

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra humanitních věd



Diplomová práce

**Alternativní styly stravování a jejich
vliv na kvalitu potravin**

Veronika Holíková

© 2015 ČZU v Praze

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Bc. Veronika Holíková

Hospodářská a kulturní studia

Název práce

Alternativní styly stravování a kvalita potravin

Název anglicky

Alternative dietary lifestyles and food quality

Cíle práce

Práce se zabývá proměnou spotřebního chování, ke které dochází od 2. poloviny 20. století v rámci tzv. obratu ke kvalitě (quality turn). Součástí tohoto fenoménu je vznik nových životních stylů, které reflektují rizika plynoucí z produkce a spotřeby potravin průmyslovým způsobem a které jsou patrné ve spotřebním chování. Současně s tím na úrovni zemědělství vzniká celá řada alternativních forem produkce potravin, které těmto stylům vycházejí vstříc.

Cílem této práce je teoreticky popsat vybranou (dílčí) část této proměny a dále empiricky zmapovat její výskyt v rámci České republiky.

Metodika

Práce staví na metodě případové studie a využívá kvalitativního přístupu. Kombinuje přitom různé techniky sběru dat (studium dokumentů a rozhovory). Konkrétní postup primárního šetření bude upřesněn po dokončení teoretické části práce.

Doporučený rozsah práce

60-80 stran.

Klíčová slova

jídlo, etická spotřeba, vegetariánství, veganství, certifikace, riziková společnost

Doporučené zdroje informací

- Barnett, Clive, Philip Cafaro, Terry Newholm. 2005. Philosophy and Ethical Consumption in The Ethical Consumer (R. Harrison, T. Newholm, D. Shaw eds.). London: Sage.
- Beardsworth, Alan, Teresa Keil. 2005. Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society. London: Routledge.
- Beck, Ulrich. (1986) 2004. Riziková společnost: na cestě k jiné modernitě. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Kohák, Erazim. 1998. Zelená svatozář: kapitoly z ekologické etiky. Praha: Sociologické nakladatelství.
- Librová, Hana. 1994. Pestří a zelení: kapitoly o dobrovolné skromnosti. Brno: Veronica a Hnutí Duha.
- Librová, Hana. 2003. Vlažní a váhaví: kapitoly o ekologickém luxusu. Brno: Doplněk.
- Librová, Hana. 2008. The Environmentally Friendly Lifestyle: Simple or Complicated? Sociologický časopis.Czech Sociological Review 44 (6): 1111-1128.
- Reed, Matthew. 2010. Rebels for the soil. The rise of the global organic food and farming movement. London, UK: Earthscan.
- Zagata, Lukáš. 2012. 'We want farmers' markets!' Case study of emerging civic food networks in the Czech Republic. International Journal of Sociology of Agriculture and Food,19(3), 347-364.

Předběžný termín obhajoby

2015/16 ZS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Lukáš Zagata, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra humanitních věd

Elektronicky schváleno dne 12. 11. 2014

doc. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 13. 11. 2014

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 30. 11. 2015

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci "Alternativní formy produkce potravin a angažovanost občanů" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 26. listopadu 2015

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucímu práce panu Mgr. Ing. Lukáši Zagatovi Ph.D. za průběžné konzultace, připomínky a návrhy na zlepšení mé práce. Dále bych chtěla poděkovat všem, s kterými jsem mohla provést rozhovory a získala tak názory a pohled co se týče dnešní kvality potravin.

Alternativní styly stravování a kvalita potravin

Alternative dietary lifestyles and food quality

Souhrn

Tato diplomová práce se zabývá alternativními styly stravování, které se v dnešní době začínají ve společnosti stále více objevovat. Nejběžnějším alternativním stylem u nás je vegetariánství a veganství. Stále více lidí se začíná zajímat o to, jak jinak se stravovat, aby se vyvarovaly méně kvalitním potravinám. Jde o spotřebitelské chování, kde se lidé zajímají více o to, co nakupují a co se jim objeví doma na talíři. S tímto úzce souvisí alternativní formy produkce potravin, které zdůrazňují potřebu krátkých potravinových řetězců, kde jde produkt od výrobce přímo ke konečnému spotřebiteli. Mezi tyto formy patří například prodej na farmářských trzích, prodej ze dvora, bedýnkový prodej nebo rozvoz různými dopravními prostředky. Důležitou složkou pro podporu prodeje regionálních a kvalitních produktů je ekologické zemědělství a s tím spojený trvale udržitelný rozvoj. V praktické části práce jsou vedeny rozhovory s dvěma skupinami lidí - vegetariány/vegany a s lidmi kteří alternativní styly nevyznávají. Praktická část zkoumá motivy lidí k nákupu produktů z alternativního zemědělství. Zjišťuje, co zákazníky ohledně potravin zajímá, na co se při jejich nákupu zaměřují. Odhaluje také to, jak si lidé nakupují potraviny a zda je zajímá kvalita potravin, které si přinesou domů a jejich zájem o etickou spotřebu. V práci bylo také poodhaleno to, jak se navzájem tyto dvě skupiny lidí vidí a zda se navzájem tolerují. Dále jsou zde navržena řešení jak více podpořit všeobecný zájem o regionální farmářské potraviny a pomoci tak místním farmářům k tomu aby produkovali více kvalitních potravin, které by se dostávali přímo ke spotřebitelům.

Klíčová slova: jídlo, etická spotřeba, vegetariánství, veganství, certifikace, riziková společnost

Summary

This thesis deals with alternative styles of eating, which nowadays are starting emerge increasingly. The most common alternative styles in Czech Republic are vegetarianism and veganism. More and more people are wondering how to eat alternatively in order to avoid poor quality of food. This is form of consumer behavior, where people are more concerned about what they buy and what they have at their plate. This is closely related to alternative forms of food production, which emphasize the need for short food chains, where the product goes directly from the producer to the final consumer. These forms include sales at farmers' markets, yard sale, „box“ sale or delivery service by different means of transport. An important component of regional and high quality products sales is organic agriculture and sustainable development. In the practical part of the thesis two groups of people were interviewed - vegetarians / vegans and people, who do not avow alternative styles. The practical part examines the motives of people to buy products from alternative agriculture. It is figuring out what customers are focusing on, when they are buying their food. It also reveals which forms of sale people prefer and whether they are interested in the quality of food they bring home, and their interest in ethical consumption. This thesis also unveils how these two groups sees each other and whether they tolerate each other. The thesis also proposed solutions for further promotion of the general interest in regional farmers and products to help the farmers in producing more quality food that would get directly to consumers.

Key words: food, ethical consumption, vegetarianism, veganism, certification, risk society

Obsah

1 ÚVOD	7
2 CÍL A METODIKA	8
2.1 Cíl práce.....	8
2.2 Metodika.....	9
3 Alternativní styly stravování	10
3.1 Informační centrum pro bezpečnost potravin (ICBP).....	12
3.2 Masožravci a vegetariáni/vegani.....	13
4 Spotřeba masa	14
4.1 Nákup čerstvého masa.....	17
5 Etická spotřeba	18
5.1 Etická spotřeba a obchodní řetězce.....	22
5.2 Aplikace etické spotřeby do denního života.....	23
5.3 Přínosy zodpovědné spotřeby.....	24
6 Dostupnost potravin	25
7 Riziková společnost	29
7.1 Příroda a společnost na konci dvacátého století.....	30
7.2 Vývoj vzájemného vztahu člověka a přírody.....	31
8 Ekologické zemědělství	32
8.1 Ekologické zemědělství a trvale udržitelný rozvoj.....	36
8.2 Principy ekologického zemědělství.....	39
8.3 Geneticky modifikované potraviny.....	41
8.4 Pěstování GMO v Evropské unii.....	43
9 Praktická část	45
9.1 Alternativní styly stravování.....	45
9.2 Bez alternativního stylu stravování.....	53
10 Závěr	67
ZDROJE	69
SEZNAM PŘÍLOH	75
PŘÍLOHY	76

1 ÚVOD

Stravování patří k základním potřebám člověka. Od pradávna se lidé učili si obstarávat potravu a pokračují s tím dodnes. Jen stravovací návyky se časem mění. Jaké jsou dnes? O jaké potraviny se lidé zajímají dnes a co je pro ně u výběru potravin důležité?

V současné době se často objevují výrazy jako fair trade, etická spotřeba a také se klade důraz na původ a kvalitu potravin. Lidé se tak často rozhodnou některé potraviny ze svého jídelníčku vyřadit. Stanou se z nich vegetariáni, vegani, vitariáni apod. Motivy lidí, kteří se stravují alternativně, mohou být různé – náboženské, ekologické, snaha odlišit se. *„Důvodů proč se lidé začnou stravovat alternativně je hodně, ale jedno je společné – cílem je dosažení rovnováhy v souladu s přírodními zákony.“* [Zdraví, 2014]

Alternativní stravování a správný pohled na svět může být v dnešní konzumní společnosti velmi přínosný. Důležité je jednotlivé potraviny správně kombinovat a přijímat v dostatečném množství. Dobré je znát výživu a mít oči otevřené, aby člověk nepřestal vnímat vědecky podložená fakta a nenechal se slepě ovlivnit někdy až fanatickými stoupence jednotlivých alternativních směrů.

Výživa jako taková kryje potřebu energie a ostatních živit nutných pro fungování lidského těla a je spojena také s pocitem uspokojení. Často si jednotlivé alternativní směry vzájemně odporují, nekorespondují s aktuálními doporučeními z oblasti výživy. Nejsou sice založené na vědeckých poznatcích o výživě, ale na druhou stranu je nemůžeme úplně zavrhnout, protože se někdy osvědčují i přesto, že se může na první pohled zdát, že jde o iracionální zásady. Pro pojem alternativní výživa neexistuje jednoznačná definice. Pro někoho to je zdraví prospěšná výživa zbavená škodlivých látek, pro někoho jiného jsou to dietní způsoby výživy. Obecně lze však říci, že termín alternativní výživa označuje všechny dlouhodobě praktikované způsoby stravování, které se zásadním způsobem liší od stravy obvyklé na daném území. [Svět potravin, 2015]

2 CÍL A METODIKA

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem diplomové práce je popsat vybranou část proměny spotřebního chování, ke které dochází od 2. poloviny 20. století. Jedná se o proměnu v rámci tzv. obrat ke kvalitě (quality turn). Pokusím se zjistit, jakou roli hrají alternativní styly stravování ve vztahu ke kvalitě potravin. V této práci se bude jednat především o spotřebitele, kteří vyznávají druh alternativního stravování jako je vegetariánství či veganství.

Obecným cílem bude představit součást fenoménu obratu ke kvalitě a to jsou nové životní styly, které reflektují rizika plynoucí z produkce a spotřeby potravin průmyslovým způsobem a které jsou patrné ve spotřebním chování. Dále zde popíšu také alternativní formy produkce potravin, které vznikají současně s novými životními styly na úrovni zemědělství a vychází jim vstříc. Jedná se o prodej potravin na farmářských trzích, rozvoz potravin až do domu, bedýnkový systém a další.

Zaměřím se na potraviny jako takové jako zdroj obživy a jak může jejich kvalita lidstvo ovlivňovat. I přes to, že se technika a stroje stále vyvíjejí, lidé se snaží chovat více ekologicky a přemýšlí nad tím, co a jak konzumují. Jaké jsou důsledky toho, že se lidé více snaží věnovat kvalitě potravin?

Objasním motivy spotřebitelů při nákupu potravin. Pokusím se popsat etické chování spotřebitelů. Zachytím zde současný pozitivní obrat v nákupních zvyklostech občanů, ke kterému postupně dochází. Lidé se více zajímají o původ a složení potravin, odkud suroviny pochází, kdo je vypěstoval a v jakých podmínkách. Díky tomu se začínají objevovat vedle velkých prodejců a masových spotřebitelů také alternativní formy prodeje, o kterých se ve své práci také zmíním.

Díky alternativní produkci potravin se stále zkracuje cesta, kterou výrobek či produkt urazí od výrobce ke konečnému spotřebiteli. Ubývají mezičlánky, které představují velkoobchody, maloobchody a jiní obchodníci. Proto máme také větší přehled o tom kde a z čeho byl produkt vyroben. V této práci se pokusím více prozkoumat, do jaké míry se lidé

zajímají o přírodní produkty, a jak je pro ně důležitá kvalita potravin. Zjistím také, jak velký zájem mají lidé o alternativní formu produkce potravin a zda si myslí, že to bude mít přínos i právě pro lokální výrobce a podpoří je to v další a kvalitnější produkci potravin.

Představím zde také Informační centrum pro bezpečnost potravin, k čemu slouží a jak může toto centrum spotřebitel využít. Také určím specifické vlastnosti a záruky značky BIO, které spotřebitel získá. Zmíním, jaké povinnosti jsou spojeny s udělením této značky, co musí producent splňovat a jaké výhody mu z toho plynou.

V empirické části se zaměřím na respondenty, kteří se alternativními styly stravování zabývají. Představím jejich názory, které získám z rozhovorů s nimi. Poté se pokusím tyto poznatky zobecnit a vyvodit z nich závěry. Bude mě zajímat, co vedlo respondenty k zájmu o alternativní styly stravování, proč se rozhodly zrovna pro určitý typ, zda se chovají podle zásad etické spotřeby, co si myslí o současné kvalitě potravin a jejich produkci. Odhalím, jak si sami potraviny obstarávají, jaké produkci potravin dávají přednost. Na závěr zjistím, jestli díky svému rozhodnutí stravovat se jinak získali nějaké výhody nebo naopak něco ztratili.

2. 2 Metodika

V práci bude využit kvalitativní přístup a jeho metody. Provádění kvalitativních rozhovorů se uskutečnilo v Praze a v Jihomoravském kraji. Otázky byly pokládány respondentům, kteří se zajímají o své stravování a chtěli by zlepšit kvalitu nabízených potravin na našem území. Výzkumný vzorek je tvořen deseti dotazovanými osobami - pěti respondenty vyznávající alternativní styly stravování a pěti respondenty, kteří tento styl nevyznávají. Seznam otázek byl složen pouze z otázek otevřených s jednoduchou a srozumitelnou formulací. Dotazování byli již na začátku rozhovoru seznámeni s účelem dotazování. Samozřejmé bylo upřesnění, že výzkum je zcela anonymní a v práci nebudou zmíněna jejich jména – dojde k jejich změně. Výzkum byl prováděn v měsíci září roku 2015. Rozhovory s dotazovanými jsem písemně zaznamenávala a probíhaly od 30 do 90 minut. Pomocí těchto rozhovorů získám odpovědi na hlavní výzkumné otázky.

3 Alternativní styly stravování

Existuje několik důvodů, proč lidé volí právě jiné způsoby stravování než je běžné. Některé vycházejí z náboženských směrů a filozofických přesvědčení. Rozhodnout se pro jiný směr stravování může být také projev protestu, vyzkoušení něco nového nebo módní záležitostí. Častým důvodem je také dosažení lepšího zdravotního stavu. V poslední době se mnohem častěji objevuje hledisko ekologické, které představuje nižší zátěž pro životní prostředí. Údajně se na stejné rozloze užívá 2x až 5x více vegetariánů než lidí s klasickou stravou. Pokud se jedinec rozhodne změnit své stravovací návyky, je to spojeno s úpravou celého životního stylu a někdy i celého pohledu na svět.

Většinou je pojem alternativní výživový směr spojen také s tzv. zdravou výživou. Mezi nejznámější a nejrozšířenější alternativní způsob stravování patří vegetariánství. Podle agentury StemMark, která se zaměřuje na marketingové výzkumy, se tak stravují asi 2% osob (asi 200 000 osob). [Alternativní směry, 2007]

Země	Zastoupení vegetariánů
Švýcarsko	9%
Velká Británie	9%
Německo	8%
Švédsko	6-7 %
Irsko	6%
Nizozemsko	4-5 %
Rakousko	3-4 %
Norsko	2-4 %
Itálie	2-3 %
Španělsko	2%
Belgie	2%
ČR	1-2 %
Francie	1-2 %
Polsko	< 1 %
USA	4%
Indie	15-20 %

Tabulka 2 Podíl vegetariánů ve vybraných zemích [Vegetariani, 2010]

Forma	Maso	Vejce	Mléko	Med
Lakto-ovo	ne	ano	ano	ano
Lakto	ne	ne	ano	ano
Ovo	ne	ano	ne	ano
Veganství	ne	ne	ne	ne

Tabulka 1 Přehled potravin alternativních stylů [Vegetariani, 2010]

Myšlenka, která započala bezmasou stravou, sahá hluboko do historie, vychází z orientálního hinduismu a buddhismu. Vegetariánství jak ho známe dnes, se objevilo v průběhu 19. století. Při volbě vegetariánství hraje významnou roli soucit se zvířaty nebo ovlivnění blízkými (rodina, přátelé). Vegetariánství je však i problém filosofický. Je to shrnutí celé otázky jak žít ve světě zkaženém zlem a krutostí. Spousta básníků, mystiků, filosofů je známo svým výrokem: Je-li tohle svět, nechci se na něm podílet! Proto lidé v minulosti odcházeli do klášterů a poustevn. V dnešní době se spousta lidí snaží přispět k dobru aspoň tím, že se snaží žít co nejšetrněji k životnímu prostředí.

Vegetariánství lze rozdělit na:

- Semivegetariáni – vyloučení tmavých druhů mas ze stravy. Konzumují ryby, drůbeží maso a ostatní potraviny živočišného původu.
- Pulo - vegetariáni – z živočišných potravin konzumují jen maso.
- Pesko – vegetariáni – mohou konzumovat ryby, koryše a měkkýše.
- Lakto – ovo – vegetariáni – povolují konzumovat mléko, mléčné výrobky, vejce a med
- Lakto – vegetariáni – připouští konzumaci mléka, mléčných výrobků a medu
- Ovo – vegetariáni – konzumují z potravin živočišného původu jen vejce a med [Alternativní směry, 2007]

Podle studií se touto stravou dá zabezpečit správná výživa pro organismus u všech populačních skupin za předpokladu dodržování pestré stravy a uvědomělého přístupu. U tohoto typu stravování je především přínosné snížení konzumace tuků, soli a vyšší příjem zeleniny, ovoce, tudíž i vlákniny a antioxidantů, které jsou zdraví velice prospěšné.

Přísnější verzí vegetariánství je veganství. U toho stylu stravování konzumenti odmítají veškeré živočišné potraviny a výrobky živočišného původu tj. med, kůže, vlna, některé léky a očkovací látky). U tohoto stylu je důležité vybírat vhodné zdroje nepostradatelných aminokyselin, vitamínů, B12, vápníku a železa.

K vegetariánství se také řadí:

- Vitariánství – základem stravy je čerstvé ovoce, zelenina (šťávy z nich), ořechy, semínka, za studena lisované oleje, klíčené obilí, luštěniny, tepelně nezpracované mléko a výrobky z něj. Důraz se zde klade na živý a přirozený charakter potravin. Uchovávají se látky, které se varem ničí. Syrová strava má ale velmi nízkou energetickou hodnotu. Není zde jisté, že zajistí dostatečnou výživu pro určité skupiny lidí (děti, těhotné, sportovci apod.)
- Fruktariánství – tento styl stravování si zakládá na konzumaci různých druhů plodů ovoce, ořechů, plodové zeleniny, medu a olivového oleje. [Vegetariáni, 2010]

Podle demoskopického institutu Allensbacher Institut für Demoskopie počet vegetariánů v Německu v současné době odhaduje na 7 milionů a z toho je 700 000 veganů. Je to přibližně 15 krát víc lidí než před 20 lety. Každým dnem jich podle vegetariánského svazu přibývá 2000. Celosvětově se v současné době odhaduje, že je asi jedna miliarda vegetariánů. První příčku zaujímá Indie, která se podílí dvaceti až čtyřiceti procenty veškerého obyvatelstva, tj. až 200 milionů obyvatel.

Odhadem se k výrobě jednoho kilogramu hovězího masa spotřebuje přes 10 kilogramů krmného obilí a 15 krychlových metrů vody. Možná i kvůli těmto poznatkům a ubývání přírodních zdrojů, jako je třeba voda, se stále více lidí zamýšlí nad svým způsobem stravování. [Bio-info.cz, 2013]

3.1 Informační centrum pro bezpečnost potravin (ICBP)



Obrázek 1 Logo Informačního centra bezpečnosti potravin [Bezpečnost potravin, 2013]

Toto centrum funguje především jako komunikační centrum směrem k veřejnosti. Jako hlavní komunikační kanál byly otevřené právě webové stránky bezpecnostpotravin.cz, které vznikly v rámci činnosti tohoto centra.

Cílem je poskytnout široké veřejnosti včasné, přesné a srozumitelné informace pokrývající řetězec výroby potravin od farmy ke spotřebiteli. Stránky poskytují základní informace o problematice bezpečnosti potravin a systému jejího zabezpečení v rámci České republiky.

K dispozici jsou zde informace z Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA), tiskové zprávy dozorových orgánů, hlášení Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF), aktualizované informace o možných rizicích potravin, hygieně při manipulacích s potravinami, ale i výživová doporučení.

Prostřednictvím internetu chce ICBP předat odborná data směrem k odborné i laické veřejnosti a umožnit tak rychlou a lepší orientaci v problematice bezpečnosti potravin. [Bezpečnost potravin, 2013]

To co reprezentuje potraviny a jejich stravování je právě úroveň povědomí o riziku. Existuje spousta debat na toto téma ne jen ve veřejné sféře, ale také v soukromém životě. Potraviny a stravování jsou pravidelným středem veřejného zájmu a jsou spojovány s rizikem. V současnosti se stále více společnost obává o původ potravin a jejich bezpečnost. Lidé často vyhledávají známé potraviny, u kterých znají jejich původ a vnímají je tak jako bezpečné.

