

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA**

Studijní program: Zemědělství  
Studijní obor: Agroekologie  
Katedra: Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií  
Vedoucí katedry: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**Analýza efektivního využívání místní  
produkce, tvorba sítí a prosazení na trhu**

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

Autor: Martin Meloun

Jindřichův Hradec, duben 2014

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Fakulta zemědělská

Akademický rok: 2013/2014

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Martin MELOUN**  
Osobní číslo: **Z11805**  
Studijní program: **B4131 Zemědělství**  
Studijní obor: **Agroekologie**  
Název tématu: **Analýza efektivního využívání místní produkce, tvorba sítí a prosazení na trhu**  
Zadávající katedra: **Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií**

### Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

**Cíl práce:** Podpořit uplatnění regionálních, sezónních a ekologických potravin ve školských stravovacích zařízeních. Zpracovat přehled významnějších producentů a zpracovatelů základních potravin v regionu Jindřichohradecka, vyhodnotit současné a potenciální zapojení do Produktové mapy vypracované RAK Jihočeského kraje. Navrhnout postup při rozšiřování sítě regionálních dodavatelско odběratelských vztahů.

**Literární přehled:** Zjistit v literatuře názory na uplatnění regionální, sezónní a ekologické produkce ve stravování a způsoby jejich prosazení ve školním stravování. Zpracovat přehled rámcových podmínek, které zajistí úspěšnost uvedených opatření.

**Materiál a metody:** Produktová mapa RAK ([www.produktovamapa.cz](http://www.produktovamapa.cz)). Sběr dat studiem dokumentů, návštěvou podniků a institucí a osobní konzultací s podnikateli a dalšími zainteresovanými osobami.

**Výsledky a diskuze:** Vyhodnotit výsledky vlastní práce a porovnat je s literárními údaji.

**Závěr:** Stručně vyhodnotit produkční potenciál regionu ve sféře základních potravin, jeho uplatnění ve vybraných školních stravovacích zařízeních a faktory ovlivňující jejich rozvoj. Navrhnout konkrétní opatření k efektivnímu využití regionální potravinové produkce ve stravovacích zařízeních i v regionu.

Rozsah grafických prací: do 5 stran (tabulky, grafy, fotografická příloha)  
Rozsah pracovní zprávy: 40-50 stran textu vč. příloh  
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická  
Seznam odborné literatury:

Czech, D.; Fahning, I.; Jürgens, K. (2002) Výchozí body regionálního zásobování potravinami. posudek. Agrárně sociální společnost, e. V. Göttingen.

Kaliwoda, J. (2007) Kritéria pro regionální potraviny a nárazové studie regionálních výrobních řetězců ve východním Tirolsku. Universita BOKU. Studie k pilotnímu projektu "Internetová platforma regionální potraviny ve východním Tirolsku". Vídeň.

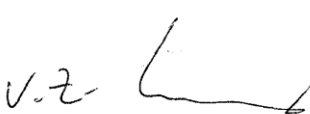
Blömker, S.; Porschke, M.; Voigt, W.; Zacharias, L. (1999) Koch/Köchin - Odborné vzdělávání. aid infodienst - Ochrana spotřebitelů o Výživa o Zemědělství e.V. Hrsg. v. Stam Verlag. Bonn.

Rosegrant, M. W.; Paisner, M. S.; Meijer, S.; Witcover, J.: Global food projections to 2020: emerging trends and alternative futures, 223 pp., ISBN: 0-89629-640-7.

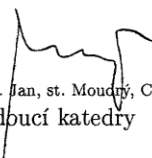
Trognon, L., Bousset, J. P., Brannigan, J.: Consumers attitudes towards regional food products: a comparison between five different European countries, 458 p., ISBN 2-7380-0949-2.

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.  
Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií

Datum zadání bakalářské práce: 4. dubna 2014  
Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2014

  
prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc., dr. h. c.  
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA  
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA  
studijní oddělení  
Studentská 13  
370 05 České Budějovice

  
prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.  
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 4. dubna 2014

## **Prohlášení**

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

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě (v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Zemědělskou fakultou JU) elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejich internetových stránkách.

V Jindřichově Hradci dne .....

.....

podpis studenta

## **Poděkování**

Děkuji prof. Ing. Janu Moudrému, CSc., vedoucímu mé bakalářské práce, za jeho odborné vedení, připomínky, cenné rady, zájem a čas. Velmi si cením jeho kritik, kterými mne podněcoval k lepším výsledkům.

## **Abstrakt**

Práce je zaměřena na vytvoření seznamu nejvýznamnějších dodavatelů surovin z okresu Jindřichův Hradec, kteří jsou, anebo by mohli být dodavateli do školních jídelen v tomto regionu a následné podpoření uplatnění regionálních, sezónních a ekologických potravin ve školských stravovacích zařízeních v Jihočeském kraji, zejména v okrese Jindřichův Hradec. Dále na možnosti využití programů podporujících vytvoření sítě dodavatelско-odběratelských vztahů včetně vyhodnocení faktorů ovlivňujících vznik vztahů, jejich udržitelnost a efektivnost.

Z informací od oslovených vedoucích školních jídelen vyplynulo, že k vyššímu odběru místních potravin jim chybí často informace o místních dodavatelích.

Tento požadavek by mohl plnit program „Produktová mapa“ (seznamy místních dodavatelů a školních jídelen) z projektu „Chutná Hezky.Jihočesky“ za podmínky, že v ní bude zaregistrováno dostatečné množství místních dodavatelů. Z výsledků vyplynulo, že dosud registraci provedli pouze 3 dodavatelé z 52 zařazených do sestaveného seznamu, což představuje 6 %. Podpořením zaregistrování do tohoto projektu by došlo k naplnění požadavku vedoucích školních jídelen k snadno přístupnému a ucelenému přehledu místních dodavatelů i cíle projektu „Chutná Hezky.Jihočesky“, kterým je vyšší uplatnění zejména čerstvých a sezónních potravin z místní produkce v jihočeských školních jídelnách.

**Klíčová slova:** místní produkce, školní stravování, regionální potraviny

## **Abstract**

This work focuses on making a list of most important suppliers of food materials of Jindřichuv Hradec vicinity that supply or could be supplying school kitchens in this region and also the support of application of regional, seasonal and green wholefood in school facilities in South Bohemia, especially in Jindřichuv Hradec vicinity. It shows the possibilities of using programs supporting the creation of supplier-receiver relationship including evaluation of factors influencing the creation of relations and their sustainability and efficiency.

As regards the information received from asked school kitchen chefs, it is known that the lack of information concerning the local dealers is to blame when it comes to higher purchase of local products.

This demand could fulfill program called "Product map" (the lists of local suppliers and school kitchens) from the project "Chutná Hezky.Jihočesky" on the condition that there will be enough registered local suppliers. The results state that of 52 suppliers included on the list only 3 confirmed the registration which is 6 percent. Supporting of registration into this project would fulfill the request of school kitchen chefs which is to get an easily reachable and complete summary of local suppliers and also the aim of the project "Chutná Hezky.Jihočesky" which demands higher application of local fresh and seasonal food in South Bohemian school kitchens.

Key words: local production, school food, regional food

## Obsah

1. Úvod .....	8
2. Literární rešerše.....	9
2.1 Místní produkce.....	9
2.1.1 Místní produkty.....	9
2.1.2 Distribuční cesty místních produktů.....	10
2.1.2.1 Nepřímé distribuční cesty .....	12
2.1.2.2 Přímé distribuční cesty .....	14
2.1.3 Trendy v prodeji místních potravin .....	17
2.1.4 Nejpoužívanější značky kvality potravin v Česku .....	19
2.1.4.1 Národní a nadnárodní značky.....	19
2.1.4.2 Regionální značky .....	24
2.2 Složky potravin důležité pro člověka .....	27
2.3 Enviromentální dopady veřejného stravování .....	28
2.4 Místní potraviny a školní stravování .....	30
2.4.1 Význam školního stravování na zdraví a strav. návyky dětí .....	30
2.4.2 Využívání místních potravin ve školním stravování.....	31
2.5 Automaty ve školách jako narušitel snahy o zdravé stravování .....	33
2.6 Dobré praktiky školního stravování v zahraničí a v České republice..	35
2.7 Legislativa v dané oblasti .....	36
3. Materiál a metody .....	37
4. Výsledky .....	38
5. Závěr.....	47
6. Seznam použité literatury .....	48
7. Seznam tabulek, obrázků a příloh .....	50
8. Přílohy.....	51



# 1. Úvod

Protože hledáme řešení, jak se vypořádat s ekonomickou krizí a globalizací, ohlížíme se do doby, kdy lidé žili a prosperovali díky moudrému obhospodařování přirozených místních zdrojů (dnes hovoříme o trvale udržitelném rozvoji). Začíná nám docházet, že to byla dobrá cesta, ze které jsme odbočili špatným směrem.

Náš způsob stravování ovlivňuje nejen naše zdraví. Jestliže chceme hovořit o trvale udržitelné výživě, je třeba zohlednit i dopady ekologické, ekonomické a sociální.

Výživa, která se snaží uskutečnit tuto základní myšlenku trvalé udržitelnosti, napomáhá nejen našemu zdraví a podporuje regionální ekonomiku, ale také pozitivně ovlivňuje celkové dopady. Vedle pořizovacích nákladů za potraviny je třeba zohlednit i náklady na životní prostředí. Z ekonomických důvodů používají stravovací zařízení často konvenční potraviny a také zboží z dovozu. Také polotovary jsou často používány z důvodu úspory personálu nebo nedostatku místa v kuchyni.

Z těchto důvodů je vhodné podpořit stravovací zařízení, konkrétně školní kuchyně v Jihočeském kraji při zvyšování použití biologických, regionálních, sezónních a čerstvých potravin. Důležitým faktorem je tvorba a rozšíření sítí mezi kuchyněmi a další zainteresovanými subjekty, tyto sítě jsou základem praktické realizace trvale udržitelného jídelníčku a tím bude podpořena nejen ochrana životního prostředí, ale také výživově fyziologicky optimální výživa.

## 2. Literární rešerše

### 2.1 Místní produkce

#### 2.1.1 Místní produkty

V souvislosti s pojmem místní produkt je nutno vymezit nejdříve pojem místo, které označujeme jako region. Regiony mohou být stanoveny buď politicky, jako administrativní jednotka, nebo mohou vzniknout přirozeně, jako kulturní, či národnostní nebo náboženský celek.

Podle struktury lze rozlišit dva základní typy regionů: (ANDĚL, 1996)

- homogenní (vymezen na základě kritérií stejnorodosti)
- nodální (vymezen spádovostí oblasti)

*Potravina* je látka nebo výrobek určená pro výživu lidí a konzumovaná ústy v upraveném nebo nezměněném stavu. Potraviny se dělí na pochutiny a poživatiny. Potraviny mohou být živočišného, rostlinného nebo jiného původu. Kvalita potravin může být vylepšována pomocí přídavných látek (konzervanty, barviva, emulgátory aj.). Mohou být také obohacovány potravními doplňky (vitaminy, minerály aj.).

