

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: Zemědělské inženýrství
Studijní obor: Agroekologie - Péče o krajinu
Katedra: Katedra agroekosystémů
Vedoucí katedry: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

DIPLOMOVÁ PRÁCE

**Podpora využití regionálních potravin
ve školním stravování pomocí
produktové mapy**

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

Autor diplomové práce: Bc. Martin Meloun

Jindřichův Hradec, 2016

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Fakulta zemědělská

Akademický rok: 2014/2015

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Martin MELOUN**
Osobní číslo: **Z14374**
Studijní program: **N4101 Zemědělské inženýrství**
Studijní obor: **Agroekologie - Péče o krajinu**
Název tématu: **Podpora využití regionálních potravin ve školním stravování pomocí produktové mapy**
Zadávající katedra: **Katedra agroekosystémů**

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

Cíl práce: Navrhnout a vyzkoušet soubor opatření, která usnadní zkrácení distribučních cest mezi producenty regionálních potravin a školními stravovny prostřednictvím webového portálu Regionální agrární komory Jihočeského kraje "Produktová mapa".

Literární přehled: Zjistit z literatury i dalších zdrojů způsoby vytváření, rozšiřování a udržování vazeb mezi regionálními producenty potravin a stravovacími zařízeními a faktory které je ovlivňují.

Materiál a metody: V návaznosti na téma bakalářské práce zjistit formou dotazníkového šetření a řízeného rozhovoru zájem regionálních producentů potravin z Jihočeského kraje (především okresu Jindřichův Hradec) o dodávky svých produktů do školních kuchyní a určit pozitivní i negativní okolnosti vzniku krátkých distribučních cest. Obdobným způsobem zjistit podmínky ovlivňující vznik a udržení těchto vazeb. Pomocí SWOT analýzy vyhodnotit potenciál "Produktové mapy."

Výsledky: Vytvořit seznam regionálních producentů ochotných participovat na systému a zpracovat přehled druhu a objemu jejich produkce. Vyhodnotit faktory ovlivňující proces tvorby sítí a navrhnout metody vedoucí k jeho zlepšení.

Diskuze a závěr: Ověřit a vyhodnotit zvýšení efektivity využívání Produktové mapy.

Rozsah grafických prací: do 10 stran (tabulky, grafy, mapy, fotografická příloha)
Rozsah pracovní zprávy: 35-50 stran textu vč. příloh
Forma zpracování diplomové práce: tištěná/elektronická
Seznam odborné literatury:

FŮRSTOVÁ, A., Vybrané ekonomické aspekty činnosti školní jídelny, Výživa a potraviny - Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 2013a, č. 5, s. 66-69, ISSN: 1211-846X

HNÁTEK, J. Výživa a stravování žáků základních a středních škol. Praha: SPN, 1992. ISBN 80-04-23948-X

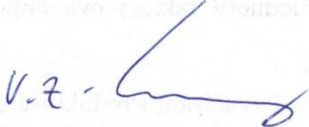
FŮRSTOVÁ, A., Legislativa školní jídelny, Výživa a potraviny - Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 2013b, č. 4, s. 53, ISSN 1211-846x

Vedoucí diplomové práce: **prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.**
Katedra agroekosystémů

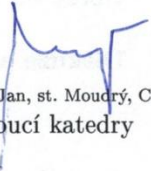
Datum zadání diplomové práce: **13. února 2015**

Termín odevzdání diplomové práce: **24. dubna 2016**

JIHOČESKÁ UNIVERZITA 
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Studentská 1666, 370 08 České Budějovice


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

L.S.


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

V Českých Budějovicích dne 20. března 2015

Prohlášení

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové 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 jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Jindřichově Hradci dne

.....

podpis studenta

Poděkování

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

Abstrakt

Smyslem této práce je navrhnout soubor opatření, které zkrátí distribuční cesty mezi producenty regionálních potravin a školními jídelnami v okrese Jindřichův Hradec a zároveň podpoří vyšší uplatnění regionální, čerstvé, sezónní a ekologické produkce ve školních jídelnách prostřednictvím webového portálu Regionální agrární komory Jihočeského kraje „Produktová mapa“ (interaktivní mapa regionálních dodavatelů potravin a školních jídelen na www.produktova-mapa.cz). Kratší distribuční cesty představují nižší emisní zatížení pro životního prostředí, kvalitní potraviny mají příznivý vliv na zdravotní stav dětí a mládeže a jejich stravovací návyky, spotřeba regionálních produktů přímo v regionu napomáhá k ekonomické soběstačnosti regionů.

Studium dokumentů, dotazníkové šetření u pracovníků školních jídelen a producentů regionálních potravin, rozhovory a konzultace se zainteresovanými osobami byly podklady pro SWOT analýzu potenciálu „Produktové mapy“ a vytvoření seznamu regionálních producentů potravin, kteří jsou, anebo by mohli být dodavateli do školních jídelen.

Z analýzy vyplývá, že „Produktová mapa“ je vhodným nástrojem ke zkrácení distribučních cest mezi producenty a školními jídelnami v rámci Jihočeského kraje. Silné stránky a příležitosti již v současnosti převyšují slabé stránky a hrozby. Hlavními příležitostmi vyplývající z výsledků jsou, že 92 % dotázaných školních jídelen nabízí minimálně jednou týdně jídlo regionálního původu, 70 % dotázaných regionálních producentů má zájem dodávat do školních jídelen, ale i fakt, že ve školních jídelnách se denně stravuje 1 650 000 žáků. Při použití doporučených strategií a kroků lze slabé stránky ve velké míře potlačit a omezit i hrozby, které nepředstavují zásadní riziko celého projektu. Prostředkem k tomu je vytvořený seznam vhodných regionálních dodavatelů potravin do školních jídelen z okrese Jindřichův Hradec. Zároveň „Produktovou mapu“ mohou použít jako vzor při uplatňování regionální produkce i další kraje České republiky.

Klíčová slova: produktová mapa, školní stravování, regionální potraviny

Abstract

The purpose of this thesis is design a collection of action, which will speed up distributional ways between regional grocery producers and schools cafeterias in the district of Jindrichuv Hradec and at the same time supports higher regional, fresh, seasonal and ecologist products in schools cafeterias via the website Regional Agrarian Chamber of the South Bohemian Region "Map of products" (interactive regional map of suppliers of foods and different schools cafeterias at www.produktova-mapa.cz). Not such a long distributional truck trips are much healthier for the milieu. Better quality of foods have major positive impact on health of children and teenagers and their eating habits. Regional products distribution is great way to independency.

Study of documents, questionnaires of schools cafeteria employees and regional food producers, consultations with people they are interested were bedding for SWOT analysis potential "Map of products" and creating a lists of regional food producers, whom are or could be by distributors for schools cafeterias.

From study emerges that "Map of products" is very beneficial in shortening ways between distributors and different cafeterias in South Bohemia region. Strengths and opportunities already today outweigh the weaknesses and threats. The main opportunities emergent from results are 92% of certain school cafeterias are serving at least one time a week food from the same region. 70% certain regional producers are interested in supplying these cafeterias. There is a 1 650 000 students eating at the cafeterias. If following suggested strategies and steps we can prevent form weak parts of project and turn it in to a solid strong successful proceeding. For that we have build a list of accommodating regional producers for school cafeterias from district Jindrichuv Hradec. And also "Map of products" can be used as an example in improving in regional food production and also in other areas of the Czech Republic.

Key words: map of products, school catering, regional foods

Obsah

1. Úvod	8
2. Literární rešerše	9
2.1 Školní stravování	9
2.1.1 Historie školního stravování	9
2.1.2 Cesta k současnému školnímu stravování	10
2.1.3 Složení a kvalita jídla	11
2.2 Regionální potraviny	15
2.2.1 Definice regionální potraviny	15
2.2.2 Regionální biopotraviny	17
2.2.3 Distribuční cesty regionálních potravin	20
2.2.3.1 Nepřímé distribuční cesty	21
2.2.3.2 Přímé distribuční cesty	23
2.2.3.3 Podpora kvalitních a regionálních potravin	26
2.2.4 Nejpoužívanější značky kvality potravin v Česku	27
2.2.4.1 Národní a nadnárodní značky	27
2.2.4.2 Regionální značky	30
2.2.4.3 Regionální značky v Jihočeském kraji	32
2.3 Zavádění regionálních potravin do školních jídelen	36
2.3.1 Hlavní důvody	36
2.3.2 Projekty a iniciativy zabývající se regionálními potravinami, výživou a školním stravováním	39
2.3.3 Produktová mapa jako prostředek zavádění regionálních potravin do školních jídelen	45
2.3.3.1 Produktová a jídelnová mapa Jihočeského kraje	45
2.3.3.2 Rozhovor s Ing. Zuzanou Skořepovou o Produktové mapě	48
2.4 Legislativa v dané oblasti	50
3. Materiál a metody	52
3.1 Metodika získání dat	52
3.2 Vlastní sběr dat	52
3.3 Metodika zpracování a vyhodnocení dat	53
4. Výsledky	54
5. Závěr	74
6. Seznam použité literatury	75
7. Seznam obrázků, grafů, tabulek a příloh	79
8. Přílohy	81

1. Úvod

Náš systém školního stravování je postaven na názorech odborníků a právě jednotnost a odbornost systému je to, co nám závidí téměř celý svět. Více než 8 000 školních jídelen každý školní den zajišťuje společné stravování pro naše děti a mládež. Původní cíl při vzniku školních jídelen byl „nasytit“. Tento cíl zůstává i nyní, ale zároveň „zdravě“ a „šetrně k životnímu prostředí“.

Tato práce má za úkol navrhnout soubor opatření, které zkrátí distribuční cesty mezi producenty regionálních potravin a školními jídelnami a zároveň podpoří uplatnění regionální, sezonní a ekologické produkce ve školních jídelnách prostřednictvím webového portálu Regionální agrární komory Jihočeského kraje „Produktová mapa“.

„Tvá výživa bude tvým lékem“, hlásal Hippokrates již před 2500 lety. Podpora uplatnění regionální, sezonní a ekologické produkce přinese do školních jídelen používání čerstvějších, kvalitnějších a nutričně bohatších surovin a potravin. Jejich příznivý vliv se tak stane „*lékem*“ pro stravovací návyky a zdravotní stav dětí a mládeže tedy našich budoucích generací. Stabilním odebráním regionálních surovin a potravin dojde také k posílení regionální soběstačnosti, umožnění rozvoje místních farmářů, zemědělců, výrobců a dodavatelů potravin. To je „*lékem*“ k udržení nebo navýšení pracovních míst, zvýšení kvality života obyvatel a upevnění jejich vazby k vlastnímu regionu. Kratší vzdáleností potravin, kterou musí urazit, a nižší spotřebou energeticky náročných polotovarů se také snižuje znečištění emisemi a to je jedním z „*léků*“ pro kvalitnější životní prostředí.

V takovém případě můžeme mluvit o naplnění předpokladů trvale udržitelného jídelníčku, který neohrozí schopnost budoucích generací naplňovat své potřeby.

2. Literární rešerše

2.1 Školní stravování

Školní stravování je považováno za jeden z důležitých úkolů péče o děti a mládež. Je zabezpečováno školními jídelnami, za jejichž provoz a správný chod je odpovědný vedoucí školní jídelny a ředitel školy, jestliže je jídelna součástí příslušné školy (KOTULÁN, 2005).

2.1.1 Historie školního stravování

Vznik školních jídelen hledejme v období před sedmdesáti lety. V této poválečné době se společnost potýkala s výrazným nedostatkem potravin, kterým trpěli nejen dospělí, ale zejména mladá generace. Snaha o ukončení strádání dětí vedla ke vzniku prvních školních jídelen. Z dochovaných zápisů a záznamů si můžeme složit následující obrázek.

V prvních kuchyních se jídla připravovala na klasických kamnech, což bylo jistě časově, ale zejména pak fyzicky velmi náročné. Oběd tvořila pouze polévka nebo hrnek mléka s chlebem. To až později se začala vařit složitější jídla, pokud však bylo z čeho. Vařit v tehdejších poměrech nebylo vůbec jednoduché. Na trhu chybělo kvalitní maso, zelenina i ovoce. Sehnat kuchařku do školní jídelny byl také velký problém, a tak se nezdálo, že musely vařit i manželky učitelů.

V roce 1951 platili rodiče žáků za jeden oběd 2,- až 3,20 Kčs. Na úhradu nákladů přispívaly místní národní výbory, horníci ale i různé místní organizace. Dokonce byly ve prospěch školního stravování pořádány i taneční zábavy. Z takto vybraných peněz se hradily (ne příliš vysoké) platy kuchařek. Pro děti sociálně nejslabší bylo zajištěno stravování bezplatné. Již v roce 1954 je zaznamenáno, že školní stravování mělo značný vliv na zlepšení zdravotního stavu žactva, ba i na zlepšování chování a prospěchu. Také se ukázalo, že v zimních měsících se stravovalo více žáků. „V letních měsících se počet strávníků snižuje, neboť žáci přespolní jezdí po vyučování na kolech domů. V jídelně se počítá se zvýšením počtu, poněvadž kuchařky budou podávat přespolním žákům též jen polévku, aby tak zabránili chození žáků na polévku do hostince.“ Tolik citace z dochované kroniky.

V šedesátých letech má již školní stravování své první krůčky za sebou a je proto nutné vytvořit určitá pravidla, která by nastavila systémové řešení. V roce 1963

vydalo ministerstvo školství první vyhlášku pro školní stravování. V sedmdesátých letech vznikají na okresních národních výborech funkce inspektorů školního stravování. Ti se starali o školní jídelny ve svém okrese a poskytovali jim odbornou a metodickou pomoc. Také prováděli kontrolu vydaných nařízení vztahujících se např. k plnění zásad správné výživy a ovlivnění stravovacích zvyklostí našich dětí.