Lidé, kteří uznávají zdravější způsob života, stále častěji vyhledávají BIO potraviny. Jsou to produkty, které mají přidanou environmentální hodnotu. Každý produkt označený slovem bio prochází kontrolou splnění původu v ekologickém zemědělství. Splňují tak tedy podmínku bezpečnosti a původu, která je často vyhledávaná. Tyto potraviny pocházejí od farmářů a sedláků, kteří při péči o půdu nepoužívají průmyslová hnojiva a poskytují zvířatům dostatek péče.

3.2 Masožravci a vegetariáni/vegani

Podle podmínek v jakých žili naši předci, se po miliony let vyvíjel jejich vztah k jídlu. Proto, aby se snadněji dostali k potravě, začali si postupně stoupat na zadní nohy, zlepšovala se jejich práce rukou, napřimovala se postava, zvětšoval se obsah mozku,

zkracovala se délka čelisti a začal se tvarovat chrup. Stále více používali stoličky a třenové zuby a to umožnilo pravěkým lidem přejít z měkké rostlinné stravy k tvrdšímu jídlu. Ze začátku byla strava spíše rostlinného původu, časem se z člověka stal lovec a sběrač. Do svého už tak vcelku pestrého jídelníčku mohl zařadit také maso. Člověk se tak propracoval až k tomu, že začal být vybíravý a chtěl víc než to, co mu příroda sama byla schopná dát. Před sedmdesáti tisíci lety tak došlo k velkému evolučnímu skoku. Člověk se přestal bát velkých a nebezpečných zvířat, začal si vyrábět takové nástroje, které mu umožnili tyto zvířata lovit. Tím se dostal na vrchol samotného potravinového řetězce. V té době však ještě netušil, že častým lovem zvířat může narušit ekologickou rovnováhu. Díky rozvoji zemědělství a chovu užitkových zvířat si rostlinná strava však získala svou oblibu zpět. [Mezdravi.cz, 2014]

Pro ne-vegetariány je maso stále neodlučitelnou částí jídelníčku a pestrý jídelníček dětí i dospělých by ho měl obsahovat. Mezi ty nejvýživnější patří drůbeží, telecí, králičí maso a zvěřina nebo ryby. Obsahuje spoustu důležitých živin a je zdrojem plnohodnotných bílkovin, které se v rostlinné stravě nenacházejí. Lidské tělo tyto bílkoviny potřebuje pro růst, obnovu buněk a jako zdroj energie. Nemusíme ho však jíst každý den. U vegetariánské stravy maso nenajdeme. Mezi základní suroviny patří hlavně zelenina, ovoce, obiloviny, luštěniny, ořechy a mléčné výrobky. V těchto potravinách plnohodnotné bílkoviny nenajdeme a proto vegetariáni často a pravidelně jedí mléčné výrobky a jednou za čas jsou doporučeny také vejce. Vegetariáni se však mohou chlubit pestrou stravou bohatou na vlákninu. Odborníci dokonce tvrdí, že vegetariánství může organismus ochránit od různých civilizačních chorob. Zelenina a ovoce obsahují celou škálu vitamínů (především vitamín C), minerálů, antioxidantů a karotenů, které společně s vlákninou pomáhají v boji proti rakovině. Proto by si i masožrouti měli dopřát dostatek ovoce a zeleniny. [Mezdravi.cz, 2014]

4 Spotřeba masa

Analytické centrum Glopolis informovalo, že v roce 2011 Češi ročně snědli 79 kilo masa. Což je téměř dvojnásobek průměrné spotřeby ve světě, která je 42 kilo. Například

v Senegalu ročně zkonsumují jen 16 kilo masa ročně. Od roku 1961 se světová spotřeba masa zvedla ze 70 milionů na současných 300 milionů tun ročně. Nejvíce se na konzumaci masa podílejí vyspělé země, které zkonsumují přes 40 procent produkovaného masa přesto, že představují pouze 18 procent populace. [Glopolis, 2013]

Co se týče Čechů, ne vždy maso tvořilo tak výraznou součást jídelníčku. Za první republiky v roce 1963 Češi snědli průměrně 38 kilogramů masa, v roce 1948, kdy bylo po válce, spotřeba klesla na 33 kilogramů. Poté se však konzumace rapidně zvýšila a již v 60. a 70. letech bylo dosaženo 70 kilogramů spotřeby. Vrcholu spotřeby Češi dosáhli v roce 1989, kdy připadlo na jednoho Čecha 97, 4 kilogramů masa za rok. [Statistika a my, 2014]

V dnešní době jsou však zvířata krmena místo tradiční pastvy kukuřicí, sójou, pšenicí a dalším obilím. Úměrně tak roste i produkce těchto krmiv. Proto se také zvyšuje tlak na navyšování ploch v zemích, kde se tyto plodiny pěstují. Po těchto zemích se proto požaduje stálé navyšování orných ploch a kácení lesů. [Idnes, 2013]

Graf 2: Spotřeba masa v hodnotě na kosti (na obyvatele za rok)
Meat consumption in carcass weight (annual per capita averages)



Obrázek 2 Spotřeba masa v hodnotě na kosti (ob./rok) [Glopolis, 2013]

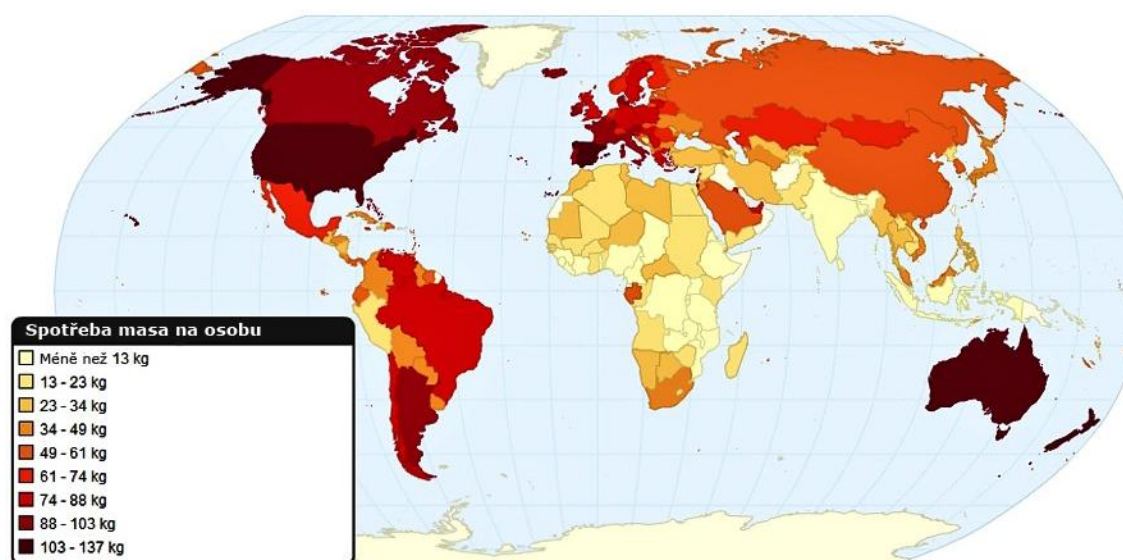
V současné době se hodně diskutuje nedostatek vody a zvýšený konzumace masa. Lidé si ani neuvědomují kolik vody „vypijí“, protože ji nikdy nevidí. Jen pro produkci jejich jídla je potřeba 90% vody, kterou spotřebujeme. Profesor Arjen Hoekstra z nizozemské univerzity v Twente říká, že pokud mluvíme o spotřebě vody, měl by se každý zamyslet nejprve nad svým jídelníčkem než nad celkovou spotřebou vody v kuchyni, koupelně či na zahradě. Podle profesora A. Hoekstra, ředitele výzkumného centra vodní stopy, člověk, který nejí maso, spotřebuje v průměru o 36% méně vody než ten, který ho konzumuje denně. [Twente, 2014]

Díky současnému trendu, kdy svět přejímá stravovací návyky Západu, nebude v roce 2050 dostatek vody na produkci potravin pro všechny na světě žijící lidi, kterých bude asi 9 miliard. Regiony, které budou trpět velkým nedostatkem vody, budou závislé na dovozu jídla v rámci dobře organizovaného mezinárodního obchodu. Podle OECD už v roce 2030 bude žít téměř polovina všech lidí v oblastech s obtížným přístupem k vodě. [Rozvojovka, 2014]

Pokud bude trend nárůstu spotřeby masa pokračovat, odhaduje se, že se v roce 2050 oproti roku 2000 jeho spotřeba zdvojnásobí. Následně bude potřeba nejen dvakrát více vody, ale také dvakrát více ploch pro pěstování krmiva pro hospodářská zvířata. V důsledku pak bude chybět místo, kde by mohla růst potrava přímo pro lidi – obiloviny, luštěniny. Stále více lidí bude žít v ekonomicky vyšším standardu. Vyšší životní úroveň tak povede ke zvýšené poptávce po mase a živočišných výrobcích. Bude se tak pěstovat co je ekonomicky výhodnější – krmiva pro zvířata a ne potraviny přímo pro lidskou spotřebu. [Rozvojovka, 2014]

Možnost jak zabránit dalšímu plýtvání vody a její efektivní využívání k pěstování potravin je přechod k téměř vegetariánské stravě. Nad touto možností by se měli hlavně zamyslet lidé žijící ve vyspělých zemích, kde se maso konzumuje skoro každý den. Potraviny rostlinného původu spotřebují na rozdíl od potravin živočišného původu až desetkrát méně vody. Ne pro všechny je možnost stát se vegetariánem úplně příznivá. Existuje britská kampaň, která nese název „Pondělky bez masa“. Jak už název napovídá, jde o den v týdnu, ve kterém vyloučíme ze svého jídelníčku maso. [Rozvojovka, 2014]

Anders Jagerskog ze Stockholmského mezinárodního institutu pro vodu říká: „K nasycení celého světa budeme potřebovat nový recept“. Ve své zprávě dále uvádí, že Evropská unie v současnosti vyhodí přes 40 procent potravin. Tak vysoké číslo už je dost alarmující k tomu, aby se společnost zamyslela nad tím jak šetřit naši Zemi. [Siwi, 2012]



Obrázek 3 Mapa celosvětové spotřeby masa na jednoho obyvatele (kg/ob) [Glopolis, 2013]

4.1 Nákup čerstvého masa

Díky největšímu každoročnímu šetření vývoje nákupních preferencí českých domácností INCOMA Shopping Monitor 2013, se zjistilo, že hypermarkety mají stále svou dominantní pozici u českých domácností při nákupu masa. Čerstvé maso české domácnosti nejvíce kupují právě v hypermarketech, jejich preference činí 38%. Jako druhé nejčastější místo pro nákup čerstvého masa se ukázal soukromý řezník, prodejny masa (masny) nebo na jatkách. Takový styl nákupu preferuje 36% českých domácností. Specializované prodejny tak mají téměř skoro stejně silnou pozici jako hypermarkety. Co se týče supermarketů, diskontů a malých samoobslužných prodejen, nakupuje zde čerstvé maso 7 – 12% českých domácností. [Statistika a my, 2014]

Jako nejdůležitější ukazatel nákupu se ukázala jako dostupnost určitých typu prodejen. Ta také úzce souvisí s velikostí obce, kde zákazník nakupuje. U velkých měst

s více jak 50 000 obyvatel, lidé nejčastěji nakupují právě v hypermarketech, které jsou v těchto městech lehce dostupné. V obcích, které mají 5 000 – 50 000 obyvatel lidé často nakupují v prodejnách masa, tak zvaných masnách nebo přímo u řezníka či na jatkách. Supermarkety podle výzkumu upřednostňují mladší věkové kategorie a jednočlenné domácnosti. Také jsou oblíbené ve městech, které mají více jak 100 000 obyvatel. Diskontní prodejny a menší samoobsluhy preferují pěti a více členné domácnosti s příjmy do 7,5 tisíce korun měsíčně na osobu. Prodejny tohoto typu jsou hodně využívány v obcích s 5 000 – 10 000 obyvatel. Upřednostňují je také senioři nad 60 let. [Statistika a my, 2014]

Jak je z výzkumu vidět, při nákupních preferencích rozhoduje, jak je velké město kde nakupujeme, finanční možnosti a v neposlední řadě věk a velikost domácnosti. [Statistika a my, 2014]

5 Etická spotřeba

„Slovo etika užívám v běžném významu souboru zásad a pravidel, které člověku naznačují, jak by směl chovat ve svém obcování s druhými.“ [E.Kohák;1998;s.13] Lidé mohou dělat v podstatě cokoliv, jenže v průběhu života si uvědomí, že ne všechny způsoby jednání vedou ke správným výsledkům. K tomu jak se rozhodnou pomáhá z části návyk a tradice. Přesto vzniknou situace, kdy se lidé musí rozhodnout. Proto je tu etika, jako pomůcka představující systém zásad, které naznačí, jaké jednání by mělo vést k optimálním výsledkům. Pak je tu novodobé dilema, důležité rozhodnutí. Jedná se o vztah člověka a ostatních živočichů. Mají lidé dobývat přírodu nebo ji šetřit? Má společnost uznávat maso jako pozitivní hodnotu nebo má být milosrdná a ušetřit zvířata? Jde zde o střet ušlechtilého lidského cítění s neosobními výrobními postupy. Dilema civilizace spočívá v tom jak sladit její požadavky s citlivostí, kterou právě civilizace umožňuje. Existují zde tři možnosti:

- Odmítnou jakékoliv omezení a prohlásit, že utrpení zvířat je přirozené a nezbytné pro dosažení vyšších hodnot – pro zdravou výživu, lékařský pokrok, vyšší životní úroveň lidstva. Říct, že zvířata stejně žádná práva nemají a člověk je pánem

přírody. Takto k této otázce přistupují obecně lidé, kteří se nad věci nikdy nezamysleli a nepokoušejí se nic měnit.

- Odmítnout pokrytectví a prohlásit, že různí živočichové jsou sice různí, ale rovnoprávní – jakýkoliv zásah do přirozeného života zvířat je v zásadě neoprávněný. Člověk tak může odmítnout podílet se na jejich zneužívání. Tento postoj je zastáván obvykle radikálními ochránci zvířat.
- Hledání kompromisů – pokusit se uspokojit skutečné potřeby lidstva a zároveň omezit potřeby ostatních živočichů. Určitý střet zájmů tu pořád je, ale jde o určité soužití, které by zajistilo optimální životní možnosti pro všechny. Kompromis hledá většina ochránců, kteří chtějí ochránit ne jen zvířata, ale také jim jde o trvale udržitelný rozvoj. [E. Kohák;1998]

Filosofie etické spotřeby nebo také etického konzumerismu je: „Vždy když nakupujete, můžete svou útratou hlasovat pro své hodnoty.“

V současné době je společnost obklopená problémy, které vypadají neřešitelně, že je nemůže nikdo ovlivnit. Jsou to problémy jako například globální oteplování, vymírání spousty druhů zvířat a rostlin, šíření průmyslového způsobu zemědělství, porušování lidských práv a mnohé další. *„Lidé jdou bezohledně za svým krátkodobým prospěchem, nevadí jim, obrazně řečeno, kolik cestou přejedou zvířat – ne-li chodců – či kolik exhalátů vypustí do ovzduší, jen když nic nestojí v cestě okamžitému a co možná nenamáhavému uspokojení každého přání.“* [E. Kohák; 1998; s.65] Původ těchto problémů vychází z nenasytosti a honby za ziskem. Právě etická spotřeba podporuje trvale udržitelné podnikatelské aktivity, které neznečišťují životní prostředí. Každý člověk tak může životní prostředí zlepšit a změnit svůj postoj ke spotřebě. [Lovefoodhatewaste.com, 2010]

Etická spotřeba nabízí nástroj, který je mocný, praktický a každému přístupný. Klíč k tomuto spotřebnímu chování je prostý nákup věcí od společností, které se chovají eticky a tak i své výrobky vyrábějí. Federace Fair trade říká: *„Etický je pojem subjektivní jak pro zákazníka, tak pro společnost, ale ve svém nejvlastnějším smyslu znamená absenci poškozování nebo vykořisťování lidí, zvířat a životního prostředí.“* [Fairtrade, 2010]

V silách spotřebitelů není obvyklé získat informace o životním cyklu výrobku a o všech aktivitách výrobce. Proto by se mohlo vytvořit více spotřebitelských sdružení, které by podporovaly odpovědný konzum a tak poskytovaly spotřebitelům informace a poradenství, popřípadě vydávaly specializované periodika. V České republice existuje přibližně 8 sdružení spotřebitelů a jen sdružení dTest poskytuje pravidelné tištěné periodikum. Povědomí o potravinách v Česku by se mělo více rozšířit mezi lidi i mezi ty, co se ještě úplně o zdravou stravu nezajímají. Mohl by se tak podpořit nákup výhradně českých potravin, podpořily by se místní podnikatelé a mohlo by tak být na pultech supermarketů více kvalitního jídla z lokálních zdrojů.

Odpovědní nakupující věnují pozornost především sedmi základním věcem:

- Zacházení se zvířaty
- Testům na zvířatech
- Šetrnosti k životnímu prostředí
- Dodržování práv zaměstnanců a „férovému“ obchodu
- Investice zohledňující etické principy
- Spojení s jadernými zbraněmi
- Režimy porušující lidská práva [Federace Fair trade, 2010]

Konají se takzvané bojkoty spotřebitelů, které zkouší vliv spotřebitelů na společnosti. V posledních letech dokázaly tyto bojkoty například zrušit apartheid v Jižní Africe a ustoupení kosmetických firem od testování na zvířatech. Samozřejmě spousta dalších zarážejících praktik společnosti dále provádí, ale nelze tvrdit, že síla spotřebitelů nefunguje. Ne každý bojkot je rychlý a ihned účinný ale některé věci se přece jen dají změnit. *„Termín „bojkot“ byl poprvé použit roku 1880 irskými bezzemky v boji proti velkostatkářům.“* Taktika bojkotu má však mnohem starší původ. Nejsnazší způsob jak vyjádřit svoji nespokojenost je přestat u někoho nakupovat. Spotřebitelský časopis Ethical Consumers provedl v roce 1997 mezi svými britskými čtenáři průzkum ohledně praktikování bojkotu. *„Přes 93% čtenářů odpovědělo, že se nějakého bojkotu zúčastnili a 80% označilo produkty či značky, které bojkotovali.“* Bylo to přibližně přes 60 aktivit od odmítní produktů Nestlé až po necestování do Barmy. Někteří spotřebitelé volí i jiné,

méně obvyklé formy vyjádření svých postojů. Nepoužívají mobilní telefony, barevný toaletní papír či neúčast v loteriích. [Etická spotřeba, 2013]

Nejčastější cíle bojkotu čtenářů časopisu Ethical Consumer v roce 1997:

- Nestlé 73%
- Mc Donalds 34%
- Shell 26%
- Supermarkety 9%
- Procter and Gamble 9%
- Maso 9%
- Výrobky testované na zvířatech 9%
- British Petrol 7%
- Produkty nadnárodních společností 5% [Etická spotřeba, 2013]

Chování etického spotřebitele má řadu podob:

- Pozitivní nakupování – jedná se o preference k etickým výrobkům spravedlivě vyrobených, organických a nepůsobících utrpení. Tato možnost podporuje progresivní společnosti a patří mezi nejdůležitější.
- Negativní nakupování – spotřebitel se vyhýbá produktům, které neschvaluje. Například vejce, která jsou produkována slepicemi v bateriových klecích. Život těchto zvířat je jeden velký stres a fyzicky strádají. Další příklad je třeba auto. Spotřebitel si ho nechce pořídit, protože znečišťuje ovzduší.
- Nakupování podle výrobce – jde o zaměření se na všechny podnikatelské aktivity jako na celek. Například když organizace nahrazuje některé své přísady neetickým způsobem, jde o výrobce, u kterého si spotřebitel rozhodně produkty nekoupí. Například velký koncern Nestlé upustil díky bojkotu od agresivního vnucování náhražek mateřského mléka v rozvojích zemích.
- Komplexní přístup – je kombinace tří předešlých chování a výsledkem je vzájemné porovnání výrobců a produktů. Spotřebitel si tak vybere ten „nejetičtější“ z nich. Tento komplexní přístup praktikuje specializovaný průvodce odpovědných spotřebitelů anglický časopis Best Buy. [Emerald Insight, 2006]

5.1 Etická spotřeba a obchodní řetězce

Obchodní řetězce se díky zvýšené poptávce po místních potravinách chlubí vším českým. Ke svým dodavatelům z Čech se však chovají neeticky. Nevládní organizace Ekumenické akademie provedla výzkum, ve kterém se projevilo, že se řetězce na českém trhu těší významnému postavení a mohou si diktovat téměř jakékoliv podmínky. Dodavatelé se jim téměř vždy podřizují, v nejhorším případě i za cenu toho, že své zboží prodávají s minimálním nebo nulovým ziskem. Současně nastavená legislativa totiž dodavatele dostatečně nechrání. Udržitelnost produkce a kvalitu potravin tak zásadně tento trend ovlivňuje. [Biospotřebitel.cz, 2012]

Výzkum Ekumenické akademie zjistil, že mnohé dodavatelské firmy jsou na obchodních řetězcích silně závislé. Pro to aby na trhu dodavatelé vůbec přežily je prodej prostřednictvím řetězců zásadní. V dnešní době je pro 85 % českých domácností hlavním místem nákupu potravin právě supermarket. Obchodní řetězce často a ve velké míře využívají nerovné postavení vůči svým dodavatelům. Smlouvy jsou většinou jednostranné a dodavatelé nemají možnost ovlivnit jejich znění. Ve vyjednávání o smlouvách se často objevuje vynucování poplatků nebo tlak na nižší ceny. Bonusy, které požadují supermarkety stále vyšší, platí dodavatel, aniž by věděl, za co jsou a aniž by jim za ně byla nabídnuta protihodnota nebo benefit. Obchodní řetězce mají také vysoké marže, které jsou také velkým problémem a zkreslují představu zákazníků o reálné ceně zboží. [Biospotřebitel.cz, 2012]

Český maloobchodní trh je velmi nepřátelský vůči malým a středním firmám a stále více se koncentruje okolo velkých hráčů. Z výzkumu vyplynulo, že kvůli nízkým výkupním cenám, ztrátám při neodebrání zboží, bonusům, zpětným platbám a pokutám není mnoho firem, co generují zisk, některé své zboží dokonce musí dotovat. Barbora Mrázková z Ekumenické akademie říká: „Podle některých výrobců je kvůli tlaku firem nutné sahat i po méně kvalitních surovinách především v oblasti nebalených a pultových potravin. Na maloobchodním trhu je také stále méně firem, přežijí jen ty velké. V konečném důsledku se tak můžeme kvůli praktikám obchodníků dočkat vyšších cen a mnohem menší rozmanitosti produktů.“ [Biospotřebitel.cz, 2012]

Situaci dodavatelů by měli řešit celoevropská pravidla. Je potřeba aby si výrobci potravin měli možnost anonymně stěžovat a najít zastání. Regulace by se měla týkat všech farmářů jak evropských tak například i pěstitelů kakaa, kávy nebo exotického ovoce z rozvojových zemí.