*Regionální potravina* je tedy výrobek, který je vyroben v příslušném regionu, pochází zejména z tuzemských surovin a vykazuje nezaměnitelné regionální charakteristiky. (PETROVÁ, VÁCLAVÍK, 2008)

## 2.1.2 Distribuční cesty místních produktů

*Distribuce* je veškerá činnost spojená s pohybem zboží od výrobce ke konečnému spotřebiteli v místě určení. Tato složka marketingového mixu představuje souhrn činností všech subjektů, které se podílejí na zpřístupnění hotových produktů konečným uživatelům prostřednictvím tzv. distribučních cest. Distribuční cesta představuje soubor cíleně uspořádaných, vzájemně závislých organizací (marketingových zprostředkovatelů), které se podílejí na procesu zpřístupňování výrobků a služeb zákazníkům. Jednotlivci a organizace se podílejí na procesu zajištění transferu produktů z místa jejich vzniku do místa konečné spotřeby nebo užití. Zákazníkem je konečný spotřebitel nebo zákazník na průmyslovém trhu. Rozhodování o distribučních cestách patří mezi nejkomplicovanější oblasti řízení v marketingu, protože jejich volba ovlivňuje zejména cenovou tvorbu. Vybudování dobře fungujícího distribučního systému není jednoduchá ani levná záležitost a může trvat několik let. Na počátku celého rozhodovacího procesu a marketingovém slova smyslu je rozhodnutí o tom, zda firma použije přímou distribuční cestu, tj. přímé dodávky produktů z výrobní firmy k zákazníkovi, či nepřímou cestu, kdy využije služeb mezičlánků, tj. prostředníků a zprostředkovatelů (obchodníků). Použité distribuční cesty by měly být voleny tak, aby co nejvíce vyhovovaly zákazníkům. (ZAMAZALOVÁ, 2010)

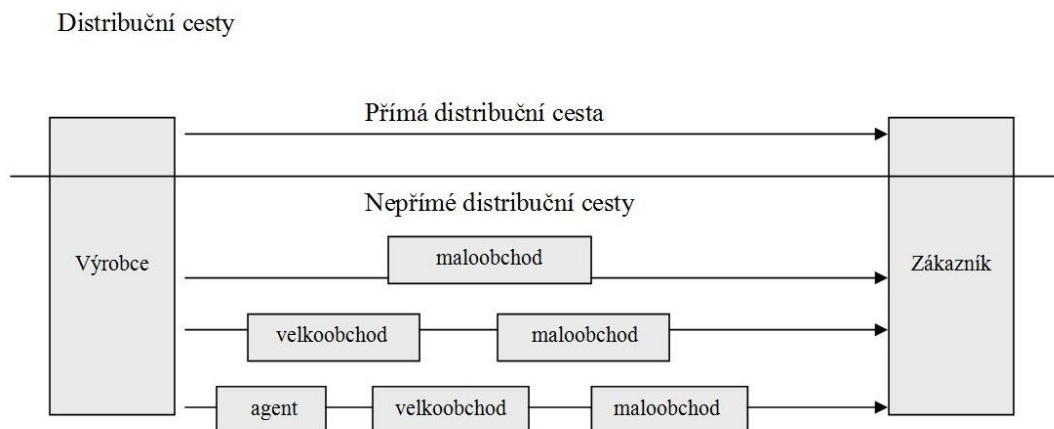
Budování distribučních cest (distribučního systému) trvá léta a je velmi obtížné a nákladné. Obtížné a finančně náročné jsou i snahy již vybudovaný a fungující distribuční systém měnit. (FORET, 2001)

### **Součásti distribuce** (PŘIBOVÁ, 1996)

- *procesy fyzického přemístování* - smyslem distribuce je dodávat správný výrobek ve správném čase na správné místo, fyzická distribuce by měla tedy zahrnovat přepravu, skladování a řízení zásob
- *změny vlastnických vztahů* - v průběhu distribučního procesu dojde nejméně jednou ke změně vlastnických vztahů k výrobku (z výrobce na zákazníka)
- *doprovodné (podpůrné) činnosti* – jsou zajišťovány a vykonávány buď výrobcí samotnými, nebo různými organizacemi, které pak tvoří tzv. distribuční síť (sběr marketingových informací, pojišťování, propagace, úvěrování apod.)

Podle ŠARAPATKY, URBANA (2005) mohou být možnosti uvádění produktů na trh klasifikovány jako přímé a nepřímé. Při přímém uvádění na trh dochází k interakci mezi producentem a spotřebitelem, při nepřímém vstupuje do hry prostředník.

Obrázek č.1 - Distribuční cesty



Zdroj: [http://moodle2.gymcheb.cz/pluginfile.php/50734/mod\\_page/content/1/MAM/](http://moodle2.gymcheb.cz/pluginfile.php/50734/mod_page/content/1/MAM/)

Tabulka č.1 - Srovnání přímé a nepřímé distribuce

**Srovnání přímé a nepřímé distribuce**

Přímá distribuce	Nepřímá distribuce
● náročná na čas	● nižší náklady
● prodáváte, místo abyste vyráběli	● méně náročná na čas
● nižší riziko	● vyšší tržní riziko
● úspěch opravdu záleží hlavně na Vás, Vašich schopnostech a možnostech	● Váš úspěch je odvislý od úspěchu Vašeho prodejce
● můžete účtovat vyšší cenu	● menší odměna
● vytváříte přímý vztah se zákazníky	● nepřímý vztah se zákazníky
● můžete lépe sdělit svůj příběh	

Zdroj: Marketing místní produkce biopotravin, Ministerstvo zemědělství České republiky, 2008

### 2.1.2.1 Nepřímé distribuční cesty

Za nepřímou distribuční cestu je označeno takové spojení výrobce se zákazníky, kdy je zboží dodáváno zákazníkům pomocí distribučních mezičlánků (velkoobchod, maloobchod, nezávislý prodejní agent apod.). Distribuční mezičlánky představují síť organizací a jednotlivců, jejichž prostřednictvím je zboží postupně přemísťováno od výrobce/dodavatele ke konečnému spotřebiteli nebo uživateli. (MOUDRÝ, 2007)

Distribučními mezičlánky jsou prostředníci, zprostředkovatelé, obchodní zástupci a podpůrné mezičlánky. Prostředníci zboží nakupují a dále prodávají. Jedná se o nezávislé subjekty. Řadíme k nim firmy, které poskytují komplexní velkoobchodní služby a subjekty poskytující vybrané služby, např. velkoobchodní prodejny, družstevní velkoobchodní firmy, zásilkové velkoobchodní firmy. Zprostředkovatelé a obchodní zástupci jsou členové distribuční cesty, kteří mohou vykonávat činnost jak pro výrobce, tak pro kupujícího, a jejich úkolem je vyhledávat kontakty a pomáhat procesu směny zboží. Jako odměnu inkasují provizi z prodejní ceny. Podpůrné mezičlánky (dopravní firmy, banky) poskytují služby a usnadňují směnu zboží. Tyto mezičlánky napomáhají dosažení vyšší efektivity procesu distribuce, často umožňují úspory nákladů, času apod. (ZAMAZALOVÁ, 2010).

Z hlediska počtu použitých mezičlánků v rámci distribuční cesty rozeznáváme podle ZAMAZALOVÉ (2010) tři distribuční strategie:

- *Intenzivní (usilovná) distribuce* – uvedení produktu do co nejvyššího počtu prodejen.
- *Výběrová (selektivní) distribuce* – využití několika mezičlánků, distributorů, kteří jsou ochotni prodávat produkty firmy.
- *Výhradní (exkluzivní) distribuce* – omezený počet mezičlánků má exkluzivní právo na distribuci produktů firmy v dané oblasti.

V České republice převažuje zprostředkovaný prodej. Více než 70 % potravin se prodává prostřednictvím super a hypermarketů, dalších 20 % představuje prodej ve specializovaných prodejnách, přibližně 4 % tvoří nezávislé prodejny potravin. Ostatní prodej např. prostřednictvím internetu se podílí 1 %. Přímý prodej na farmách se podílí pouze 5 % objemu trhu. (MOUDRÝ, 2007)

***Výhody nepřímých distribučních cest:***

- Výrobce přenechává část úkonů distribučním mezičlánkům
- Využití zkušeností, specializace a kontaktů distribučních mezičlánků ve styku se zákazníkem

***Nevýhody nepřímých distribučních cest:***

- Ztráta kontroly výrobce nad zbožím
- Problémy při získávání informací o konečném spotřebiteli
- Nezbytná periodická motivace distribučních mezičlánků
- Závislost výrobce na marketingové strategii mezičlánků
- Riziko neplnění plateb
- Zvýšení nákladů distribuční cesty

### 2.1.2.2 Přímé distribuční cesty

Při přímé distribuční cestě prodává producent výrobek nebo zboží spotřebiteli. Při přímém odbytu je hlavní výhodou, že se zemědělec nedělí o tržby se zpracovateli, dopravci a obchodníky, může získat celé cenové rozpětí pro sebe. Nevýhodou je velký nárůst práce a dalších nákladů spojených se zpracováním, balením, dopravou k zákazníkovi a prodejem. (MOUDRÝ, PRUGAR, 2001).

Formy přímého prodeje podle MOUDRÉHO (2007) jsou:

- samosběr
- přímé doručování
- stánkový prodej
- obchod ve dvoře
- prodej ze dvora

#### *Samosběr*

Princip samosběru spočívá v dohodě mezi zemědělcem a zákazníkem, který si sám nasbírá určité produkty. Hlavním efektem je úspora ruční práce (sběr) a dopravy ke spotřebiteli (tj. dvou nejzákladnějších nákladových položek), která se promítne do nižší ceny produktu. Kromě jahod se tímto způsobem dají sklízet i fazole, hrášek, brambory, angrešt či rybíz, ale i ovoce ze stromů. Tento způsob „nákupu“ produktu může být formou aktivního odpočinku, lze ho zajímavě spojit s rodinným výletem, seznámením dětí s prací v zemědělství, životem na vesnici. Může být motivací pro naplánování rodinné dovolené na venkově či dalších rekreačních aktivit.

#### *Přímé doručování*

Tento způsob prodeje může mít řadu forem navazujících na objednávkový systém (zásilkový prodej), rozvoz do domu či na určené místo apod. Je to velmi zajímavý způsob přímého prodeje zvláště při menším rozsahu zvláště zajímavé produkce (ceny za poštovné či jiný způsob dopravy jsou u nás vysoké). Podle druhu zboží, cenových relací, okruhu zákazníků je možné zajistit zasílání zboží poštou nebo osobním dodáním, např. v období před svátky (krocan, husa, ryby) nebo před zimou na uskladnění (zelí, brambory) či v pravidelných intervalech (denní – mléko, pečivo; týdenní – maso, sýry).

Zvláštním způsobem doručování je využití boxů, které jsou umístěny na určitých místech. Jsou naplněny produkty podle požadavku zákazníka, někdy i na týden. Box (krabice) je plněna produkty, které jsou zrovna na farmě vypěstovány, takže sortiment se čas od času mění. Tento způsob prodeje se používá ve Velké Británii a boxy jsou obvykle plněny zeleninou, někdy masem. Takto by mohl být prodáván například chleba, vejce a mléčné produkty za předpokladu dodržení hygienických podmínek. Tento prodej je většinou sezónní. Zboží je placeno podle domluvy. Formy prodeje na objednávku jsou limitovány hygienickými, přepravními a dalšími předpisy. Platební styk se uskutečňuje prostřednictvím bankovních operací. Je možné využívat marketinkových předností internetového prodeje.

### *Stánkový prodej*

Existuje celá řada možností stánkového prodeje (prodej na poli, u cesty, z dodávkového auta, v tržnici). Každá z uvedených forem má své specifické podmínky. Tento způsob prodeje je vhodný pro produkty nabízené sezonně a doplňující permanentně nabízený sortiment. Dobře se uplatňuje na frekventovaných místech, regionech (turistické oblasti, dopravní křižovatky, výletní místa). Zákazníci pravidelně navštěvují biotrhy kvůli výhodě nižších cen, protože dávají přednost čerstvým, kvalitním potravinám, mohou nakoupit velké množství, například na zavařování nebo skladování, ale také proto, že vyhledávají přátelskou atmosféru a možnost komunikovat s pěstiteli, či chtějí podporovat místní zemědělce.

### *Obchod ve dvoře*

Takový obchod má smysl, pokud bude zásoben širším sortimentem a veden po celý rok. Jako základní sortiment se nabízejí vejíčka a zelenina (tyto produkty kupují spotřebitelé pravidelně po celý rok). Doplnkem mohou být brambory, maso, ovoce, zpracované ovoce (např. marmelády, sušené ovoce). Také nepotravinářské zboží může být hojně zastoupeno (např. suché kytice a květiny k celoročním příležitostem, kožky, výrobky ze dřeva, hrábě, dřeváky, vařečky apod.). Šíře a kvalita sortimentu podpoří zájem spotřebitelů, ale současně nutí k pestřejší produkci či zpracování a balení či doplnění zboží od jiných producentů.



### *Prodej ze dvora (sezónní prodej bez obchodu na farmě)*

V zahraničí tento způsob prodeje někdy slouží jako doplněk k jiným formám prodeje, například pro odbyt produktů, které jsou v nadbytku a neodpovídají přesně požadavkům odběratelů nebo pro prodej na tržnici. Z tohoto důvodu může zákazník někdy očekávat, že při prodeji ze dvora nakoupí ekologické produkty levněji. U nás se takto prodávají hlavně brambory, ovoce a zelenina na uskladnění.

### ***Výhody přímých distribučních cest:***

- Přímý kontakt se spotřebitelem
- Účinné zpětné vazby mezi výrobcem a spotřebitelem
- Nižší náklady díky neúčasti mezičlánku

### ***Nevýhody přímých distribučních cest:***

- Nutnost navázat velký počet kontaktů s partnery
- Obtíže při prezentaci výrobku
- Neekonomičnost přímých dodávek v případech zboží hromadného nebo širokého použití a také pro zákazníky, kteří jsou od sebe daleko rozptýleni

### 2.1.3 Trendy v prodeji místních potravin

Ministerstvo zemědělství stojí u zrodu podpůrné propagační kampaně, která má seznámit spotřebitele s regionálními potravinami z jednotlivých krajů České republiky. Součástí této kampaně je i nově vytvořená značka „Regionální potravina“, kterou budou moci lokální výrobci a prodejci umísťovat na své výrobky. Tato propagační kampaň vzniká hned z několika důvodů.