Funkci vedoucí školní jídelny mohly zastávat buď absolventky hotelové školy, vyšší odborné školy výživy, společného stravování nebo oboru dietní sestra. Později probíhaly kvalifikační kurzy pro způsobilost vedení školních jídelen.

Postupem času byl vybudován jedinečný systém, který slouží dětem, žákům, studentům i zaměstnancům škol dodnes. Mnohé se ale změnilo. Kuchyně jsou vybaveny moderní technologií, na trhu je nepřehledné množství potravin, ze kterých je možno si vybírat. Jedno však zůstává: obětavá práce zaměstnanců školních jídelen, bez které by to opravdu nešlo (SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU, 2016).

2.1.2 Cesta k současnému školnímu stravování

Jestliže kvantita školních jídelen byla nejlepší vizitkou minulého režimu, horší to bylo s jejich kvalitou. Obecný nedostatek financí na investice do lepšího technického vybavení, ale také problémy se zásobováním a kvalitou potravin se podepisovaly na výsledných pokrmech, které v jídelnách vznikaly. Bezesporu pokrokovým opatřením však bylo, že už v samém počátku byly nastaveny **výživové normy**, které musely jídelny dodržovat. Později se normy pro lepší orientaci transformovaly na tzv. **spotřební koš** (jakési měřítko pestrosti stravy), jehož dodržování je upraveno vyhláškou a platí dodnes.

Zlatá éra školních jídelen položila jak dobré základy, ze kterých systém školního stravování těží dodnes – dostupnost, organizovanost, kontrolu kvality, dodržování pestré skladby jídel se všemi potřebnými živinami, tak bohužel zafixovala v našem podvědomí fenomény negativní – zejména nechvalně známé UHO (univerzální hnědá omáčka), která se již na talířích ve školních jídelnách téměř nevyskytuje, ale v myslích mnoha lidí přetrvává.

Po roce 1990 se školní jídelny staly součástí škol, kromě pár velkých jídelen, které jsou samostatnými právními subjekty. Prioritně byly legislativně navýšeny finanční limity na nákup potravin a poplatky za stravné upraveny tak, aby bylo možné nakoupit potraviny ve složení a kvalitě odpovídající nárokům spotřebního koše. Díky investicím do lepšího technického vybavení dnes mnohé jídelny připravují dvě až tři

hlavní jídla denně, ze kterých si mohou strávnicki v předstihu vybrat. To s sebou přináší vyšší požadavky na koordinaci a přípravu.

Nemálo času zabere také vykonávání a dohled nad dodržováním spletitých a někdy protichůdných hygienických a výrobních postupů, které musejí být v souladu s českými i evropskými předpisy. Dozorem jsou pověřeny orgány České školní inspekce, dodržování hygienických požadavků a zásad správné výrobní praxe má na starosti hygienická správa. Legislativní předpisy, kterými se musí každá školní jídelna řídit, by se nedaly napěchovat ani do dvou tlustých šanonů. Základní vymezení činnosti školních jídelen je obsaženo ve školském zákoně a ve vyhlášce o školním stravování. Jídelny se musejí řídit už zmiňovanými hygienickými předpisy, ale také řadou dalších zákonných norem, jako jsou bezpečnost práce atd.

Práci školních jídelen se přece jen poslední dobou dostalo jistého celospolečenského uznání. Od roku 2010 pořádá Společnost pro výživu za podpory Všeobecné zdravotní pojišťovny **soutěž o nejlepší školní oběd**, která je součástí komplexního preventivního programu boje proti dětské obezitě. První ročník byl z hlediska počtu zúčastněných školních jídelen poněkud rozpačitý, ale v dalších ročnících už šly počty účastníků strmě nahoru. Díky medializaci výsledků soutěže se také podařilo poněkud zvrátit negativní obraz školních jídelen v médiích. Také ze strany lékařů a odborníků na dětskou výživu zní už léta směrem ke školním jídelnám jednoznačná a stále hlasitější podpora. V nejisté a nekontrolovatelné oblasti výchovy ke správnému stravování v samotných rodinách jsou školní jídelny ostrůvkem jistoty, který bychom si měli umět ubránit (KVĚTOŇOVÁ, 2013).

V roce 1953 bylo v ČR registrováno přibližně 3 500 školních jídelen, v roce 2013 jich je 8 125. Počet strávnicků v roce 1953 byl asi 308 000, v roce 2013 1 650 000. (KRMÍČKOVÁ a kol., 2014)

2.1.3 Složení a kvalita jídla

Již v 60. letech se také velmi silně projevíly snahy o racionalizaci celého systému školního stravování a byla přijata zásada, že strava podávaná školními jídelnami má uhradit dítěti takovou dávku energie a živin, která mu v odpovídajícím čase přísluší a která uhradí jeho fyziologické potřeby (ŠEVČÍK a kol., 2000).

Stravování ve školních jídelnách je velmi důležité a to nejen svojí funkcí sytící, kdy žáci na základních školách dostávají 35 % jejich denní energetické dávky. Např. u dětí v mateřských školách je celkem pokryto 60 % denního příjmu energie.

Pro mnoho žáků představuje oběd ve školní jídelně jediné teplé jídlo v průběhu celého dne. Další funkcí je zdravotně výživová. Zde dochází k plnění nejenom norem, ale také hygieny, které zajišťují zdravotní nezávadnost a hlavně výživovou hodnotu podávaných pokrmů. Nezapomenutelná je také funkce výchovně vzdělávací. V dnešní době je opravdu velmi potřebná, a to z důvodu, že se žáci učí zásadám správného stolování. Dále poznávají různé pokrmy, které doma neservírují. V případě dodržování zásad zdravého životního stylu může být stravování pro žáky také inspirací (PETROVÁ, ŠMÍDOVÁ, 2014).

Doporučená denní dávka potravin (dále uváděné jako DDD) stanovuje množství živin, které bychom měli za den obdržet prostřednictvím potravy. V České republice jsou DDD stanovovány Státním zdravotnickým ústavem. Změna doporučených dávek se mění přibližně po deseti letech. Pro děti jsou DDD potravin stanoveny tak, aby zaručovaly zdravý růst a hlavně správný vývoj dítěte. DDD jsou přizpůsobeny věku dítěte. Ve školních jídelnách se v současné době používá zjednodušená forma doporučených denních dávek, a to spotřebního koše.

Spotřební koš je nedílnou součástí školního stravování. Určuje množství a typ potravin, které by žák měl během dne přijmout.

Spotřební koš je jedním z nástrojů, který umožňuje školním jídelnám prokázat plnění výživových norem uložených příslušnou legislativou. Nutriční hodnotu podávané stravy lze zjistit přesně pomocí laboratorní analýzy odebraných vzorků hotových pokrmů, při které se stanoví obsah jednotlivých živin a určí se celková energetická hodnota pokrmu. Nutriční hodnotu pokrmů lze rovněž vypočítat pomocí softwarového programu, kterým disponují kontrolní orgány a který jídelní lístek detailně vyhodnotí. Stanovení nutriční hodnoty pokrmů laboratorní analýzou je však finančně náročné, propočítání dle softwarového programu je zdoluhavé a školní jídelny jím ani nedisponují. Spotřební koš se tak pro školní jídelny stává jediným snadno dostupným ukazatelem toho, zda a v jakém procentuálním zastoupení jsou plněny stanovené skupiny potravin. Musí však být veden objektivně a bezchybně (LUKAŠÍKOVÁ a kol., 2015)

Spotřební koš zahrnuje 10 skupin základních potravin. Jejich množství jsou rozpočítána na jednotlivá jídla dne tak, aby bylo dosaženo zajištění příslušných výživových norem.

Obrázek č. 1 – Skupiny základních potravin spotřebního koše

Maso	Ryby	Mléko	Mléčné výrobky	Tuky volné
Cukry volné	Zelenina	Ovoce	Brambory	Luštěniny

Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek č. 2 – Jídla k zajištění výživových norem

Jídla dne	Podíl z celkové denní výživové dávky
Snídaně	18%
Přesnídávka	15%
Oběd	35%
Svačina	10%
Večeře	22%
Celkem	
	100%

Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek č. 3 – Rozdělení strávníků do skupin podle věku

3–6 let	7–10 let	11–14 let	15–18 let
---------	----------	-----------	-----------

Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek č. 4 - Příloha č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb. - výživové normy pro školní stravování

Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávnicka a den v gramech, uvedeno v hodnotách "jak nakoupeno".

hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v g na strávnicka a den									
	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výr.	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
3-6 r. přesnídávka, oběd, svačina	55	10	300	31	17	20	110	110	90	10
7-10 r. oběd	64	10	55	19	12	13	85	65	140	10
11-14 r. oběd	70	10	70	17	15	16	90	80	160	10
15-18 r. oběd	75	10	100	9	17	16	100	90	170	10
celodenní stravování										
3-6 r.	114	20	450	60	25	40	190	180	150	15
7-10 r.	149	30	250	70	35	55	215	170	300	30
11-14 r.	159	30	300	85	36	65	215	210	350	30
15-18 r.	163	20	300	85	35	50	250	240	300	20
Druh a množství vybraných druhů potravin v g na strávnicka a den pro laktoovovegetariánskou výživu										
	Vejce	Mléko tekuté	Mléčné výr.	Tuky volné	Cukr volný		Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
3-6 r. přesnídávka, oběd, svačina	15	350	75	12	20		130	115	90	20
7-10 r. oběd	15	250	45	12	12	92	70	140	15	
11-14 r. oběd	15	250	45	12	15	104	80	160	15	
15-18 r. oběd	15	250	45	12	13	114	90	160	15	
15-18 r. celodenní stravování	25	400	210	35	40	370	290	250	30	

Zdroj: www.zakonyprolidi.cz

Současný spotřební koš je platný více než 11 let. O změnách doporučených výživových dávek a v návaznosti na to i o změně spotřebního koše se již několik let diskutuje, zatím však bez konkrétního výsledku.

Pouhé splnění stanovených výživových norem však samo o sobě nestačí k tomu, aby byly naplněny zásady zdravé výživy. Jedním z důležitých kritérií je zajištění pestrosti stravy a také kvality používaných potravin. Některé jídelny používají poměrně ve velkém objemu různé instantní směsi a polotovary, které potravinářský trh nabízí ve velkém množství, a které umožňují zajistit přípravu jídel jednodušeji a s menším počtem zaměstnanců.

Odpovědnost za školní jídelnu, která je součástí školy nese podle školské legislativy ředitel školy. Řediteli školy je přímo podřízen vedoucí školní jídelny. Jídelní lístky sestavují většinou vedoucí školních jídelen ve spolupráci s vedoucí kuchařkou tak, aby byly naplněny požadavky spotřebního koše. Většina jídelen, které vaří pro základní a střední školy, nabízí k výběru dvě jídla. Jedno z nich bývá často lakto-ovo-vegetariánské. Výběr dodavatelů je v pravomoci školy.

Nejdůležitější roli při vytváření základních stravovacích návyků dětí sehrává samozřejmě rodina. Pokud ale děti nastoupí po dovršení tří let do mateřské školy, tak je většinou nejméně do věku 18 let zásadním způsobem ovlivňuje také školní stravování. V mateřských školách se účastní stravování 100% dětí, na základních školách to bývá okolo 78 % a na středních kolem 58 % dětí (ŠTÁSTKOVÁ, 2009). Úsilí kuchařek školních jídelen často naráží na špatné stravovací návyky z domova. Děti často nejsou zvyklé na zeleninová nebo luštěninová jídla, naopak jsou naučené na rychlé občerstvení, kečupy, majonézy, uzeniny, polotovary a sladkosti.

2.2 Regionální potraviny

2.2.1 Definice regionální potraviny

V souvislosti s pojmem regionální produkt je nutno vymežit nejdříve pojem 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. Homogenní, který je vymezen na základě kritérií stejnorodosti a nodální, který je vymezen spádovostí oblasti (ANDĚL, 1996). Podle Metodické podpory regionálního rozvoje je region „územní celek, který je pomocí jednoho či více znaků (kritérií) vyčlenitelný z širšího území. Obvykle je pomocí těchto znaků vymezován pro konkrétní účel, nebo mu v uspořádání území přísluší konkrétní funkce“ (METODICKÁ PODPORA REGIONÁLNÍHO ROZVOJE, 2016).

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 přídatných látek (konzervanty, barviva, emulgátory aj.). Mohou být také obohacovány potravními doplňky (vitaminy, minerály aj.).

Regionální potravina je podle PETROVÉ A VÁCLAVÍKA (2008) výrobek, který je vyroben v příslušném regionu, pochází zejména z tuzemských surovin a vykazuje nezaměnitelné regionální charakteristiky.

Na základě obecně platné Metodiky pro udělování značky „Regionální potravina“, kterou vydalo Ministerstvo zemědělství ČR je regionální potravina definována jako: „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“ (MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ 1, 2014).

HINGLEY (2010) se ve svém článku zabýval problematikou, zda existuje jasná definice pojmu "regionální potravina". Uvádí, že téma „regionálních potravin“ je v současnosti stále aktuálnější v oblasti ekonomické a agroenvironmentální, a přesto

stále neexistuje jediný, široce přijímaný termín. Chybějící oficiální a uznávaná definice pojmu "regionální potravina" má důsledky pro marketingové strategie.