5.2 Aplikace etické spotřeby do denního života

Spotřebitelé upřednostňují nakupování v místních nezávislých obchodech a od nezávislých prodejců. Jejich přístup je lidštější a osobnější, vede k podpoře místních společenství.

Lidé stravující se alternativními styly jako je vegetariánství, veganství a spoustu jiných stylů, už našli kouzlo v obchodech se zdravou výživou. V poslední době se tyto obchody dostávají více do popředí z důvodu poptávky po větší kvalitě potravin. Dají se zde sehnat prvotřídní výrobky, ať už pro jinak se stravující tak i pro běžné spotřebitele. Stále více zde nabízejí vegetariánské a organické potraviny, bylinná léčiva a zboží obchodované podle zásad „fair trade“ – spravedlivý obchod. Tento způsob garantuje, že zaměstnanci pracující při jejich výrobě pracují ve vyhovujících podmínkách a jsou odměňováni spravedlivou mzdou. [Fairtrade, 2010]

U kosmetiky se stále více výrobců může pochlubit zbožím označeným logem „netestováno na zvířatech“. Právě kvůli tomuto logu se stále více firem s dekorativní kosmetikou zříká testování na zvířatech. Na pravdivé označení přísně dohlíží řada sdružení a skupin zabývajících se právy zvířat. Lidé, kteří upřednostňují vegetariánskou či veganskou stravu se snaží vyhnout některým nebo všem živočišným produktům. V dnešní době je to velice těžké, živočišné produkty obsahují i výrobky, u kterých by to většina lidí nečekala – například některé cukrovinky nebo pivo. Už z tohoto důvodu by bylo vhodné, kdyby pro takové spotřebitele existovalo více průvodců světem potravin. V České republice existuje „Průvodce světem potravin“, který vydává Ministerstvo zemědělství. Popisuje zde, jak by měli vypadat a co by měli obsahovat určité potraviny, jako je maso, sýry, mléčné výrobky. Je zde popsána i jejich certifikace. Dále je zde seznam potravin, který uveřejňuje organizace Greenpeace. Jde o potraviny, které jsou geneticky

manipulované. „Seznam Greenpeace je rozdělen podle druhů potravin. U těch, jejichž výrobci certifikátem doložili, že neobsahují geneticky upravené suroviny, naleznou spotřebitelé bílý puntík. Šedivý označuje potraviny, u nichž výrobce podle vlastních slov upravené rostliny nepoužívá, ale nemůže to potvrdit. Černý puntík označuje výrobky, jejichž producenti nemohou používání geneticky upravených surovin vyloučit například proto, že se o tuto problematiku nezajímají.“ [Zdravá výživa, 2000]

Genetická manipulace (GM) – tato technologie je srovnatelná s vynálezem atomového štěpení. GM potraviny se stále více objevují v našem jídelníčku navzdory tomu, že jsou nedostatečně testované na vliv zdraví a na život přírodních ekosystémů a až 70% nesouhlasu veřejnosti s jejich existencí. Těmto potravinám se lze vyhnout pouze, když koupíme potraviny označené „GM Free“. V České republice je Bio jako jediná úředně certifikovaná značka, která tyto GM potraviny neobsahuje. Také se dá použít příručka „Víte co jíte?“, kterou vydává nezávislá nevládní organizace Greenpeace. [Greenpeace, 2014]

Odpovědní spotřebitelé v neposlední řadě věnují velkou pozornost i bankovnímu sektoru. Právě ten primárně rozhoduje, co a jak se bude vyrábět. V nedávné době probíhala nátlaková akce vůči Citibank. Byla označena za „nejdestruktivnější banku na světě“. Kapitál z vkladů, úroků z hypoték, spotřebitelských a studentských půjček investuje do těžařských a ropných projektů v neporušené přírodě, těžby dřeva v tropických pralesích bez jakýchkoliv environmentálních standardů. Banka se skutečně etickou strategií je v současnosti Co-operative. [Greenpeace, 2014]

5.3 Přínosy zodpovědné spotřeby

Pokud se všeobecně začnou více kupovat etické výrobky, podpoří se tak pokrokové společnosti, které pracují na zlepšení stávajícího stavu ve své výrobě. Současně však společnost připraví o podporu ty organizace, které se kvůli zisku nechovají správně. Každý musí nakupovat nebo konzumovat a jako odpovědný spotřebitel nákupem čehokoliv přispíváme ke změně. Konzument tak může tímto odpovědným výběrem výrobků nalézt potěšení a uspokojení. Lidé, kteří jsou odpovědní v nakupování jsou velmi

otevření, plní nápadů a rádi se dělí o zkušenosti. Jejich pestré postřehy se tak stávají pro společnost inspirující. [Britské listy, 2012]

Stále více zákazníků se zajímá o zboží obchodované podle zásad „fair trade“. Jedná se o obchodní partnerství, kde je cílem účinná podpora znevýhodněných výrobců z rozvojových zemí. Této podpory se snaží dosáhnout tak, že poskytne „férové“ obchodní podmínky pro zapojené výrobce. Klade se důraz na dodržování základních norem pracovního práva a ochrany životního prostředí. Snaží se zvýšit informovanost spotřebitelů o situaci malých zemědělců a řemeslníků v rozvojových zemích. Lidem v rozvojových zemích tak dává šanci vymanit se z bída a žít důstojný život. Fair Trade umožňuje podpořit jiný ekonomický model a získat velmi kvalitní výrobky za odpovídající cenu. [Ekolist.cz, 2008]

„Podle odhadu asociace pro Fair Trade činil v roce 2005 obrat s výrobky Fair Trade 3 miliony, v roce 2006 přibližně 10 milionů korun. Obrat s výrobky z férového obchodu tak během tří let v České republice vzrostl téměř desetkrát.“ [Ekolist.cz, 2008] Český trh s výrobky Fair Trade je detailně zmapován a je součástí vydávané ročenky Český trh s biopotravinami. Nejvíce výrobků Fair Trade nakoupí Češi v prodejnách s biopotravinami, který dosahuje podílu 50%. Druhé významné místo jsou pro spotřebitele supermarkety, 20 % dále specializované prodejny Fair Trade s podílem 11 % a nezanedbatelných 8 % se prodá přes nezávislé prodejny potravin. *„Významným odbytištěm je také prodej přes internet, který se na celkovém obratu podílel 6 %.“* [Ekolist.cz, 2008]

6 Dostupnost potravin

Díky tomu, že lidé začínají více přemýšlet nad tím co jí, měli by se také zamyslet právě nad kvalitou potravin. Jana Hollanová, která studuje alternativní medicínské směry, říká, že člověk potřebuje k tomu, aby si uchoval zdraví vše co má v dosahu. Nejvýše v takové vzdálenosti jakou je schopen ujít za den. Ve svém článku se zmiňuje o globalizaci světového trhu. Vzala lidem ty nejdůležitější zkušenosti od našich předků.

Díky možnosti mít v dosahu vše co zemědělci a pěstitelé v různých místech světa vyprodukují, spotřebitelé přijali jako civilizační výhodu. Na pultech supermarketů se běžně objevují pomeranče, banány a další jižní ovoce. Ale mnoho současných studií dokazuje, že konzumovat moc ovoce z jižních kontinentů není až tak zdravé jak se propaguje. Právě vitamin C z tohoto ovoce není naše tělo schopné vstřebat tak dobře jako třeba z jablka, které v České republice běžně vypěstujeme.

Česká republika leží v mírném podnebném pásu. Je běžné, že se zde střídá roční období. Na jaře a v létě získáváme energii hlavně ze slunce. Na podzim a zimu by se měla energie šetřit a pečlivě uchovávat. K získávání energie nám slouží hlavně správně skladované či konzervované ovoce a zelenina, ale také obilniny. Jedná se však pouze o plodiny, které vyrostly ve stejných klimatických podmínkách a mají energii, která je ideální pro naše potřeby. Čerstvé ovoce ochlazuje organismus hlavně zažívací orgány. Právě tropické ovoce má tyto účinky velmi silné. Proto je vhodné ho jíst hlavně v horkých letních dnech. V létě však máme i v České republice dostatek zdrojů ovoce, které zde také vypěstujeme. V zimě by se měli spotřebitelé tropickému ovoci vyhnout vzhledem k jeho účinkům ochlazování organismu. Proto by se měla podporovat tuzemská výroby potravin, protože nejvíce prospívá našemu organismu. Obecně o potravinách platí pravidlo, že je nejlepší právě to co se urodí u nás, v kraji nebo pokud možno v regionu ve kterém dlouhodobě žijeme. Lidé by se měli vracet zpět k sušení ovoce a dělat si své vlastní kompoty. Paradoxem je, že právě pro nás nejzdravějšího ovoce a zeleniny stále ubývá a je nedostatek. Je to právě kvůli dováženým a dotovaným potravinám, které vytlačují z trhu dražší, na pohled ne tak výstavní, ale daleko kvalitnější a pro náš organismus neporovnatelně zdravější domácí zemědělské produkty. [Hollanová Jana, 2013]

V dnešní době zákazník supermarketu jen stěží sáhne po potravině českého původu. Potraviny, které u nás běžně pěstujeme, jako jsou brambory, mrkev, česnek nebo jablka, pocházejí běžně z dovozu. Výjimkou tak není ani cibule z Peru. Mezinárodní obchod s potravinami je komplex nadnárodních potravinářských firem a dopravců. Tyto dvě složky mají na množství importu a exportu podstatný vliv. Výsledkem toho je právě úpadek českého zemědělství a také celkové znečištění. Kamiony zcela zbytečně převáží potraviny napříč kontinenty. Ale podle statistik a zvětšování počtu zdravě se stravujících

lidí, poptávka po místních kvalitních produktech roste. Stále více lidí dává přednost čerstvosti a kvalitě potravin. Je to dobrý ukazatel pro české potraviny, především pro ty se značkou BIO. Podle propočtů Hnutí DUHA by zvýšení podílů zemědělství na 20% české půdy vytvořilo na venkově 3500 až 7000 nových pracovních míst. [V. Kotecký, 2003]

V roce 2011 se hodnota dovážených potravin vyšplhala na více než 130 miliard korun a hodnota vyvážených potravin na 94 miliard korun, je to čtyřnásobek oproti roku 2000. Pokud tyto objemy přepočteme na půdu potřebnou k jejich vypěstování, Česká republika vyveze každý rok 2,5 milionů hektarů zeminy a doveze čtyři miliony hektarů. [World trade organisation, 2014]

Pro snížení těchto čísel by mohl stát více podporovat místní potraviny. Může například zjednodušit takzvaný prodej ze dvora nebo podpořit zakládání farmářských tržišť, bioklubů a bedýnkových družstev. Také by mohl určitou cestou motivovat supermarkety, aby nabízely více místních potravin. Obce by mohly zakládat více svých farmářských trhů, které jsou příležitostí pro místní zemědělce. V neposlední řadě záleží do značné míry na spotřebitelích. Každý z nich může v obchodech pátrat po českých potravinách nebo si najít zemědělce poblíž svého bydliště a nakupovat přímo od něj. Novinkou v dnešní době jsou také internetové nákupy, které jsou často provozovány právě farmáři, kteří podporují bedýnkový prodej.

Dobré zpřístupnění kvalitních potravin se dá přiblížit lidem, jak už bylo výše řečeno, prostřednictvím bioklubů. Jsou to sdružení spotřebitelů se zájmem o produkty ekologického zemědělství. Jde o zprostředkování zájemcům produkty přímo od zemědělců. Vznikají většinou v situaci, kdy biopotraviny nelze nakupovat v obchodě. Zaměřují se na čerstvé potraviny – sezónní ovoce a zeleninu, mléko, mléčné výrobky, vejce bylinky a mnoho dalších, které nejsou běžně k dostání v obchodech. Ceny těchto potravin jsou však o něco vyšší než u běžných potravin z konvenčních zemědělství. Je to proto, že biopotraviny pocházejí z malovýroby, kde je větší podíl ruční práce. V první řadě jde o potraviny nadstandardní kvality, které mají svůj původ oficiálně certifikován. Právě toho si jsou spotřebitelé biopotravin vědomi, a proto si je také kupují. Idea těchto klubů však není jen v uspokojování poptávky po biopotravinách. Příznivci bioklubů

svými nákupy především podporují ekozemědělce. Jsou zpravidla neziskové a potraviny odebírají přímo od zemědělců. Cíleně tak šetří náklady na distribuci přes obchodníky. Biokluby jsou také schopni říct odběrateli z jakého místa a od kterého zemědělce potravina přímo pochází. Co se týče další činnosti bioklubů jsou vzdělávací programy pro děti. Snaží se už od malička děti vést k zaměření na životní prostředí s praktickými ukázkami. Jde o děti předškolního a školního věku, kterým se snaží hravou formou objasnit co je to ekologické zemědělství. Kromě poskytnutí potravin od bioklubů je možné navštívit přímo určitou ekofarmu, kde prodávají produkty spotřebitelům přímo ze dvora. [Biokluby, 2010]

Navzdory číslům u vývozu a dovozu, výsledky výzkumu Ministerstva zemědělství ukazují, že se proti minulým letům zvýšil počet obyvatel, kteří nakupují biopotraviny a to na 41 %. Všeobecně vzrostlo povědomí o označení biopotravin, nejen o národním ale i označení Evropské unie. Od roku 2008 se také zvýšil podíl osob, které vědí o biopotravínách a to z 92 % na 99 %. Co se týče domácností, které biopotraviny nakupují tak v roce 2014 je to 41 % zatímco v roce 2010 to bylo 37 %. Ministr zemědělství Marian Jurečka řekl: „Potvrzuje se trend zvyšujícího se zájmu spotřebitelů o potraviny ekologického zemědělství. Jsem rád, že tomu tak je, neboť s tím roste i český trh s biopotravínami. Jejich sortiment je již nyní poměrně široký a zahrnuje pestrou škálu českých výrobků.“ Nejčastěji nakupované biopotraviny jsou mléčné výrobky, vybírá si je téměř 70 % osob. Jako další je to zelenina a ovoce a maso a uzeniny. U ovoce a zeleniny zájem o biokvalitu stále roste. Lidé více nakupují biopotraviny a stále častěji se poptávají po českých výrobcích. Nejčastěji si spotřebitelé vybírají potraviny proto, že jsou zdravější, chutnější a šetrnější k přírodě. Jako další podstatný důvod je uváděn soulad s jejich životním stylem a životní filozofií. Také povědomí o národním logu se zvyšuje. Toto logo znalo v roce 2010 54 % lidí, v roce 2014 jsou to už téměř tři čtvrtiny populace. Co se týče překážek u nakupování biopotravin a proč tyto potraviny někteří lidé vůbec nejedí je nejčastěji uváděna cena. Mezi další rozhodující faktory patří omezený sortiment a dostupnost vhodných prodejen. Některé osoby, které se o biopotraviny příliš nezajímají, považují označení potravin za bio pouze za marketingový trik. Přibližně každý dvanáctý člověk, který biopotraviny nekupuje, nemá dostatek informací nebo ho to vůbec nezajímá. [Eagri.cz, 2012]

7 Riziková společnost

Mimo technického, chemického, biologického a medicínského know how by měl společnost zajímat sociální a politický potenciál rizikové společnosti. I v dnešním dvacátém století existují důsledky, které většina lidí pocítuje jako zhoubné, spojovány se společenským procesem industrializace a modernizace. [U. Beck, 2004] „*V obou případech jde o drastické a hrozivé zásahy do životních podmínek lidí. Dochází k nim v souvislosti s určitými stupni vývoje výrobních sil, tržní integrace a vlastnických a mocenských vztahů.*“ [U. Beck, 2004, str. 67] V dnešní době jde často o ohrožení a zničení přírodních základů života.

Co se zdálo v minulosti jako neškodné a bezpečné se dnes považuje za možné ohrožení života. Například pšeničná mouka, čaj, víno, těstoviny, které se díky umělým hnojivům mění na alternativu původních potravin. Co se považovalo za zdroje bohatství, se mění ve zdroje nebezpečí, které jsou nepředvídatelné (atom, genetická technologie, chemie). Iniciátoři modernizace v ekonomii, vědě či politice se nyní ocitají v pozici obžalovaného, který se snaží zapírat, ale řetězec současného vědění společnosti ho zahání do úzkých. [U. Beck, 2004]

Na situacích ohrožení není nic samozřejmého, jsou univerzální a nespecifické. Lidé o nich čtou a slyší, tudíž nejvíce postižené jsou skupiny, které jsou lépe vzdělány a aktivně se informují. „*Srovnání s materiální nouzí poukazuje na další znak: vědomí rizika a aktivní angažovanost se rozvíjí spíše tam, kde se uvolňuje nebo mizí tlak spojený se zajištěním bezprostřední existence, to znamená v bohatších a dobře zabezpečených poměrech (zemích).*“ [U. Beck, 2004, str. 69]

Na rozdíl od zpráv, které nás informují o finančních ztrátách atd. vyvolávají zprávy o toxických substancích v potravinách a předmětech denní potřeby dvojí šok. Za prvé se k ohrožení přidružuje ztráta suverenity ve vztahu k hodnocení nebezpečí, jimž je člověk vystaven. Na druhé straně probíhají výzkumy vědců, kteří se riziky zabývají. Každé z důležitých rozhodnutí založených na jejich poznatcích vede k tomu, že míra toxických substancí v krvi obyvatelstva stoupá nebo klesá. V těchto situacích ohrožení jsou tedy životní podmínky a produkce vědění navzájem přímo propojeny. Sociologií vědění je tedy

ve své podstatě politická sociologie a teorie rizikové společnosti dohromady. [U. Beck, 2004]

7.1 Příroda a společnost na konci dvacátého století

Industrializace, která podporuje rozklad ekologických a přírodních základů života uvádí do pohybu naprosto nepochopenou dynamiku sociálního a politického vývoje. Tento nový směr pak nutí k novému promyšlení vztahu mezi přírodou a společností. Znamená to, že skončilo stavění přírody a společnosti proti sobě. Příroda už nemůže být pochopena bez společnosti a společnost bez přírody.