Prvním z nich je snaha prosadit na našem trhu opravdu kvalitní, chutné, tradiční či speciální potraviny. V současnosti je náš trh zaplaven velkým množstvím levných potravin z celého světa, přičemž jejich kvalita bývá mnohdy až na posledním místě. Naopak potraviny vyráběné v našich domácích podmínkách mohou mít spotřebitelé i kontrolní inspekce mnohem lépe na očích a často mohou (pomyslně) vidět i do zákulisí jejich zrodu. Tím následně dochází k nepřímemu tlaku na výrobce, aby udržovali kvalitu svých potravinových produktů na vysoké úrovni.

Dalším důvodem pro preferenci regionálních potravin je neoddiskutovatelný fakt, že tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky. Čerstvější regionální potraviny mívají proto zpravidla lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti. Důležitá je rovněž skutečnost, že čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím méně je zatíženo životní prostředí při jejich dopravě.

Velmi významným aspektem, proč dát přednost regionálním potravinám, je podpora zaměstnanosti v daném regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci pak představují záruku udržení nebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst. Všechny uvedené důvody jasně dokumentují důležitost propagace regionálních potravin a naše země se tímto krokem připojuje k řadě vyspělých států, které podobné podpůrné programy již delší dobu úspěšně využívají.

## **Regionální biopotraviny**

Biopotravina je podle MOUDRÉHO, PRUGARA (2001) potravina vyrobená za podmínek uvedených o ekologickém zemědělství a splňující požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené zvláštními předpisy, na něž bylo vydáno osvědčení o biopotravině. Regionální potravina je potravinářský nebo zemědělský výrobek určený ke konzumaci konečnému spotřebiteli, který je vyroben v příslušném regionu a pochází zejména z tuzemských surovin.

Pojem biopotravina a regionální potravina se tedy vzájemně nevylučují.

Ze závěrů studie JČU „Struktura trhu s bioprodukty v Jižních Čechách“ vyplynulo, že trh s bioprodukty stále roste a mění svou strukturu, avšak jejich transport na větší vzdálenosti do značné míry popírá podstatu ekologického hospodaření, které by mělo dbát na podporu *regionální produkce*. Do budoucna by bylo žádoucí nadále zvyšovat podíl české produkce na trhu s bioprodukty a zároveň diverzifikovat ekologickou zemědělskou produkci takovým způsobem, aby snáze pokrývala poptávku po jednotlivých komoditách. (MOUDRÝ jr. a kol., 2010)

## **Komunitou podporované zemědělství**

Zajímavým řešením ke zlepšení vztahů mezi místními producenty a spotřebiteli je tzv. komunitou podporované zemědělství, které představuje jeden z nových přístupů k distribuci potravin a rozvoji drobného zemědělství, který v řadě zemí již téměř 20 let pomáhá malým sedlákům vytvářet síť spotřebitelů, kteří jim pomohou překonávat existenční problémy, odolávat nepředvídatelným výkyvům globálních trhů a snižovat jejich závislost na veřejných zdrojích financování. Spotřebitelům na druhou stranu přináší kvalitní místní často bio produkci a především úzký kontakt s hospodáři, zemědělstvím a přístup k tomu jak a kde jejich potraviny vznikají, a tak možnost toto vše aktivně ovlivnit. Neméně důležitá je také skutečnost, že jedním z jeho dopadů je i zmenšování propasti mezi městem a venkovem. (KETNEROVÁ, VALEŠKA, 2012).

## 2.1.4 Nejpoužívanější značky kvality potravin v Česku

### 2.1.4.1 Národní a nadnárodní značky

#### *Klasa (2003)*

Národní značka kvality ministerstva zemědělství. Logo jedné z nejrozšířenějších a nejstarších značek nese téměř 1 200 výrobků od 224 firem. Cílem je "zaručit kvalitu potravin a usnadnit orientaci spotřebitele na českém trhu".

Udílí se na tři roky, během nichž dozorové orgány (SZPI, SVS) provedou několik kontrol kvality. Ve výjimečných případech výrobek o Klasu přišel. Za užívání loga firmy neplatí jako u jiných značek na trhu. Značku mohou získat i potraviny vyrobené v zahraničí.

Klasa často operuje s pojmem kvalita, jeho význam je však z pohledu spotřebitele nejasný. Kvalitou se rozumí mnoho věcí, od vysokého obsahu masa, minima chemie, chuti, až po 'kvalitní' suroviny, tradici výroby, ekologii apod. Zákazník v prodejně neví, v čem kvalita daného výrobku spočívá.

#### *Podmínky udělení*

- Výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, kterými se liší od "běžných výrobků na trhu".
- Pravidelné dodávání do obchodní sítě
- Označení procentuálního zastoupení surovin a jejich původu
- Nesmí obsahovat strojně oddělené maso (separáty)
- NE privátním značkám řetězců, NE vínům (ostatní alkohol povolen)

#### *Hodnocení*

O udělení certifikace rozhoduje komise složená se zástupců ministerstva zemědělství, dozorových orgánů, vysokých škol a výzkumných institucí, výrobců potravin a spotřebitelů.

Obrázek č. 2 – Logo „Klasa“



Zdroj: [www.eklasa.cz](http://www.eklasa.cz)

## **Český výrobek (2011)**

Systém značení Potravinářské komory ČR. Potraviny musí splňovat stanovený podíl českých surovin a zpracování v Česku. Většina výrobků s tímto logem pochází ze závodů velkých potravinářských firem jako jsou Madeta, Kofola, Kostecké uzeniny či Hamé. Logo nese přes 1 200 výrobků.

Projekt je financován z poplatků za užívání značky roční sumou kolem 1 milionu korun. Platí se poplatek od 1 500 Kč za jednotlivý výrobek až 100 000 Kč pro velké firmy (bez DPH). Vedle tohoto značení existují ještě další dvě odlišné a starší konkurenční značky s názvem "Český výrobek".

### *Podmínky udělení (liší se podle druhu)*

- Maso: z tuzemských chovů i porážek, hlavní složka masných výrobků musí být beze zbytku tuzemského původu.
- Mléčné výrobky: bez náhražek jako rostlinné tuky nebo sójová bílkovina.
- Jednodruhová sterilovaná zelenina musí být ze 60 procent z ČR, okurky minimálně ze 70 procent.
- Pečivo: nejméně 55 procent hmotnosti hlavních složek z ČR.

### *Hodnocení:*

Rozhoduje komise složená ze zástupců PK, dozorových orgánů a MZE. Uděluje se na dobu tří let, během kterých probíhají namátkové kontroly.

Obrázek č. 3 – Logo „Český výrobek“



Zdroj: [www.ceskapotravina.cz](http://www.ceskapotravina.cz)

## ***Vím, co jím (2010)***

U potravin se sleduje obsah škodlivých živin, jejichž nadměrná konzumace způsobuje civilizační choroby jako je obezita či diabetes. Značení je mezinárodní, rozšířené hlavně v Nizozemsku. Udělování se řídí kritérii Světové zdravotnické organizace a Organizace OSN pro výživu a zemědělství. Kritéria každé dva až tři roky procházejí revizí.

Certifikaci drží kolem 300 výrobků. Za projektem stojí iniciativa „Vím, co jím a piju“, s níž spolupracují dvě desítky firem, např. Unilever nebo řetězec Albert. Tato symbióza je také nejčastější výtkou kritiků značky. Výrobce platí 6 tisíc korun za roční licenci na každý výrobek. Iniciativa letos počítá s rozpočtem cca 4 miliony Kč, loni to bylo 3,5 mil. Kč, předloni 1,7 mil. Kč.

Známka kvality je oproti jiným srozumitelnější, sleduje jen nutriční složení. Nehledí však na původ potravin, ekologii, technologii výroby apod.

### *Podmínky udělení (liší se podle druhu)*

- Sledují se hodnoty nasycených a trans nenasycených mastných kyselin, soli, cukru a u některých potravin energie a podíl vlákniny (pečivo).

### *Hodnocení:*

Analýza i hodnocení probíhá v nezávislé akreditované laboratoři na základě kritérií programu OSN a WHO s názvem The Choices.

Obrázek č. 4 – Logo „Vím, co jím“



Zdroj: [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)

## **Zdravá potravina (2013)**

Systém Občanského sdružení „Zdravá potravina“ zohledňuje vliv potravin nejen na zdraví, ale i přírodu. Potraviny musí splňovat základní nutriční předpoklady, neobsahují éčka, ani umělá aromata. Výhodu v hodnocení mají české výrobky (vlaječka v lístku). Na druhou stranu nikdo neposuzuje třeba chuť a neprovádí se laboratorní analýza, ale spoléhá se na informace na etiketách.

Logo získalo přes sto výrobků. Udílí se na jeden rok, poplatek je 5 000 Kč za výrobek. "Naprostá většina nákladů je náš volný čas vložený pro dobro společného záměru," říká předseda sdružení Rudolf Náprstek.

### *Podmínky udělení*

- Výrobek musí získat 20 bodů v hodnocení. Posuzuje se výrobek z hlediska osmi kategorií. Nejvíce plusových bodů lze získat třeba za to, že je potravina bez chemie (rozlišuje se druh éček), vyrobena v ČR, má ekologický obal, nadstandardní informace na obalu atd. V hodnocení pomáhají i další loga - konkrétně BIO, Regionální potravina, Klasa a Fair Trade.

### *Hodnocení:*

Tým lidí občanského sdružení, ale i studenti různých univerzit. Kontrola probíhá minimálně jednou ročně.

Obrázek č. 5 – Logo „Zdravá potravina“



Zdroj: [www.zdravapotravina.cz](http://www.zdravapotravina.cz)

## **BIO (2010)**

Označení produktů ekologického zemědělství. U balených potravin je logo povinné od července 2010. Užívání je podmíněno dodržováním přísných pravidel pro zemědělskou výrobu. Nesmí se např. používat většina hnojiv konvenčního zemědělství, přísnější pravidla platí i pro chov zvířat či jejich krmení. Farmáře kontrolují v ČR tři orgány, roční náklady na zemědělce dosahují až 55 tisíc Kč. Logo má dvě verze, českou a EU (hvězdy poskládané do listu) a je doplněno kódem kontrolních organizací.

### *Podmínky udělení (nařízení EU o ekologickém zemědělství)*

- Minimálně 95 % složek bylo vyprodukováno ekologicky.
- Velmi přísný metr na zemědělskou výrobu: střídání plodin, pesticidy, hnojiva a antibiotika u zvířat, potravinová aditiva.
- Využívání místních zdrojů jako jsou hnojiva a krmiva.
- Zákaz geneticky modifikovaných organismů.

### *Hodnocení:*

Certifikace je přísný proces, lze ji získat až po dvou přechodných letech z běžného zemědělství. Certifikace provádějí a minimálně jednou do roka farmáře kontrolují společnosti KEZ (Kontrola ekologického zemědělství), ABCERT a Biokont. Znamka se obnovuje každý rok.

Obrázek č. 6 – Logo „Bio“



Zdroj: [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)



## 2.1.4.2 Regionální značky

### *Regionální potravina (2010)*

Mladší projekt ministerstva zemědělství podporuje malé a střední pěstitele v krajích. Modrozelené logo má přes 400 potravin. Rozhoduje zejména vazba k regionu a tradice. Vedlejším motivem je ekologie - nákupáním od lokálních výrobců se zkrátí distribuční cesty.

Orientuje se na zákazníky, kteří hledají potraviny s jasným původem. Z loga je jasné, ze kterého kraje výrobek pochází, může však být z 30 procent složený ze zahraničních surovin. Stát letos na podporu této značky počítá s částkou 50 mil. Kč (loni 40 mil Kč). Logo se uděluje na šest let a je bezplatné.

#### *Podmínky udělení*

- Pouze malé a střední podniky (do 250 zaměstnanců).
- Výrobek musí být minimálně ze 70 procent z tuzemských surovin, hlavní složka pak beze zbytku tuzemského původu.
- Vazba k danému kraji, jeho tradicím, surovinám, technologiím.