KATCHOVA (2011) při své prezentaci na kongresu v Curychu uvedla, že místní (regionální) potravinářské sítě jsou výsledkem společného úsilí budování regionálně soběstačné potravinářské ekonomiky. Tyto místní potravinářské sítě kladou důraz na udržitelnou produkci potravin, zpracování, distribuci a spotřebu. Tím posilují ekonomiku, ekologii a zdraví v určitém místě a přispívají ke globální udržitelnosti. Místní potravinářské sítě zahrnují organizace, které vytvářejí, šíří a podporují místně vyráběné produkty. Místní potravinářské sítě jsou alternativní obchodní model na globální korporátní modely, kde výrobci a spotřebitelé jsou od sebe odděleny prostřednictvím řetězce zpracovatelů, výrobců, přepravníků a maloobchodníků. Vzhledem k tomu, že potravinářský průmysl roste, spotřebitelé nejsou vždy schopni posoudit kvalitu potravin. Naopak, místní potravinářské sítě obnovují přímý vztah mezi producenty a spotřebiteli, dochází ke zvýšení kvality vlastností produktů, ke kterým patří čerstvost a trvanlivost, ale také zahrnují větší důvěru zákazníků v dané produkty, protože znají místo výroby.

O místních (regionálních) potravinách se hovoří stále častěji.

Atraktivita místních produktů spočívá v několika základních faktech. Za první je pro spotřebitele důležité nakupovat potraviny s dohledatelným místním (tuzemským) původem. Chtějí mít nad svojí spotřebou kontrolu a pocit, že se mohou o kvalitě a způsobu produkce kupovaného zboží sami přesvědčit. Těžko mohou být klidní, když jim super a hypermarkety nabízí brambory z Egypta či česnek z Číny. Jedná se o produkty bez tváře, bez jasného původu a přepravované tisíce kilometrů naprosto zbytečně.

Druhým faktem je vyšší kvalita místního, sezónně nabízeného ovoce či zeleniny. S postupem zemědělského roku jsou sklizeny a prodávány potraviny v nejlepší kondici, zralé, plné chuti. Nemusejí dozrávat chemicky ošetřené ve velkoskladech. Kvalita je nesrovnatelně vyšší i u dalších produktů – mléčné výrobky, maso, masné výrobky, vejce. Naskýtá se nám i širší paleta chutí, kterou v sobě skrývají místně specifické potraviny. Jistě znáte šumavské zelňáky, valašské frgále, křimické zelí apod. Každý region naší republiky postupně odhaluje tajemství těchto jedinečných produktů. Spotřebitelé je začínají objevovat a snad jednou budou součástí kulturního dědictví a budeme je ochraňovat a hýčkat, podobně jako to dělají Francouzi či Italové.

Třetím podstatným motivem k nákupu místních potravin je rozvoj regionu a podpora lokálních zemědělců, zpracovatelů, výrobců. V mnoha výzkumech spotřebitelských preferencí je to velmi silný motor k nákupu. Český zákazník se již přejedl anonymních potravin a začíná si uvědomovat, že svým nákupem může významně ovlivnit život místních obyvatel. Potraviny jednak přímo udržují lidské tělo při životě, ale také působí na naše životy - jídlo formuje příbuzenské vazby a ovlivňuje život komunit, ekonomické a ekologické systémy. Neméně důležitý je i environmentální dopad, který výroba potravin má. Způsob produkce, přeprava, skladování - to jsou podstatné součásti mozaiky ekologické stopy konkrétních potravin. Místní produkt, pokud je zpracován s ohledem k životnímu prostředí, krajíně, hospodářským zvířatům, bude i méně zatěžovat životní prostředí. I tento fakt spotřebitelé při výběru zboží zohledňují (POPP, 2011).

2.2.2 Regionální biopotraviny

Jestliže jednou z hlavních motivací pro vyšší uplatnění regionálních potravin je jejich vliv na kvalitnější životní prostředí, tak v případě regionálních biopotravin se tento kladný environmentální vliv ještě násobí.

Biopotravina je produkt vyprodukovaný v souladu s požadavky zákona č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství, nařízení Rady (ES) č. 834/2007 a nařízení Komise (ES) č. 889/2008 (Přílohy k nařízení Komise (ES) 889/2008).

Sortiment českých biopotravin je poměrně široký a zahrnuje především následující výrobky: mléko a mléčné výrobky (jogurty, sýry, tvaroh atd.), pečivo, čaje, koření, mouku, těstoviny, dětskou výživu, vejce, kuřecí, vepřové a hovězí maso, ovoce, zeleninu, sušené ovoce, víno atd. U některých komodit je ale nabídka nedostatečná a nepokrývá poptávku spotřebitelů (např. vejce, ovoce, zelenina). Některé biopotraviny nejsou českými výrobci biopotravin produkovány vůbec a dovážejí se ze zahraničí (např. oleje). Spotřebitelé přispívají nákupem biopotravin k lepším životním podmínkám chovaných zvířat a k nižšímu znečišťování životního prostředí chemickými látkami (MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ 2, 2016).

Biopotraviny jsou v první řadě produktem s přidanou environmentální hodnotou. Povaha a způsob získávání biopotravin jsou legislativně zakotveny. Každý produkt označený slovem bio prochází kontrolou splnění původu v ekologickém zemědělství. Biosuroviny pocházejí od sedláků, kteří se v péči o půdu a rostliny obejdou bez průmyslových hnojiv a pesticidů, a kteří svým zvířatům poskytují

dostatek péče, kvalitního krmiva a životního prostoru pro pastvu i odpočinek (BIOSPOTŘEBITEL 1, 2016).

Akční plán pro ekologické zemědělství 2016-2020 uvádí, že na trhu biopotravin již třetím rokem zaznamenáváme oživení zájmu. Celkový obrat biopotravin realizovaný českými výrobci a distributory dosáhl v roce 2013 více než 2,7 mld. Kč (včetně vývozu). V České republice utratili spotřebitelé za biopotraviny 1,95 mld. Kč, což představuje meziroční růst 9,5 % a oproti roku 2005 vzrostl trh téměř čtyřnásobně. Nejvíce biopotravin nakupují čeští spotřebitelé tradičně v maloobchodních řetězcích (64 %, 1,24 mld. Kč), na druhém místě pak v prodejnách zdravé výživy a biopotravin (17 %). Téměř trojnásobně vzrostl od roku 2010 obrat přímého prodeje, zejména prodeje ze dvora (na 172 mil. Kč a 9% podíl na celkové spotřebě biopotravin). Hlavní kategorií biopotravin s největším objemem prodeje je dlouhodobě kategorie „Ostatní zpracované potraviny“ (33% podíl, přičemž třetinu tvoří hotové pokrmy typu dětských výživ). Druhou příčku si udržuje kategorie „Mléko a mléčné výrobky“ (18 %), následovaná kategorií „Ovoce a zelenina“ (16 %, zahrnující i ovocné a zeleninové šťávy) (MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ 3, 2016).

Značení biopotravin v ČR podléhá evropské legislativě a zákonu 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství. Podle této legislativy musí být každá potravina označená slovem BIO či jiným odkazem na způsob produkce v ekologickém zemědělství opatřena na obalu kódem organizace, která provedla kontrolu, zda výrobek skutečně splňuje zákonné podmínky pro biopotraviny. Díky kódu si můžeme na stránkách jednotlivých kontrolních organizací snadno dohledat, zda výrobek skutečně prošel kontrolou.

V České republice v současné době biopotraviny kontrolují tři organizace, jejichž kódy se na biopotravinách objevují:

ABCert AG, kód na obalu: CZ-BIO-002

BIOKONT CZ, kód na obalu: CZ-BIO-003

KEZ, o.p.s., kód na obalu: CZ-BIO-001

Kódy těchto organizací musejí být zároveň doplněny grafickým znakem tzv. „biozebrou“.

Obrázek č. 5 - Biozebra



Zdroj: <http://biospotrebitel.cz/chci-znat-bio/jak-poznam-bio/znaceni-biopotravin>

Tuto značku může používat pouze ten výrobce, jehož potravinářský výrobek:

- splnil všechny legislativně stanovené podmínky pro ekologické zemědělství,
- prošel přísnou kontrolou jedné z kontrolních organizací, podléhající Ministerstvu zemědělství,
- obdržel „certifikát o původu biopotraviny”.

Použití této značky u potravin, které nepocházejí z ekologického zemědělství, je přísně postihováno.

Od 1. července 2010 je pro všechny balené biovýrobky, které byly vyrobeny v jednom z členských států EU a splňují stanovené normy, povinné jednotné evropské logo. Pro dovážené výrobky bude logo nepovinné. Vedle označení EU bude povoleno používání dalších soukromých, regionálních či národních log. Všechny biopotraviny z EU tak povinně ponесou tuto značku:

Obrázek č. 6 – Evropská značka biopotravin



Zdroj: <http://biospotrebitel.cz/chci-znat-bio/jak-poznam-bio/znaceni-biopotravin>

2.2.3 Distribuční cesty regionálních potravin

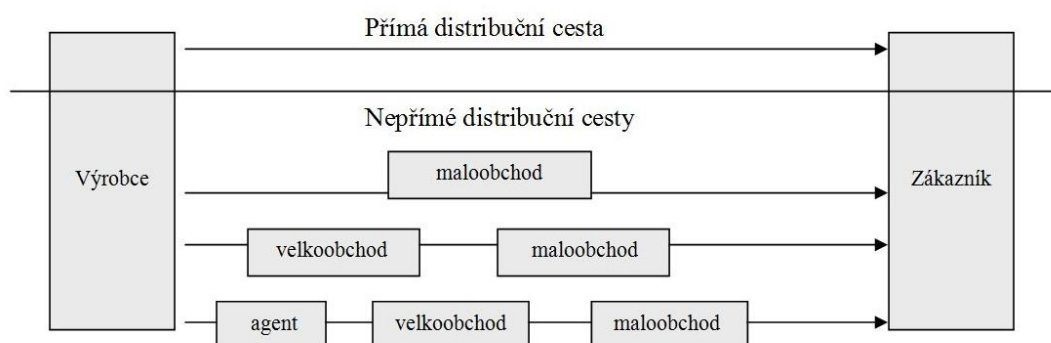
Distribuce je veškerá činnost spojená s pohybem zboží od výrobce ke konečnému spotřebiteli v místě určení. Tato složka marketingového mixu představuje souhrn činností všech subjektů, které se podílejí na zpřístupnění hotových produktů konečným uživatelům prostřednictvím tzv. distribučních cest. Distribuční 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 v 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)

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. 7 - Distribuční cesty

Distribuční cesty



Zdroj: <http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSbfch-wDIYrdS-RLNiPTJ-c8gKgZ3im40SYUEOv4SYXHYGfXO0JQ&t=1>

Obrázek č. 8 - 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 ČR, 2008

2.2.3.1 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).

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

2.2.3.2 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 jsou:

- Prodej na tržnicích
- Zásilkové služby (bio-bedýnky), internetové obchody
- Prodej ze dvora
- Vlastní sběr
- Nákupní společenství

Prodej na tržnicích:

Regionální potraviny se v současnosti většinou prodávají jinými formami než prostřednictvím běžné maloobchodní sítě. Velmi oblíbenou formou nákupu jsou farmářské trhy. Jedná se v podstatě o klasické tržiště, kde si zákazník může zakoupit místní a sezónní ovoce, zeleninu, mléčné a masné výrobky, pečivo, bylinky, koření, místní speciality a mnoho dalšího. Prodávající jsou ve většině případů sami farmáři. Zájem veřejnosti o farmářské trhy je velký a dokládá zvyšující se poptávku po lokálních potravinách, kvalitě a dohledatelném původu prodávaných potravin. Největší zájem je o zeleninu, ovoce, vejce a mléčné výrobky (POPP, 2011).

Zásilkové služby (bio-bedýnky), internetové obchody

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. (MOUDRÝ, 2007). Nazýváme je bedýnky či biobedýnky (záleží na obsahu bedýnky). Jde vlastně o přímý prodej zemědělských produktů. Buď naplňuje bedýnky přímo farmář - nejčastěji sezónní zeleninou, ovocem - a hotové je vozí na smluvené místo, kde si pro bedýnky chodí předem nahlášení spotřebitelé. V některých případech se může sortiment rozšiřovat i o další produkty (mléčné výrobky, zavařeniny, med, masné výrobky). Další možností je dovoz netříděné zeleniny a ovoce do distribučního místa, kde bedýnky připraví sjednaná osoba či skupina osob. Tato osoba či skupina také bedýnky distribuuje a komunikuje se spotřebiteli i farmáři (POPP, 2011).

Prodej ze dvora

Farmáři i spotřebitelé jejich produktů se učí prodávat a nakupovat i přímo ze dvora. Někteří zemědělci prodají většinu produkce tímto způsobem. Pro zákazníka je lákavé vidět na vlastní oči, jakým způsobem jsou potraviny vyráběny. Oceňují i přímý kontakt s farmářem a možnost si o nakupovaných potravinách promluvit. Dochází tak k těsnějšímu sepětí spotřebitelů s výrobcí potravin, což velmi pozitivně ovlivňuje nejen farmáře, ale i spotřebitele. Ti navíc přesně ví, komu peníze dávají a jistě je pro ně zajímavá i nižší cena, než kterou by zaplatili (za srovnatelný produkt) v maloobchodní síti. Odpadá totiž marže obchodníkům a dalším částem obchodní řetězce (POPP, 2011).

Vlastní sběr

Princip samosběru spočívá v dohodě mezi zemědělcem a zákazníkem, který si sám nasbírání 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. (MOUDRÝ, 2007)

Nákupní společenství

Nákupní společenství se také nazývá komunitou podporovaného zemědělství. Vychází z vůle spotřebitelů podpořit konkrétního hospodáře v jeho práci. V zásadě se jedná o partnerství mezi sedlákem a spotřebitelem, kteří sdílejí rizika (neúrodu) ale i přínosy (nadúrodu) hospodaření. Obě strany tak vyjadřují vzájemný závazek. Ze strany spotřebitelů platit za potraviny spravedlivou cenu a odebírat veškerou produkci farmy a ze strany hospodáře produkovat zdravé, čerstvé a ideálně biopotraviny. Spotřebitelé hospodářům zajišťují spravedlivou cenu za jejich produkty, často placenou s předstihem na celou sezónu, která jim a jejich rodině zajistí důstojné živobytí (BIOSPOTŘEBITEL 2, 2016).