Dříve byla příroda chápána v podstatě jako něco co je dané, co je třeba si podrobit. Příroda stála proti společnosti jako něco cizího. Na konci dvacátého století však příroda není dána, ale stává se dějinným produktem, vybavením civilizačního světa ničeným nebo ohrožovaným v přirozených podmínkách své reprodukce. Vedlejší účinek zespolečenštění přírody je zespolečenštění ničivých zásahů do přírody. *„Právě tato přeměna civilizačních ohrožení přírody v sociální, ekonomická a politická ohrožení systému jsou reálnou výzvou pro přítomnost a budoucnost, která ospravedlňuje pojem „riziková společnost““.* [U. Beck, 2004, str. 107]

Lidské působení v přírodě, na rozdíl od zvířat, které v ní žijí, je neomezené, cílevědomé a složitě zprostředkované. Člověk má mimořádnou adaptační schopnost a vlastní také jednu zvláštní – přizpůsobovat si. Motivace a struktura aktivity člověka přesahuje stále více rámec uspokojování existenčního biologického minima. Dnes je především schopen působit na přírodu svými nástroji, což jsou zejména zemědělství a průmysl. Mění tak formy přírodních látek a procesů tak aby z nich měl užitek jen on. Zvíře závisí na přírodě svou potřebou životně biologickou člověk, však k této potřebě přidává potřebu a spotřebu produktivní – výrobní. Produktivní spotřeba tak závisí na způsobu výroby, který je základem vývoje společnosti a člověka. Produkuje a reprodukuje nejen užitečné věci, ale také objektivní společenské vztahy, třídy, rozpory, instituce a organizace a tím veškeré historické podmínky lidského a společenského života. [U. Beck, 2004]

7.2 Vývoj vzájemného vztahu člověka a přírody

5 mezníků vývoje vzájemného vztahu přírody a společnosti:

1. mezník – Počátek lidské historie
 - člověk je odjakživa závislý na přírodě
 - příroda určovala lidský život, ovlivňovala jej přírodními faktory
 - zpočátku byly zásahy člověka do přírody zanedbatelné, příroda se sama regenerovala (žádné markantní zásahy, pouze lokální charakter), příroda se s takovými zásahy uměla vypořádat
2. mezník – První velká dělba práce (rozdělení zemědělství a pastevectví)
 - závislost člověka na přírodě a vztah mezi nimi byl silný, ale člověk se i přesto snažil přírodu podřizovat svým potřebám
 - od doby kdy se člověk stal pastevcem nebo zejména zemědělcem se začíná zmiňovat narušení biologické rovnováhy mezi člověkem a přírodou, zesílený vliv člověka na přírodu
 - došlo tak k narušení přirozených přírodních komplexů
 - zásahy do přírody technikou – kácení lesů, zavlažování, výstavba kanálů – příroda se s tím těžko vyrovnává
3. mezník – Vznik organizované společnosti
 - jevy a vztahy, které si člověk vytvoří, mají větší význam než přirozené danosti
 - vznikl vyšší stupeň vlády člověka nad přírodou a jejími zdroji
 - člověk začíná přírodu ovlivňovat hlouběji, cílevědomě a rozsáhleji, zlepšuje si tak své přírodní podmínky, ale má to negativní dopad na přírodu
 - vzniká rozpor mezi zájmy společnosti a dlouhodobými negativními důsledky pro přírodu
4. mezník – Průmyslová revoluce
 - díky rozvoji průmyslu příroda více trpí
 - realizace člověka probíhá pomocí průmyslové výroby – začaly se využívat nové přírodní síly a zdroje
 - příroda je využívána a ničena ve větší míře než je zapotřebí

- člověk přírodu považoval za nevyčerpatelný zdroj, přírodních zdrojů však ubývá – uvědomění si nesprávného vztahu člověka k přírodě
5. mezník – Vědecko – technická revoluce
- působení člověka na přírodu je díky pokroku a novým požadavkům hluboké a rozsáhlé
 - výsledky jsou negativní, ale začíná přibývat i těch pozitivních
 - současná situace lidstva je nyní na rozcestí mezi životem nebo živořením
 - v současné době je v silách společnosti aby se rozhodla, zda uchovat či zničit přírodu a tím tak uchovat nebo zničit sama sebe [Ekologické zemědělství, 2010]

8 Ekologické zemědělství

V poslední době se ekologické zemědělství netýká jen hrstky zasvěcených, ale vyvolává celonárodní diskusi. Důvodem je obecný trend k šetrnějšímu vztahu k přírodě a ke snížení intenzity živočišné výroby.

Kořeny ekologického zemědělství se začaly rozvíjet v západní a severní Evropě kde se začal vyvíjet i ekologický princip prakticky „od spodu“. Průmyslové zemědělství nebylo pro některé zemědělce úplně to pravé a nebyli s ním spokojeni, proto začali se zemědělskou výrobou podle svých představ. Hnutí ekologických zemědělců, která vznikala v 60. letech 20. století, se začala sdružovat do jednotlivých svazů. Ekologičtí zemědělci pak hospodařili podle vlastních směrnic, které vyvíjeli právě tyto svazy. Směrnice přetrvávaly až do roku 1991, kdy Evropská unie vydala Nařízení Rady 2092/91, které řešilo definici ekologického zemědělství. Toto nařízení však obsahovalo jen zásady hospodaření jen pro rostlinou produkci, označování produktům jejich prodej, kontrolu a certifikaci. Co se týče otázky chovu zvířat a produkci živočišného původu, tu řeší až Nařízení rady 1804/99, které nabylo platnosti 24. 8. 2000. Mnohem propracovanější a přísnější směrnice jsou ale stále ty svazové, které stále přetrvávají a využívají je

v Německu nebo skandinávských zemích, kde je tradice ekologického zemědělství velká. [Ekologické zemědělství, 2010]



Obrázek 4 Schéma zdravé potravy [Bioinstitut.cz, 2008]

V roce 1989 se začaly objevovat první signály ekologické zemědělské výroby i v České republice. V roce 1990 se zaregistroval jako první ekologický svaz PRO-BIO Šumperk. V dalších letech vzniklo postupně pět svazů – sdružení, které vypracovaly vlastní pravidla a směrnice, Zajišťovali také pro své členy kontrolu a certifikaci. Svazové směrnice byly

většinou vytvořeny podle zahraničních modelů jednotlivými svazy. Tyto platily asi do roku 1992.

Zemědělci však bylo jasné, že je potřeba vytvořit jednotné směrnice, kontrolu, certifikaci a označování produkce, aby platily pro všechny ty samé podmínky. Poté co se svazy dohodli na jednotných pravidlech společně s Ministerstvem zemědělství ČR, byl od roku 1993 zaveden Metodický pokyn pro ekologické zemědělství jako jednotná směrnice ekologických zemědělců v České republice. Společně s Metodickým pokynem byl ustanoven Certifikační výbor, Technická komise, zřízen jednotný kontrolní systém a označování produkce logem BIO. Od 1. 1. 2001 upravuje ekologické zemědělství zákon č 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a prováděcí právní předpis. Zvyšující zájem o ekologické hospodaření vyjadřují tyto čísla:

- V roce 1991 ekologicky hospodařilo 132 kontrolovaných subjektů s celkovou výměrou zemědělské půdy 17 507 ha, k 31. 12. 2000 bylo v databázi celkem 563 kontrolovaných podniků s celkovou výměrou certifikované zemědělské půdy 165 699 ha, což je 3,86 % z celkového zemědělského půdního fondu ČR. Velký nárůst podniků, které začali s ekologickou zemědělskou výrobou, a také nárůst ekologicky obhospodařovaných ploch lze zaznamenat v roce 1998. Příčinu nárůstu lze vysvětlit možností dotací. Do dotačních titulů byla v roce 1998 poprvé zahrnuta i podpora ekologického zemědělství. [Ekologické zemědělství, 2010]

V začátcích bylo ekologické hospodaření podmíněno vůlí jednotlivce a teprve poté byly stanoveny směrnice a předpisy. Dnes je ekologické zemědělství přesně definováno a upraveno zákonem. Dnes se musí zájemce o ekologické hospodaření připravit na to, že se musí zcela zříci intenzifikačních faktorů – hnojení, chemická ochrana rostlin. Právě díky intenzifikaci vznikají následující negativní jevy:

- Závislost na neobnovitelných zdrojích fosforu a draslíku, závislost na fosilní energii
- Vyplavování živin (hlavně dusík a fosfor) a tím znečišťování vody
- Snižování úrodnosti půdy, eroze
- Snižování biodiverzity
- Problémy s nadměrným používáním léčiv v chovu zvířat
- Poruchy chování zvířat
- Kontaminace potravin [Bioinstitut.cz, 2008]

V začátcích ekologického zemědělství se však objevily integrované systémy, jejichž princip tkví v tom, že se zcela nezříkají intenzifikačních faktorů. Oproti konvenčnímu zemědělství je provádějí na nezbytně nutné úrovni. Myšlenka těchto systémů je dobrá, ale nemá ten konečný efekt. U produktů z tohoto typu zemědělství vám nikdo nezaručí, že vstup intenzifikačních faktorů je zde jen v nezbytně nutném množství. Spotřebitelé proto těmto produktům nedůvěřují a nestaví je na stejnou úroveň jako produkty z ekologického zemědělství. Ekologické zemědělství se prostředků intenzifikace naprosto zříká a může tak spotřebitelům tuto skutečnost garantovat díky certifikaci. [Ekologické zemědělství, 2010]

Právě díky certifikaci a garanci můžeme s jistotou říct, že jde o produkt z ekologického zemědělství. Tuto certifikaci zajišťuje nezisková organizace Kontrola ekologického zemědělství (KEZ). Je to první česká akreditovaná kontrolní a certifikační organizace, která zajišťuje odbornou nezávislou kontrolu a certifikaci v systému ekologického zemědělství. Organizace KEZ má vysoko nastavené standardy kvality a klade důraz na kvalitu poskytovaných služeb. Díky tomu, že jde o neziskovou organizaci, umožňuje klientům využívat nejlepší poměr mezi cenou a výkonem. Vznikla v roce 1999 a jde o obecně prospěšnou, nevládní, neziskovou organizaci, jejímž hlavním úkolem je kontrola a certifikace ekologického zemědělství a od 1. 4. 1999 je ministerstvem zemědělství pověřena vykonáváním kontroly ekologického zemědělství. V současné době

vlastní organizace akreditaci Evropské unie pro rostlinné bioprodukty a biopotraviny a na cestě je také akreditace pro bioprodukty živočišného původu. [Ekologické zemědělství, 2010]

Většina odborníků si myslí, že ekologické zemědělství má mnohem lepší budoucnost než konvenční. Evropa celkově je zavalená potravinami a veškerá jednání s Evropskou unií (EU) obvykle ztroskotávají na množství potravin produkovaných českými zemědělci. Podle Evropské unie by mělo být v České republice zemědělství plnicí převážně mimo produkční funkci. Právě tato představa Evropské unie je základ pro agro-environmentální programy, které jsou základem pro trvale udržitelného života na venkově a které budou Unii i dotovány. Česká republika má ekologické zemědělství dnes plně kompatibilní s ekologickým zemědělstvím v EU včetně kontroly a certifikace. Po vstupu do EU se Česká republika mohla bez jakýchkoliv problémů zapojit do systému. Existuje zde však jisté agrární lobby, které stojí na druhé straně barikády. Má vlastní představu velkých moderních podniků amerického typu, které ale ze strany Evropské unie moc podporované nebudou. Rozhodující je však otázka dotování či nedotování zemědělské výroby v EU. Díky tomu dost zemědělci pochopí, jak je lepší podnikat. Ekologické zemědělství je především výbornou alternativou pro malé farmy, které mohou jen těžko konkurovat objemem produkce velkým konvenčním podnikům, ale i oni mohou být úspěšní s konkrétním výrobkem a mohou si na trhu mezi ekologickými výrobky najít svoji „parketu“. [Ekologické zemědělství, 2010]

Ekologické zemědělství produkuje více biomasy a je odolnější vůči stresům než ekosystém s menší biodiverzitou. Má také vědecky prokázaný pozitivní vliv na biologickou diverzitu. Prokazatelně je v ekologickém zemědělství:

- Až 6x vyšší obsah organického materiálu v půdě
- Vyšší mikrobiální aktivita, a až o 50 % více žížal v půdě
- Až 2x větší počet a větší diverzita hmyzích predátorů
- Větší počet druhů bylin a ohrožených druhů plevelů
- 2 – 3x větší počet ptáků a vyšší počet druhů ptáků
- Až o 50 % vyšší hojnost skupin organismů a o 30 % vyšší bohatost druhů
- Vyšší kvalita krajiny [Bioinstitut.cz, 2008]

Nejvyšší světový orgán a autorita na ekologické zemědělství – Mezinárodní federace hnutí ekologických zemědělců (IFOAM), po intenzivních konzultacích, které trvali tři roky, přijala na svém valném shromáždění v roce 2008 v Itálii definici ekologického zemědělství. Tato definice je důležitá zejména v komunikaci se zákazníky. Definici je možné používat v informačních a propagačních materiálech. Na tomto shromáždění se také zformulovaly čtyři základní Principy ekologického zemědělství. Definice ekologického zemědělství zní:

„Ekologické zemědělství je zemědělský produkční systém, který zachovává zdraví půd, ekosystémů a lidí. Místo využívání vstupů s nepříznivými dopady, spoléhá na ekologické postupy, rozmanitost a koloběhy přizpůsobené místním podmínkám. Ekologické zemědělství spojuje tradice, inovace a vědecký výzkum s cílem prospívat společnému prostředí a podporovat spravedlivé vztahy a dobrou kvalitu života všech zúčastněných.“
[Bioinfo, 2014]

8.1 Ekologické zemědělství a trvale udržitelný rozvoj

Pojem „trvale udržitelný rozvoj“ vznikl proto, aby ukázal cestu z hrozící globální environmentální a rozvojové krize. Pro zemědělskou politiku Evropské unie (EU) je princip trvale udržitelného rozvoje společným jmenovatelem. Tento princip je také zakotven v agrární politice České republiky. [Bioinstitut.cz, 2008]

„Trvale udržitelný rozvoj je takový rozvoj, který současným i budoucím generacím zachovává možnost uspokojovat jejich základní potřeby a přitom nesnižuje rozmanitost přírody a zachovává přirozené funkce ekosystému.“ [Bioinstitut.cz, 2008]

Jednoduše řečeno to znamená, že máme žít z úroku a nespotřebovávat kapitál. Vedle trvale udržitelných forem společnosti je jako jednou ze zásadních podmínek pro trvale udržitelný rozvoj na naší planetě také především trvale udržitelné zemědělství, které zabezpečuje produkci potravin, krmiv, surovin a částečně i energie a v poslední době pak i správu krajiny. [Bioinstitut.cz, 2008]

Moderní industriální zemědělství je závislé na přísunu vstupů zvenčí. To způsobilo, že vklad pomocné energie je nepoměrně větší než energie obsažené v potravinách, které

zemědělství produkuje. Zemědělství je tak konzumentem konečných přírodních zdrojů a fosilní energie zatímco dříve bylo závislé pouze na sluneční energii. Dnešní metody produkce a regulační technologie v zemědělství mají beze sporu negativní vliv na přírodní zdroje, prostředí a živé organismy. Tato situace vznikla hlavně díky industrializaci a používáním chemie v zemědělství v posledním desetiletí. Pro moderní zemědělství platí pořád tataž pravidla jako při ostatní průmyslové činnosti a je chápáno jako výrobní proces. Cílem této produkce je vyrábět co nejlacinější potraviny bez ohledu na jiné aspekty než monetární. Naše ekonomické chování stále signalizuje, že máme k dispozici dostatek konečných zdrojů jako je ruda, nafta, čistá voda, úrodná půda, ale nedostatek pracovních sil a vědomostí. Ale skutečnost mluví o opaku. Jediné co v dnešní době roste je lidská populace (90 milionů za rok) a všechny zdroje se zmenšují až katastrofálně – orná půda, čistá voda, druhová a genetická diverzita. [Bioinstitut.cz, 2008]

Dnes už je ekologické zemědělství definováno jako vyvážený agroekosystém trvalého charakteru, který se zakládá v maximální možné míře na lokálních a obnovitelných zdrojích a využívá v co největší míře vlastní biologické procesy. V tomto systému je příroda brána jako jednotný celek se svou vnitřní hodnotou. Aby se kulturní krajina stala pozitivní a harmonickou součástí přírody, musí být člověk odpovědný a mít morální povinnost takovým způsobem hospodařit. Cílem ekologického zemědělství je produkovat v co největší míře zdravé a vysoce kvalitní potraviny a zachovat přirozenou úrodnost půdy. V neposlední řadě si klade za cíl upravit systém chovu zvířat tak, aby byl co možná nejvíce přizpůsobený jejich přirozenému chování a přirozeným potřebám, vytvořit tak druhově bohatou kulturní krajinu s genetickou rozmanitostí uvnitř druhu a se zajištěnými podmínkami pro všechny živé organismy. Mělo by se také hospodařit s přírodními zdroji tak, aby nedocházelo k negativnímu ovlivňování prostředí a tím dosáhnout maximální míry recirkulace živin. Za absolutní prioritu je v ekologickém zemědělství považovaná kvalita produktu a je tak chápána jako výsledek kvality celého systému. Význam se klade také na vliv na prostředí, vlastnosti produktu a vliv na konečné spotřebitele. Pod pojmem kvalita se v ekologické zemědělství také skrývají sociopsychologické a etické aspekty. Spotřebitel svou volbou ovlivňuje ne jen své zdraví a kvalitu života, ale také zároveň rozvoj ekologického zemědělství a tím i možnost řešení ekologických problémů pro sebe i další generace. [Bioinstitut.cz, 2008]

Proto, aby byl další vývoj zemědělství trvale udržitelný, by měly být splněny některé předpoklady, které vedou ke změně produkčních procesů a regulačních technologií. Jedná se například o:

- Systémové a multidisciplinární myšlení. Tak si lze uvědomit, že zemědělství trvalého charakteru není možné bez ohledu na vazby na ekologické a společenské souvislosti a to nejen lokálně ale i globálně.
- Změna v chápání vztahu člověka k přírodě, přechod z dřívějšího arogantně antropocentrického pojetí, které považuje přírodu jen za zdroj surovin a vede k bezohlednému poškozování bez morální a etické zodpovědnosti vůči přírodě. Změnit holistické pojetí přírody, kde je člověk její nedílnou součástí. Příroda má vlastní hodnotu a člověk má morální i etickou zodpovědnost vůči ní.
- Současné lineární produkční systémy – k produkci potravin vyžadují neustálý přísun zdrojů zvenčí. To má za následek neustálé ztráty v prostředí. To se musí změnit na systémy s minimálními vstupy, minimálními ztrátami a maximální recirkulací nejen uvnitř systému, ale i v rámci celé společnosti. [Bioinstitut.cz, 2008]

Ing. Milan Berka, ředitel organizace Kontrola ekologického zemědělství řekl: *„Českému zemědělství, respektive českým výrobcům potravin, by obecně pomohlo, kdyby skončila určitá rivalita mezi zemědělci konvenčními a ekologickými (spíše mezi zástupci intenzivního a marginálního zemědělství). Výroky produkčních farmářů o ekologických zemědělci, kteří jsou dle jejich názoru jen výrobci biosena a biotrávy, jsou neopodstatněné a hloupé. Celospolečenským zájmem je podporovat ekologické zemědělství především z důvodu šetrného způsobu hospodaření ve vztahu k ochraně životního prostředí. Seno a tráva přeci slouží jako krmivo pro hospodářská zvířata, která jsou chována za účelem výroby potravin (bio i konvenčních). Intenzivním zemědělcům by bylo možné také vyčítat, že ruší chovy hospodářských zvířat, čímž se přímo podílejí na růstu nezaměstnanosti. Úbytek pracovních míst v souvislosti se snižováním stavů hospodářských zvířat, popřípadě s rušením celých chovů, má negativní dopad na zaměstnanost hlavně na venkově, kde možnost získat jiné zaměstnání je velice malá. Navíc se stále na větších plochách produkuje „krmení“ pro bioplynové stanice místo produkce plodin určených pro*

výrobu potravin a výživu zvířat. Nejednotnost zemědělského sektoru je také příčinou horší vyjednávací pozice zemědělců k prosazování zájmů při jednáních s politiky, aby byly podpory v zemědělství na srovnatelné úrovni se státy, které do republiky dováží stále více potravin.“ [Kez.cz, 2013]

8. 2 Principy ekologického zemědělství

- *„Princip zdraví – Ekologické zemědělství by mělo udržovat a zlepšovat zdraví půdy, rostlin, zvířat, lidí a planety jako jednoho nedělitelného celku.“ [Bioinfo, 2014]*

Tento princip zdůrazňuje, že zdraví ekosystémů nemůže být oddělováno od zdraví lidí a společnosti. Pokud je zdravá půda tak produkuje zdravé rostliny, které dále podporují zdraví zvířat a lidí. Zdraví znamená zajištění fyzické, duševní, sociální a ekologické pohody. Když máme silnou imunitu, jsme odolní a schopní regenerace a to jsou klíčové znaky zdraví. Zdraví neznamená jen nepřítomnost nemoci ale také integritu a celistvost živých systémů. Právě ekologické zemědělství má za úkol udržovat a zlepšovat zdraví ekosystémů a organismů od těch nejmenších v půdě až po člověka, ať už jde o zemědělství, výrobu, distribuci či konzumaci. Jako cíl si klade ekologické zemědělství produkovat vysoce kvalitní a nutričně bohaté potraviny, které udržují zdraví a napomáhají preventivní zdravotní péči. Proto by se neměly používat hnojiva, látky na ochranu rostlin, veterinární léky a potravinová aditiva, která mohou mít nepříznivý vliv na zdraví. [Bioinfo, 2014]

- *„Princip ekologie – Ekologické zemědělství by mělo být založeno na živých ekologických systémech a koloběžích, pracovat s nimi, napodobovat je a pomáhat jejich udržení.“ [Bioinfo, 2014]*

Tímto principem se ekologické zemědělství pevně zasazuje mezi živé ekologické systémy. Produkce má být založena na ekologických postupech a recyklaci. Prostřednictvím ekologie daného produkčního prostředí lze dosáhnout správné výživy. V případě zvířat se jedná o ekosystém farmy, v případě plodin je to živá půda a pro ryby a mořské živočichy je to vodní prostředí. Působení přírodních koloběhů je specifické pro dané území, ale přesto jsou univerzální. Ekologické zemědělství musí být přizpůsobeno

místním podmínkám. Opětovným použitím, recyklací, efektivním řízením surovin a energií by měla být snížena potřeba vstupů. Cílem by mělo být zlepšování kvality prostředí a šetřit zdroje. Zakládáním přirozených prostředí pro divoce žijící zvířata a rostliny a udržování genetické a zemědělské rozmanitosti by se měla udržovat ekologická rovnováha. Právě produkcí, zpracováním, obchodováním nebo konzumací biopotravin se chrání společně životní prostředí a přináší to prospěch krajině, klimatu, biodiverzitě, vzduchu a vodě tzv. životnímu prostředí. [Bioinfo, 2014]