#### *Hodnocení:*

Vítěze soutěží v regionech vybírá osm zástupců MZE a podřízených organizací, Agrární komory i krajů. Rozhoduje například originalita, vazba k regionu, chuť či vůně, původ surovin a způsob výroby. Roli v hodnocení hrají regionální specifika, jako jsou receptury předků, charakteristické regionální suroviny atd.

Obrázek č. 7 - Logo „Regionální potravina“



Zdroj: [www.regionálnipotravina.cz](http://www.regionálnipotravina.cz)

## **Regionální značky (2004)**

Cílem značky, která má 24 lokálních mutací, je hlavně podpora velmi malých firem a řemeslníků a ekologicky udržitelného podnikání. Logo drží 730 výrobků, z toho 381 potravin. Posuzuje se "jedinečnost" výrobku u pěti kritérií: tradice, podíl místních surovin, podíl ruční práce, vztah k regionu a výjimečné vlastnosti.

Sdružení Asociace regionálních značek dává na podporu značky ročně až 5 milionů Kč. Licence stojí firmě okolo 1 500 za rok, ty větší i trojnásobek. Další prostředky jsou z dotací EU, příspěvků členů či poradenství. "Přidanou hodnotou značky je horizontální spolupráce mezi držiteli značky. „Leckde funguje, že restaurace se učí odebírat místní potraviny, producenti si 'posílají' zákazníky mezi sebou formou 'turistické stezky', navzájem si prodávají své výrobky apod,“ říká národní koordinátorka sdružení Kateřina Čadilová.

### *Podmínky udělení*

- Výroba na území regionu, jedinečnost ve vztahu k lokalitě
- 100 procentní podíl místních surovin u dále neupravovaných produktů jako med, vejce, maso, ovoce a zelenina apod.

### *Hodnocení:*

Značku na 2 až 3 roky udělují komise v regionech, z poloviny složené z výrobců různých oborů v regionu, dále zástupců značky ARZ, popř. ochránců přírody, historiků, starostů, zástupců krajů apod. Kromě regionálního přínosu se hodnotí i vlastnosti jako výživová hodnota potravin, ekologie, nejsou na to však žádná pravidla. Šetrnost k přírodě je součástí vylučovacích podmínek.

Obrázek č. 8 – Logo „Regionální značka – Šumava“



Zdroj: [www.regionalni-znacky.cz/sumava/](http://www.regionalni-znacky.cz/sumava/)

### **Chutná Hezky.Jihočesky (2007)**

V Jihočeském kraji jsou oceňovány regionální a zemědělské produkty známkou „Chutná Hezky.Jihočesky“ (CHJ). Projekt CHJ organizuje od roku 2007 Regionální agrární komora Jihočeského kraje za podpory Jihočeského kraje. Cílem je systémová propagace kvalitních potravin z jihočeské produkce. Jedním z nástrojů je stejnojmenná soutěž. Každoročně se koná pod záštitou hejtmana a umožňuje získat nadstandardní marketingový přínos zúčastněným jihočeským výrobcům potravin pro vítězné produkty, které získají právo užívat ochrannou známku CHJ. V průběhu dosud uskutečněných sedmi ročníků (2007 – 2013) CHJ prošlo hodnotitelským „sítem“ 996 výrobků, z nichž se 143 podařilo získat právo na užití loga CHJ.

Známka CHJ má blahodárny účinek pro zapojené soukromé subjekty. Protože ji získávají jedinečné dobroty vyrobené z maxima jihočeských surovin a zrozené na území jihočeského kraje, jejím prostřednictvím se podporuje i lokální zemědělská výroba, posiluje sociální i ekonomickou stabilitu v regionu. Co nejkratší cesta jídla od výrobců na naše talíře je dobrá pro zdraví spotřebitelů i pro jihočeskou krajinu.

Obrázek č. 9 – Logo „Chutná Hezky.Jihočesky“



Zdroj: [www.chutnahezkyjihocesky.cz](http://www.chutnahezkyjihocesky.cz)

## 2.2 Složky potravin důležité pro člověka

Složení stravy je dnes často diskutovanou otázkou. Tvoří ji makroživiny (hlavní živiny) a mikroživiny. Hlavními živinami jsou bílkoviny, tuky a cukry. Mikroživiny tvoří vitamíny, minerální látky a stopové prvky. Kromě toho nesmíme zapomínat na vodu, která je součástí naší výživy v rámci tekutin, které přijímáme zvlášť nebo jako součást potravy (BLATTNÁ, 2005). Potraviny mají hodnotu energetickou i biologickou, která je dána jejich složením, využitím v organismu a obsahem látek, které si organismus neumí sám vytvořit (např. esenciální aminokyseliny) a ochrannými látkami jako jsou minerální látky, stopové prvky, vitamíny. Důležitou roli hraje vzájemný poměr jednotlivých živin – bílkovin, tuků, sacharidů a jejich podíl na celkové energetické hodnotě stravy. Dnes je doporučováno 10 – 13 % bílkovin, dříve to bylo více jak 15 %. Tuky by měly být zastoupeny dnes z 25 – 27 %, dříve 30 % a sacharidy dnes 60 – 65 % a dříve 56 % (PETRÁSEK, 2004). V USA je doporučená denní dávka bílkovin pro dospělé 0,8 – 1 g bílkovin na kilogram hmotnosti člověka podle věku a pohlaví. Pro děti je dávka vyšší (SCHUSTER, 2008).

## 2.3 Enviromentální dopady veřejného stravování

Podle MOUDRÉHO (2011) se z celosvětového hlediska zemědělství podílí na 14 % antropogenních skleníkových emisí, 52 % antropogenních emisí metanu a 84 % emisí rajskeho plynu. V České republice se na celkových emisích skleníkových plynů v roce 2008 podílelo zemědělství 6 % (ANONYM1, 2014). Toto číslo ukazuje, jak velký je vliv zemědělství na uvolňování skleníkových plynů a kolik oxidu uhličitého bychom mohli ušetřit v šetrnějším systému hospodaření. Emise ze zemědělství jsou dle FOTTA a kol. (2003) nejvíce uvolňovány z aplikace hnojiv a pesticidů. Významnou roli hraje transport, který lze rámcově rozdělit na regionální (vzdálenosti 50 a 100 km) a nadregionální (vzdálenosti 200 a 400 km). V tabulce č. 2 je uveden vliv transportu mouky na celkovém zvýšení emisní zátěže.

Tabulka č.2 - Emise CO<sub>2</sub> na výrobu a transport kg konvenční a ekologické mouky

transport	konvenční zemědělství				ekologické zemědělství			
	regionální	regionální	nadregionální	nadregionální	regionální	regionální	nadregionální	nadregionální
vzdálenost v km	50	100	200	400	50	100	200	400
emise CO <sub>2</sub> na výrobu 1 kg chleba	1,0554	1,0554	1,0554	1,0554	1,1396	1,1396	1,1396	1,1396
transport	0,0137	0,0274	0,0547	0,1094	0,0137	0,0274	0,0547	0,1094
celkem	<b>1,0691</b>	<b>1,0828</b>	<b>1,1101</b>	<b>1,1648</b>	<b>1,1533</b>	<b>1,1670</b>	<b>1,1943</b>	<b>1,2490</b>

Zdroj: Studie „Emisní zátěž při pěstování a zpracování pšenice“

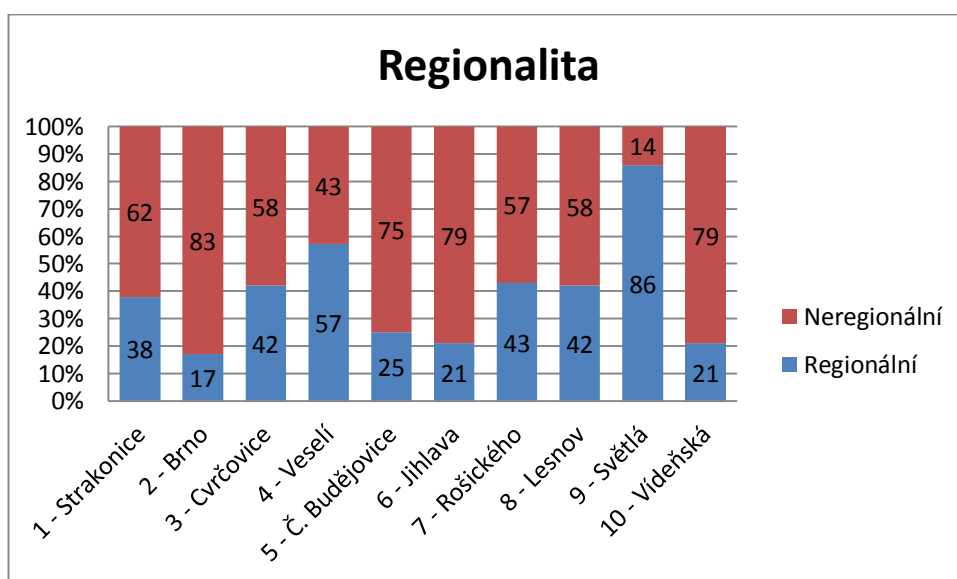
Stravovací zařízení spotřebují denně velké množství energie. Tato energie se skládá jednak z přímé energie, kterou je třeba vynaložit při přípravě jídel, chlazení potravin, vytápění, osvětlení, větrání, atd. Nepřímou energii obsahují také zpracovávané potraviny. Tato potřeba nepřímé energie vyplývá z celkové spotřeby energie, kterou je zapotřebí vynaložit během produkce, skladování, resp. chlazení a dopravy z pole do obchodu a dále pak do stravovacího zařízení. Tato potřeba nepřímé energie představuje ekologickou zátěž dané potraviny.

Výběrem použitých potravin mohou stravovací zařízení podstatnou měrou přispět k ochraně ovzduší. Vedle nutričních a ekonomických kritérií sehrávají v tvorbě menu stále větší roli také ekologická kritéria. Otázka, která se nabízí, zní: Jak velký vliv má způsob produkce (ekologický/konvenční), místo produkce (regionální potravina/potravina mimo region) a doba koupě (v sezóně/mimo sezónu) na emise CO<sub>2</sub> potravin, resp. jídel.

Vědomý výběr potravin nemá jen ekologické přednosti, přispívá k dobrému pocitu strávníků a ve školních jídelnách a jídelnách mateřských škol sehrává u mladé generace také neméně důležitou osvětovou roli.

Spotřebou regionálních potravin se mimo jiné zabýval projekt UMBESA zaměřený na realizaci trvalé udržitelnosti se zvláštním zohledněním regionálních, sezónních a biologických a čerstvě připravených jídel.

Obrázek č. 10 - Regionální potraviny ve sledovaných školních jídelnách



Zdroj: Studie Projekt „UMBESA“

Jako regionální jsou označena jídla, u nichž nejen obchodníci, ale i zpracovatelé a jejich dodavatelé základních surovin pocházejí z kraje.

Podle studie UMBESSA vyplývá, že v jídelníčku sledovaných školních jídel převládala čerstvá jídla 56 - 73%, v Rakousku 58 - 74%. Podíl mražených jídel tvořil 3 - 12%, v Rakousku 3 - 16% a podíl polotovarů resp. hotových jídel 24 - 32%, v Rakousku 21-26%. Nejhůře dopadlo srovnávání českých a rakouských stravovacích zařízení z pohledu využití bioproduktů při přípravě jídel. V Rakousku činí biopotraviny 14 - 50% (nejvíce v nemocnicích), u nás je bio výjimkou.

## **2.4 Místní potraviny a školní stravování**

### **2.4.1 Význam školního stravování na zdraví a stravovací návyky dětí**

Zbytek Evropy nám může závidět systém školního stravování, kdy téměř každá škola provozuje vlastní kuchyni a kuchařky denně dětem vaří teplé obědy. Proč se však nepokusit stravování dětí ještě zlepšit nahrazením některých surovin čerstvými i suchými produkty ekologického zemědělství? Čerstvě připravená, dobrá a výživná jídla ve školní jídelně mohou být způsobem, jak prolomit začarovaný kruh nezdravého stravování dětí mimo školu. Role školního stravování je zásadní, a proto je potřeba si ho vážit a podporovat jej.

Výskyt obezity, alergie a dalších civilizačních chorob, často z velké části způsobených nezdravým stravováním, se v České republice v posledních letech výrazně zvyšuje. Současně se zvyšují obavy z výskytu rizikových látek v potravinovém řetězci. Kvůli večerím u televize, rychlému občerstvení a obchodům plným vysoce zpracovaného, baleného hotového jídla většina dětí nemá vztah k jídlu, které jí.