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

2.2.3.3 Podpora kvalitních a regionálních potravin

Projekty na podporu lokálních potravin a typických regionálních produktů běží v řadě evropských zemí. Tento trend spolu s dlouhodobým zaměřením na vysokou kvalitu a bezpečnost potravin přináší nezanedbatelné hospodářské efekty, ať už jde o zachování tradiční výroby, udržení a tvorbu nových pracovních míst či obecně příliv finančních prostředků do regionů.

Kvalita českého potravinářství má bohatou tradici, která byla v posledních letech opomíjena a nahrazována snahou o dosažení co nejnižší ceny mnohdy na úkor kvality produktů. Tento stav je pro naše producenty neudržitelný, neboť dlouhodobě nemohou konkurovat státům s hospodářstvím zaměřeným především na zemědělskou výrobu a hospodařících na nesrovnatelně větších rozlohách zemědělské půdy. Proti masové produkci může Česká republika nabídnout vyšší kvalitu produktů, která může zajistit českému potravinářství a zemědělské prvovýrobě potřebnou konkurenceschopnost. Špičková kvalita a přidaná hodnota jsou tím, co tvoří konkurenční výhodu v rámci evropské produkce potravin (STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND, 2016).

Podpora regionálních produktů plyne jednak z evropských programů, programů státních institucí, ale i místních samospráv a občanských iniciativ.

Příkladem evropských programů jsou „Výrobky s chráněným zeměpisným označením (CHOP, CHZO)“ a „Zaručená tradiční specialita (ZTS)“. Ministerstvo zemědělství a Státní zemědělský intervenční fond vnímá otázku kvality potravin jako jednu ze svých priorit, a proto seznamuje veřejnost s kvalitní a lokální potravinářskou produkcí prostřednictvím národních značek „KLASA“ a „Regionální potravina“. Příkladem programů podpory regionálních produktů na regionální úrovni je soutěž Regionální agrární komory Jihočeského kraje „Chutná hezky. Jihočesky“.

2.2.4 Nejpoužívanější značky kvality potravin v Česku

2.2.4.1 Národní a nadnárodní značky

Klasa

Národní značka kvality KLASA byla zavedena Ministerstvem zemědělství v roce 2003. Za dobu své existence se značka KLASA stala nejen prestižní záležitostí pro její držitele, ale především si získala důvěru obyvatel České republiky, kteří výrobky označené logem KLASA při nákupu preferují. Rovněž výrobci a zástupci obchodních řetězců velmi pozitivně hodnotí prodejnost těchto výrobků a vítají podporu kvalitní potravinářské produkce.

Značka KLASA je udělována pouze prověřeným zemědělským a potravinářským výrobkům, které splňují nadstandardní kvalitativní a bezpečnostní kritéria. Požadavky pro udělení značky KLASA jsou přísnější než běžné hygienické a potravinářské normy. KLASA slouží především k lepší orientaci spotřebitele na trhu, k identifikaci kvalitních potravinářských produktů a k prezentaci prověřených potravin ze strany kontrolních orgánů.

Značka KLASA během svého fungování prokázala svou marketingovou sílu a stala se nedílnou součástí prodejní marketingové podpory domácích producentů potravin. Marketingová podpora kvalitních potravin neovlivní pouze české zemědělství a potravinářství, ale celou ekonomiku a příjmy státního rozpočtu. Zvýšení výroby a prodeje potravin zabezpečí potřebu zemědělské produkce, vyšší zaměstnanost - zejména ve venkovských regionech se svízelnou sociální situací a vyvolá požadavky na zvýšení výroby dodavatelského průmyslu.

Podle tiskové zprávy z 18. 12. 2015 na www.eklasa.cz je značkou KLASA oceněno 1 111 výrobků od 224 producentů.

Obrázek č. 9 – Logo „Klasa“



Zdroj: www.eklasa.cz

Český výrobek

Značka „Český výrobek“ existuje od roku 2011. Potraviny s touto značkou musí obsahovat stanovené podíly českých surovin a musí být zpracovány v Česku. Většinou se jedná o výrobky velkých potravinářských firem. Projekt je financován z poplatků za užívání značky, která se uděluje na dobu tří let. Podíly obsahu českých surovin jsou různé podle druhu výrobku. Např. pečivo musí mít nejméně 55% hmotnosti hlavních složek z ČR.

Obrázek č. 10 – Logo „Český výrobek“



Zdroj: www.foodnet.cz

Vím, co jím

Značka se uděluje od roku 2010. Program "Vím, co jím a piju" je součástí globálního programu „The Choices Programme“ (<http://www.choicesprogramme.org/>), který umožňuje spotřebitelům lepší orientaci v nabídce potravin.

Program vznikl na základě výzvy Světové zdravotnické organizace a Organizace OSN pro výživu a zemědělství. Právě tyto organizace upozornily na vybrané živiny, jejichž nadměrná konzumace výrazně zvyšuje riziko vzniku civilizačních chorob.

Hlavním cílem programu je:

- motivovat veřejnost k aktivní péči o zdraví
- vyvolat u veřejnosti zájem o zdravý životní styl
- podporovat veřejnost ve výběru potravin, které vyhovují parametrům zdravé výživy

Prostředkem k prosazení cílů programu je jednoduché logo „Vím, co jím“ (Choices Trade Mark), které je uváděno na balení těch potravin, jež ve složení splňují definovaná nutriční kritéria. Spotřebitelé se tak mohou lépe orientovat v nabídce potravin a můžou se snadno rozhodnout pro nutričně vyváženou potravinu přímo v místě nákupu.

Obrázek č. 11 – Logo „Vím, co jím“



Zdroj: www.vimcojim.cz

Zdravá potravina

Tuto značku uděluje od roku 2013 stejnojmenné občanské sdružení. Zaměřuje se na kvalitativní parametry výrobků, sleduje složení z pohledu tzv. přídatných látek a obsahu hlavní složky. Snahou je podpořit poctivé produkty. Neurčuje, která potravina je vhodná pro naše zdraví. Říká, že tato potravina především neobsahuje zbytečná aditiva a že známe jejího výrobce.

Obrázek č. 12 – Logo „Zdravá potravina“



Zdroj: www.zdravapotravina.cz

2.2.4.2 Regionální značky

Regionální potravina

Od roku 2010 uděluje Ministerstvo zemědělství značku Regionální potravina nejvyšší kvalitě zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců. Spotřebitelé mohou zatím vybírat z celkem 575 oceněných produktů. Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje (MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ 4, 2016).

Projekt Regionální potravina je zaměřen na podporu malých a středních zemědělců a producentů potravin a zároveň vychází vstříc vzrůstajícímu zájmu spotřebitelů o čerstvé potraviny s jasným domácím původem.

Značku „Regionální potravina“ získávají formou krajských soutěží lokální výrobci potravin a pěstitelé. Soutěže se vyhlašují ve všech 13 krajích České republiky (vyjma Prahy). Zemědělský nebo potravinářský výrobek, který usiluje o udělení značky Regionální potravina, musí být vyroben v příslušném regionu ze surovin dané oblasti. Odborné poroty vybírají vždy jeden vítězný výrobek v 9 kategoriích. Oceněné výrobky získávají certifikát ministra zemědělství a právo užívat značku „Regionální potravina“ daného kraje po dobu 4 let.

Komunikace značky je podpořena celostátní informační kampaní, jejímž cílem je podpořit poptávku po těchto potravinách a přesvědčit spotřebitele, že u potravin není důležitá pouze cena, ale také jejich kvalita, čerstvost a původ. Kampaň se zaměřuje mimo jiné také na aktivity, které mají přímý vliv na podporu prodeje regionálních potravin a propagují je přímo v místě prodeje.

Obrázek č. 13 - Logo „Regionální potravina“

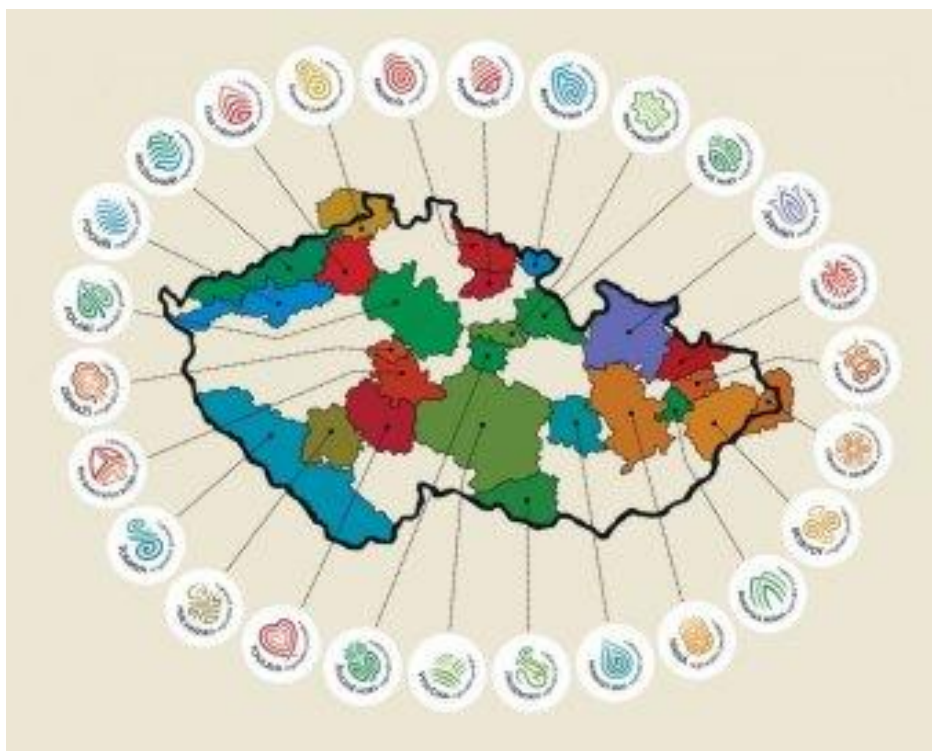


Zdroj: www.regionálnipotravina.cz

Regionální značky

Hlavním cílem regionálního značení je zviditelnit jednotlivé regiony (jak tradiční, známé např. svou zachovalou přírodou, zdravým prostředím, lidovými tradicemi, nebo i "nové" či zapomenuté) a upozornit na zajímavé produkty, které zde vznikají. Do systému regionálních značek se od roku 2004 zapojilo již 26 regionů – Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravařsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí a Podkrkonoší, Haná, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů, Železné hory, Moravská brána, Zápraží, Znojemsko, Toulava, Opavské Slezsko, Krušnohoří, Kraj Pernštejnů, České středohoří a Poohří. V každém z nich vznikla regionální značka pro výrobky, která zaručuje vedle jejich kvality a šetrnosti k přírodě především jejich původ a vazbu na určité výjimečné území. V návaznosti na značení výrobků se v některých regionech (zatím Šumava, Jeseníky, Prácheňsko, Kraj blanických rytířů, Moravské Kravařsko, Krušnohoří, Moravský kras, Haná, Opavské Slezsko a Poohří) značení používá i k podpoře vybraných ubytovacích a stravovacích zařízení, v některých regionech (v Jeseníkách, na Šumavě, v Moravském krasu, v Českosaském Švýcarsku a České středohoří) se značí i „zážitky“.

Obrázek č. 14 - Regionální značky



Zdroj: www.regionalni-znacky.cz

2.2.4.3 Regionální značky v Jihočeském kraji

Regionální značka „ŠUMAVA originální produkt®“

Jako součást již zmíněného regionálního značení je „Šumava originální produkt“. Značení místních výrobků se provádí na území turistického regionu Šumava (www.isumava.cz), který zahrnuje nejen samotné pohoří Šumavy, ale i celou oblast Pošumaví s většími městy jako Klatovy, Sušice, Horažďovice, Prachatice, Český Krumlov apod. a dále i velké části Českého lesa a Novohradských hor. Jádrem regionu je samozřejmě Národní park a CHKO Šumava s unikátní horskou přírodou, která se také stala důvodem pro zařazení Šumavy do evropské sítě chráněných území Natura 2000. Šumava je vyhlášena také Biosférickou rezervací UNESCO.

Obrázek č. 15 – Logo „Šumava originální produkt“



Zdroj: www.regionální-značky.cz

Regionální potravina – Jihočeský kraj

Jedná se o produkty oceněné v rámci již zmíněné projektu Ministerstva zemědělství „Regionální potravina“ vyrobené v Jihočeském kraji, který je oblastí s tradičním rybníkářstvím. Chová se zde mnoho druhů ryb, které se částečně i vyvázejí do zahraničí. Rybníky se využívají také k velkochovu kachen a další drůbeže. Na polích se pěstují nenáročné obiloviny, olejninu a brambory. Živočišná výroba je orientovaná na chov skotu, produkci mléka a prasat.

Seznam oceněných jihočeských výrobků, jihočeských receptů, tipů na výlety a aktuálních akcí konaných v Jihočeském kraji nalezneme na:

<http://www.regionálnípotravina.cz/ocenene-regionalni-potraviny/jihocesky-kraj/>

Obrázek č. 16 – Logo „Regionální potravina – Jihočeský kraj“



Zdroj: www.regionálnipotravina.cz

Chutná hezky. Jihočesky

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 hejtmána a umožňuje získat nadstandardní marketingový přínos zúčastněným jihočeským výrobcům potravin pro vítězné produkty, které získají právo užívat ochrannou známku CHJ. V průběhu minulých ročníků prošlo komisním hodnocením 1304 výrobků. Do současnosti byla značka udělena 214 výrobkům. V roce 2016 se již koná 10. ročník této soutěže.