- *„Princip spravedlnosti – Ekologické zemědělství by mělo stavět na vztazích, které zajišťují spravedlnost s ohledem na společné příležitosti člověka a životního prostředí“* [Bioinfo, 2014]

Spravedlnost můžeme charakterizovat rovností, poctivostí a respektem ke společnému sdílení světa jak mezi lidmi tak ostatními živými bytostmi. Všichni zúčastnění by tak měli mít zajištěnou spravedlnost na všech úrovních – zemědělci, zaměstnanci, zpracovatelé, distributoři, obchodníci i zákazníci. Lidé zapojení do ekologického zemědělství by měli tuto spravedlnost zajistit a udržovat tak mezilidské vztahy. Princip spravedlnosti by měl poskytovat všem zúčastněným dobrou kvalitu života a pomáhat k zajištění potravinové nezávislosti a snižování chudoby. Cílem je produkovat dostatečné množství a nabídku potravin, popřípadě dalších produktů, dobré kvality. V tomto principu nejsou opomíjena ani hospodářská zvířata, kterým by měly být poskytovány takové životní podmínky a příležitosti, které jsou v souladu s jejich fyziologií, přirozeným chováním a pohodou. Přírodní zdroje by měly být ochráněny pro budoucí generace. Mělo by se s nimi při produkci a konzumaci zacházet způsobem, který je sociálně a ekologicky spravedlivý. Produkce, distribuce a obchod by měly mít systém, který je otevřený, nestranný a zahrnuje v sobě opravdové ekologické a sociální náklady. [Bioinfo, 2014]

- *„Princip péče – Ekologické zemědělství by mělo být řízeno preventivním a zodpovědným způsobem s cílem chránit zdraví a pohodu současných a budoucích generací a životního prostředí.“* [Bioinfo, 2014]

V ekologickém zemědělství je třeba reagovat na vnitřní i vnější požadavky a podmínky. Je to živý a dynamický systém, kde ekologičtí podnikatelé mohou zvyšovat efektivitu a produktivitu. Nemělo by to být však na úkor zdraví a pohody. Existující

metody tak musí být přezkoumány a nové technologie se musí nejdříve zhodnotit. Opatrnosti zde není nikdy dost vzhledem k nedostatečnému porozumění fungování ekosystému a zemědělství. Předběžná opatrnost a odpovědnost jsou klíčové při řízení, rozvoji a výběru technologií v ekologickém zemědělství. Právě věda je nezbytná pro ujištění, že ekologické zemědělství funguje správně, je bezpečné a ekologicky zdravé. Vědecké znalosti však nejsou samy o sobě dostatečné. Moudrost, která se nashromáždí díky praktickým zkušenostem a tradiční a původní znalosti nabídnou platná a časem prověřená řešení. Předchází tak značným rizikům tím, že přijme vhodné technologie a odmítne ty nepředvídatelné, proto ekologické zemědělství odmítá genetické inženýrství. Postupy by měly být transparentní a pro všechny přístupné, mělo by to tak usnadnit rozhodování, které odráží hodnoty a potřeby všech, kteří by mohli být ovlivněni. [Bioinfo, 2014]

8.3 Geneticky modifikované potraviny



Obrázek 5 Kukuřice - symbol geneticky upravených potravin [GMO Potraviny, 2015]

Téma, které je opakovaně probírané z různých pohledů ve veřejných diskuzích se týká otázky geneticky modifikovaných potravin (GMO). Existují argumenty ve prospěch jejich užívání, ale také se objevují varovné hlasy, které nabádají společnost k opatrnosti vůči novému lidskému experimentu. Proto je spousta z nás zmatena a neví co si o takových potravinách myslet. Máme se jich bát? Nebo jsou naprosto v pořádku? Můžou tyto plodiny nakrmit hladovějící část lidstva nebo jen vyvolají zvýšený výskyt některých chorob a potlačí původní rostlinné druhy? Odpovědi na tyto otázky nejsou snadné a hledají se těžko vzhledem k protichůdným názorům. Ať pro nebo proti každá strana má svou pravdu. Mezi výhody a nejčastěji využívanou úpravu se považuje vylepšení některých druhů plodin směřující k jejich odolnosti vůči herbicidům, různým škůdcům, houbám či virům. Tyto úpravy především zjednodušují pěstování rostlin. [Nazeleno.cz, 2008]

Mezi méně časté úpravy patří zvýšení výnosnosti nebo odolnosti vůči nepříznivým klimatickým podmínkám. Příprava takto geneticky modifikovaných potravin je náročnější, ale pro některé nehostinné oblasti se stejně může vyplatit. Modifikace, které jsou často opomíjené a odsouvané do pozadí patří ty, které směřují k tomu, aby určité rostliny produkovaly léčebné či dokonce očkovací látky. Mezi další experimenty patří tvorba takových druhů rostlin, které rozkládají toxický odpad – běžné organismy ho samozřejmě nejsou schopny rozložit. Mohou tak růst v oblasti, která je zamořená toxickou látkou a přeměňují ji na méně jedovatou formu. Činnost vědců také směřují k vytvoření forem plodin, které obsahují více látek důležitých pro správnou výživu. V dnešní době se vědci snaží a nachází další a další využití jak potravin lépe geneticky upravit. [Nazeleno.cz, 2008]

I přes všechny uvedené plusy GMO potravin, většina z nich směřuje k tomu, aby skončila v našich útrokách, ale co si s takovými potravinami počne žaludek, který na ně není až tak úplně zvyklý. Některá rizika jsou možná a některá se už dokonce skutečně projevila. Riziko, které se s GMO potravinami spojuje nejčastěji, ale není doposud potvrzené je zvýšený výskyt alergií. Alergie je reakce imunitního systému na určitou cizorodou bílkovinu. Tak je možné, že nové bílkoviny, se kterými přijde lidský organismus do styku, mohou takovou reakci vyvolat. Existuje také skutečnost, což některým může připadat jako sci-fi, horizontální přenos genetické informace. Bakterie nebo jiné jednoduché organismy mohou přijmout do své genetické výbavy cizí DNA. To lze získat z okolí od jiných bakterií nebo pomocí virů. Tento proces není žádnou novinkou, tato skutečnost se již děje a může vzbuzovat obavy v případě geneticky modifikovaných organismů. Mezi GMO potravinami může vznikat i mezigenerační přenos genetických informací. Jeví se především jako hrozba druhové rozmanitosti, kdy se upravená genetická informace začne šířit a pozměňovat vlastnosti určitého druhu rostlin. Tato změna se pak může projevit také tak, že se rostlina stane pro určitý druh hmyzu nepoživatelnou. Konečné následky vzhledem ke složitosti vztahů v přírodě se mohou jen obtížně odhadovat. A aby toho nebylo málo celý problém s GMO potravinami má i značný socio-ekonomický aspekt. Taková genetická modifikace je finančně náročná na výrobu, dostupnost takového osiva je pak pro rozvojové země značný problém. Aby se laboratořím vrátily náklady vynaložené na výrobu, je daná modifikace chráněná patentem. Díky tomu není možné si nechat část úrody na další výsadbu. Navíc pěstování geneticky modifikovaných plodin omezuje

ekozemědělce. Pokud jsou pěstovány v určité blízkosti jejich úrody, výroba by již nebyla v souladu se zásadami produkce bioproduktů. [Nazeleno.cz, 2008]

Zmíněné hrozby jsou jen nástin složitosti otázky geneticky modifikovaných potravin. Naše rozhodnutí o jejich využívání by tak nemělo být v žádném případě ukvapené a měli bychom si to pořádně rozmyslet.

8.4 Pěstování GMO v Evropské unii

Do soboty 3. října roku 2015 se mohly členské země Evropské unie (EU) rozhodnout, zda mají zájem neúčastnit se programu pěstování geneticky upravených plodin na svém území. Pěstování geneticky upravených plodin na celém nebo části svého území odmítly tyto země:

- Francie, Německo, Dánsko, Lucembursko, Malta, Slovinsko, Rakousko, Bulharsko, Chorvatsko, Řecko, Kypr, Maďarsko, Itálie, Litva, Lotyšsko, Polsko, Nizozemí
- Dále Skotsko, Wales a Severní Irsko z Velké Británie a Valonsko v Belgii [GMO Potraviny, 2015]

„Tato dohoda zajistí větší pružnost pro ty členské státy, které si přejí omezit pěstování geneticky modifikovaných organismů na svém území. Mezi zastánci a odpůrci GMO navíc nasměruje diskusi, která není zdaleka u konce“ řekla belgická liberální poslankyně a příslušná zpravodajka Frédérique Reisoová. [GMO Potraviny, 2015]

Státy, které se tohoto programu účastní a povolí pěstování GMO, musí zajistit, aby nemohly jiné plodiny kontaminovat. V Evropě není o geneticky upravené plodiny příliš velký zájem a na celosvětové produkci těchto plodin se podílí zcela minimálně. Drtivá většina GMO plodin se pěstuje v USA a Jižní Americe. [GMO Potraviny, 2015]

Proto, že se Česká republika nepřipojila k rozhodnutí geneticky upravené plodiny nepěstovat je těmto modifikovaným potravinám do budoucnosti otevřená. Toto rozhodnutí má řadu svých pro a proti. Vyjádřila se k tomu i manažerka PRO-BIO Svazu ekologických

zemědělců Kateřina Nesrstová: „V případě, že dojde k rozšíření pěstování geneticky modifikovaných plodin na území ČR, reálně hrozí také zvýšení cen biopotravin v důsledku vyššího rizika možné kontaminace GMO. Ekologičtí sedláci tak pravděpodobně budou nuceni dokládat rozbor, že je jejich produkce tzv. GMO free, a tudíž nedošlo ke kontaminaci.“ [GMO Potraviny, 2015] Na ceně se tyto rozbor projevují proto, že jsou drahé a nyní ji ekologičtí zemědělci nemusí provádět.

Jediná geneticky modifikovaná plodina, která se v současnosti pěstuje v EU, je kukuřice. Pěstuje se na 110 000 hektarech ve Španělsku, 9000 hektarech v Portugalsku a také na malé ploše v České republice. Rok od roku se však území, na kterém se pěstují GMO plodiny v České republice zmenšuje. Na rozdíl od roku 2008 kdy se kukuřice v České republice objevovala na 8000 hektarech, se letos objevila jen na 900 hektarech. [GMO Potraviny 2015]

9 Praktická část

Cílem rozhovorů bylo zjistit, jak nynější společnost nahlíží na kvalitu potravin a jejich spotřebu. Prostřednictvím rozhovorů jsem zjišťovala, zda jsou nějaké rozdíly mezi smýšlením o potravinách u lidí, kteří alternativní styly stravování zastávají a naopak u lidí, kteří se těmito styly nezabývají. Zda je pro ně stejně důležité to, odkud potraviny pochází a je pro ně stejně důležité, jak se s potravinami zachází.

9.1 Alternativní styly stravování

Začátek rozhovorů probíhal v obecné rovině. První otázka se týkala stravování vegetariánů/veganů, proč se tak začali stravovat a zabývat se určitým alternativním stylem stravování. K vegetariánství či veganství se lidé většinou dostávají přes známé, rodinu či přátelé. Začnou více přemýšlet o tom, jak se k nim potraviny dostávají a co všechno musí zvířata vytrpět. Maso těmito lidem vůbec nechybí, naopak si myslí, že se jim bez masa zlepšila kvalita stravování, více přemýšlí o tom co jí a cítí se všeobecně lépe. Nejvíce se stávají lidé vegetariánem či veganem hlavně z etických důvodů a ne kvůli zdravému životnímu stylu. Pan Novák se k alternativním stylům stravování dostal až díky studii, kterou povedl on sám a kde si zjišťoval podle dostupných zdrojů, co tyto styly představují a co obnášejí. Poté se informoval u několikaletých vegetariánů a veganů a až poté si řekl, že stát se zastáncem jednoho z těchto stylů bude stát za to. Po rozhovoru s panem Novákem bylo znát, že se v těchto stylech vyzná a studii provedl opravdu podrobně. Z tohoto příkladu je vidět, že pro někoho stát se zastáncem některého alternativního stylu stravování není rozhodnutí ze dne na den, ale jde o delší duševní proces. Jak říkal pan Novák:

„Jde o to, nastavit své tělo a svou mysl, pak už nic nebrání v tom se stravovat v souladu s tím co je pro vás nejlepší. Pak bude vztah mezi přírodou a společností mnohem lepší než byl doposud.“ (rozhovor – pan Novák)

Dále se týkalo vyjádření k určitým stylům stravování. Pan Starý a paní Marková se shodli, že není důležité mít vyhraněný určitý styl, ale vědět co tělu prospívá nejvíce a co

mu naopak vadí. Nechtějí se omezovat určitým stylem stravování a jedí, jak sami řekli: „*Od každého něco*“ Proto vyřadí ze svého jídelníčku jen to, co uznají za vhodné. První vyřazenou potravinou bylo u obou maso a dále vynechávají potraviny podle vlastního uvážení (vajička, med apod.). Lidé také často začínají lehčím stylem alternativního stravování, který jim dopomůže například až k přísnějšímu stylu stravování jako je například veganství, kde je zakázáno nejvíce živočišných produktů. Stejně jako pan Šmíd, kterému je zatím nejbliže lakto-ovo vegetariánství a veganství zatím bere, jako cestu ke které ještě nedospěl. Rád by časem vyřadil ze svého jídelníčku mléko i vejce, které jsou v tomto alternativním stylu povolené. Z rozhovorů bylo zřejmé, že lidé si často spojují některé styly vegetariánství s vitariánstvím. Paní Malá, která zastává z větší části právě vitariánství, vysvětluje tento styl stravování tak, že je to právě o uchování důležitých složek a enzymů v potravinách. „*Bez enzymů není život. Ani lidský, zvířecí a ani rostlinný*“ říká paní Malá. Z rozhovoru vyplynulo, že jde o stravu, kde se potraviny nesmí tepelně upravovat při teplotě nad 42 stupňů a právě zmíněné enzymy teplotu nad 42 stupňů nepřezijí. Jde o alternativní styl, který ještě není mezi společnostmi moc rozšířený, ale paní Malá doufá, že se to v budoucnu změní a lidé najdou ne jen ve vitariánství ale i v jiných alternativních stylech stravování něco nového a lepšího pro ně samotné.

Alternativní styly stravování se dostávají více do povědomí společnosti, než tomu bylo v minulosti. V dnešní době si lidé více uvědomují co jí a jak se k nim potraviny dostávají. Z rozhovorů vyšlo najevo, že všem dotázaným alternativní styly stravování přinesly něco nového, něco o čem dříve nevěděli. Díky tomu, že se dali na alternativní stravu, poznali jiné druhy potravin, které jsou chutnější a jednodušší na úpravu. Naučili se i jinak a lépe potraviny připravovat. Paní Malá díky tomu, že přešla k vegetariánské stravě, poznala spoustu nových chutí a díky tomu, že vegetariánství spojila s vitariánstvím zjistila, že některé potraviny se nemusí vlastně vůbec tepelně upravovat a jsou tak chutnější. Alternativní stravování je také přivedlo ke stejně smýšlejícím lidem a poznali tak nové přátele, se kterými si vyměňují recepty a své zkušenosti s novými potravinami. Panu Novákovi se nejvíce zamlouvá, že poznal nové restaurace, ze kterých si také odnáší další inspiraci domů do kuchyně. Celkově alternativní styly stravování přivedli respondenty ke změně pohledu na život a zažitých přesvědčení.

Co se týče kvality nabízených potravin pro normálního spotřebitele, který vyhledává kvalitnější ovoce, zeleninu či jiné druhy zdravějších potravin je cena dost vysoká. Největší problém vidí v zelenině, ovoci a vejcích. Kvalita prodávaných potravin se nedá srovnat s těmi, co jsou vypěstované na zahrádce nebo dodávané přímo od lokálních farmářů. Kvalitní potraviny se dají sehnat v dnešní době hlavně na farmářských trzích, které jsou v dnešní době všem dostupné. Prodávají se zde kvalitní regionální potraviny od místních farmářů, rybářů a všeobecně ruční výroba čehokoliv. Paní Malá, která více zastává vitariánský styl se snaží vybírat nabízenou zeleninu a ovoce a v hypermarketech a supermarketech. Podle jejího názoru se dají vybrat kvalitnější potraviny už i tam. Sice si za ně musí připlatit, ale bere to jako investici do dobrého jídla a hlavně do sebe. Tohoto názoru se drží asi všichni. Z rozhovorů se dalo vypožorovat, že za kvalitní potraviny si každý rád připlatí rád. Paní Marková si však myslí, že nabídka nekvalitních potravin stále převládá. Ale doufá, že se to brzy změní a v nabídce se objeví více regionálních kvalitních potravin od místních výrobců.

Při nákupu potravin je pro spotřebitele, kteří chtějí nakupovat kvalitní potraviny nejdůležitější poměr kvality k ceně. Pan Šmíd si myslí, že je největší problém v tom, že regionální potraviny, které jsou vyprodukované na území České republiky, jsou málo k dostání. Například v supermarketech a hypermarketech uvidíte lokální potraviny málo kde. U ovoce a zeleniny se to pomalu začíná prolamovat a kvalitní potraviny z České republiky už tam občas najdete. Množství kvalitních potravin najdete právě na farmářských trzích, je to nejčastější způsob a nejvhodnější místo, kde tyto potraviny nakoupit. Máte jistotu, že jsou čerstvé – můžete většinou i ochutnat a výrobce vám přímo řekne, odkud potravina pochází, z čeho je složená a jak se s ní zachází při zpracování. Pro pana Starého jsou farmářské trhy jako nejsnazší způsob jak se dostat k místním výrobkům. Paní Marková chodí na farmářské trhy právě z toho důvodu, že tam lze potraviny, které chceme koupit také ochutnat. Nejdůležitější faktory, které lidé u potravin sledují, jsou kvalita, cena, původ a složení výrobku. Pro některé je také důležitý výrobce a to zda jsou potraviny čerstvé.

U otázky, která se týkala označení výrobku značkou BIO, byla většina spíše na rozpacích. Většinou odpovídali, že je to pro ně známka zdravotní nezávadnosti a dává najevo to, jakým způsobem byla potravina zpracována. Z rozhovorů vyplynulo, že se toho

všeobecně o značce BIO moc neví. Pokud se však na ni zaměříte, jako pan Starý dozvíte se například z článků na internetu, co toto označení obnáší a jak se potraviny z kterých je výrobek vyroben zpracovávají. Všeobecně se u takového zpracování BIO výrobků nepoužívá žádná chemie, a proto také rychle podléhají zkáze. Pan Novák si například tuto značku občas koupí ale nevyhledává ji, stejně jako ostatní, kteří se rozhovoru zúčastnili. Značku BIO pro vyznavače alternativních stylů není nijak důležitá. Pan Šmíd si všeobecně myslí, že u těchto výrobků jde především o chuť, protože k výrobě se nepoužívá žádná chemie a vše je zpracováno přírodně. Ve srovnání s farmářskými trhy kde často potraviny nakupují a jsou to většinou také všechno bio produkty, se nedá cena v supermarketech s těmito srovnat. Proto všichni dávají všeobecně spíše přednost nákupu potravin na farmářských trzích než předražených výrobků s označením BIO.