Mladí lidé nejsou dostatečně informováni o principech trvale udržitelného způsobu života a nejsou připraveni na jejich uplatňování v praxi. Za podstatu ekologické krize je označován způsob spotřeby a výroby. Je nutné změnit spotřební vzorec, životní styl a stravovací návyky českých dětí a mládeže.

Podporovat zdraví dětí poskytováním zdravých, čerstvých a nutričně bohatých potravin a nápojů ve školních jídelnách a kantýnách by mělo být prioritou pro každou školu. Školy by neměly čekat na podporu úřadů či vládní nařízení, ale měly by samy začít v této oblasti vyvíjet iniciativu. Způsob stravování v dětství má na člověka vliv po celý život a čerstvé, místní biopotraviny by měly být primární součástí těchto aktivit.

Školní jídelny mohou mít důležitý vliv na stravovací návyky dětí a mohou jim ideálně zprostředkovat správné návyky při výběru potravin. Potravní návyky jsou totiž formovány již v dětství. Je proto nezbytné vyvinout maximální snahu zajistit dětem ve škole výběr zdravých potravin. Děti jsou mnohonásobně více vystaveny nebezpečí konzumace zbytků nebezpečných pesticidů v jídle. Biopotraviny jsou ideální alternativou ke konvenčním, vysoce zpracovaným potravinám, obsahujícím vysoké množství soli, tuků, cukru a umělých aditiv. (VÁCLAVÍK, 2008).

## 2.4.2 Využívání místních potravin ve školním stravování

**Výhody využívání místních potravin ve školním stravování podle VÁCLAVÍKA (2008) jsou:**

■ *Výhody pro rodinné ekofarmy*

- prodej do školních jídelen poskytuje drobným zemědělcům spolehlivé odbytiště relativně velkého množství produkce za předem dohodnuté ceny.

■ *Výhody pro spotřebitele*

- strávníkům nabízí místní čerstvé potraviny ze známého zdroje. Lidé, kteří mají přístup k místním potravinám ve škole, si více uvědomují místní potravní systémy a mohou být lepší chutí a kvalitou potravin povzbuzeni k většímu nákupu místně produkováných potravin v tržnicích, stáncích, přímo na farmě nebo v místní prodejně potravin. Toto rozhodnutí má výrazný pozitivní efekt na místní ekonomiku.

■ *Pro školy ve větších městech*

- využívání regionálních dodavatelů může napomoci ke sblížení měst s venkovem a vzdělávání žáků a studentů v oblasti udržitelné produkce potravin.

■ *Ekonomické výhody pro region*

- nákupem surovin od místních producentů finance neodcházejí z regionu, naopak se v něm multiplikuji. Čím více se bude v regionu za potraviny utrácet, tím lepší ekonomický dopad to bude mít.

■ *Ekologické výhody*

- jsou získány přímým nákupem od místních producentů. Snížením vzdálenosti, které potraviny musejí urazit, se snižuje znečištění emisemi.

■ *Zdravé školní stravování vede podle výzkumů k lepšímu chování žáků, kteří jsou při vyučování pozornější. Výzkum britské organizace pro ekologické zemědělství Soil Association zjistil, že žáci, kteří jedli jídla připravená z čerstvých nezpracovaných surovin, byli koncentrovanější, měli menší sklony k hyperaktivitě a při vyučování byli klidnější a pozornější. Měli také větší kapacitu k učení a měli lepší docházku do školy.*



Potraviny místního či regionálního původu jsou nejlepší možností, jak pro školní kuchyni obstarat čerstvé potraviny bohaté na živiny ze známých a důvěryhodných zdrojů. Náklady můžete udržet na uzdě, pokud budete používat sezónní potraviny. Tím, že podporujete místní zemědělce a dodavatele, vzrůstá váš příspěvek místní ekonomice a zároveň pomáháte snižovat dopad přepravy na velké vzdálenosti na životní prostředí.

To, co jíme, má větší vliv na klimatické změny než jakákoliv jiná část našich každodenních aktivit.

Prosazování hodnotné výživy a konzumace potravin z trvale udržitelného zemědělství skrze zdravou stravu ve škole přináší dvojí výhodu. Školní jídla mohou být zdravá, kvalitní a zároveň napomáhat snižování dopadů jejich produkce a konzumace na životní prostředí.

Ačkoli většina velkých dodavatelů zboží do školních jídelen pravděpodobně zatím nezařazuje produkty místních ekofarem do své nabídky, je vhodné s nimi jednat a vysvětlit jim vaši vizi. Ideálními dodavateli jsou družstva či skupiny zemědělců ve vašem regionu, jež mohou nabídnout širokou škálu výrobků, stabilitu zásobování a spolehlivost dodacích služeb.

Na druhou stranu je pravda, že řada zemědělců zatím není schopna či ochotna zásobovat místní provozy nebo nemá možnost produkci zabalit a doručit způsobem, který potřebujete. (VÁCLAVÍK, 2008).

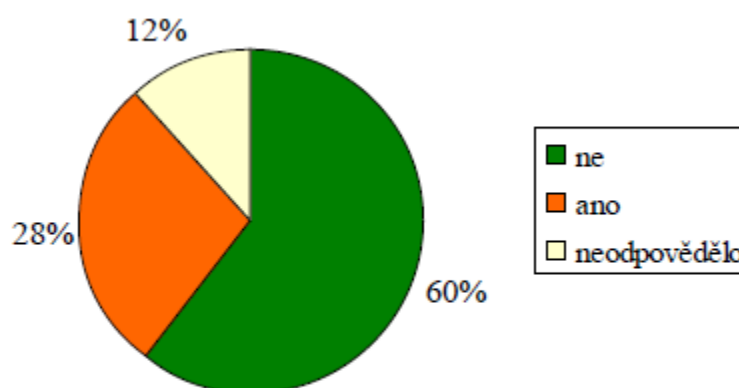
### **Sezóna a jídelníček**

Při vytváření jídelníčku je dobré myslet podle sezóny, začleňovat čerstvé produkty, které jsou právě k dispozici - u sezónních potravin kvalita vzrůstá a cena klesá. Je vhodné vymyslet jídla, ve kterých se používá co nejvíce čerstvých surovin, tj. zeleniny, ovoce, masa a mléka. Které potraviny jsou právě v sezóně, se dá zjistit od místních chovatelů a pěstitelů. Nalezení místních tradičních receptů, v kterých jsou použity sezónní potraviny, pomáhá budování vztahu k tradiční místní kulinářské kultuře. (VÁCLAVÍK, 2008).

## 2.5 Automaty ve školách jako narušitel snahy o zdravé stravování

Automaty ve školách jsou ve vyspělých zemích diskutovány a řešeny v kontextu problematiky školního stravování, a to zejména v rámci boje s narůstající obezitou. Obezita stále více ohrožuje zdraví evropské populace a má zásadní ekonomické a zdravotní dopady. Je odhadováno, že obezita stojí obyvatele EU okolo 70 miliard € ročně jakožto cena za zdravotní péči a za ztrátu produktivity kvůli nemocem, které s obezitou souvisí. Obezita postihuje stále více dětí a mladistvé. Automaty s obsahem nevhodných potravin, nezřídka s vysokým obsahem soli a taktéž přeslazených nápojů ve školách jsou součástí celkového „obezitogenního“ prostředí, které dětskou obezitu významně ovlivňuje. (PROJEKT EATWELL, 2014)

Obrázek č. 11 - Využívání automatů dětmi v ČR



Zdroj: Packová: Stravovací návyky dětí mladšího šk.věku  
Konference Školní stravování Pardubice 2013

Doporučení expertů PROJETKU ETWELL (2014):

- Regulace stravování dětí ve školách - jako např. výživové normy pro školní stravování, bezplatné poskytování čerstvého ovoce a zeleniny, restrikce přesolených pokrmů a slazených nápojů v automatech aj. - mají význam a jsou prokazatelně efektivní.
- Přijímaná opatření musí však být bezpodmínečně doprovázena všeobecným zvyšováním zdravotního uvědomění a zvyšováním informovanosti dětí a mládeže o vztahu výživy a zdraví.
- Děti a mládež by měly porozumět, k čemu přijímaná opatření slouží, pokud tomu tak není, je efekt opatření pouze krátkodobý a rychle vyprchá.
- Spíše než úplný zákaz automatů ve školách je doporučováno, aby byla opatření zaměřena na obsah školních automatů.
- Je shoda, že je třeba obsah automatů regulovat tak, aby nabízely z hlediska zdravé výživy vhodné pokrmy a nápoje (příklad Itálie).

## 2.6 Dobré praktiky školního stravování v zahraničí a v České republice

Podíváme-li se do světa, pravděpodobně nejlepší organizaci školního stravování mají ve Finsku a Švédsku, které patří k nejefektivnějším a nejzdravějším v oblasti celé Evropské unie. Strava je poskytována zdarma, školní stravování plně hradí obec, která má velký zájem na zdraví své budoucí generace. V Itálii bylo školní stravování uznáno za nedílnou součást práva občanů na vzdělání a zdraví. Konzumace oběda je považována za vzdělávací zážitek. Velmi podobný systém stravování ve školách jako u nás je ve Francii. V Anglii známý televizní kuchař Jamie Oliver přenesl téma školního stravování do přímého zájmu médií a následně i politiků. Otevřeně se zastal pracovníků britských školních kuchyní a upozornil, že nemají kredit ani hlas, aby si jich úředníci a politici všimli.

Osvěta školních jídelen je přitom součástí výchovného systému, který přispívá ke zdravým stravovacím návykům, respektive zdravému životnímu stylu a slušnému společenskému chování při jídle. Dnes se většina lidí stravuje spíše v běhu, což svádí ke konzumaci jídel z fast-foodů. Rituál společného oběda či večere postupně zaniká. Přitom školní oběd byl a měl by zůstat jedním z denních rituálů, který má svůj společensko-sociální význam. I v době oběda pedagog ovlivňuje a vychovává děti k získávání žádoucích výživových, stravovacích, hygienických a společenských návyků. Stravování žáků je považováno za součást poskytování služeb v rámci výchovné a vzdělávací činnosti. Pestrost stravy napomáhá zdravému vývoji dětí a mládeže. Školní jídelna je ve většině případů velmi dobře a moderně vybavené stravovací zařízení. Pracuje v ní obvykle v oboru vzdělaný personál a je zajištěna naprostá bezpečnost přípravy pokrmů dle platných hygienických norem. Cílem Asociace školních jídelen je zlepšení celospolečenského vnímání významu školních jídelen, posílení společenského postavení a uznání pracovníků školních jídelen, cílená osvětová pomoc při výchově dětí k získávání žádoucích výživových, stravovacích, hygienických a společenských návyků, a tím předcházení vzniku „fastfoodových“ jedinců.

## **2.7 Legislativa v dané oblasti**

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích

*Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství*

*Zákon č.40/1995 Sb., o regulaci reklamy*

*Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.1924/2006, o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin*

*Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení*

*Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon)*

*Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování*

(Vyhláška o školním stravování byla v roce 2008 novelizována. Předmětem této novely byla zejména změna finančních limitů na nákup potravin.)

## **3. Materiál a metody**

### **3.1 Metodika získání dat**

Data potřebná k vypracování diplomové práce byla získána:

- z literárních a ostatních zdrojů (knihy, články, internet)
- návštěvou školních jídelen
- osobními konzultacemi s podnikateli a dalšími zainteresovanými osobami
- konzultací poznatků s vedoucím práce

### **3.2 Vlastní sběr dat**

Pro zpracování seznamu dodavatelů surovin do školních jídelen z okresu Jindřichův Hradec bylo využito více informačních zdrojů např. Asociace soukromých zemědělců, Evropské databanky, serveru jidelny.cz, serveru seznam.cz, informací od vedoucích školních jídelen a vlastních znalostí regionu. Seznam byl vypracován tak, aby odpovídal struktuře dodavatelů podle Produktové mapy Regionální agrární komory Jihočeského kraje ([www.produktovamapa.cz](http://www.produktovamapa.cz)) pouze pro okres Jindřichův Hradec, rozdělený podle druhů surovin.

Návštěvou vybraných školních jídelen byli zjištěni jejich nejvýznamnější dodavatelé jak regionální tak i neregionální a názory vedoucích školních jídelen na snahu zvyšovat spotřebu místních produktů ve školních jídelnách.

Z osobních konzultací s podnikateli bylo zjišťováno, co brání rozšíření dodavatelsko-odběratelských vztahů, jejich znalosti o existenci možnosti využití Produktové mapy a co by od ní očekávali.

### **3.3 Metodika zpracování a vyhodnocení dat**

Data byla zpracována s pomocí programu Microsoft Office Excel. Byli sledováni nejvýznamnější dodavatelé a dodavatelé zaregistrovaní v Produktové mapě.