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. 17 – Logo „Chutná hezky. Jihočesky“



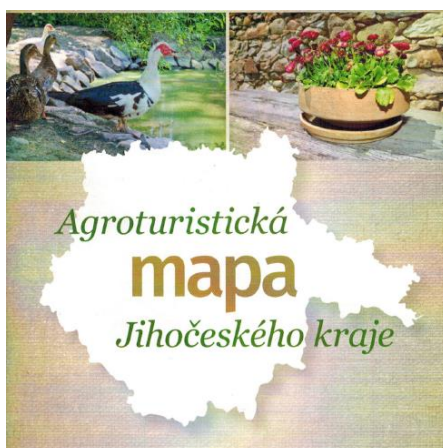
Zdroj: [www:chutnahezkyjihocesky.cz](http://www.chutnahezkyjihocesky.cz)

Další zajímavé projekty Regionální agrární komory Jihočeského kraje na podporu regionálních potravin jsou:

Agroturistická mapa Jihočeského kraje

Jedná se o mapu na webovém portálu www.dovolenanavenkove.cz, jejímž prostřednictvím se zákazníkům ještě více otevřou brány zemědělských usedlostí, farem či biofarem na jihu Čech a zároveň nabídne přehledný výběr tipů, na ne tak úplně tradiční dovolenou, během které se zákazníci seznámí s běžným životem farmářů a sedláků, aktivně si můžou vyzkoušet jejich každodenní práci a zároveň ochutnají produkty, které na pultech supermarketů nenajdou.

Obrázek č. 18 – Agroturistická mapa Jihočeského kraje

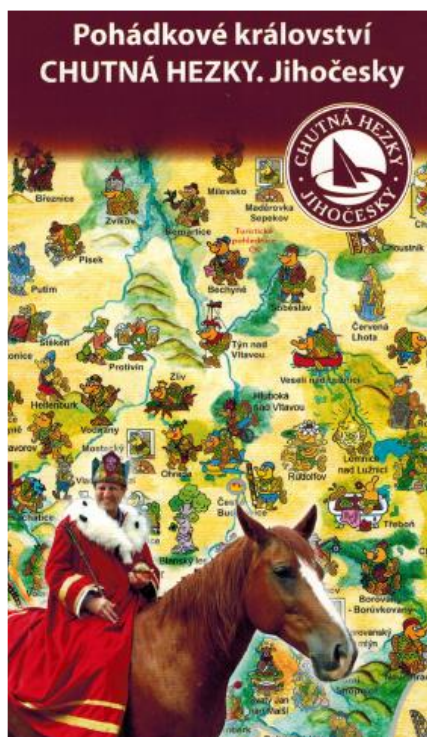


Zdroj: Brožura Agroturistická mapa Jihočeského kraj

Pohádkové království Chutná hezky. Jihočesky

Jedná se o mapu navazující na oceněné produkty v rámci projektu Chutná hezky. Jihočesky v pohádkovém duchu. Slouží k objevení kraje opředeného pohádkovými příběhy výrobců jedinečných potravin, produkty plné kvalitních surovin a poctivé práce jihočeských zemědělců a potravinářů. Pohádková mapa napoví, kde se dají tyto dobroty ochutnat.

Obrázek č. 19 – Pohádkové království Chutná hezky. Jihočesky



Zdroj: Brožura Pohádkové království Chutná hezky. Jihočesky

Produktová a jídelnová mapa Jihočeského kraje

Webový portál www.produktovamapa.cz, jehož prostřednictvím si vedoucí školních jídelen mohou snadno vyhledat dostupné potraviny a sezónní produkty z okolí. Cílem je podpořit zařazení regionálních potravin do školního stravování.

Obrázek č. 20 – Widget Produktová a jídelnová mapa



Zdroj: www.agroreport.cz

2.3 Zavádění regionálních potravin do školních jídelen

2.3.1 Hlavní důvody

Environmentální

Kratší vzdáleností potravin, kterou musí potraviny do školních jídelen urazit a nižší spotřebou energeticky náročných polotovarů se snižuje znečištění emisemi.

Podle projektu UMBESA stravovací zařízení přispívají různou měrou k celkové spotřebě energie. Kromě přímé potřeby energie pro osvětlení, vytápění, větrání, chlazení, na provoz kuchyňských strojů a na samotný proces vaření se energie nachází také ve zpracovávaných potravinách. Tato energie se skládá primárně z energie, již je zapotřebí v průběhu výrobního procesu a z energie, jež vzniká přepravou surovin z pole do kuchyně. U některých potravin může vzniknout potřeba energie, již je zapotřebí pro skladování. Zatímco přímou spotřebu energie v kuchyni lze zjistit relativně snadno, energie z potravin je oblastí neprozkoumanou. Význam různé energetické potřeby lze snadno ukázat na následujícím příkladu. Zatímco 1 kg rajčat vyprodukovaných konvenčním způsobem ve vytápěném skleníku si vyžádá 2 kg ekvivalentů oxidu uhličitého, 1 kg rajčat z ekologické produkce na poli způsobí uvolnění 0,5 kg oxidu uhličitého. Rozdíl mezi oběma formami hospodaření činí faktor 4. Příčinou tak výrazného rozdílu je fakt, že konvenční rajčata jsou vyprodukována ve skleníku a dovezená ze Španělska a ekologická rajčata jsou vypěstována na poli v blízkém okolí. Tímto způsobem lze mnohonásobně snížit i počet kilometrů, nutných k přepravě rajčat (PROJEKT UMBESA, 2012).

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 2013 podílelo zemědělství 6 % (NÁRODNÍ INVENTARIZAČNÍ SYSTÉM, 2015).

Ve své publikaci uvádí GRUBINGER (2013) také to, že potraviny pocházející z místní produkce si zachovávají genetickou rozmanitost. V moderním zemědělství jsou odrůdy rostlin vybírány pro jejich schopnost vznikat uniformě, zejména kvůli odolné úrodě. Tato odolnost pak umožňuje je dlouho uchovávat ve skladě nebo na regálu v obchodě, čehož hojně využívají například obchodní řetězce. Oproti tomu

drobní zemědělci nabízejí širokou škálu rostlinných druhů, mnohdy už na první pohled barevnější a chutnější. Živočišná produkce je díky menším farmám také daleko rozmanitější.

Zdraví a stravovací návyky

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.

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 (VÁCLAVÍK, 2008).

Ekonomické

Koupí lokálních potravin zákazník přímo podpoří ekonomiku svého kraje, místní zemědělce i rozvoj místa, kde žije. Prosperující zemědělci, zpracovatelé a jejich prodejci tak mohou významně podpořit zaměstnanost v daném regionu, z čehož pak profitují všechny strany, jak výrobci, tak jejich spotřebitelé. Nákupem surovin od místních producentů finance neodcházejí z regionu, naopak se v něm multiplikují. Čím více se bude v regionu za potraviny utrácet, tím lepší ekonomický dopad to bude mít (VÁCLAVÍK, 2008).

Sociální

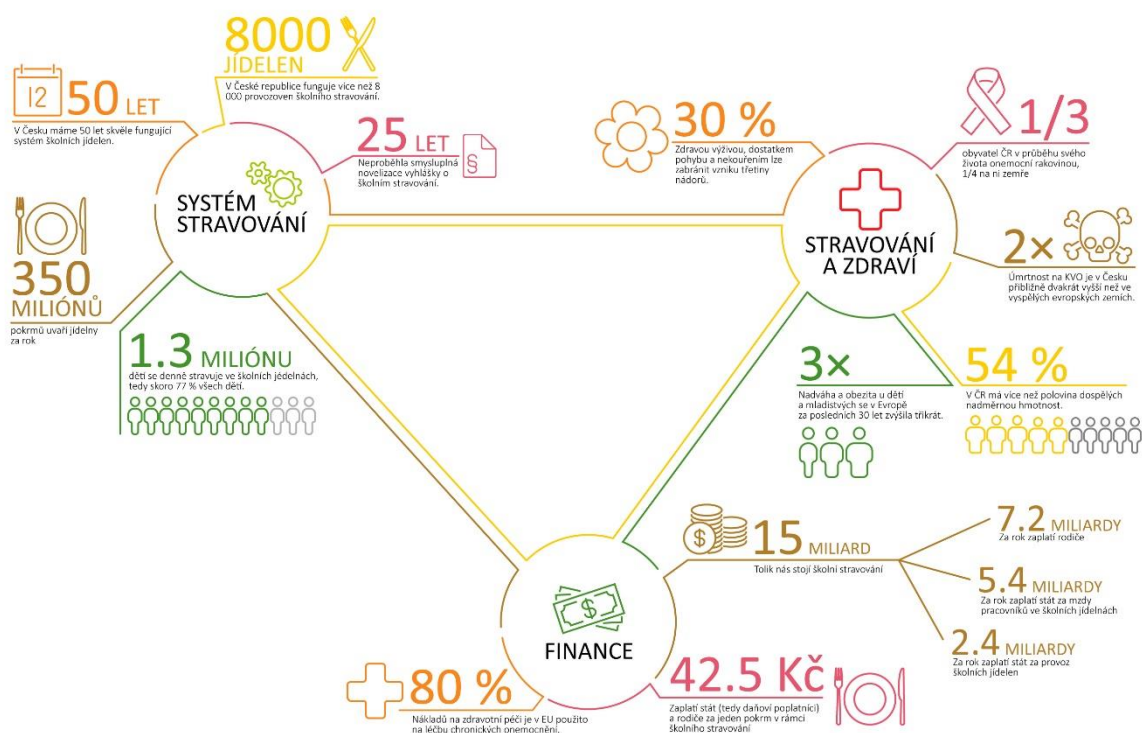
Stabilním odebíráním regionálních surovin a potravin dojde k posílení regionální soběstačnosti, umožnění rozvoje místních farmářů, zemědělců a výrobců a dodavatelů potravin. To je předpoklad k udržení nebo navýšení zaměstnanosti, zvýšení kvality života obyvatel a upevnění jejich vazby k vlastnímu regionu. Využívání regionálních dodavatelů může napomoci ke sbližování měst s venkovem a vzdělávání žáků a studentů v oblasti udržitelné produkce potravin.

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 (EPOS, 2008).

Tradice, 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).

Obrázek č. 21 – Schéma současného školního stravování



Zdroj: www.skutecnezdravaskola.cz

2.3.2 Projekty a iniciativy zabývající se regionálními potravinami, výživou a školním stravováním

O místních potravinách se hovoří nebývale častěji. Slýcháme o nich nejen od ekologických organizací, pro které jsou důležité z hlediska ochrany životního prostředí. Diskutuje se o nich i na odborných gastronomických fórech, v médiích a co je nejdůležitější, spotřebitelé o ně projevují neutuchající zájem. Školní jídelny jsou obrovskou šancí k uplatnění regionálních potravin. Vždyť v České republice se ve školních jídelnách stravuje více než 1,6 milionu obyvatel. K podpoře uplatnění regionálních, ekologických, čerstvých a biologických potravin ve školních jídelnách existuje celá řada projektů na evropské, národní i regionální úrovni. Zde jsou některé z nich:

Výživa dětí (www.vyzivadeti.cz)

- Poradenské centrum Výživa dětí je provozováno Občanským sdružením Výživa dětí, které se snaží aktivně podporovat zdravý životní styl dětí, především podporou vhodného stravování. Členy jsou přední odborníci z oblasti pediatrie a nutričního poradenství, kteří zaručují vysokou odbornou úroveň poskytovaných služeb a zajišťují, aby veškeré aktivity byly v souladu s nejnovějšími poznatky o zdraví dětí a jejich výživě.

Společnost pro výživu (www.vizivaspol.cz)

- Vydává Časopis Výživa a potraviny, jehož součástí je Zpravodaj pro školní a dietní stravování.
- Zpravodaj se zabývá tématy školního stravování. Redakce spolupracuje s ministerstvy, ústavy a odborníky na výživu, stravování, technologie atd. Často se také v časopise vydávají články, které přicházejí z praxe školního stravování, a jsou inspirací pro práci ostatních školních jídelen.

Rodiče a školní jídelny (www.rodiceaskolnijidelny.cz)

- Portál zabývající se výživou, školním stravováním, jídelníčky a diskuzemi na tyto témata.

Projekt Ovoce a zelenina do škol (www.ovocedoskol.szif.cz)

- Projekt Ovoce a zelenina do škol byl v České Republice zahájen ve školním roce 2009/2010. Jedná se o projekt Evropské Unie, jehož cílem je přispět k trvalému zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny, vytvořit správné

stravovací návyky ve výživě dětí a tím zároveň bojovat proti dětské obezitě. Cílovou skupinou projektu jsou žáci prvního stupně základních škol, včetně dětí z přípravných tříd základních škol, kterým je zdarma dodáváno čerstvé ovoce a zelenina nebo ovocné a zeleninové šťávy nebo ovocné protlaky.

Schools for Health in Europe (www.schools-for-health.eu)

- Projekt se zaměřuje na podporu zdraví v evropských školách v každé zemi, poskytuje evropskou platformu pro podporu školního zdraví.

Týdeník školství (www.tydenik-skolstvi.cz)

- Časopis zabývající se školskou problematikou zahrnující i školní stravování.

Svět potravin (www.svet-potravin.cz)

- Časopis zabývající se potravinami, soutěžemi, alternativním stravováním, nebezpečnými potravinami, testy, recepty i školním stravováním.

Skutečně zdravá škola (www.skutecnezdravaskola.cz)

- Občanská iniciativa rodičů, která má své odborné garanty a mnohé podporovatele, rodiče často výživově vzdělané, včetně nutričních terapeutů. Požadavky vycházejí ze zahraničních zkušeností a funkčních systémů (např. Food for Life Partnership ve Spojeném království) a jsou opřené o vědecké studie a poznatky.
- Skutečně zdravá škola je komplexní program zdravého školního stravování. Snaží se, aby si děti jídla vážily, dokázaly si jej vychutnat a věděly, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Skutečně zdravá škola pomáhá dětem v rozvoji dovedností a návyků, které budou potřebovat ke zdravému a úspěšnému životu.
- Skutečně zdravé školy nabízejí dětem jídlo, které je chutné a zdravé. Pomáhají dětem také získat představu o tom, odkud jídlo pochází a jak se pěstuje nebo vyrábí. Umožňují svým žákům porozumět vztahům mezi jídlem, které jí a světem, ve kterém žijí. Děti si ze školy odnášejí základy zdravých stravovacích návyků a důležité informace, díky kterým si v životě dokážou vybrat zdravé a kvalitní potraviny.