Na toto téma byl na začátku tohoto roku vedený rozhovor s Pavlem Šichem. Tento farmář poslední tři roky buduje z bývalého JZD rodinnou a energeticky i potravinově soběstačnou farmu Bláto. O farmě říká, že není eko ani bio. Toto označení je podle některých farmářů spíše spojeno s problematikou dotací a podpor než s tím, jak se kdo chová ke krajině a ke zvěři. Netýká se to všech farem, ale hodně farem tuto značku zneužívá. Zvykají si tak na určitou pohodlnost a získávají dotace jen na sekání luk, které jsou k ničemu. Proto se farmář Pavel Šich snaží obnovit prapůvod farmaření, který z českých farem vymizel. Ačkoliv se na farmě Bláto dělají eko a bio produkty, farmář s tímto označením nechce mít nic společného. Dodává však, že začíná svítat na lepší časy, pokud budou mít Češi k těm dobrým potravinám přístup. Upozorňuje tak na čekárny plné lidí s tzv civilizačními chorobami. Když člověk začne pátrat po příčině nemoci, většinou zjistí, že to je z potravin. V zemích jako je Francie nebo Itálie se každý chlubí tím, kde chytil rybu, kterou zrovna udělal k obědu, od koho má mléko, které pije ráno k snídani – lidé jsou hrdí, že mají a znají svého farmáře a mají od něj kvalitní potraviny. Jinak řečeno – potraviny můžete připravit jako šéfkuchař, ale když se k vám na stůl dostane vepřové maso, které je naočkován antibiotiky tak s tím nic neuděláte. [Asz.cz, 2015]

Farmář Pavel Šich zmiňuje i fenomén – farmářské trhy. Je to teprve pár let co se o tyto trhy začali lidé zajímat. Chce to trpělivost, právě kvůli období po revoluci, kdy jsme byli zamilovaní do všeho z dovozu bez nároku na kvalitu. Změna nepřijde jen tak ze dne na den. Je to o debatě a zdravém rozumu. Lidé se rozhodnou spolu komunikovat a předávat

si ty správné zkušenosti a kontakty na lidi, kteří jim kvalitní potraviny dodají. Proto také pan Šich zastává značku „potravina s tvář“. Znamená to, že lidé, kteří u něho nakupují potraviny, mohou si jeho farmu projít, výrobky ochutnat a když jim to nebude chutnat, mohou mu to říct přímo. Znají jeho tvář, protože se neschovává za značkou bio nebo Klasa. Tento koncept farmaření je mu nejbližší. [Asz.cz, 2015]

Právě české zemědělství má za sebou stoletími prověřenou tradici, která zaručovala soběstačnost národa v základních potravinách, a také ji proslavilo v zahraničí. Proto není důvod se upínat k dováženým potravinám. Spíše naopak bychom měli obnovit to, na co jsme byli hrdí a začít podporovat malé farmáře, kteří se o tento návrat snaží. V agrárním exportu se dlouhodobě uplatňují především komodity mléko, živá zvířata, obiloviny, cukr a slad. [Zemědělství, 2013]

Podnikatelé v zemědělství v ČR hospodaří na asi 4 264 tisících hektarů zemědělské půdy, což tvoří přibližně polovinu celkové rozlohy státu. Na jednoho obyvatele tak připadá 0,30 hektarů orné půdy což je stále evropský průměr. Zemědělské půdy však stále ubývá, od roku 1995 ji ubylo 15 tisíc hektarů. Naopak lesní výměra lesní půdy vzrostla o 16 tisíc hektarů. Zemědělství dnes už neslouží pouze k výrobě potravin, ale přebírá na sebe i důležité společenské a ekologické funkce. Esenciální složkou venkovského prostoru, která si zaslouží péči a podporu je právě zemědělská činnost. Právě proto jsou zemědělci k těmto pro veřejnost i životní prostředí prospěšným činnostem podporovány i velkým množstvím dotačních nástrojů – národních nebo evropských. Pokud tyto dotace nebudou zneužívány a budou využity k daným věcem, společnost se začne ubírat tím správným směrem. [Zemědělství, 2013]

Navzdory, že lidé mají nyní větší výběr potravin a možností jak je upravovat, nežijí zdravěji než před rokem 1989. Údaje statistiků ukazují, že stravování Čechů bylo před skoro čtvrtstoletím v některých ohledech lepší než v době přeplněných supermarketů. Tehdy se musely stát na všechno fronty. Ale i to mělo své výhody. Babička od paní Tiché tuto výhodu vystihuje naprosto přesně:

„Tenkrát jsem manželovi napsala na papírek, že má koupit jogurt a stoprocentně jsem věděla, že ho přinese. Jogurt byl totiž v obchodě obvykle jen jeden svého druhu. Dnes

mu musím detailně vysvětlit, co má vlastně přinést, a stejně někdy vybere něco, co s jogurtem nemá nic společného.“ (rozhovor – babička paní Tiché)

Znovunabytí svobody, která byla odstartována sametovou revolucí v roce 1989, znamenalo znovu otevření hranic a zapříčinění něčeho co by se dalo nazvat „banánovou revolucí“. Pojem nedostatek potravin se přestal objevovat. Do té doby poloprázdné regály v obchodech se rychle zaplnili různým zbožím z dovozu. Kdo měl na maso z mečouna uloveného v Tichém oceánu, mohl ho mít druhý den na stole. To se projevilo taky na našich stravovacích návycích. Na rozdíl od dob socialismu si můžeme koupit naprosto všechno, na co právě dostaneme chuť, protože to v supermarketu kdykoliv dostaneme.

Pro představu srovnání Českého statistického úřadu:

„Jak jsme jedli dříve? – V posledním roce totality snědl průměrný Čech 97,4 kilogramu masa, z toho většinou (49,9 kg) vepřového a 30 kilo hovězího, vypil 94,1 litru mléka, zkonsumoval 9,4 kilogramu másla a 7,8 kilogramu sýrů. Jako přílohu si pak dal 82 kilo brambor, 56 kilogramů chleba, přidal 68 kilogramů čerstvé zeleniny a 70 kilo ovoce. Vše zapil 151 litry piva, 13 litry vína a 46 litry limonády. Po dobrém obědě si pak uvařil 1,94 kilogramu kávy a vykouřil u toho 1776 cigaret. „ [Lidovky.cz, 2013]

„Průměrný Čech o 24 let později – Celková spotřeba masa se v Česku snížila o necelou pětinu, přičemž pokles se týká především hovězího, kterého sní Češi zhruba třikrát méně než za socialismu (9,7 kilogramu). Obliba vepřového poklesla jen mírně, zato drůbeže se zkonsumuje v České republice dvakrát tolik než v roce 1989. Češi dnes také snědí o 40 procent více sýrů, zato ale spotřebují o čtvrtinu méně vajec a mléka. Výrazně se snížila spotřeba chleba, zato se dvojnásobně zvedlo množství zkonsumovaných těstovin. „ [Lidovky.cz, 2013]

Problém je hlavně v poklesu spotřeby hovězího, která souvisí nejen s cenou, ale i s kvalitou, která má ve výživě důležité postavení. Z Českých kuchyní se také skoro vytratilo telecí maso, které by rozhodně ve stravě chybět nemělo. Zvýšila se spotřeba kuřecího masa, ale jeho kvalita je diskutabilní. Hlavně proto, že se do Česka kuřecí maso dováží ze zahraničí a přitom se velkou měrou podílí na spotřebě. Problémem začíná být také razantní nárůst přidaných látek do potravin a celkové snížení kvality produkce

v souvislosti s cenovou politikou. Právě o kvalitě potravin v době socialismu a dnes se vedou diskuse. [Lidovky.cz, 2013]

Když jsme se v rozhovoru dostali právě ke kvalitě jídla, ať už je označené značkou BIO nebo ne, tak právě to bylo největší zklamání po pádu komunismu. Dříve se sice muselo všechno shánět ve frontách, ale když už si někdo koupil špekáček, byl opravdu z masa. Dnes se potraviny kontrolují až na regálech obchodů, dříve se kontrolovali už ve výrobnách. Dovoz potravin byl minimální, proto stačila kontrola výroby v domácích zařízeních. Také polotovary nebyly ještě zdaleka tak známé jako dnes. Když byla ekonomika uzavřená, ještě před sametovou revolucí, jednalo se spíše o ryzí nutnost. Lidé museli mít na stole alespoň některé základní potraviny. Až sedmdesát procent ovoce mírného pásma dostupné v roce 1989 v českých obchodech nepocházelo od sadařských firem, ale z výkupu od zahrádkářů. Jablka byla na rozdíl od dnešní nabídky neforemná a strupatá ale zřejmě bio. [Lidovky.cz, 2013]

Dnes je více způsobů jak si potraviny obstarávat a mě zajímalo jaký je pro vyznavače alternativních stylů stravování ten nejlepší. Jak už bylo řečeno výše, všichni respondenti navštěvují farmářské trhy, kde si bez problému obstarají, co potřebují. V jedné věci se ale všichni shodli a to, že není nad doma vypěstované potraviny. Ovoce a zelenina vypěstovaná na balkoně nebo na vlastní zahrádce je ta nejlepší. Takže pokud to jde, využívají cestu domácí produkce. Pan Starý využívá také specializované obchody na zdravou výživu jako je např. Country life. Někteří z dotázaných z důvodu časové tísně začínají uvažovat o fresh bedýnkách, které jsou jim doručovány až ke dveřím od lokálních farmářů. Všeobecně dávají všichni přednost, když to jde, jinému nákupu než v supermarketech/hypermarketech. Další otázka plynule navazovala na předchozí. Zjišťovala, jakou produkci by si respondenti vybrali bez omezení na finance a své možnosti. Téměř každý okamžitě a bez rozmýšlení řekl domácí vypěstovanou zeleninu. Další nejčastěji zmíněné byly fresh bedýnky, které by jim byly doručeny až ke dveřím přímo od farmářů. Jako jeden z důvodů bylo ušetření času, který by mohli věnovat svým rodinám a uvaření dobrého jídla. Také by ocenili lepší možnosti k návštěvě farmářských trhů. Například na Jižní Moravě jsou tyto možnosti hodně omezené, a když nějaký farmářský trh objeví, je tam velmi málo nabízených potravin. Například ve Znojmě je farmářský trh jen jeden den o víkendu a jsou tam nabízené spíše dřevěné výrobky a květiny

místo potravin. Při tom zrovna v tomto regionu by se dalo očekávat, že bude nabídka od místních zemědělců a farmářů široká. V Praze jsou paradoxně farmářské trhy s širokým výběrem regionálních výrobků a potravin.

Farmářské trhy jsou celkové návratem k prodeji zemědělských produktů v tržnicích. Určené jsou především pro místní pěstitele zeleniny, ovoce a dalších výrobků. Po dlouhá desetiletí tržnice fungují po celém světě. Po roce 1990 až na výjimky tržnice s původním záměrem v České republice skončily. O nákup na tržnicích se nejevil velký zájem. Díky tomu, že se lidé začínají zajímat znovu o kvalitní potraviny a jejich zájem se otočil právě k českým producentům, dochází znovu k obnovení farmářských trhů, které nyní zažívají renesanci nejen ve velkých městech ale i do těch menších. Pro konání trhů si města vyčlenila vhodná místa a stanovila závazná pravidla pro provozování farmářských trhů, které jsou společná pro všechny prodejce. [Kez.cz, 2013]

Prioritou je prodávat na farmářských trzích produkty a potraviny místního nebo regionálního původu. Na některých trzích je také v menšině nabízeno i nepotravinářské zboží. Bohužel se vyskytnou i potraviny, které na takový trh nepatří. Jde například o ovoce a zeleninu nakoupené v obchodních řetězcích. Problém se vyskytuje také v příhraničních oblastech, kde je prodávána zelenina a brambory dovezené z Polska. Takovým výkyvům se však snaží zabránit orgány, které farmářské trhy namátkově během sezony kontrolují. Jedná se o státní orgány jako je živnostenský úřad, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa a Česká obchodní inspekce. Těmto kontrolám se občas podaří zjistit případy nedodržování zákonů. Nejčastěji jde o nedodržování požadovaných teplot při prodeji masných a mléčných výrobků, o nevyhovující kvalitu potravin nebo nepoužívání cejchované váhy. Na farmářských trzích jsou vedle běžných produktů a potravin prodávány také bioprodukty a biopotraviny. Takto označené produkty musí mít certifikát, který vystavují privátní společnosti v České republice, které jsou pověřené vydávat osvědčení o původu bioproduktů, biopotravin a ostatního bioproduktu (osiva, sadba, krmiva) a pověřené prováděním kontroly. Zárukou toho že byly bioprodukty a biopotraviny vyrobeny v souladu s předpisy pro ekologické zemědělství je právě certifikát s konkrétním vyjmenováním všech produktů. Tyto organizace však kontroly neprovádí, klamavé označování potravin a produktů a případné stížnosti řeší na základně podnětů

přímo Ministerstvo zemědělství. Podněty ke kontrole mohou podávat nejen státní orgány ale i jiné organizace nebo samotní spotřebitelé. [Kez.cz, 2013]

Další otázkou jsem většinu dotázaných celkem zaskočila. Týkala se pojmu „etická spotřeba“. Ukázalo se, že tento pojem není vůbec rozšířený mezi veřejností a moc na něj nenarazíte ani v médiích. Ale pokud se o etickou spotřebu zajímáte a něco si o ni i přečtete, zjistíte mnoho přínosných věcí. Například pro pana Nováka, který dělal rozsáhlou studii, než se pustil do vegetariánství, tento pojem nebyl vůbec neznámý. Naopak věděl o ní spoustu věcí a říká, že:

„Člověk díky etické spotřebě přemýšlí o jídle nejen jako o prostředku k získání energie, ale také o jeho souvislostech, environmentálních, společenských a snaží se jednat při spotřebě dle svého nejlepšího uvážení a možností“. (rozhovor – pan Novák)

Pro každého etická spotřeba znamená trošku něco jiného, ale pořád v zásadě vyjadřuje to samé (Fair trade a BIO výrobky, šetření životního prostředí, trvale udržitelný rozvoj, nezabíjení živých tvorů, šetření vodou). Paní Malá dokonce odpověděla, že etická spotřeba zabraňuje „obludné“ velikosti a drzosti většiny korporací aby devastovali zemi a vše živé. V zásadě se odpovědi obecně shodují na tom, že jde o správný postup při spotřebě a výrobě jakýchkoliv výrobků a potravin.

9. 2 Bez alternativního stylu stravování

Na začátku jsem se snažila zjistit, zda lidé, kteří žádný alternativní styl nevyznávají někdy o vegetariánství či veganství přemýšleli nebo ho dokonce zkusili. Pro pana Horáka a pana Koubu jde o zdravější stravování a odlišný pohled na stravování člověka. Člověk si tak zlepší své stravovací návyky a upevní si své zdraví. Ale ani jeden o alternativních stylech rozhodně nepřemýšleli tak, že by je někdy zkusili. Jsou spokojeni se svým jídelníčkem, tak jak vypadá dnes. Snaží se zařazovat více zeleniny a zdravý prospěšných potravin, ale masa a živočišných výrobků se vzdát nechtějí. Paní Čalová alternativní styly stravování dokonce srovnává s náboženským vyznáním. Když jsem se zeptala, co jí k tomu vede, odpověděla, že se setkala s pár lidmi, kteří alternativní styly zastávají a přijdou ji, že

nepřipouští jiný styl stravování, než ten, který vyznávají. Neuznávají kompromis ani to, že se někdo může stravovat jinak než oni. Ale na obranu vegetariánů či veganů uznává, že určitě existují i lidé kteří se stravují „jinak“, ale nikdo to na nich nepozná. Dokáží se bavit i o mase a živočišných produktech jako potravinách, které se normálně konzumují. Paní Hradecká a paní Ticháčková s těmito lidmi problém nemají, rádi se s nimi setkávají. Mají i pár přátel, kteří jsou vegetariáni. Paní Hradecká dokonce zkusila být vegetariánem, ale podle jejich slov jí tato zkušenost utvrdila v tom, že bez masa nedokáže vydržet a je mnohem spokojenější když její jídelníček obsahuje veškeré živočišné produkty. Považuje to ale za dobrou zkušenost, která ji naučila upravovat různé druhy zeleniny a náhražky masa na různé způsoby, které do té doby neznala. Paní Ticháčková ráda zkouší recepty z různých alternativních stylů stravování včetně vitariánství. Pokud je recept povedený a chutný zařazuje taková jídla do svého obvyklého jídelníčku. Díky těmto receptům se dozvídá o různých potravinách, o kterých by se asi normálně nedozvěděla nebo nevěděla jak je využít. Všeobecně z rozhovorů vyplynulo, že vegetariáni či vegani „normálně“ stravujícím lidem rozhodně nevadí. Někteří je uznávají a dokonce se od nich učí, jak se lépe stravovat jiní si jich nevěšmají, pokud jim nevnučují svůj styl stravování. Na tuto problematiku jsme narazili ve více rozhovorech. Vnucování cizího názoru se nikomu nelíbí, a pokud člověk vyznává jiné stravovací návyky, neměl by je vnucovat jiným. Každý ať se stravuje tak jak uzná za vhodné.

Lidé, kteří nevyznávají žádný z alternativních stylů stravování, by se hodně neradi zbavovali masa ve svém jídelníčku. Z odpovědí na otázku, co by se je muselo zaujmout na alternativních stylech stravování, aby se stali vegetariánem nebo veganem všichni odpověděli, že nic. Paní Hradecká, která už zkusila vegetariánskou stravu, říká, že pokud by se stala znovu vegetariánem tak jen na nějakou dobu například ze zdravotních důvodů, nikoliv napořád. Pro paní Ticháčkovou je maso a živočišné produkty přirozenou součástí jídelníčku a nechce se ho vzdát. Vzápětí však dodává, že pokud by musela maso kupovat jen v supermarketu, dobrovolně by se vegetariánem stala. Myslí si, že maso, které je k dostání v našich supermarketech či hypermarketech nedosahuje takové kvality, kterou by mělo mít. Ale v dnešní době kdy existují už zmíněné farmářské trhy a řeznictví kde seženete maso v bio kvalitě, ráda si takové maso uvaří. Podle názoru pana Horáka je člověk všežravcem. I když ví, že z vědeckých studií je zřejmé, že je naše tělo lépe přizpůsobeno pro bezmasou stravu, zastává názor, že v masu jsou obsaženy prospěšné

minerály a složky, které v přiměřeném množství tělu rozhodně neškodí. Pan Kouba by se podle svých slov stal vegetariánem či veganem jen kdyby to znamenalo jednoznačně prokazatelný přínos pro zdraví pro všechny. Myslí se, že organismus bez živočišné stravy strádá. A zatím ho nikdo nepřesvědčil o opaku. Z rozhovorů bylo znát, že lidé, kteří žádný z alternativních stylů nevyznávají, si za svou živočišnou stravou stojí a nehodlají to měnit.

Během rozhovoru jsme se dostali k otázce společnosti. Jaký názor mají všeobecně „masožrouti“ na vegany či vegetariány? Z odpovědi byl cítit spíše neutrální postoj. Většina z dotázaných odpověděla, že na ně nemají vyhraněný názor. Každý by se měl stravovat takovým způsobem, který mu nejvíce vyhovuje. Paní Ticháčková a pan Kouba se shodli v názoru, že pokud je někdo vegetariánem či veganem má k tomu své důvody a ty respektují. Na druhou stranu chtějí, aby vyznavači alternativních stylů respektovali to, že maso jedí a nesnažili se jim vnucovat svoje názory. Pan Kouba ještě dodává, že respektuje takové lidi, kteří se opravdu umí „jinak“ stravovat a neohrožují tak sebe sami nebo dokonce své potomky.

Co si se ale stane, když do jedné místnosti zavřete na pár hodin zarputilého masožravce a vegetariána či vegana? Za začátku budou asi spíše mlčet, pak se začnou nudit a v lepším případě si budou chtít zkrátit čas povídáním. V rozhovoru dojdou na téma kdo co rád jí a přijde nejspíš krize. Masožravec bude zarputile odmítat představu chutného zeleninového salátu a vegetariánovi se udělá špatně při představě masa na talíři.

Pokud vegetariáni či vegani nikoho svou stravou neohrožují nebo o ní moc nemluví a nedávají to na sobě znát, je to v pořádku a „masožrouti“ to neřeší. Jakmile však začne debata o tom, jak je lepší se stravovat, vzniká z toho spor. Lidé, kteří se nezabývají alternativními styly stravování, to asi berou spíše jako téma, které je tabu. Aby nevznikali zbytečné hádky, radši o tom nemluví a ani nechtějí, aby o jiných stylech stravování mluvil někdo jiný a poučoval je o tom, jak se mají stravovat nebo jim dokonce radil a říkal, co je lepší jíst, zda je maso špatné nebo není. Je pravda, že někteří vyznavači alternativních stylů nemluví o ničem jiném než o své stravě a o tom jak je to to nejlepší co pro sebe člověk může udělat. U těchto lidí chápu, že se lidé bez alternativního stylu s takovým člověkem bavit nechtějí. Takový rozhovor mezi vegetariánem/veganem a člověkem, který žádný z alternativních stylů nevyznává, by měl být o diskusi a pochopení se navzájem. Nikdo by nikomu neměl říkat, jestli má jíst nebo nemá jíst živočišné produkty a když už na toto téma

přijde řeč, měli by se spíše obě strany svými zkušenostmi obohacovat. Nikdo by neměl odsuzovat jednu ani druhou stranu, každý styl stravování má své pro i proti ať už se jedná o vegetariány, vegany či „masožrouty“. Každý by se měl stravovat tak, jak uzná za vhodné, vyslechnout si názor jedné strany, ale pak i druhá strana by měla naslouchat názorům druhé strany a vzájemně si tak předat zkušenosti. Vždyť i masožravec si občas udělá bezmasé jídlo, tak proč by nemohl využít třeba zkušenost nebo recept vegetariánů či veganů. Vyznavači alternativního stylu stravování by zas měli respektovat, že jsou tu lidé, kteří, maso jedí a nehodlají se ho vzdát. Neměli by do toho nikoho nutit a vnucovat své názory těm co živočišnou stravu jedí. Bez respektu mezi vegetariány a „masožrouty“ tak neustále budou vznikat zbytečné spory. Je něco jako vegetariánství či veganství pro člověka přirozené? Z obou táborů se ozývají více či méně pevné argumenty. Například to, že člověk má na vybranou co bude jíst a zda chce působit zvířatům utrpení jen kvůli svému gastronomickému potěšení. Na druhé straně má člověk nesporně trávící trakt všežravce a maso jedl od nepaměti, tak proč s tím přestávat? Záleží tak na vlastním rozhodnutí a přesvědčení co je pro každého z nás nejlepší. Obecně si však můžeme přiznat, že jíst pouze rostlinné výrobky vyložené nepřirozené není.

Další část rozhovoru se zabývala stejnými otázkami jako u alternativních stylů stravování. Týkal se nabídky a kvality potravin. Paní Čalové vadí celkové nastavení trhu. Podle jejího názoru jsou špatné nastavené hodnoty potravin. Čím více chemie a „éček“ má potravina tím je levnější a dostupnější. Naopak potraviny, které by měly být standardem – bez přidané chemie, si člověk musí připlácet a někdy dost velké sumy. Všeobecně čím větší je nabídka, tím širší je spektrum kvality potravin na trhu. Většina spotřebitelů však dává přednost ceně před kvalitou. Paní Ticháčková říká:

„Je vidět, že lidé mají zájem o kvalitní potraviny, ideálně z jejich regionu. I díky tomuto zájmu se podle mne neustále rozšiřuje nabídka farmářských trhů, různých systémů „bedýnek“, kdy se dováží zboží od farmářů až domů a podobně“. (rozhovor – paní Ticháčková)

Stejně jako ostatní si myslí, že v supermarketech stále převládá méně kvalitní zboží, o které je zájem, protože je levnější. Dodává, že některé supermarkety se už snaží přizpůsobovat trendu farmářských trhů a snaží se nakupovat zboží od regionálních farmářů a mít více úrovní kvality aby si každý vybral, co mu vyhovuje. Například jeden

nejmenovaný supermarket začal prodávat čerstvé těstoviny a nabídku ovoce a zeleniny postupně rozšiřuje i o české kusy. Pan Horák si myslí, že kvalita potravin v dnešní době dost kolísá. U potravin s vyšší cenou si spotřebitel nemůže být jistý, že jde o kvalitní produkty. Z toho důvodu si myslí, že mu nákup v supermarketech zabere mnohem více času, než třeba na již zmíněných a oblíbených farmářských trzích. V supermarketech je třeba potraviny pečlivě vybírat a i u dražších, výrobcem garantovaných kvalitních potravin, se musí člověk dívat na složení, aby zjistil, zda je opravdu daná potravina tak kvalitní.