## 4. Výsledky

Cílem mojí práce bylo vytvořit seznam nejvýznamnějších dodavatelů surovin z okresu Jindřichův Hradec, kteří jsou, a nebo by mohli být dodavateli do školních jídelen v tomto regionu. Tento seznam byl sestaven z více informačních zdrojů např. Asociace soukromých zemědělců, Evropské databanky, serveru jidelny.cz, serveru seznam.cz, informací od vedoucích školních jídelen a vlastních znalostí regionu.

Z osobních diskuzí s vedoucími školních jídelen Gymnázia Jindřichův Hradec, 3. ZŠ Jindřichův Hradec, 1. MŠ Jindřichův Hradec, ZŠ a MŠ Kunžak vyplynulo, že vedoucí školních jídelen jsou již velmi dobře informované o výhodách a důležitosti zvyšování spotřeby místních produktů ve školním stravování. Také jejich snahou je odebírat čím dál tím více od místních dodavatelů. Často však nemají informace o dodavatelích z blízkého okolí, především díky slabé reklamě a nepropracovanému marketingu. Proto často dochází k odběru potravin od vzdálenějších producentů s propracovaným marketingem a distribucí jako např. Vodňanská drůbež a.s., který sice je z Jihočeského kraje, ale vzdálenost např. z jídelny v Kunžaku je více než 100 km a už se ocitá na hranici regionálního dodavatele.

Vedoucím jídelen jako velmi důležitému článku ke zvyšování spotřeby místních potravin, chybí ucelené a kvalitní informace o jednotlivých dodavatelích z regionu. Tyto informace pro region Jihočeský kraj a dále dělený na jednotlivé okresy tedy i okres Jindřichův Hradec má za cíl poskytovat „Produktová mapa“ z projektu „Chutná Hezky.Jihočesky“.

Z informací od oslovených dodavatelů shodně vyplývá, že mají zájem o dodávání svých výrobků do školních jídelen, protože se jedná z jejich strany o blízké a pravidelné odběratele. Překážky v dodávání do školních jídelen jsou různé. Například podle vyjádření majitele Pekárny Suchdol, v.o.s. Ing. Soudka jeho firma dodává do některých školních jídelen a ráda by dodávala i do školní jídelny v Třeboni, ale nynější vedení školy je vázáno dlouhodobou nevypověditelnou smlouvou odběru pečiva od firmy z Ústní nad Labem, kterou podepsalo předchozí vedení školy. Z vyjádření podnikatelů vyplývá, že mají povědomí o existenci Produktové mapy, ale nemají o ní dostatek informací a informace o možnostech zaregistrování se do tohoto projektu jako např. Ing. Nouza (kmín, mák, jahody), Statek Horní dvorce s.r.o. (maso, sýry), Agro-la s.r.o. (jogurty).

## Produktová mapa Jihočeského kraje

V Českých Budějovicích dne 27. dubna 2012 v rámci konání semináře věnovanému důvodu vzniku, účelu, poslání, cílům a budoucí činnosti Asociace školních jídelen ČR představila Ing. Hana Hricová, ředitelka Agrární komory Jihočeského kraje význam projektu „Chutná Hezky.Jihočesky“ takto: Silný agrární, potravinářský a turistický potenciál, umocněný unikátními přírodními a historickými podmínkami Jihočeského kraje, nabízí dosud nevyužité možnosti prosazení zdejších výrobků, ve spojení s jednotnou značkou krajové příslušnosti. Vizí je vytvořit ze značky CHJ ceněný symbol zdravé a chutné výživy, ale též sounáležitosti s jihočeským venkovem, zemědělstvím a potravinářstvím a pomocí Produktové mapy zkrátit cestu místních potravin ke spotřebitelům prostřednictvím maloobchodu i velkoobchodu, přímého prodeje i veřejného stravování. (ANONYM2, 2014).

Produktová mapa přibližuje školním jídelnám dobré regionální potraviny na jihu Čech. Interaktivní mapa nabídky regionálních produktů a přehled jídelen je prostředkem tvorby vzájemně přínosných a hlavně přirozených vazeb mezi místními producenty a odběrateli zemědělských komodit a potravin. Cílem je vyšší uplatnění zejména čerstvých a sezónních potravin z místní produkce v jihočeských školních jídelnách a zlepšení stravovacích návyků dětí a mládeže. Projekt podporuje Regionální agrární komora Jihočeského kraje (RAK JK) se značkou kvality Chutná Hezky.Jihočesky a také Jihočeský kraj.

Obrázek č. 12 - Produktová mapa

The screenshot shows a web browser window displaying the website 'PRODUKTOVÁ A JÍDELNOV...'. The page features a banner image of various regional food products like bread, cheese, and meat. Below the banner, there is a heading 'PRODUKTOVÁ A JÍDELNOVÁ MAPA Jihočeského kraje' followed by a short description of the project's goals. At the bottom, there are three green buttons with white text: 'Najít suroviny' (Find raw materials), 'Přehled školních jídelen' (Overview of school canteens), and 'Registrace dodavatelů surovin' (Registration of raw material suppliers). Each button has a 'více' (more) link below it.

Zdroj: [www.produktovamapa.cz](http://www.produktovamapa.cz)



Pro dodavatele Produktová mapa nabízí ucelený přehled školních jídelen v Jihočeském kraji s rozdělením podle jednotlivých okresů. Jako příklad je v příloze zobrazena Tabulka č. 4 – Přehled školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec.

Pro školní jídelny Produktová mapa nabízí možnost najít dodavatele surovin s možností výběru podle jednotlivých okresů a druhů suroviny viz Tabulka č. 5 v příloze.

Tabulka č. 3 zobrazuje vlastní přehled dodavatelů surovin z okresu Jindřichův Hradec a dále jsou zde uvedeni dodavatelé uvedení v Produktové mapě. V tabulce je uvedeno celkem 52 dodavatelů, zatímco dodavatelé zaregistrovaní v Produktové mapě jsou pouze 3. To představuje jen 6 % z uvedených dodavatelů.

Tabulka č. 3 – Seznam dodavatelů surovin v okrese Jindřichův Hradec

### Ovoce a zelenina

Název, adresa	Činnost	Produktová Mapa
Velkoobchod ovoce-zelenina Lacina Libor Hříšice 66, 380 01 Dačice	velkoobchod, prodej ovoce, zelenina	Ne
Zemědělské družstvo Ratiboř Ratiboř 16, 377 01 Jindřichův Hradec	výroba ovoce, zelenina	Ne
Aleš Kočí Klenov 7, 378 21 Kardašova Řečice	výroba ovoce, zelenina	Ne
Ing. Petr Nouza Dolní Pěna 2, Jindřichův Hradec	výroba jahody	Ne
Ing. Petr Votava El. Krásnohorské 673, 377 01 Jindř. Hradec	výroba zelenina	Ne
Oldřich Bartoň Na Hliněnce 457, 378 42 Nová Včelnice	velkoobchod ovoce, zelenina	Ne

## Okopaniny

Název, adresa	Činnost	Produktová Mapa
Zemědělské družstvo Rodvínov Rodvínov 72, 377 01 Jindřichův Hradec	výroba - brambory brambory loupané	Ne
AGRA Deštná a.s. Deštná 311, 378 25	výroba Brambory	Ne

## Masné výrobky

Název, adresa	Činnost	Produktová Mapa
Karel Mitas – MEFISTO Vrší 72, 378 56 Studená	výroba masné výrobky	Ne
Josef Petrik Julia Fučíka 175, 378 81 Slavonice	výroba maso, uzeniny	Ne
MVDr. František Bělík Vrší 72, 378 56 Studená	výroba řeznictví a Uzenářství	Ne
Ladislav Pecha Číměř 43, 378 02	velkoobchod a maloobchod Řeznictví	Ne
Fish Market a.s. Rybářská 801, 379 01 Třeboň	Výroba Ryby	Ano
Biofarma Chadimův Mlýn Horní Dubenky 33, 588 52	výroba - biomaso Telecí z býčků a jalovic	Ne

Farma Kořínek Velká Lhota 60, 380 01 Dačice	prodej selat, výkrm prasat	Ne
Farma Václava Smolíka Branná 46, 379 01 Třeboň	chov skotu, ovcí	Ne
Lenka Hánová Lázeňská, 378 33 Nová Bystřice	chov ovcí	Ne
Hana Langrová Peníkov 21, 378 81 Slavonice	chov koz	Ne
Antoni CZ, s.r.o. Svobody, 379 01 Třeboň	výroba maso, uzeniny	Ne
Statek Horní Dvorce s.r.o. Horní Dvorce 22, 378 53 Zahrádky	chov ovcí	Ne
Krahulík - Masozávod Krahulčí a.s.  Masná 480, 378 56 Studená	výroba uzeniny a uzenářské výrobky	Ne
Prantl Masný Průmysl s.r.o. Havlíčkovo nám. 46, 394 68 Žirovnice	výroba - uzeniny uzenářské výrobky	Ne
BOHEMIA-VITAE Jindřichův Hradec a.s. Jiráskovo před. 630/III, 377 01 J. Hradec	výroba drůbež	Ne
ZP Hospříz, a.s. Hospříz 62, 377 01 Jindřichův Hradec	výroba masné výrobky	Ne

## Mlékárenské výrobky

Název, adresa	Činnost	Produktová Mapa
AGRO-LA spol. s r.o. Jiráskovo před. 630/III, 377 01 Jindř. Hradec	výroba jogurty	Ne
MADETA a.s., provozovna Jindřichův Hradec Jiráskovo před. 638/III, 377 01 Jindř. Hradec	výroba - máslo, romadur, tvaroh, suš.mléko, jogurty	Ano
Sýrárna Bratří Brunerů, s.r.o. Jarošov nad Nežárkou 97, 378 41	výroba sýry	Ne
Farma Kořínek Velká Lhota 60, 380 01 Dačice	výroba mléko, sýry	Ne
Hana Langrová Peníkov 21, 378 81 Slavonice	kozí mléko	Ne
ZP Hospříz, a.s. Hospříz 62, 377 01 Jindřichův Hradec	výroba mléko, sýry z Hospříze	Ne
Statek Horní Dvorce s.r.o. Horní Dvorce 22, 378 53 Zahrádky	výroba sýry ovčí a kravské	Ne

## Pekárenské a cukrářské výrobky

Název, adresa	Činnost	Produktová mapa
PEROS s.r.o. Úvoz 121, 378 81 Slavonice	výroba pečivo	Ne
PEKÁRNA Novosedly spol. s r.o. Novosedly nad Nežárkou 3, 378 17	výroba pečiva	Ne
PEKÁRNA SUCHDOL, v.o.s. Žižkova 21, 378 06 Suchdol nad Lužnicí	Výroba pečivo	Ne
Pekárna Dačice 9. května 117/V, 380 01 Dačice	výroba pečivo	Ne
Pekařství Velíšek sídl. Vajgar 722, 377 01 Jindř. Hradec	výroba pečivo	Ne
DK OPEN, spol. s r.o. Jarošovská 56/II, 377 01 Jindř. Hradec	výroba – pečivo, cukrářské výrobky	Ano
PEVECO s.r.o. Vitorazská 125, 378 10 České Velenice	výroba – pečivo, cukrářské výrobky	Ne
Marek Baštýř Budějovická 118, 378 16 Lomnice nad Než.	výroba BIO pečivo, cukrářské výrobky	Ne
Cukrářství u Tlačilů Na Obci 188, 379 01 Třeboň-Břilice	výroba – pečivo, cukrářské výrobky	Ne
Cukrářství Ivan Kolman Zahrádky 14, 378 53	výroba – pečivo, cukrářské výrobky	Ne

## Ostatní výrobky

Název, adresa	Činnost	Produktová mapa
Chramosta Náměstí 68, 378 53 Strmilov	výroba med	Ne
Moluka med Kolence 4, 379 01 Třeboň	výroba med	Ne
Včelařská farma Ing. Karel Šíma Dolní Pěna 32, 377 01 Jindřichův Hradec	výroba med	Ne
Aleš Kočí Klenov 7, 378 21 Kardašova Řečice	výroba vejce	Ne
BOHEMIA-VITAE Jindřichův Hradec a.s. Jiráskovo před. 630/III, 377 01 J. Hradec	výroba vejce	Ne
Zemědělské družstvo Rodvínov Rodvínov 72, 377 01 Jindřichův Hradec	výroba mák, kmín	Ne
Ing. Petr Nouza Dolní Pěna 2, Jindřichův Hradec	výroba mák, kmín	Ne
Mošty z naší zahrádky 378 53 Studená	výroba ovocné šťávy	Ne
Fruko Schulz, s.r.o. Jiráskovo před. 629/III, 377 01 J. Hradec	výroba šťávy, sirupy	Ne
FRUKOLIS a.s. Nádražní 2, 378 21 Kardašova Řečice	výroba ovocné koncentráty	Ne

<p>JH GROUP spol. s r.o.          Jarošovská 56/II, 377 01 Jindř. Hradec</p>	<p>výroba - makové,          ořechové          a ovocné náplně</p>	<p>Ne</p>
<p>BIOGENA CB spol. s r.o. - provozovna J.H.          Náměstí Míru 84, 377 01 Jindř. Hradec</p>	<p>výroba          čaje</p>	<p>Ne</p>

## 5. Závěr

Z výsledků vyplývá, že produkční potenciál dodavatelů z okresu Jindřichův Hradec je schopen do značné míry splňovat požadavky školních jídelen ve sféře základních potravin. Je velmi málo základních potravin, které nejsou dodavatelé z okresu Jindřichův Hradec schopni přímo vyrobit a dodávat jako např. některé druhy ovoce a zeleniny, těstoviny, čaje,... Rozvoji využití produkčního potenciálu brání na jedné straně špatná informovanost vedoucích školních jídelen o možných dodavatelích a na druhé straně podnikatelů o možnosti uplatnění jejich výrobků ve školních jídelnách.