Projekt zdravá školní jídelna (www.zdravaskolnijidelna.cz)

- Projekt Zdravá školní jídelna přináší rady, recepty a příručky, které ho pomáhají sladit s nejmodernějšími poznatky o zdravé výživě. Díky projektu se můžete inspirovat u těch nejlepších jídelen, konzultovat s výživovými odborníky a získat prestižní certifikát Zdravá školní jídelna.

Projekt UMBESA (<http://umbesa.rma.at/>)

- Projekt UMBESA se zabývá udržitelnými způsoby stravování a klade si za cíl zvýšit podíl domácích, čerstvých, sezónních a ekologicky produkováných potravin ve veřejném stravování. Na projektu se podílelo deset stravovacích zařízení v Jihočeském, Jihomoravském kraji a Kraji Vysočina a také šest stravovacích zařízení v Rakousku.
- Projektoví partneři: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Fachhochschule Wien, Střední škola obchodu a služeb Jihlava.

Bioškoly – zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení (www.bioskoly.cz)

- Již ukončený, ale inspirující projekt, jehož cílem bylo: „zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení“. Dále vytvořit praktické podmínky pro zavádění a používání biopotravin ve školních stravovacích zařízeních. Pomoci školním jídelnám s praktickým zaváděním biopotravin do jejich jídelníčků prostřednictvím vzdělávacích akcí, kurzů vaření a informačních materiálů. Přiblížit školy a rodiče dětí na jedné straně a ekozemědělce a výrobce biopotravin na straně druhé – to vše prostřednictvím školních biojarmarků, exkurzí na ekofarmy a dnů otevřených vrat.
- Zadavatelem projektu „Bioškoly – zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení“ bylo Ministerstvo zemědělství České republiky. Realizátorem projektu byla společnost COUNTRY LIFE s.r.o.

Dobré praktiky zavádění regionálních potravin do školních jídelen v zahraničí

Food for Life

Ve Velké Británii probíhá od roku 2005 program nazvaný „Food for Life“. Tento program se dlouhodobě snaží přinést do škol, školek, nemocnic a pečovatelských domů zdravé, chutné a udržitelné jídlo. Nepřináší pouze jídlo na stůl, ale vzdělává

v oblasti pěstování surovin, vaření jídel apod. Přináší praktické rady a zkušenosti týkající se veřejného stravování. Od roku 2005 se do tohoto projektu zapojilo více než 5 200 anglických škol, které denně nabízejí 600 000 obědů dle pravidel FFL.

Pozitivní aspekty programu Food for Life v oblasti společenské, ekologické a ekonomické a jeho celoškolský přístup nedávno vyzdvihl Zvláštní zpravodaj OSN pro právo na potraviny Olivier De Schutter ve zprávě „The Power of Procurement: Public Purchasing in the Service of Realizing the Right to Food“ (DE SCHUTTER, 2014). Podle rešerše a překladu této zprávy Kamilou Xeníí Vetiškovou na www.skutenezdravaskola.cz jimi jsou:

Program zlepšuje studijní výsledky žáků

Po zapojení do programu Food for Life vykazovaly základní školy více než dvojnásobné hodnocení „vynikající“ v rámci evaluace Kanceláří pro hodnocení ve vzdělávání (Ofsted rating) - 37,2 % ve srovnání s 17,3 % před vstupem do programu. Ředitelé škol upozorňovali na pozitivní vliv na chování žáků, jejich pozornost ve vyučování a dosahování lepších výsledků.

Program Food for Life představuje nejen významný nástroj boje proti dětské nadváze a obezitě, ale i cestu ke zlepšování školních výsledků. Například v jedné ze zapojených škol (Carshalton Boys Sports College, Londýn) došlo během 8 let k poklesu obezity z 10 % na 2 %. Zároveň se v témže období zlepšily výsledky studentů u závěrečných zkoušek GCSE (výsledné známky v nejvíce žádaném rozmezí A – C získalo v r. 2002 jen 35 % studentů, zatímco o 8 let později to bylo již 90 %).

Řada výzkumů prováděná ve školách zapojených do programu ukázala, že zlepšení školní stravy s sebou přináší zlepšení chování žáků, lepší soustředění na výuku, snížení nemocnosti žáků, a tak i celkové zlepšení školních výsledků. Totéž platí například pro žáky s poruchami chování: Díky aktivitám probíhajícím venku – tj. pěstitelským pracím, návštěvám farem apod. – snižuje projevy poruch pozornosti až o 30 %.

Program zlepšuje zdraví dětí

Program přináší pozitivní změny stravovacích návyků dětí. Podíl dětí na základních školách, které jedí pět porcí ovoce nebo zeleniny denně, se zvýšil o 5 %, tedy na 21 % (těch, kteří jedí čtyři nebo více porcí denně se zvýšil o 12 %, tedy na 49 %).

Na základních školách, které jsou do programu Food for Life zapojeny, došlo ke zvýšení o 28 % v počtu dětí, které jedí porci ovoce či zeleniny pětkrát či vícekrát denně.

Díky programu Food for Life se podařilo i v sociálně znevýhodněných komunitách angažovat rodiče žáků v řadě aktivit souvisejících se životem školy. V návaznosti na tento program hlásí 45 % rodičů zvýšení konzumace ovoce a zeleniny a 43 % změnu nakupovacích návyků.

Program přináší komplexní přístup a angažuje žáky a rodiče

Úspěch libovolného programu souvisejícího se změnou školního stravování ve velké míře závisí na zapojení dětí do celého procesu od přípravy určité reformy po její implementaci. Je také třeba, aby se nejednalo o izolované opatření, ale aby bylo součástí širší vize, za níž stojí všichni aktéři, tj. vedení školy, pracovníci jídelny, rodiče i děti.

Program Food for Life podporuje zapojení celé školy a vytvoření prostředí, které bude prosazovat zdravý a pohodu všech.

Program Food for Life zahrnuje širší aspekty stravování než jen výdej jídla ve školní jídelně v době oběda. Děti získávají lepší vztah ke zdravému stravování, především k ovoci a zelenině v případě, že si mohou samy vyzkoušet jejich pěstování například na školní zahradě. Význam mají také hodiny vaření, kde se děti učí potraviny zpracovávat. Dalším tématem je udržitelnost: Zvyšování povědomí o tom, jak jídlo vzniká a odkud pochází, napomáhají návštěvy zemědělců a chovatelů hospodářských zvířat v okolí škol. Všechny tyto znalosti a dovednosti se promítají do výběru konzumovaných potravin a napomáhají zdravějšímu způsobu života včetně prevence vzniku obezity a s ní spjatých zdravotních problémů.

V rámci programu se uplatňuje celostní přístup, tj. určí se potřeby, připraví se aktivity a zavedou se takové změny, které jsou v souladu s étosem školy a potřebami místní komunity. Děti se učí vařit, pěstovat zeleninu na školní zahradě, navštíví místní farmáře, aby zjistily, odkud vlastně jídlo pochází, své zkušenosti sdílejí s rodiči, kteří pak mění své stravovací návyky, vč. zvyšování podílu udržitelných potravin. Ve školních jídelnách se zlepšilo jídlo a probíhá práce s kuchaři a dalším personálem jídelny (vzdělávání, ocenění jejich práce, zvýšení jejich zapojení do života školy).

Program přináší výhody pro místní podnikatele

Program má též pozitivní ekonomický dopad na místní komunity, a to mj. díky snahám zvyšovat podíl čerstvých, lokálně vypěstovaných potravin ve školních

obědech. Každá libra investovaná do školního stravování se orgánům místní správy vrátí trojnásobně v oblasti sociální, ekonomické a ekologické. Pokud by se započítal přínos ke zlepšení zdraví či vzdělání, byla by návratnost ještě vyšší. Pozitivní vliv má program na lokální firmy (především velkoobchody a pěstitele / chovatele); z celkově vydělaných 5 milionů liber patří 3,6 milionu liber, tj. 69 % místním výrobcům.

Počet dětí, stravujících se ve školách zapojených do programu FFL, vzrostl za dva roky o 5 procent. Vaření ve školních jídelnách se tak stává nákladově efektivnější.

Program má pozitivní dopad na životní prostředí a trvalou udržitelnost

Program přispívá také ke snižování ekologické zátěže, jak vyplynulo ze studie Manchesterské univerzity z r. 2010: Jídla nabízená cateringovými firmami, které vaří ve školách zapojených do programu Food for Life a které v jeho rámci splnily kritéria programu, mají až o 47 % nižší dopad na životní prostředí než běžně nabízené jídelníčky.

Školy zapojené do programu postupně zvyšují podíl potravin, které lze nazvat udržitelnými (tj. většinou se jedná o produkci lokálních zemědělců a chovatelů), i potravin v biokvalitě. Jakkoliv tyto kroky mohou znamenat nárůst ceny ingrediencí (cca o 12 %), vedou ke zvýšení kvality nabízené stravy.

Program zlepšuje prostředí jídelny a nabídku stravování

Po 18 - 24 měsících trvání programu Food for Life (včetně výchovy k udržitelnosti) došlo u žáků k výraznému nárůstu povědomí o udržitelnosti, což je základem pro další zdraví ovlivňující volby. Již po roce trvání programu žáci shledávali, že se zlepšilo prostředí školní jídelny (asi třetina respondentů) i kvalita jídla (přes 50 % respondentů), resp. sami žáci hodnotili nabízené jídlo jako zdravější (více než třetina respondentů).

Rodiče žáků na základních školách hodnotili v 82 % případů školní stravu jako dobrou a v 73 % případů rodiče vnímali za poslední rok zlepšení její kvality.

Pozitivní hodnocení programu přišlo i od rodičů studentů - středoškoláků: 42 % rodičů shledala, že během jednoho roku se jídlo ve školní jídelně zlepšilo. Přes 30 % rodičů kladně hodnotilo zlepšení prostředí školní jídelny. Asi 20 % rodičů informovalo o větším podílu sezónních, lokálních a „fair trade“ potravin v rodinných nákupech.

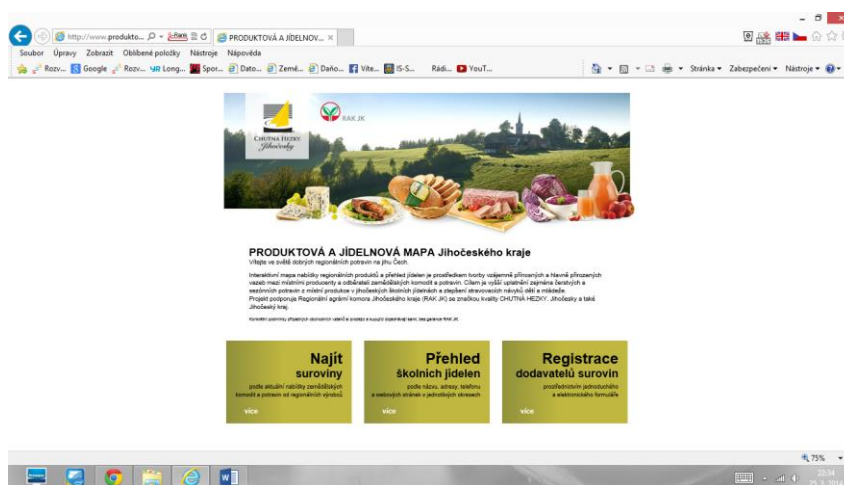
2.3.3 Produktová mapa jako prostředek zavádění regionálních potravin do školních jídelen

2.3.3.1 Produktová a jídelnová 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.

„Produktová mapa“ přibližuje školním jídelnám dobré regionální potraviny na jihu Čech. Interaktivní mapa nabízí 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.

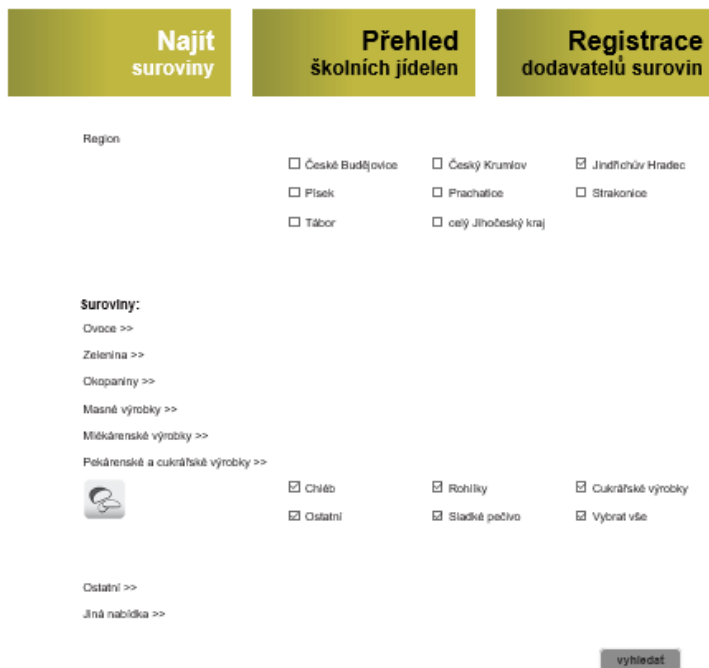
Obrázek č. 22 - Produktová mapa



Zdroj: www.produktova-mapa.cz

Pro školní jídelny „Produktová mapa“ nabízí možnost najít dodavatele surovin s možností výběru podle jednotlivých okresů a druhů suroviny. Příklad na obr. č. 23 je vyhledávání všech pekárenských a cukrářských výrobků v okrese Jindř. Hradec:

Obrázek č. 23 – Produktová mapa – výběr dodavatelů podle okresů a surovin



Zdroj: www.produktova-mapa.cz

Výsledkem vyhledávání je seznam dodavatelů a zobrazení mapy s vyznačenými sídly dodavatelů. V našem případě jsou zobrazeny na obr. č. 24 dodavatelé dle zadaných kritérií, tedy dodavatelé všech pekárenských a cukrářských výrobků v okrese Jindřichův Hradec:

Obrázek č. 24 – Produktová mapa - seznam dodavatelů dle zadaných kritérií



Zdroj: www.produktova-mapa.cz

Úplný seznam zapsaných dodavatelů v Produktové mapě z okresu Jindřichův Hradec včetně dodavatelů vhodných k zápisu do Produktové mapy je uveden ve výsledcích této práce v tabulce č. 1.