U výběru kvality potravin mezi lidmi co jsou vegetariáni či vegani a lidmi, kteří ze svého jídelníčku živočišné produkty nevynechávají, není žádný rozdíl. Každý z nich vyhledává kvalitní regionální potraviny.

Pro usnadnění vyhledávání regionálních potravin v České republice existuje projekt „Regionální potravina“. Garant tohoto projektu je Ministerstvo zemědělství, které vydalo také Metodiku, podle které může určitý produkt označení Regionální potravina získat. Definice regionální potraviny zní:

„Regionální potravina ve smyslu této Metodiky je produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek) určený ke konzumaci konečnému spotřebiteli, který je vyroben v příslušném regionu a pochází zejména z tuzemských surovin.

Regionem se rozumí územní celek vymezený pomocí administrativních hranic kraje, jako vyšší územně samosprávný celek.“ [Regionální potravina, 2010]

Značku „Regionální potravina“ mohou získat potravinářské nebo zemědělské výrobky z malých nebo středních podniků. Velikost podniků je vymezená počtem zaměstnanců, který činí 250. [Regionální potravina, 2010]



Obrázek 6 Logo Regionální potravina [Regionální potravina, 2010]

Právě díky tomuto označení zelenomodrým logem Regionální potravina na obalech výrobků spotřebiteli zaručuje, že produkt i suroviny použité při jeho výrobě pochází z domácí produkce. Je tak garantováno, že je produkt vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno a ze surovin dané oblasti. Díky tomu, že jsou zde použity krátké distribuční cesty od výrobce ke spotřebiteli, jsou produkty čerstvější, chutnější a lépe voní. Na rozdíl od potravin,

kteře jsou k nám dovážené ze zahraničí a musí strávit dlouhou dobu na cestách. Ne jen že doprava zatěžuje životní prostředí, ale dlouhé cesty neprospívají ani potravinám, ty už pak nejsou tak čerstvé a chutné. [Projekt MZe, 2010]

Potraviny, které jsou oceněné, jako Regionální potravina splňují ty nejpřísnější evropské i národní požadavky na kvalitu potravin. Oproti dovozcům jsou domácí producenti vystaveni většímu tlaku na kvalitu ze strany spotřebitelů, kteří jsou s nimi v bližším kontaktu, ale i ze strany kontrolních inspekcí, která na takto oceněné potraviny dohlíží. Běžná produkce na trhu s porovnáním výrobků oceněné značkou Regionální potravina neprokazuje takovou jedinečnost a kvalitu. Oceněné potraviny mají vždy něco navíc, ať už se jedná o tradiční recepturu pro daný kraj, originální výrobní postup nebo využití specifické regionální suroviny. Díky nákupu potravin označených tímto logem zákazník získá nejen záruku kvality a chuti ale podpoří tím také svůj kraj. Pokud bude o tyto potraviny stále zájem růst tak prosperující zemědělcí, producenti i prodejci zaručují udržení či rozšíření počtu pracovních míst v regionech. [Projekt MZe, 2010]

Ještě před pár lety to byl nepřekonatelný problém v tom, že dodavatel potravin musel zásobit v nejlepším případě celý obchodní řetězec, aby měl naději, že získá smlouvu. Dnešní doba už přináší jisté změny a menších lokálních a regionálních dodavatelů potravin v obchodech přibývá. V České republice nabývá trend regionálních potravin na síle a lidé stále více požadují tuzemské potraviny. Jejich vytrvalý tlak se už začíná odrážet i v nabídce řetězců, kde podíl českých potravin roste pomalu ale jistě. V prodejnách Billa představují tak 70 % veškerého zboží potraviny s českým původem. Tento obchodní řetězec začal také úzce spolupracovat s Agrární komorou a díky tomu ročně naváže spolupráci s další zhruba desítkou českých firem. Slabé prodeje v maloobchodě donutily obchodní řetězce sbírat více informací o tom, za co by lidé byli ochotni utracet. Pomocí nejrůznějších průzkumů zjistili, že právě české potraviny jsou jednou z věcí, které lidé požadují. [Byznys.ihned.cz, 2013]

Většina obchodníků na domácí poptávku reaguje. Potvrzuje to i Potravinářská komora, která dodává, že pod trvalým tlakem spotřebitelů a ostatních českých hráčů na trhu by mohly obchodní řetězce korigovat současnou obchodní politiku. Díky změně trendů se dnes obchodní řetězce chlubí, že spolupracují s místními lokálními výrobci, zatímco ještě před pár lety tvrdily, že s nimi nemůžou spolupracovat. Dnes už často lokální

a regionální potravináři s obchodními řetězci spolupracují a fungují jako dodavatelé pečiva do jednoho či dvou obchodů daného řetězce v nejbližším okolí. [Byznys.ihned.cz, 2013]

Ing. Milan Berka ředitel již výše zmíněné organizace Kontrola ekologického zemědělství (KEZ), v rozhovoru v roce 2013 uvedl, že Agrární komora začala už v roce 2010 apelovat na spotřebitele, aby nakupovali české potraviny. Hlavně kvůli tomu, že se jejich podíl na celkovém množství spotřebovaných potravin snižoval. Na tento problém začali reagovat také kraje za podpory Ministerstva zemědělství, které je garantem už výše zmíněného projektu Regionální potravina. Každý rok jsou tak v jednotlivých krajích vybrány odbornou porotou specifické regionální potraviny od malých a středních podnikatelů a je jim propůjčena na čtyři roky značka Regionální potravina. Výběr v menších územních celcích v rámci kraje používá označení Regionální produkt. Tyto oceněné výrobky se podle sdělení výrobců v regionech lépe prodávají. [Kez.cz, 2013]

Při nákupu potravin je pro vyznavače masité stravy důležitá kvalita a původ. Například u masa si paní Ticháčková za kvalitu a dobrý původ ráda připlatí. U ovoce, zeleniny a vajících je pro všechny důležité, aby byly regionální a v dobrém stavu. Stav zeleniny je v dnešních supermarketech dost diskutabilní. Zelenina a ovoce v dobrém stavu se musí vybírat pečlivě. Ne všude se zaměstnanci velkých obchodních řetězců snaží, aby ve výběru byly vždy jen ty čerstvé, neplesnivé a jinak zdeformované kousky ovoce či zeleniny. Když jde nakupovat pan Kouba, dává důraz především na „chemickou čistotu“ potravin – co nejméně v ní obsažených konzervantů. Orientuje se převážně na čerstvé potraviny, které neprocházejí procesem konzervování za použití chemických látek. Paní Čalová to má u každého druhu potravin jinak. U ovoce a zeleniny ji zajímá hlavně původ a jejich čerstvost. U ostatních potravin se dívá hlavně na složení, kde dbá na to, aby bylo v potravině obsaženo co nejmenší množství konzervantů. U vybraných potravin ji také zajímá jejich hodnotová výživa.

Všeobecné je důležitá pro spotřebitele země původu, složení, čerstvost a tzv. „chemická čistota“. Stejně jako u alternativních stylů jsou zde priority při výběru potravin stejné. Všem záleží na tom, aby podporovali regionální produkty, a snaží se vybírat ty kvalitnější nedovážené potraviny.

Co se týče označení výrobků značkou BIO, zdá se, že ne všichni této značce důvěřují. Díky této značce jsou produkty o dost dražší a ne vždy je to podle dotázaných zárukou kvality. Paní Ticháčková proto radši kupuje bio produkty v obchodech se zdravou výživou nebo na farmářských trzích, kde si na kvalitu potravin dávají větší pozor. Pan Horák si myslí, že je v dnešní době značka zneužívaná a zdaleka ne všechny potraviny splňují kritéria pro označení BIO. Dodává, že je to často z důvodu jejich přeprodeje od velkopěstitelů, kde nejsou schopni při zvýšené produkci zajistit podmínky pro produkci BIO potravin. Z rozhovorů jasně vyplynulo, že tato značka je velice známá, ale už se stává spíše komerční značkou, na které prodejci vydělávají, a není vždy zárukou kvality.

Stejně jako u vegetariánů či veganů není značka BIO právě ta, kterou by spotřebitelé, kteří se zajímají o kvalitně zpracované potraviny, vyhledávali. Z rozhovorů vyplynulo, že mezi spotřebiteli je spíše známá jako dražší méně dostupná značka. Díky farmářským trhům však lidé často vyhledávají potraviny v bio kvalitě právě tam. Už díky více zmíněným přeprodejům od velkopěstitelů nejde o takovou kvalitu, jakou by značka BIO měla zaručit.

Způsobů jak se dají potraviny obstarat je mnoho a proto mě zajímalo, jaký způsob se využívá u dotázaných nejvíce. Většina si zajde do supermarketu nebo hypermarketu kde mají vše po ruce na jednom místě a nemusí nikam přecházet. Pokud však chtějí čerstvé potraviny, jako jsou ovoce a zelenina prioritou jsou farmářské trhy, kde dostanou potraviny přímo od českých a slovenských farmářů. Paní Ticháčková nakupuje v supermarketech hlavně přes zimu, kdy se farmářské strhy nekonají nebo pokud potřebuje sehnat exotické ovoce – banány, kokosy. Paní Čalová i paní Ticháčková využívají zeleninu ze své domácí zahrádky, ale dodávají, že celou jejich spotřebu to bohužel nepokryje. Všichni dotázaní zmínili také bedýnkový prodej, který se někteří z nich chystají vyzkoušet. Je to možnost jak mít čerstvé potraviny přímo od farmářů celý rok a nemusíte u toho ani vycházet ven. Každý si rád zajde na farmářské trhy a pan Kouba dokonce zmínil prodej přímo ze dvora, který využívá na kravské mléko. Místní chovatel prodává malé množství kravského mléka, každému kdo si o něj dopředu řekne. Bohužel vždy nevychází na všechny, proto se musí za včas mléko rezervovat. Různé druhy produkce potravin nejsou ve společnosti ještě tak rozšířené. Pro nákup potravin se nejvíce využívají farmářské trhy, které se pomalu rozšiřují po celé republice. Lidé o ně jeví velký zájem. Začínají tak podporovat regionální výrobce,

kteří tak začnou produkovat více svých potravin a výrobků. Lidé obecně stále moc neví o možnosti využití bedýnkového prodeje a prodeje ze dvora. Podle zjištěných informací z rozhovorů se prodej ze dvora objevu spíše na menších vesnicích, kde se lidé vzájemně znají a důvěřují si. Také tak mohou věřit prodejci, který jim potraviny prodává, že je to nezávadná a domácí produkce. Na otázku, kterou produkci potravin byste si vybrali, kdybyste nebyli nijak omezení většina odpověděla, že bych chtěla podporovat lokální farmáře, takže by si vybrali bedýnkový prodej. Pan Horák věří, že kdyby byl bedýnkový prodej více známý a dostupný lidé by ho ve velkém využívali. Hlavní z důvodů je více času na rodinu a na koníčky. Nemusíte chodit po venku a shánět potraviny, ale vámi vybrané čerstvé potraviny vám přivezou až ke dveřím. V dnešní uspěchané době by to byl ideální způsob jak ušetřit více času. Paní Čalová i kdyby si mohla bez omezení vybrat libovolnou produkci potravin, by si vybrala znovu farmářské trhy, na které chodí, protože neodolá tomu, že si může potraviny před koupí i ochutnat. Poznává spoustu zajímavých lidí a díky stánku, kde pokrmy zároveň tepelně připravují, získává inspiraci i pro svou kuchyni.

SKLIZENO®
opravdové jídlo

Obrázek 7 Logo sítě prodejen
Sklizeno [Farmářský výrobek,
2015]

Sít' prodejen potravin Sklizeno, která nabízí lokální potraviny, se zabývala právě farmářskými výrobky. V tiskové zprávě, která vyšla v listopadu 2015, se objevilo překvapivé zjištění – lidé chtějí kupovat farmářské potraviny, ale neshodnou se na jejich definici. Jaké výrobky jsou vlastně ty farmářské, a můžeme je jasně vymezit? To je otázka, na kterou se svých zákazníků ve speciálním anketním průzkumu ptali. Bylo dotázaných přes 300 lidí a z nich vyplynulo, že by zákazníci ocenili označení farmářských potravin (86 %), ale jen pro malou část z nich (13 %) je to opravdu důležité. U zákazníků se však liší samotné pojetí toho, co je farmářská potravina, což je vyhodnoceno jako největší problém. Žádná zákonná definice farmářské potraviny přitom dosud nebyla stanovena. Podle nejčastější definice zákazníků by měly být za farmářské produkty označovány „*kvalitní produkty vyrobené jediným malým farmářem/sedlákem, a to lokálně.*“ Bylo však poznat, že daná definice pro farmářské produkty není daná už tím, že zákazníci následně označovali za farmářské produkty i ty, které tyto parametry nesplňují. [Farmářský výrobek, 2015]

U většiny zákazníků se potvrdilo to, že chtějí kvalitní zboží (67 %) proto upřednostňují potraviny od malých lokálních farmářů (63 %), tím se také vyhýbají chemii v jídle (64 %) a dávají tím také přednost českému zboží (55 %). Z průzkumu vyplynulo také, jak by zákazníci vymezili farmářskou potravinu. Nejdůležitější znaky jsou především:

- Výrobek by měl pocházet od jediného farmáře/sedláka (53 %)
- Je to kvalitní produkt (54 %)
- Potravina je vyráběna lokálně a z lokálních zdrojů (53 %) [Farmářský výrobek, 2015]

Jen málo zákazníků (asi čtvrtina) pod pojmem farmářské produkty vidí ty, které byly vyrobené v malém množství a pocházejí od zvířat, která netrpěla. Naopak 58 % z dotázaných si klidně koupí konvenční výrobek, pokud je kvalitní nebo český nebo jim prostě chutná. Jen 7 % zákazníků se konvenci vyhýbá úplně. [Farmářský výrobek, 2015]

Proto, že neexistuje právně závazná, ale ani žádná obecněji uznaná definice farmářského výrobku, pokusilo se Sklizeno formulovat definici vlastní a zní takto:

„Hlavním poznávacím znamením farmářských potravin je to, že jsou tuzemské, ideálně i přímo z regionu, ve kterém je prodáváme, jsou kvalitní, vyrobené tradičními postupy, do velké míry ručně, v omezeném množství a bez přídavků zbytečné chemie. Jsou vyráběné z lokálních zdrojů a u drobnějších výrobců, jejichž výroba nemá víc než 10 zaměstnanců. Část surovin si výrobce může kupovat od jiných dodavatelů, pokud surovinu sám nevyrábí/nepěstuje. Jeho dodavatelé také musejí splňovat podmínku lokálnosti a velikost produkce nepřekračuje podmínku 10 zaměstnanců. Finální produkt už vyrábí a kompletuje sám farmář.“ [Farmářský výrobek, 2015]

Otázka je, jestli vymezení počtu zaměstnanců v definici omezené číslicí deset je úplně dobře. Co se týče dotázaných, většina měla výhrady právě u snahy vymezení farmářské potraviny na základě počtu zaměstnanců podniku. Může to být často hodnoceno jako zavádějící údaj. V dnešní době sehnat kvalitní farmářský produkt patří stále mezi ty těžší úkoly. Proto je těžké tyto produkty také vymezit. Protože neexistuje všeobecně platná definice, každý ve farmářském produktu vidí trochu něco jiného. Podle výsledků ankety prodejny Sklizeno mají farmářské produkty společné tři hlavní zásady, které se objevovaly v mysli zákazníků nejvíce:

- Kvalita
- Žádná zbytečná chemie
- Český původ [Bioinfo, 2014]

Proto se síť prodejen Sklizeno snaží tyto výrobky nabízet a doufá, že takových prodejen bude přibývat a zákazníci tak budou mít větší výběr z kvalitních chutných a farmářských potravin. Na ukázkou zde zobrazuji graf, který zobrazuje škálu odpovědí na otázku, co si dotázaní představí pod pojmem farmářská potravina.



Obrázek 8 Výsledek anketní otázky prodejny Sklizeno [Farmářský výrobek, 2015]

Jak vegetariáni/vegani tak i lidé, kteří žádný alternativní styl nevyznávají si rádi zajdou na farmářské trhy, kde pořídí skoro vše čerstvé a kvalitní. Společnost, která tyto styly neuznává, však stále více nakupuje spíše v supermarketech a hypermarketech kde mají veškerý sortiment potravin na jednom místě. Nevyhledávají tak kvalitní potraviny, které jsou například potřebné na vitariánství nebo tzv. raw food. U tohoto stylu stravování je důležité mít kvalitní ovoce a zeleninu, kterou najdeme spíše právě na farmářských trzích, v bedýnkovém prodeji nebo prodeji ze dvora. Ať už vegetariánům/veganům či lidem kteří alternativní styl nevyznávají, záleží na tom, aby vařili z kvalitních a čerstvých místních potravin, za které si také rádi občas připlatí. Díky rozhovoru, které jsem vedla si dotázaní více uvědomili i jiné produkce potravin než je jen jejich nákup v supermarketech nebo nyní rozšířenější nákup na farmářských trzích. Proto doufám, že toto povědomí rozšíří a lidé se začnou více zajímat o to jak jinak si potraviny obstarat.

Farmářské trhy se v současnosti těší stále větší oblibě. Lidé si rádi dojdou koupit kvalitní regionální potraviny právě na trhy, kde se o nich také něco dozví přímo od prodávajících farmářů. Konání farmářských trhů už se stalo ve většině měst pravidelnou záležitostí, která se v sezoně koná většinou jednou týdně právě o víkendu.



Obrázek 9 Logo AFT ČR [Kez.cz, 2013]

V současné době se dá říci, že hektické období provozování farmářských trhů, které se objevovalo v začátcích, skončilo. Většina měst už má ustálený řád, který stanovuje podmínky prodeje. Stalo se tak hlavně díky Asociaci farmářských trhů České republiky (AFT ČR).

Cílem této asociace je posílit věrohodnost farmářských trhů a zvyšovat jejich kvalitu. V této asociaci je členství dobrovolné a zatím mnoho členů nemá. Farmářské trhy, které jsou organizovány členem AFT ČR, jsou označeny logem umístěným viditelně přímo na trhu. [Kez.cz, 2013]

Jeden ze zakládajících členů asociace Tomáš Popp řekl: „*Farmářské trhy mají širší význam než jen zprostředkovat nákup místních produktů. Trhy mohou oživovat centra měst, nabízí společenskou událost propojující konzumenty a producenty jídla, čímž zvyšují transparentnost nákupů. S každým zakoupeným výrobkem si zákazník odnáší i konkrétní příběh jeho producenta. Farmářské trhy se tak stávají vítanou alternativou nakupování anonymních průmyslově vyrobených produktů v maloobchodních řetězcích. Trhy mohou být významným odbytovým místem drobných zemědělců, nabízí jim možnost okamžité zpětné vazby od zákazníků, mají absolutní kontrolu nad kvalitou svých produktů a za svoji produkci získávají odměnu okamžitě, na rozdíl od prodeje přes velkoobchodníky a výkupny.*“ [Kez.cz, 2013]

Často diskutovatelným tématem je cena nabízených produktů na farmářských trzích. Podle pořadatelů farmářských trhů však záleží na místě prodeje a poptávce. V Praze ovoce a zeleninu pořídíte podstatně draž než třeba v Opavě. Některé trhy jsou umístěné přímo v centru města kde je problém zaparkovat osobní auto, počet nakupujících tam tak bývá zpravidla nižší. V Praze jsou farmářské trhy specifické nejen svým vyšším počtem, ale také množstvím farmářů a jiných prodejců nejen z českých regionů ale ze všech částí republiky. Trhy se v Praze konají na místech, kde bývá větší koncentrace lidí, kolem nich tak projde

během dne až několik tisíc. Někteří z nich jdou nakupovat na trh cíleně, ale velká část prochází a jen náhodně se ze zvědavosti u prodejního stánku zastaví a třeba něco koupí. K tomu aby se na farmářské trhy přilákalo, co nejvíce lidí začaly se na trhu pro zpestření objevovat různé doprovodné akce – například živá hudba, loutkové divadlo pro děti, ukázka slámování, výtvarné dílny a podobně. Častou jdou zde také nabízena čerstvě upravená jídla z regionálních surovin. [Kez.cz, 2013]

Farmářské trhy jsou velkou šancí pro farmáře. Možnost odbytu za férovou cenu přispívá i to, že na trhu jde opravdu o jeden z nejužších kontaktů se zákazníkem. Je zde čas vysvětlit vše co zákazníka zajímá, promluvit si, popřípadě cokoliv vysvětlit. Lidé se rádi na farmářské trhy vrací ke svým prověřeným prodejčům hlavně kvůli tomu, že jim produkt chutná. Tyto trhy tak mají rozhodně smysl i budoucnost. Pro prodejce na trzích je hlavní přínos finanční efekt. Díky prodeji přímo na trzích má nejen okamžitý příjem, ale může zde prodávat za vyšší ceny než v případě prodeje do velkoobchodu. Zájem o farmářské trhy stále stoupá a s nabízeným sortimentem je většina zákazníků spokojena. Jako pozitivní jev lze také vnímat to, že zde vidáme prodávat jednak samotné farmáře, ale nezdědka také jejich rodinné příslušníky a to včetně starších osob i mladé generace. [Kez.cz, 2013]

V otázce etické spotřeby si dotázaní vedli velice dobře. I přesto, že toto slovní spojení někteří slyšeli poprvé, dokázali si pojem „etická spotřeba“ velice pohotově vysvětlit. Pro paní Ticháčkovou je to hlavně zamyšlení nad tím co a jak konzumujeme. Proto nakupuje maso hlavně z bio chovu a ovoce a zeleninu bez pesticidů. Také si vzpomněla na značku Fair trade, která má dobré dopady na farmáře třetích zemí. Věří, že společnost dokáže ovlivnit to, jaké potraviny se budou prodávat právě svým výběrem potravin. Pan Horák dodává, že jde o dobrý přístup ke spotřebě potravin. Podle jeho názoru nutí etická spotřeba velké obchodní řetězce myslet ekologicky, ekonomicky a sociálně se správně chovat. Etická spotřeba by tak pro obchodní řetězce měla být prvním místem, aby si získali dobré jméno a image, která je základem společnosti. Obecně si dotázaní pojem vysvětlují to jak správně zacházet s potravinami, jak s nimi neplýtvat, správně si je vybírat a podporovat tak malé živnostníky a místní farmáře.