Produktová mapa Regionální agrární komory Jihočeského kraje je možné řešení k **vylepšení sítě dodavatelско-odběratelských vztahů**. Pokud by však Produktová mapa měla naplnit svůj cíl, tedy **vyšší uplatnění zejména čerstvých a sezónních potravin z místní produkce v jihočeských školních jídelnách**, je nutné podpořit zaregistrování maximálního počtu místních dodavatelů surovin schopných plnit požadované podmínky školních jídelen. Při dalším bádání by bylo vhodné oslovit jednotlivé dodavatele surovin, seznámit je s Produktovou mapou jako součástí projektu „Chutná Hezky.Jihočesky“ a navrhnout jim zaregistrování do tohoto projektu. Tím by mohlo dojít k naplnění požadavku vedoucích školních jídelen k snadno přístupnému a ucelenému přehledu místních dodavatelů i cílům projektu „Chutná Hezky.Jihočesky.“

Dále by bylo možné Produktovou mapu rozšířit o rozdělení na dodavatele konvenčních potravin a biopotravin, což by mohlo přispět ke zvýšení spotřeby biopotravin ve školních jídelnách.



## 6. Seznam použité literatury

ANONYM1. Český hydrometeorologický ústav. *Národní inventarizační systém* [online]. © 2014 [citováno 20. 3. 2014]. Dostupné z: [http://old.chmi.cz/cc/nis/nis\\_uv\\_cz.html](http://old.chmi.cz/cc/nis/nis_uv_cz.html)

ANONYM2. Asociace školních jídelen České republiky. *Krajský seminář školních jídelen* [online]. © 2014 [citováno 18. 3. 2014]. Dostupné z: [http://www.asjcr.cz/files/docs/seminar\\_27\\_4\\_2012\\_CB2.pdf](http://www.asjcr.cz/files/docs/seminar_27_4_2012_CB2.pdf)

ANDĚL, Jiří. *Sociogeografická regionalizace*. 1. vyd. Ústí nad Labem: Univerzita Jana Evangelisty Purkyně, fakulta pedagogická, 1996, 85 s. ISBN 80-704-4112-7.

BLATTNÁ, Jarmila. *Výživa na začátku 21. století aneb o výživě aktuálně a se zárukou*. Praha: Společnost pro výživu, 2005, 79 s. ISBN 80-239-6202-7.

MOUDRÝ, Jan. *Marketing bioprodukce: odborná monografie*. 1. vyd. V Českých Budějovicích: Jihočeská univerzita, Zemědělská fakulta, 2007, 39 s. ISBN 978-80-7394-034-8.

MOUDRÝ, Jan. *Alternativní plodiny*. 1. vyd. Praha: Profi Press, 2011, 142 s. ISBN 978-80-86726-40-3.

MOUDRÝ, Jan a Jaroslav PRUGAR. *Kvalita, zpracování a odbyt bioproduktů*. 1. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita, Zemědělská fakulta, 2001, 148 s. ISBN 80-704-0526-0.

MOUDRÝ J.jr., Z. Jiroušková, R. Plich, P. Konvalina, J. Moudrý, E. Chytráčková. *Struktura trhu s bioprodukty v Jižních Čechách*. České Budějovice: Jihočeská univerzita, Zemědělská fakulta, 2010, 5 s.

KETNEROVÁ, Miloslava a Jan Valeška. Komunitou podporované zemědělství. *Zemědělec*, 2012, č. 7, s. 25, ISSN 1211-3816. Dostupné také z: [orgprints.org/24899/](http://orgprints.org/24899/)

FOTT, P., J. PRETEL, D. VÁCHA, V. NEUŽIL a J. Bláha. *Národní zpráva České republiky o inventarizaci emisí skleníkových plynů*. Praha: ČHMÚ, 97 s. Dostupné také z: <http://www.chmi.cz/files/portal/docs/uoco/oez/nis/NIR/cnir2001.pdf>

FORET, Miroslav. *Marketing-základy a postupy*. 1.vyd. Praha: Computer Press, 2001, 162 s. ISBN 80-722-6558-X.

PETRÁSEK, Richard. *Co dělat, abychom žili zdravě*. Vyd. 1. Praha: Vyšehrad, 2004, 128 s. ISBN 80-702-1711-1.

PETROVÁ, Zuzana a Tomáš VÁCLAVÍK. *Marketing místní produkce biopotravin*. Brno: Ministerstvo zemědělství České republiky, 24 s. Dostupné také z: <http://www.farmaurekyorlice.cz/inc/getfile.php?file=fadd7a2cda7afdeab3fe2736cdf69c02cf1d6c11>

PROJEKT EATWELL. Project EU Eatwell. *Interventions to Promote Healthy Eating Habits: Evaluation and Recommendations* [online]. © 2014 [citováno 14. 3. 2014]. Dostupné z: <http://www.eatwellproject.eu/en/>

PŘIBOVÁ, Marie. *Marketingový výzkum v praxi*. 1. vyd. Praha: Grada, 1996, 238 s. ISBN 80-716-9299-9.

SCHUSTER, Jan. *Krok k výchově, krok ke zdraví: projekt ESF "Rozvoj lidských zdrojů" CZ.04.1.03/3.1.15.2/0458 - "Další vzdělávání pedagogických pracovníků se zaměřením implementace RVP ve výchově ke zdraví a prevenci obezity žáků 2. stupně ZŠ"*. V Českých Budějovicích: Jihočeská univerzita, 2008, 24 s. ISBN 978-80-7394-084-3.

ŠARAPATKA, Bořivoj a Jiří URBAN. *Ekologické zemědělství: učebnice pro školy i praxi*. 1. vyd. Šumperk: PRO-BIO, 2005, 334 s. ISBN 80-903-5830-6.

VÁCLAVÍK, Tomáš. *Biopotraviny do škol: Návod na zavádění biopotravin od místních zemědělců do školních jídelen*. Brno: Spolek poradců v ekologickém zemědělství ČR, 14 s. Dostupné také z: [http://www.biodoskol.cz/docs/Biopotraviny\\_do\\_skol\\_manual.pdf](http://www.biodoskol.cz/docs/Biopotraviny_do_skol_manual.pdf)

ZAMAZALOVÁ, Marcela. *Marketing*. 2., přeprac. a dopl. vyd. V Praze: C.H. Beck, 2010, xxiv, 499 s. Beckovy ekonomické učebnice. ISBN 978-80-7400-115-4.

## 7. Seznam tabulek, obrázků a příloh

### Seznam obrázků:

Obrázek č. 1 – Distribuční cesty

Obrázek č. 2 – Logo „Klasa“

Obrázek č. 3 – Logo „Český výrobek“

Obrázek č. 4 – Logo „Vím, co jím“

Obrázek č. 5 – Logo „Zdravá potravina“

Obrázek č. 6 – Logo „Bio“

Obrázek č. 7 – Logo „Regionální potravina“

Obrázek č. 8 – Logo „Regionální značka - Šumava“

Obrázek č. 9 – Logo „Chutná Hezky.Jihočesky“

Obrázek č. 10 – Regionální potraviny ve vybraných školních jídelnách

Obrázek č. 11 – Využívání automatů dětmi v ČR

Obrázek č. 12 – Produktová mapa

### Seznam tabulek:

Tabulka č. 1 – Srovnání přímé a nepřímé distribuce

Tabulka č. 2 – Emise CO<sub>2</sub> na výrobu a transport kg konvenční a ekologické mouky

Tabulka č. 3 – Seznam dodavatelů surovin v okrese Jindřichův Hradec

Tabulka č. 4 – Seznam školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec

Tabulka č. 5 – Výběr dodavatele surovin podle okresu a druhu suroviny v Produktové mapě

## 8. Přílohy

Tabulka č. 4 – Přehled školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec

### Seznam školních jídelen

#### Okres JINDŘICHŮV HRADEC

Střední škola rybářská a vodohospodářská Jakuba Krčína - Školní jídelna 420 384 721 216

Nabídka stravování pro studenty. [www.ssrv.cz](http://www.ssrv.cz) - Třeboň II, Táboritská  
Obchodní akademie, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Třeboň - školní jídelna nabídka stravování pro studenty. 420 384 722 372

[www.sostrebon.cz](http://www.sostrebon.cz) - Třeboň I, Zámek

Školní jídelna České Velenice

Zajišťujeme stravování pro děti, žáky, zaměstnance školy i veřejnost. 420 384 794 313

[www.jidelnavelenice.cz](http://www.jidelnavelenice.cz) - České Velenice, třída Čsl. legií

Školní jídelna Dačice, Boženy Němcové 213

Nabídka jídel pro žáky s možností stravování cizích strávníků. 420 384 420 433

[www.sjdacice.cz](http://www.sjdacice.cz) - Dačice V, B. Němcové

Školní jídelna - Centrum Třeboň

Provozujeme školní jídelnu pro žáky i veřejnost. 420 384 722 518

[www.sjcentrum.cz](http://www.sjcentrum.cz) - Třeboň II, Na sadech

Střední odborné učiliště zemědělské a služeb Dačice - školní jídelna

Nabídka stravování pro studenty. 420 384 420 451

[www.souz-dacice.cz](http://www.souz-dacice.cz) - Dačice V, nám. Republiky

Výchovný ústav, střední škola a školní jídelna Jindřichův Hradec

Provozujeme školní jídelnu s kapacitou 100 strávníků. 420 384 370 738

[www.vujh.skolniweb.cz](http://www.vujh.skolniweb.cz) - Jindřichův Hradec II, Gymnasijní

Střední škola České Velenice - školní jídelna

Nabídka stravování pro žáky i cizí strávníky. +420 773 444 580

[www.sscv.cz](http://www.sscv.cz) - České Velenice, Revoluční

Gymnázium Vítězslava Nováka Jindřichův Hradec - školní jídelna

Nabídka stravování pro studenty. 420 384 362 385

[www.gvn.cz](http://www.gvn.cz) - Jindřichův Hradec II, Husova

Střední škola technická a obchodní Dačice - školní jídelna

Nabídka stravování pro studenty. 420 384 420 096

[www.skolatrochujinak.cz](http://www.skolatrochujinak.cz) - Dačice III, Vápovská

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jindřichův Hradec - školní jídelna

Nabídka stravování pro studenty. +420 384 323 181

[www.sos-jh.cz](http://www.sos-jh.cz) - Jindřichův Hradec III, Jáchymova

MŠ Hospříz

Mateřská škola pro 28 dětí se školní jídelnou. 420 384 397 254

Hospříz

MŠ Báňovice

Mateřská škola pro 20 dětí. 420 384 497 083

Báňovice

MŠ Hříšice

Mateřská škola pro 30 dětí se školní jídelnou. 420 739 308 069

Hříšice

MŠ Suchdol nad Lužnicí

Mateřská škola pro 125 dětí se školní jídelnou. +420 384 781 157

[www.ms.suchdol.cz](http://www.ms.suchdol.cz) - Suchdol nad Lužnicí, Komenského

1. MŠ Jindřichův Hradec

Mateřská škola pro 192 dětí se školní jídelnou. +420 384 361 488  
www.1msruzova.cz - Jindřichův Hradec II, Růžová - Všechny pobočky  
MŠ Kunžak