Pro dodavatele „Produktová mapa“ nabízí ucelený přehled školních jídelen v Jihočeském kraji s rozdělením podle jednotlivých okresů. Na obrázku č. 25 je příklad zobrazen náhled výpisu školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec:

Obrázek č. 25 – Produktová mapa – Náhled výpisu školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec



Zdroj: www.produktova-mapa.cz

Úplný aktualizovaný seznam školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec je přílohou této práce v tabulce č. 2.

„Produktová mapa“ nabízí dodavatelům bezplatnou registraci, registrace je poté schválena Regionální agrární komorou Jihočeského kraje. Obrázek č. 26 zobrazuje první fázi registračního formuláře:

Obrázek č. 26 – Produktová mapa – registrace dodavatelů surovin

The image shows a registration form for suppliers on the 'Produktová mapa' website. At the top, there are three green buttons: 'Najít suroviny', 'Přehled školních jídelen', and 'Registrace dodavatelů surovin'. Below the buttons, the form is titled 'Profil dodavatele' with the subtitle 'Vítejte ve světě dobrých regionálních potravin na jihu Čech.' and the section 'KONTAKTNÍ ÚDAJE'. The form contains the following fields:

- Společnost / Farma / Fyzická osoba:
- Adresa: Ulice a č.p.:
- Město / Obec:
- PSČ:
- Okres:
- Odpovědná osoba:
- Tel.:
- E-mail:
- Web:
- Zabezpečení proti robotům. Výpočet 8 plus 2 je:

At the bottom right of the form, there is a button labeled 'Další >>'.

Zdroj: www.produktova-mapa.cz

2.3.3.2 Rozhovor s Ing. Zuzanou Skořepovou o Produktové mapě

V rámci sběru dat pro tuto práci byl proveden dne 29. 3. 2016 rozhovor s Ing. Zuzanou Skořepovou z Regionálních agrární komory Jihočeského kraje, která v současnosti spravuje „Produktovou mapu“:

Rád bych se Vás zeptal co je Produktová a jídelnová mapa a kdy vznikla:

„Produktová mapa“ je interaktivní mapa regionálních dodavatelů a školních jídelen sloužící k vytvoření vzájemně prospěšných vazeb, kterou nalezneme na webových stránkách www.produktova-mapa.cz.

Vznikla v roce 2012-2013 a stala se tak dalším krokem Regionální agrární komory Jihočeského kraje k podpoře spotřeby regionálních produktů v jižních Čechách.

Navazuje tak na náš projekt „Chutná hezky. Jihočesky“, jehož součástí je od roku 2007 soutěž, v níž mohou jihočeští producenti potravin získávat právo označovat své oceněné produkty stejnojmennou značkou.

Co je hlavním cílem Produktové mapy:

Cílem Produktové mapy je podobně jako u dalších našich projektů vytvoření vzájemných vazeb mezi výrobci a dodavateli z potravinářské i zemědělské sféry a odběrateli zemědělských komodit a potravin. Projekt napomáhá ke zlepšení odbytu čerstvých a sezónních jihočeských potravin a zemědělských produktů ve veřejném stravování, zejména ve školních jídelnách.

Jakým způsobem je financována Produktová mapa?

Aktualizaci a správu Produktové mapy financuje RAK JK, jako tvůrce projektu, se značkou kvality Chutná hezky. Jihočesky ze svého rozpočtu za podpory Jihočeského kraje.

Jakým způsobem jste nabízeli možnost využití Produktové mapy?

Produktovou mapu jako nástroj k vyhledání dodavatelů regionálních potravin jsme prezentovali na seminářích a společných setkáních vedoucích školních jídelen. Dále ji prezentujeme na našich webových stránkách www.chutnahezkyjihocesky.cz, dále na stránkách našeho informačního webového portálu www.agroreport.cz. Možnost zápisu a registrace nabízíme nejen výrobcům soutěžícím v soutěži „Chutná hezky. Jihočesky“, ale všem jihočeským producentům a výrobcům, kteří by se rádi zapojili do našeho projektu.

Plní Produktová mapa Vaše očekávání, a jaké máte záměry do budoucnosti?

Produktová mapa vytváří možnost navázání vztahu mezi jídelnami a dodavateli. Do těchto vztahů už nijak nevstupujeme a nemáme běžně zpětnou vazbu od účastníků, ale máme informace od některých dodavatelů i jídelen, že díky Produktové mapě došlo k vytvoření vzájemné spolupráce. Tyto informace podporují naši snahu k rozvíjení tohoto projektu. Ideální by bylo zapojení restaurací a dalších stravovacích zařízení, ale to je „běh na dlouhou trať“.

Zároveň jsme rádi za připomínky k možnostem úprav a vylepšení Produktové mapy. Víme, že uplatnění regionálních produktů v maximální míře na regionálním trhu je dlouhodobou záležitostí a jsme rádi za každý dílčí úspěch.

2.4 Legislativa v dané oblasti

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) popisuje právní postavení školního stravování v rámci celého školského systému. Obecně se dotýká plateb za školní stravování od strávníků a způsob financování jeho nákladů od státu.

Vyhláška o školním stravování č. 107/2005 Sb. je prováděcím předpisem školského zákona. Nedílnou součástí vyhlášky jsou dvě důležité přílohy - Výživové normy pro školní stravování a Finanční limity na nákup potravin.

Zákon o ochraně veřejného zdraví č. 258/2000 Sb. se zabývá problematikou školního stravování z hlediska obecných hygienických požadavků na provoz škol a školských zařízení.

Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby č. 137/2004 Sb. - jedná se o prováděcí vyhlášku zákona 258/2000 Sb. a stanovuje hlavní zásady provozní a osobní hygieny v uvedených provozech.

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích určuje povinnosti provozovatele potravinářského podniku a podnikatele.

Zákon č. 252/1997 Sb., o zemědělství, jeho účelem vytváření podmínek pro zajištění schopnosti českého zemědělství zabezpečit základní výživu obyvatel, potravinovou bezpečnost a potřebné nepotravinářské suroviny, vytváření předpokladů pro podporu mimoprodukčních funkcí zemědělství, které přispívají k ochraně složek životního prostředí jako půdy, vody a ovzduší a k udržování osídlené a kulturní krajiny, vytvoření podmínek pro provádění společné zemědělské politiky a politiky rozvoje venkova Evropské unie a vytváření podmínek pro rozvoj rozmanitých hospodářských činností a zvýšení kvality života ve venkovských oblastech a pro rozvoj vesnic.

Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství upravuje v návaznosti na přímo použitelný předpis Evropské unie¹⁾ podmínky hospodaření v ekologickém zemědělství a k němu se vztahující osvědčování a označování bioproduktů, biopotravin a ostatních bioproduktů, a dále výkon kontroly a dozoru nad dodržováním povinností s tím spojených.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin se vztahuje na výživová a zdravotní tvrzení, která jsou uváděna v obchodních sděleních, ať už při označování a obchodní

úpravě potravin nebo v reklamách týkajících se potravin, které mají být takto dodány konečnému spotřebiteli.

Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení stanovuje podmínky, za nichž lze získat v České republice ochranu označení původu, popřípadě zeměpisného označení pro zboží, jakož i právní účinky této ochrany.

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)
- dotazníkového šetření s pracovníky školních jídelen
- dotazníkového šetření s producenty regionálních potravin
- osobních konzultací s pracovníky školních jídelen
- osobních konzultací s producenty regionálních potravin
- konzultací s Regionální agrární komorou Jihočeského kraje
- konzultací poznatků s vedoucím práce

3.2 Vlastní sběr dat

Data byla získávána pomocí dotazníkového šetření prováděného v březnu 2016 mezi pracovníky školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec a mezi regionálními producenty v okrese Jindřichův Hradec a blízkého okolí. Dotazy se především týkaly regionality, čerstvosti a sezónnosti potravin, trendů jídelníčků a znalosti a využívání „Produktové mapy“. Dotazníky byly rozesílány pomocí elektronické pošty s odkazem na vyplnění dotazníků v aplikaci Google Form. Větší část odpovědí byla získávána prostřednictvím telefonických rozhovorů s pracovníky školních jídelen a regionálními producenty potravin. Kromě dotazníkových odpovědí byly telefonické a osobní rozhovory zdrojem informací k analýze a vyhodnocení potenciálu „Produktové mapy“.

V rámci sběru dat pro tuto práci byl proveden rozhovor s Ing. Zuzanou Skořepovou z Regionálních agrární komory Jihočeského kraje, která v současnosti spravuje „Produktovou mapu“.

K porovnání a vývoji byly použita data z vlastní bakalářské práce na téma „Analýza efektivního využívání místní produkce, tvorba sítí a prosazení na trhu“.

Pro zpracování seznamu regionálních producentů ochotných se podílet na dodávkách do školních jídelen z okrese Jindřichův Hradec bylo využito více informačních zdrojů např. Produktové mapy, Handbooku projektu UMBESA, Asociace soukromých zemědělců, Evropské databanky, serveru jidelný.cz, serveru seznam.cz, informací od pracovníků školních jídelen a vlastních znalostí regionu.

Po dotazníkovém šetření a rozhovorech byl seznam upraven a vypracován tak, aby odpovídal struktuře dodavatelů podle Produktové mapy Regionální agrární komory Jihočeského kraje (www.produktova-mapa.cz) pouze pro okres Jindřichův Hradec.

3.3 Metodika zpracování a vyhodnocení dat

Dotazníkové šetření

- Dotazníkové šetření bylo vyplňováno v aplikaci Google Form přímo dotazovanými nebo autorem na základě telefonických odpovědí.
- Výsledky z dotazníkového šetření byly zpracovány pomocí tabulek a grafů Google a následně přeneseny a upraveny programem Microsoft Excel.

SWOT analýza „Produktové mapy“

- Tato analýza je významnou součástí pro vyhodnocení potenciálu „Produktové mapy“. Tvoří ji analýza silných stránek (strengths), slabých stránek (weaknesses), příležitosti (opportunities) a hrozeb (threats). Silné stránky a příležitosti pojednávají o vnitřním prostředí, slabé stránky a hrozby zkoumají vnější prostředí. Na základě toho lze stanovit, čeho se má „Produktová mapa“ držet a také vyvarovat.
- Součástí SWOT analýzy byly vytvořeny strategie, které z ní plynou.

Seznam regionálních dodavatelů potravin

- Data pro vytvoření seznamu regionálních dodavatelů potravin byla zpracována pomocí programu Microsoft Excel.

4. Výsledky

Cílem mojí práce bylo navrhnout a vyzkoušet soubor opatření, které usnadní zkrácení distribučních cest mezi producenty regionálních potravin a školními jídelnami prostřednictvím webového portálu Regionální agrární komory Jihočeského kraje „Produktová mapa“.

Dotazníkovým výzkumem byly osloveny školní jídelny z okresu Jindřichův Hradec a dodavatelé především místní zemědělské producenti, výrobci a zpracovatelé surovin a potravin z okresu Jindřichův Hradec a blízkého okolí. Žádosti o spolupráci na požadovaném výzkumu a vyplnění dotazníků v aplikaci Formuláře Google byly rozesílány emailem. Školních jídelen bylo tímto způsobem osloveno celkem 54 a regionálních dodavatelů 89 (jedná se pouze o doručené emaily). Návratnost odpovědí byla v případě školních jídelen 8 z 54 tj. 14,8 %, v případě regionálních dodavatelů 17 z 89 tj. 19,1 %. Další odpovědi na dotazníkové otázky byly získány pomocí telefonického rozhovoru, tímto způsobem bylo získáno další 17 odpovědí od školních jídelen a 10 odpovědí od regionálních dodavatelů. Celkem tedy bylo zpracováno 25 dotazníků pro školní jídelny a 27 dotazníků pro dodavatele potravin z regionu. Nutno podotknout, že po překonání neaktuálních a nefungujících telefonických kontaktů převládala u valné většiny dotazovaných kladný přístup k odpovídání na dotazníkové otázky, neochota byla výjimkou. Už tento přístup naznačuje zájem o zvýšení spotřeby regionálních potravin ve školních jídelnách. Zároveň telefonické rozhovory byly inspirující pro tvorbu této práce.

Obrázek č. 27 představuje dotazník s jednotlivými otázkami pro školní jídelny. Souhrn odpovědí je zpracován do grafů č. 1 až 11. Jednotlivé konkrétní odpovědi na otázky z dotazníku pro školní jídelny jsou v příloze v tabulce č. 3.

Obrázek č. 28 představuje dotazník s jednotlivými otázkami pro dodavatele potravin z regionu. Souhrn odpovědí je zpracován do grafů č. 12 až 23. Jednotlivé odpovědi na otázky z dotazníku pro školní jídelny jsou v příloze v tabulce č. 4.