Z rozhovorů se dalo vypožorovat, že pojem „etická spotřeba“ je pro skupinu bez alternativního stylu stravování mnohem známější a více o ni věděli než u vegetariánů/veganů. Možná je to tím, že vegani a vegetariáni si tento pojem nevědomě

osvojili a neřeší, co tak úplně znamená, protože se etickou spotřebou řídí automaticky bez toho, aby nad ní nějak přemýšleli. Naopak lidé bez alternativního stylu stravování nad tímto pojmem více přemýšlí, protože se jím neřídí úplně automaticky. Zajímají se o to, jak vlastně etická spotřeba vypadá a jak ji můžeme podpořit.

Co se týče kvalitních potravin, se z pohledu spotřebitelů nabídka stále zlepšuje. Otázkou je, zda se tento trend udrží a lidé budou požadovat stále kvalitnější regionální potraviny od místních farmářů. Legislativní podmínky pro lokální výrobce však nejsou příliš příznivé. Jsou limitováni hlavně díky výhodné pozici dovozců a cenově orientované poptávky. Levné dovozy právě propagaci lokálně vypěstovaných kvalitních potravin brzdí. Podle odpovědí dotázaných se však zdá, že lidé si začínají uvědomovat výhody lokálních potravin a za kvalitu si i připlatí. Spotřebitelé doufají, že i ostatní si začnou uvědomovat to, co jedí a budou se orientovat spíše na kvalitu a podpoří tak místní zemědělce a farmáře, kteří díky jejich požadavkům budou své zboží více propagovat a dodávat i do velkých supermarketů, kde stále nejsou moc k dostání.

Neméně důležitá je i propagace farmářských produktů. Pevně stanovit definici co je to kvalitní regionální produkt a propagovat ho. Lidé tak lépe budou vědět, co koupí tohoto produktu podporují a tím si za něj radši připlatí.

10 Závěr

Cílem této práce bylo charakterizovat proměnu spotřebního chování, tzv. obratu ke kvalitě. Společně s touto změnou se objevily nové životní styly, které reflektují rizika plynoucí z produkce a spotřeby potravin průmyslovým způsobem a které jsou patrné ve spotřebním chování. Specifickým cílem bylo teoreticky popsat vybranou část této proměny a zmapovat její výskyt v rámci České republiky.

V práci byly popsány jednotlivé alternativní styly stravování, které se objevují mezi příznivci těchto stylů nejvíce. Kladen důraz je na etickou spotřebu, která by měla donutit spotřebitelé se více zamyslet nad tím, co nakupují a konzumují. Jsou zde popsány příklady jak si opatřit ty kvalitnější regionální potraviny přímo od výrobců a jak se správně chovat ve spotřebě potravin pro trvale udržitelný rozvoj. Spotřebitel může také hledat kvalitní potraviny podle jejich označení BIO nebo Fair trade a podobné, které kvalitu garantují.

Vycházela jsem z rozhovorů s lidmi, kteří vyznávají alternativní zdroje potravin a naopak s těmi, kdo tyto alternativní styly nevyznávají a jedí všechny živočišné výrobky bez omezení. Dále jsem použila knižní literaturu a další internetové zdroje.

Z výzkumu pomocí kvalitativních rozhovorů prováděných v Praze a na Jižní Moravě jsem získala primární informace ohledně preferencí spotřebitelů. Mohla jsem se díky rozhovorům dozvědět často zajímavé příběhy a názory o tom jak se lidé dostávají k alternativním stylům stravování, jak k těmto jednotlivým stylům stravování přistupují a co to pro ně obnáší. U skupiny lidí, kteří alternativní styly nevyznávají, jsem se naopak dozvěděla, že málokdo z těch co do teď jedí maso, by se stal vegetariánem či veganem. V rozhovoru mi byly také prozrazeny jejich preference při nákupu, zda využívají i jiný způsob obstarávání si jídla než nakupování potravin v supermarketu a také jaký názor mají obecně na dnešní kvalitu potravin.

Důležitá je podle spotřebitelů propagace kvalitních regionálních potravin od místních farmářů. Lidé, kteří by takové potraviny uvítali často ani neví kde je sehnat. Proto je důležité potenciální zákazníky informovat o tom kde a co nejlépe seženou. Důležitá je u spotřebitelů také cena. Co se týče masa, si většina ráda připlatí za kvalitní produkt přímo od farmáře, ale u zeleniny a ovoce to stále lidé moc neřeší a raději si koupí levnější po

kterém sáhnou hned vedle toho dražšího českého v supermarketu. Na druhou stranu si však lidé rádi zajdou na farmářské trhy, kde najdou vše přímo od výrobců, mohou něco ochutnat a produkty si také popřípadě ohmatat. Například respondenti z Jižní Moravy si stěžovali, že tam žádné takové trhy nemají, a když tak jsou velice chudé a na prodej jsou tam spíše květiny a výrobky z proutí nebo keramika. Zrovna v této oblasti mi to přišlo dost zvláštní. Je tu určitě spousta místních farmářů a výrobců, kteří by své produkty rádi prodali, ale podle místních občanů o této možnosti ani neví nebo na trhy nebyli městem pozváni.

Tento nedostatek by měly města, co farmářské trhy pořádají, napravit a pomoci tak místním občanům lépe sehnat kvalitnější potraviny po kterých je velká poptávka. Proto si myslím, že by měla být zkvalitněná hlavně propagace a informovanost spotřebitelů, regionální farmáři tak dají najevo, že se o potenciální zákazníky zajímají a chtějí, aby je našli. Úzce s propagací souvisí státní podpora místních farmářů. Současné legislativní podmínky, jak už bylo výše řečeno, nejsou pro farmáře příliš příznivé hlavně z důvodu pozice dovozců. Tyto podmínky jsou však nyní lepší a obchodní řetězce se na farmáře obracejí s žádostí o dovoz potravin, hlavně kvůli tlaku spotřebitelů a Ministerstvu zemědělství, které svými programy lokální výrobu potravin podporuje.

Další podmínkou pro to aby se rozšířilo povědomí o kvalitních regionálních potravinách a začali je lidé více vyhledávat je změna nákupního chování a preferencí zákazníků. Spotřebitelé by se měli více zajímat o produkty, které nakupují, zjišťovat si jejich původ, složení a veškeré potřebné informace. Měli by začít dbát na to, aby produkty, které skončí v jejich košíku, odpovídali určité kvalitě. Domnívám se, že je velmi důležité podporovat regionální české zemědělce tím, že u nich budeme nakupovat právě ty kvalitní potraviny, které bychom měli všichni vyhledávat. U nich máme zaručený původ a víme, že koupí těchto potravin podpoříme tak národní uvědomění. Právě tohle je jedna z možných cest, která vede k tomu, abychom se stravovali zdravě a měli v jídelníčku a na stole vždy regionální a kvalitní potraviny.

ZDROJE

Monografie:

BARNETT, Clive, PHILIP Cafaro, TERRY Newholm. Philosophy and Ethical Consumption in The Ethical Consumer (R. Harrison, T. Newholm, D. Shaw eds.). London: Sage, 2005. ISBN 9781412903530

BECK, Ulrich. Riziková společnost: na cestě k jiné moderně. 2. vyd. Překlad Otakar Vochoč. Praha: Sociologické nakladatelství, 2011, 431 s. POST, 9. sv. ISBN 978-807-4190-476.

KOHÁK, Erazim. Zelená svatozář: kapitoly z ekologické etiky. 2. přeprac. vyd. Praha: Sociologické nakladatelství, 2000, 204 s. ISBN 80-858-5086-9

KOTECKÝ, Vojtěch: Čistá práce. 1. vydání. Brno: Hnutí DUHA, 2003, 102 s., ISBN 80-902823-9-3.

LIBROVÁ, Hana. Pestří a zelení: Kapitoly o dobrovolné skromnosti. Brno: Veronica, Hnutí duha, 1994. ISBN 80-853-6818-8.

LIBROVÁ, Hana. Vlažní a váhaví: kapitoly o ekologickém luxusu. Brno: Doplněk, 2003. ISBN 80-7239-149-6.

REED, Matthew. Rebels for the soil: The rise of the global organic food and fading movement. London, UK: Earthscan, 2010. ISBN 9781844075973.

ZAGATA, Lukáš. 'We want farmers' markets!' Case study of emerging civic food networks in the Czech Republic. International Journal of Sociology of Agriculture and Food, 2012, ISSN 0798-1759.

Internetové zdroje:

ALTERNATIVNÍ SMĚRY: *Alternativní směry ve výživě* [online]. 2007 [cit. 2015-06-15]. Dostupné z: <http://www.viscojis.cz/vyziva/alternativni-smery-ve-vyzive/155-alternativni-smry-ve-vyiv>

ASZ.CZ: *Ekologické zemědělství* [online]. 2015 [cit. 2015-10-13]. Dostupné z: <http://www.asz.cz/cs/zpravy-z-tisku/ekologicke-zemedelstvi/farmar-eko-a-bio-je-o-zneužívání-dotací-na-to-nehraju.html>

BEZEPČNOST POTRAVIN: *Bezpečnost potravin v ČR* [online]. 2013 [cit. 2015-06-16]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/bezpecnost-potravin-v-cr.aspx>

BIO INFO: *Definice a principy ekologického zemědělství* [online]. 2014 [cit. 2015-10-13]. Dostupné z: <http://www.bio-info.cz/vzdelavani/on-line-vzdelavani/definice-a-principy-ekologickeho-zemedelstvi-1>

BIO-INFO.CZ: *Veganů a vegetariánů přibývá* [online]. 2013 [cit. 2015 06-16]. Dostupné z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/veganu-a-vegetarianu-pribyva>

BIOKLUBY: *Zprostředkování potravin pomocí bioklubů* [online]. 2010 [cit. 2015-07-10]. Dostupné z: <http://zpravodajstvi.ecn.cz/?x=84109>

BIOINSTITUT.CZ: *Mýty ekologického zemědělství* [online]. 2008 [cit. 2015-10-14]. Dostupné z: http://www.bioinstitut.cz/documents/myty_EZ_final.pdf

BIOSPOTREBITEL.CZ: *Obchodní řetězce zneužívají svého postavení vůči českým dodavatelům* [online]. 2012 [cit. 2015-10-14]. Dostupné z: <http://biospotrebitelem.cz/clanek/obchodni-retezce-zneužívají-sveho-postaveni-vuci-ceskym-dodavatelum-doplaceni-na-to-i-spotrebitele#more-6810>

BRITSKÉ LISTY: *Výhody etické spotřeby* [online]. 2012 [cit. 2015-07-10]. Dostupné z: <http://www.britskelisty.cz>

BYZNYS.IHNED.CZ: *Tlak na obchodníky začíná fungovat* [online]. 2013 [cit. 2015-10-20]. Dostupné z: <http://byznys.ihned.cz/c1-60596370-tlak-na-obchodniky-zacina-fungovat-regionalni-dodavatele>

EAGRI.CZ: *Potraviny v dnešním zemědělství* [online]. 2012 [cit. 2015-07-10]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/novinky/>

EKOLIST.CZ: *Produkty fair trade v České republice* [online]. 2008 [cit. 2015-07-10]. Dostupné z: <http://ekolist.cz/cz/zpravodajstvi/tiskove-zpravy/vceske-republice-se-vloni-prodalo-produktu-fair-trade-za-27-milionu-korun>

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ: *Ekologické zemědělství je pro mnohé farmáře výbornou alternativou* [online]. 2010 [cit. 2015-10-14]. Dostupné z: <http://naschov.cz/ekologicke-zemedelstvi-je-pro-mnohe-farmare-vybornou-alternativou/>

EMERALD INSIGHT: *Mýty etického konzumerismu* [online]. 2006 [cit. 2015-07-10]. Dostupné z: <http://www.emeraldinsight.com/doi/full/10.1108/07363760110410263>

ETICKÁ SPOTŘEBA: *Bojkoty v etické spotřebě* [online]. 2013 [cit. 2015-07-10]. Dostupné z: <http://www.ethicalconsumer.org/boycotts/boycottlist.aspx>

FAIRTRADE: *Co je fair trade* [online]. 2010 [cit. 2015-06-15]. Dostupné z: <http://www.fairtradefederation.org/what-is-fair-trade/>

FARMÁŘSKÝ VÝROBEK: *Definice a principy ekologického zemědělství* [online]. 2015 [cit. 2015-10-14]. Dostupné z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/lide-se-neshodnou-na-definici-farmarsky-vyrobek>

FEDERACE FAIR TRADE: *Principy obchodu fair trade* [online]. 2010 [cit. 2015-06-15]. Dostupné z: <http://www.fairtradefederation.org/fair-trade-federation-principles/>

GLOPOLIS: *Spotřeba masa* [online]. 2013 [cit. 2015-07-15]. Dostupné z: <http://glopolis.org/cs/clanky/>

GMO POTRAVINY: *Devatenáct z 28 států EU nechce pěstovat žádné GMO* [online]. 2015 [cit. 2015-10-14]. Dostupné z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/devatenact-z-28-statu-eu-nechce-pestovat-zadne-gmo>

GREENACTION: *Protesty – etické spotřeba* [online]. 2010 [cit. 2015-08-12]. Dostupné z: <http://greenaction.cz/category/teorie>

GREENPEACE: *Výroční zpráva* [online]. 2014 [cit. 2015-07-10]. Dostupné z: <http://www.greenpeace.org/czech/cz/O-nas/Vyrocni-zprava/>

HNUTÍ DUHA: *Kalkulace Hnutí DUHA podle: Zpráva o životním prostředí České republiky v roce 2008* [online]. 2008 [cit. 2015-06-15]. Dostupné z: <http://www.mzp.cz/cz/pressreleases/archive>

HOLLANOVÁ , Jana. *Parlamentní listy: Jezte pouze české ovoce a českou zeleninu* [online]. 2013 [cit. 2015-06-15] Dostupné z: <http://nezdravi.parlamentnilisty.cz/Articles/275-vzkaz-od-americkyh-indianu-pro-zdravi-jezte-pouze-ceske-ovoce-a-ceskou-zeleninu-.aspx>

IDNES: *Spotřeba masa v Česku* [online]. 2013 [cit. 2015-07-15]. Dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/spotreba-masa-v-cesku-058-/ekonomika.aspx?c=A131014_130818_ekonomika_zt

KEZ.CZ: *Potravinářská revue* [online]. 2013 [cit. 2015-10-20]. Dostupné z: http://www.kez.cz/sites/default/files/dokumenty/Potravinarska-revue-072013_0.pdf

LIDOVKY.CZ: *Revoluce v jídle se nepovedla jíme víc a hůř* [online]. 2013 [cit. 2015-10-18]. Dostupné z: http://www.lidovky.cz/revoluce-v-jidle-se-nepovedla-jime-vic-a-hur-fkm-/dobra-chut.aspx?c=A130919_181720_dobra-chut_mc

LOVEFOODHATEWASTE.COM: *Zachraňte životní prostředí menším odpadem* [online]. 2010 [cit. 2015-06-16]. Dostupné z: <http://england.lovefoodhatewaste.com/content/help-save-environment-simply-wasting-less-food>

MEZDRAVI.CZ: *Masožravec versus vegetarián* [online]. 2014 [cit. 2015-10-20]. Dostupné z: <http://www.mezdravi.cz/masozravec-versus-vegetarian/>

NAZELENO.CZ: *Rizika geneticky modifikovaných potravin* [online]. 2008 [cit. 2015-10-14]. Dostupné z: <http://www.nazeleno.cz/bio/zdrava-vyziva/geneticky-modifikovane-potraviny-jaka-jsou-rizika.aspx>

PROJEKT MZe: *O projektu Regionální potravina* [online]. 2010 [cit. 2015-10-14]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/>

REGIONÁLNÍ POTRAVINA: *Metodika pro udělování označení „Regionální potravina“* [online]. 2010 [cit. 2015-10-14]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/150270/Metodika_2014.pdf

ROZVOJOVKA: *Kvůli nedostatku vody bude svět bez masa* [online]. 2014 [cit. 2015-07-15]. Dostupné z: <http://www.rozvojovka.cz/clanky/1257-kvuli-nedostatku-vody-bude-svet-bez-masa.htm>

SIWI: *Mezinárodní vodní zdroje – roční setkání* [online]. 2012 [cit. 2015-07-15]. Dostupné z: <http://www.siw.org/project/international-water-resource-economics-consortium-iwrec-10th-annual-meeting/>

STATISTIKA A MY: *Dovoz masa* [online]. 2014 [cit. 2015-07-15]. Dostupné z: <http://www.statistikaamy.cz/wp-content/uploads/2014/01/18041401.pdf>

SVĚT POTRAVIN: *Průvodce světem potravin* [online]. 2013 [cit. 2015-08-12]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/212408/Pruvodce_svetem_potravin_web.pdf

SVĚT POTRAVIN.CZ: *Rub a líc alternativního stravování* [online]. 2015 [cit. 2015-10-13]. Dostupné z: <http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=4882>

TWENTE: *Přírodní zdroje* [online]. 2014 [cit. 2015-07-20]. Dostupné z: <http://www.utwente.nl/ctw/wem/research/finished/>

VEGETARIÁNI: *Vegetariánství* [online]. 2010 [cit. 2015-06-15]. Dostupné z: <http://vegetariani.asp2.cz/zdravi.aspx>

WORLD TRADE ORGANISATION: *Statistiky dovozu a vývozu* [online]. 2014 [cit. 2015-06-15]. Dostupné z: <http://stat.wto.org/Home/WSDBHome.aspx>

ZDRAVÁ VÝŽIVA: *Průvodce geneticky manipulovanými potravinami* [online]. 2000 [cit. 2015-07-10]. Dostupné z: <http://zdrava-vyziva.doktorka.cz/pruvodce-geneticky-manipulovanymi-potravinami/>

ZDRAVÍ: *Zdraví díky potravinám* [online]. 2014 [cit. 2015-10-13]. Dostupné z: <http://zeny.iprima.cz/zdravi/>

ZEMĚDĚLSTVÍ: *Zemědělská výroba* [online]. 2013 [cit. 2015-10-13]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/>

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1 Seznam otázek kvalitativního výzkumu	76
---	----

PŘÍLOHY

Příloha č. 1 Seznam otázek kvalitativního výzkumu

Ne-vegetariáni - otázky pro ne-vyznavače alternativních stylů

1. Přemýšlel/a jste někdy o alternativních stylech stravování? Co pro vás znamenají?
2. Čím by vás alternativní styl stravování musel zaujmout, abyste se stal/a vegetariánem nebo veganem?
3. Co si myslíte o lidech, kteří nějaký z těchto stylů vyznávají?
4. V dnešní době je nabídka potravin velmi bohatá, co si myslíte o její kvalitě?
5. Co je pro vás důležité při nákupu potravin?
6. Znáte značku BIO? Jak moc je pro vás u potravin důležitá?
7. Existuje více možností jak si obstarat potraviny, využíváte je? Popřípadě jaké?
8. Jaká produkce potravin je pro Vás nejlepší a proč?
9. Začíná se objevovat pojem „etická spotřeba“ co si o ni myslíte?

Alternativní styly stravování – otázky pro vyznavače těchto stylů

1. Jak jste se dostal/a k tomu, že jste se začal/a zajímat o alternativní styly stravování?
2. Jaký typ alternativního stravování je vám nejbližší a proč?
3. Přineslo Vám poznání alternativních stylů stravování něco nového?
4. V dnešní době je nabídka potravin velmi bohatá, co si myslíte o její kvalitě?
5. Co je pro vás důležité při nákupu potravin?
6. Znáte značku BIO? Jak moc je pro vás u potravin důležitá?
7. Existuje více možností jak si obstarat potraviny, využíváte je? Popřípadě jaké?
8. Jaká produkce potravin je pro Vás nejlepší a proč?
9. Začíná se objevovat pojem „etická spotřeba“ co si o ni myslíte?