Mateřská škola pro 75 dětí se školní jídelnou. +420 384 399 181  
www.materska-skola.cz/kunzak - Kunžak

MŠ Nová Včelnice

Mateřská škola pro 100 dětí s jídelnou. 420 384 395 043  
www.ms-novavcelnice.cz - Nová Včelnice, Za Kozlovkou

MŠ Písečné

Mateřská škola pro 30 dětí s jídelnou. 420 384 492 053  
Písečné

MŠ Střížovice

Mateřská škola pro 37 dětí s jídelnou. 420 384 391 513  
Střížovice-Vlčice

MŠ Slavonice

Mateřská škola pro 120 dětí se školní jídelnou. K dispozici je výuka němčiny a výtvarný kroužek. +420 384 493 118

www.msslavonice.cz - Slavonice, Brněnská

4. MŠ Jindřichův Hradec

Mateřská škola pro 177 dětí se školní jídelnou. +420 384 361 475  
Jindřichův Hradec II, Röschova - Všechny pobočky

MŠ Lásenice

Mateřská škola pro 30 dětí s jídelnou. 420 384 380 145  
Lásenice

2. MŠ Jindřichův Hradec

Mateřská škola pro 112 dětí se školní jídelnou. K dispozici je hudební, jazykový a zdravotní kroužek. 420 384 323 478

www.2ms-jh.unas.cz - Jindřichův Hradec III, Jáchymova

MŠ Strmilov

Mateřská škola pro 53 dětí se školní jídelnou. +420 384 392 402  
www.ms-strmilov.cz - Strmilov, Tyršova

3. MŠ Třeboň

Mateřská škola pro 190 dětí se školní jídelnou. +420 384 722 409  
www.3mstrebon.cz - Třeboň II, Jeronýmova - Všechny pobočky

MŠ Dačice

Mateřská škola pro 302 dětí se školní jídelnou. K dispozici je výtvarný, taneční a hudební kroužek i výuka angličtiny... 420 384 422 836

www.msdacice.cz - Dačice I, Bratrská - Všechny pobočky

MŠ Číměř

Mateřská škola pro 30 dětí s jídelnou. 420 384 388 870  
Číměř

3. MŠ Jindřichův Hradec III

Mateřská škola pro 296 dětí se školní jídelnou. 420 384 324 426

www.3msjh.cz - Jindřichův Hradec III, sídl. Vajgar - Všechny pobočky

MŠ Pluhův Žďár

Mateřská škola pro 25 dětí s jídelnou. 420 721 692 505  
Pluhův Žďár

MŠ Sluníčko Třeboň

Mateřská škola pro 200 dětí s jídelnou. 420 384 701 611

www.msslunicko.org - Třeboň II, Svobody - Všechny pobočky

MŠ Zahradky

Mateřská škola pro 30 dětí s jídelnou. 420 602 753 086  
Zahradky

MŠ Horní Pěna  
 Mateřská škola pro 50 dětí s jídelnou. 420 384 388 124  
 Horní Pěna  
 ZŠ a MŠ Budeč  
 Mateřská škola pro 30 dětí. +420 384 495 318  
[www.skola.obecbudec.cz](http://www.skola.obecbudec.cz) - Budeč  
 ZŠ a MŠ Budíškovice  
 Mateřská škola pro 25 dětí. 420 384 390 619  
[www.zsbudiskovice.cz](http://www.zsbudiskovice.cz) - Budíškovice  
 3. MŠ Třeboň  
 Mateřská škola pro 190 dětí se školní jídelnou. 420 384 722 956  
[www.3mstrebou.cz](http://www.3mstrebou.cz) - Třeboň-Břilice, U Školky - Všechny pobočky  
 ZŠ a MŠ Velká Lhota  
 Mateřská škola pro 25 dětí s jídelnou. +420 384 499 116  
[www.zsmsvelkalhota.cz](http://www.zsmsvelkalhota.cz) - Volfířov-Velká Lhota  
 1. MŠ Jindřichův Hradec  
 Mateřská škola pro 192 dětí se školní jídelnou. 420 384 323 548  
[www.1msruzova.cz](http://www.1msruzova.cz) - Jindřichův Hradec II, sídl. Pod kasárny - Všechny pobočky  
 ZŠ a MŠ Nová Bystřice  
 Mateřská škola pro 133 dětí s jídelnou. 420 384 386 492  
[www.zs.novabystrice.cz](http://www.zs.novabystrice.cz) - Nová Bystřice, Švermova  
 ZŠ a MŠ Staré Město pod Landštejnem  
 Mateřská škola pro 25 dětí s jídelnou. +420 384 498 539  
 Staré Město pod Landštejnem  
 ZŠ a MŠ Majdalena  
 Mateřská škola pro 25 dětí s jídelnou. 420 384 787 128  
 Majdalena  
 ZŠ a MŠ Studená  
 Mateřská škola pro 90 dětí s jídelnou.  
 420 725 734 147  
[www.zsstudena.cz](http://www.zsstudena.cz) - Studená, Mírová  
 ZŠ a MŠ České Velenice  
 Mateřská škola pro 120 dětí s jídelnou. 420 384 794 259  
[www.zsvelenice.cz](http://www.zsvelenice.cz) - České Velenice, T. G. Masaryka - Všechny pobočky  
 ZŠ a MŠ Deštná  
 Mateřská škola pro 60 dětí. 420 384 384 593  
[www.zsdestna.cz](http://www.zsdestna.cz) - Deštná, Zahradní  
 4. MŠ Jindřichův Hradec  
 Mateřská škola pro 177 dětí se školní jídelnou. 420 384 361 476  
 Jindřichův Hradec II, Sládkova - Všechny pobočky  
 ZŠ a MŠ Lodhéřov  
 Mateřská škola pro 25 dětí s jídelnou. 420 354 385 200  
[www.zslodherov.cz](http://www.zslodherov.cz) - Lodhéřov  
 ZŠ a MŠ Staré Hobzí  
 Mateřská škola pro 40 dětí. 420 384 497 111  
[www.skolahobzi.cz](http://www.skolahobzi.cz) - Staré Hobzí  
 MŠ, ZŠ a Praktická škola Jindřichův Hradec, Jarošovská  
 Mateřská škola pro 15 dětí. 420 384 376 116  
[www.skolajh.cz](http://www.skolajh.cz) - Jindřichův Hradec III, U nemocnice  
 ZŠ a MŠ Novosedly nad Nežárkou  
 Mateřská škola pro 25 dětí. 420 384 791 193  
[www.zsnovosedlynn.cz](http://www.zsnovosedlynn.cz) - Novosedly nad Nežárkou  
 ZŠ a MŠ Český Rudolec  
 Mateřská škola pro 38 dětí. 420 384 496 116  
[www.zsceskyrudolec.cz](http://www.zsceskyrudolec.cz) - Český Rudolec

ZŠ a MŠ Dešná  
Mateřská škola pro 36 dětí s jídelnou. +420 384 498 138  
[www.skoladesna.cz](http://www.skoladesna.cz) - Dešná  
ZŠ a MŠ Lomnice nad Lužnicí, nám. 5. května  
Mateřská škola pro 80 dětí s výdejnou. 420 384 792 366  
[www.lomnicenl.net](http://www.lomnicenl.net) - Lomnice nad Lužnicí, Nová  
ZŠ a MŠ Plavsko  
Mateřská škola pro 28 dětí s jídelnou. 420 384 390 852  
[www.zsplavsko.cz](http://www.zsplavsko.cz) - Plavsko  
ZŠ a MŠ Jarošov nad Nežárkou  
Mateřská škola pro 60 dětí. +420 384 396 102  
Jarošov nad Nežárkou  
ZŠ a MŠ Popelín  
Mateřská škola pro 25 dětí. 420 384 397 510  
Popelín  
ZŠ a MŠ Kardašova Řečice  
Mateřská škola pro 105 dětí s jídelnou. 420 384 383 034  
[www.zskrecice.cz](http://www.zskrecice.cz) - Kardašova Řečice, Lomnického  
ZŠ a MŠ Stráž nad Nežárkou  
Mateřská škola pro 40 dětí s jídelnou. 420 384 389 327  
[www.zsstraznn.skweb.cz](http://www.zsstraznn.skweb.cz) - Stráž nad Nežárkou, Pístinská  
ZŠ a MŠ Lužnice  
Mateřská škola pro 25 dětí s jídelnou. 420 384 792 301  
[www.zsluznice.cz](http://www.zsluznice.cz) - Lužnice  
ZŠ a MŠ Rapšach  
Mateřská škola pro 40 dětí s jídelnou. 420 384 786 120  
[www.rapsach.cz/skola](http://www.rapsach.cz/skola) - Rapšach, Londonská  
ZŠ a MŠ České Velenice  
Mateřská škola pro 120 dětí s jídelnou.  
[www.zsvelenice.cz](http://www.zsvelenice.cz) - České Velenice, Sídliště na Sadech - Všechny pobočky

Tabulka č. 5 – Výběr dodavatele surovin podle okresu a druhu suroviny  
v Produktové mapě

### Region:

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> České Budějovice | <input type="checkbox"/> Český Krumlov       | <input type="checkbox"/> Jindřichův Hradec |
| <input type="checkbox"/> Písek            | <input type="checkbox"/> Prachatice          | <input type="checkbox"/> Strakonice        |
| <input type="checkbox"/> Tábor            | <input type="checkbox"/> celý Jihočeský kraj |  |

### Suroviny:

Ovoce >>



- |                                  |                                      |                                     |
|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Broskve | <input type="checkbox"/> Lesní ovoce | <input type="checkbox"/> Třešně     |
| <input type="checkbox"/> Hrušky  | <input type="checkbox"/> Meruňky     | <input type="checkbox"/> Ostatní    |
| <input type="checkbox"/> Jablka  | <input type="checkbox"/> Rybíz       | <input type="checkbox"/> Vybrat vše |
| <input type="checkbox"/> Jahody  | <input type="checkbox"/> Švestky     |                                     |

Zelenina >>



- |                                    |                                    |  |
|------------------------------------|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Ředkvičky | <input type="checkbox"/> Květák    | <input type="checkbox"/> Petržel               |
| <input type="checkbox"/> Celer     | <input type="checkbox"/> Luštěniny | <input type="checkbox"/> Pórek                 |
| <input type="checkbox"/> Cibule    | <input type="checkbox"/> Mrkev     | <input type="checkbox"/> Rajčata               |
| <input type="checkbox"/> Česnek    | <input type="checkbox"/> Okurky    | <input type="checkbox"/> Salát                 |
| <input type="checkbox"/> Kedluben  | <input type="checkbox"/> Papriky   | <input type="checkbox"/> Zelí (kyselé, hlávky) |
|                                    |                                    | <input type="checkbox"/> Vybrat vše            |

Okopaniny >>



- |                                     |
|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Brambory   |
| <input type="checkbox"/> Vybrat vše |



Masné výrobky >>



- |                                  |                                  |                                     |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Maso    | <input type="checkbox"/> Ryby    | <input type="checkbox"/> Zvěřina    |
| <input type="checkbox"/> Paštiky | <input type="checkbox"/> Uzeniny | <input type="checkbox"/> Ostatní    |
|                                  |                                  | <input type="checkbox"/> Vybrat vše |

Mlékárenské výrobky >>



- |                                   |                                  |                                     |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Jogurt   | <input type="checkbox"/> Mléko   | <input type="checkbox"/> Tvaroh     |
| <input type="checkbox"/> Margarín | <input type="checkbox"/> Smetana | <input type="checkbox"/> Vybrat vše |
| <input type="checkbox"/> Máslo    | <input type="checkbox"/> Sýr     |                                     |

Pekárenské a cukrářské výrobky >>



- |                                  |  |  |
|----------------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chléb   | <input type="checkbox"/> Rohlíky       | <input type="checkbox"/> Cukrářské výrobky |
| <input type="checkbox"/> Ostatní | <input type="checkbox"/> Sladké pečivo | <input type="checkbox"/> Vybrat vše        |

Ostatní >>

- |                                |                                       |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Houby | <input type="checkbox"/> Ovocné šťávy | <input type="checkbox"/> Mák          |
| <input type="checkbox"/> Med   | <input type="checkbox"/> Těstoviny    | <input type="checkbox"/> Kmín         |
| <input type="checkbox"/> Mouka | <input type="checkbox"/> Tuky         | <input type="checkbox"/> Bylinné čaje |
| <input type="checkbox"/> Oleje | <input type="checkbox"/> Vejce        | <input type="checkbox"/> Vybrat vše   |

Jiná nabídka >>

- Jiná nabídka