Na základě získaných informací byla zpracována SWOT analýza „Produktové mapy“. Hlavními podklady pro SWOT analýzu byly tyto zdroje:

- zpracovávané odpovědi z dotazníkového šetření
- rozhovory s pracovníky školních jídelen a regionálními dodavateli
- rozhovor s Ing. Zuzanou Skořepovou, zaměstnankyní Regionální agrární komory Jihočeského kraje, která má na starosti „Produktovou mapu“
- literatury a dalších zdrojů

Ve SWOT analýze byly stovány silné a slabé stránky, příležitosti a hrozby „Produktové mapy“. V každé části byly uvedeny jednotlivé body s hodnocením důležitosti a míry úrovně každého bodu.

Součástí podrobného rozboru SWOT analýzy je zvolení strategie a doporučených postupů ke zvýšení efektivity „Produktové mapy“.

V návaznosti na tyto doporučení jse zpracovaný seznam regionálních dodavatelů potravin vhodných pro zapsání do „Produktové mapy“ pro okres Jindřichův Hradec (tabulka č. 1) a v příloze aktuální seznam školních jídelen (tabulka č. 2).

Dotazník pro školní jídelny

*Povinné pole

1. Co pro Vás znamená pojem "regionální potravina" z prostorového hlediska: *

- okres
- kraj
- Česká republika

2. Myslíte, že vyšší spotřeba regionálních potravin má vliv: *

- na lepší životní prostředí
- na lepší zdravotní stav obyvatel
- na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel
- nemá žádný vliv

3. Jak často nabízíte jídlo, jehož hlavní surovina má regionální původ: *

- minimálně 1 týdně
- minimálně 1 měsíčně
- méně než 1 měsíčně
- nesledujeme regionální původ

Pokud ano, uveďte příklad:

4. Nabízíte speciální jídla i přílohy, které nabízíte výhradně v létě a výhradně v zimě z čerstvých surovin: *

- pouze v létě
- pouze v zimě
- v létě i v zimě
- nenabízíme

Pokud ano, uveďte příklad:

5. Uveďte, zda je ve Vaší jídelně spotřeba polotovarů v porovnání z předchozími obdobími: *

- vyšší
- stejná
- nižší

6. Uveďte, zda je ve Vaší jídelně spotřeba masa v porovnání z předchozími obdobími: *

- vyšší
- stejná
- nižší

7. Používá Vaše jídelna salátové bary: *

- ano
- ne a neuvažujeme o nich
- ne, ale uvažujeme o nich

8. Pro koho zajišťuje Vaše jídelna obědy: *

- jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy
- i pro mimoskolní strávníky

9. Produktová mapa je interaktivní mapa nabídky regionálních produktů a přehled jídelen na www.produktova-mapa.cz. Setkali jste se s ní: *

- ano
- ne

10. Ocenili byste více normovaných receptur pohromadě z čerstvých a sezonních surovin: *

- ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku
- ne, nevidíme v tom přínos
- ne, máme dostatek receptur

Název Vaší jídelny nebo email: *

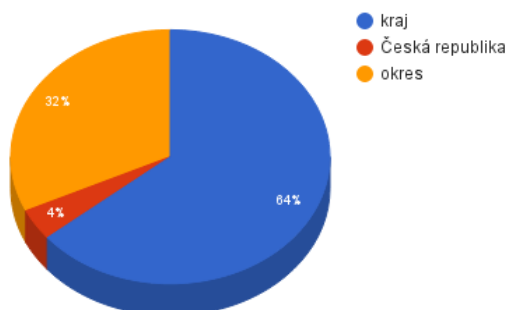
Odeslat

Nikdy přes Formuláře Google neposíláte hesla.

Souhrn odpovědí školních jídelen

Graf č. 1 – Odpovědi na otázku č. 1

1. Co pro Vás znamená pojem "regionální potravina" z prostorového hlediska:



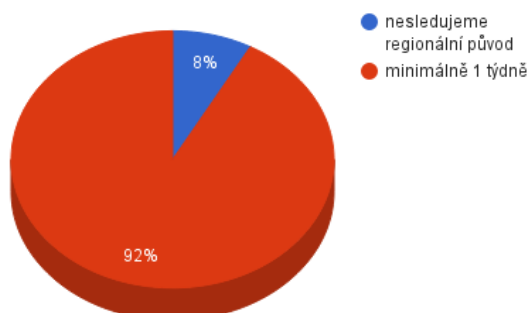
Graf č. 2 – Odpovědi na otázku č. 2

2. Myslíte, že vyšší spotřeba regionálních potravin má vliv:



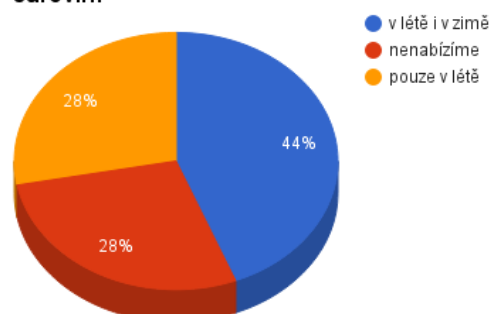
Graf č. 3 – Odpovědi na otázku č. 3

3. Jak často nabízíte jídlo, jehož hlavní surovina má regionální původ:



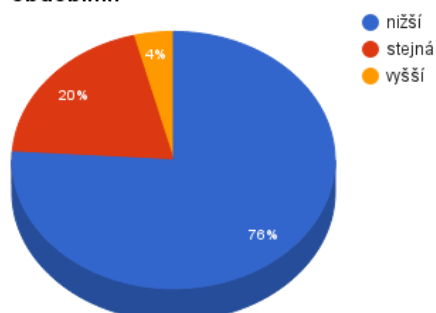
Graf č. 4 – Odpovědi na otázku č. 4

4. Nabízíte speciální jídla i přílohy, které nabízíte výhradně v létě a výhradně v zimě z čerstvých surovin:



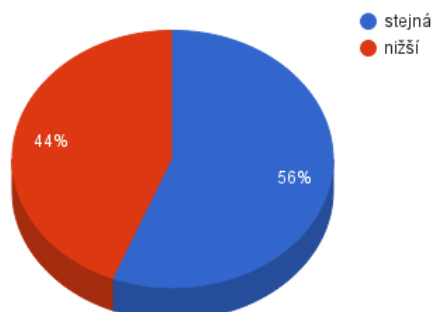
Graf č. 5 – Odpovědi na otázku č. 5

5. Uveďte, zda je ve Vaší jídelně spotřeba polotovarů v porovnání z předchozími obdobími:



Graf č. 6 – Odpovědi na otázku č. 6

6. Uveďte, zda je ve Vaší jídelně spotřeba masa v porovnání z předchozími obdobími:



Graf č. 7 – Odpovědi na otázku č. 7

7. Používá Vaše jídelna salátové bary:



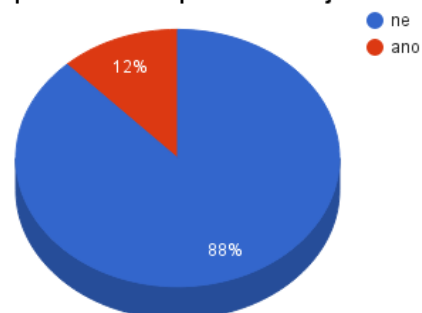
Graf č. 8 – Odpovědi na otázku č. 8

8. Pro koho zajišťuje Vaše jídelna obědy:



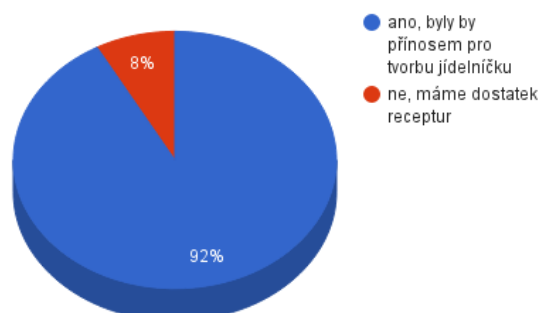
Graf č. 9 – Odpovědi na otázku č. 9

9. Produktová mapa je interaktivní mapa nabídky regionálních produktů a přehled jidel na www.produktova-mapa.cz. Setkali jste se s ní:



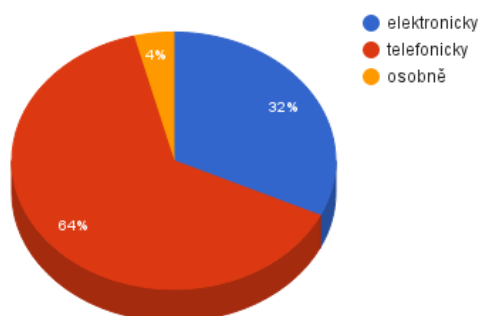
Graf č. 10 – Odpovědi na otázku č. 10

10. Ocenili byste více normovaných receptur pohromadě z čerstvých a sezonních surovin:



Graf č. 11 – Způsob odpovědi

Způsob odpovědi



Zdroj: vlastní výzkum

Dotazník pro dodavatele potravin z regionu

*Povinné pole

1. Co pro Vás znamená pojem „regionální potravina“ z prostorového hlediska: *

- okres
- kraj
- Česká republika

2. Myslíte, že vyšší spotřeba regionálních potravin má vliv: *

- na lepší životní prostředí
- na lepší zdravotní stav obyvatel
- na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel
- nemá žádný vliv

3. Dle Vašeho odhadu jsou Vaše produkty spotřebovány v okolí do 150 km: *

Uveďte v %:

4. Na jaké úrovni je podle Vás podpora prodeje regionálních potravin v České republice: *

- dostatečná
- podpora existuje, ale mohla by být vyšší
- nedostatečná

5. Používá Vaše firma jako prodejní argument pojem „regionality“: *

- ano
- nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme
- ne a ani s ním nepočítáme

6. Pokud jste dodavatel čerstvých nebo sezónních potravin používáte pojem „čerstvosti“ nebo „sezónnosti“ jako prodejní argument: *

- ano
- nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme
- ne a ani s ním nepočítáme
- nejsme dodavatel čerstvých nebo sezónních potravin

7. Dodává Vaše firma své produkty do školních jídelen: *

- ano
- ne a nemáme zájem do nich dodávat
- ne, ale měli bychom zájem do nich dodávat

8. Myslíte, že prodej Vašich produktů do školních jídelen (příp. navýšení prodeje) by mělo vliv: *

- pouze na zvýšení spotřeby regionálních produktů
- na zvýšení spotřeby regionálních produktů a zároveň na zlepšení ekonomiky naší firmy
- nemělo by vliv na nic z výše uvedeného

9. Je pro Vás školní jídelna zákazník: *

- nedůležitý
- příležitostný
- stabilní

10. Produktová mapa je interaktivní mapa nabídky regionálních produktů a přehled školních jídelen na www.produktova-mapa.cz. Setkali jste se s ní: *

- ano, jsme v ní zapsáni
- ano, nejsme v ní zapsáni, ale máme zájem se do ní zapsat
- ano, ale nemáme zájem se do ní zapsat
- nesetkali, ale budeme se o ni zajímat
- nesetkali a nebudeme se o ni zajímat

Název Vaší firmy nebo Váš email: *

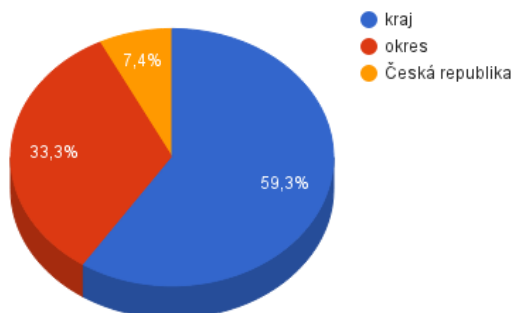
Odeslat

Nikdy přes Formuláře Google neposíláte hesla.

Souhrn odpovědí dodavatelů potravin

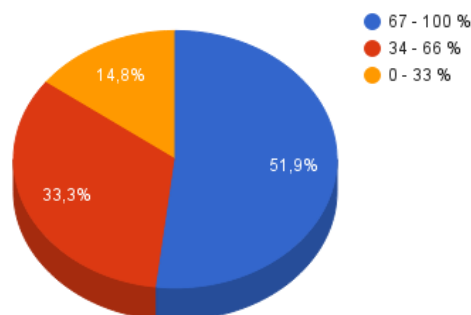
Graf č. 12 – Odpovědi na otázku č. 1

1. Co pro Vás znamená pojem „regionální potravina“ z prostorového hlediska:



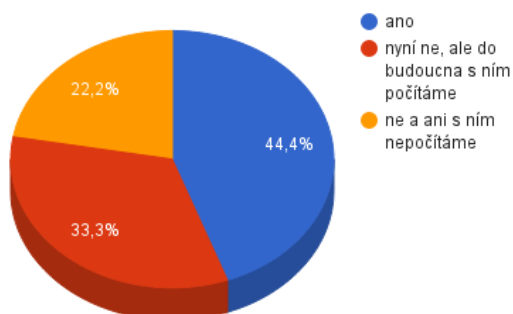
Graf č. 14 – Odpovědi na otázku č. 3

3. Dle Vašeho odhadu jsou Vaše produkty spotřebovány v okolí do 150 km:



Graf č. 16 – Odpovědi na otázku č. 5

5. Používá Vaše firma jako prodejní argument pojem „regionality“:



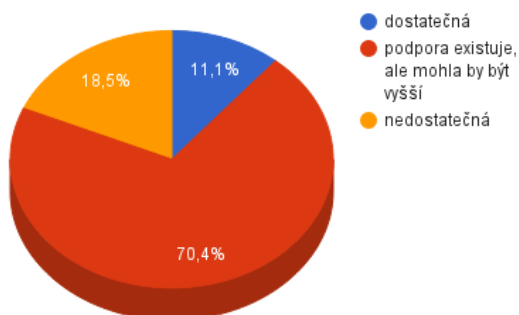
Graf č. 13 – Odpovědi na otázku č. 2

2. Myslíte, že vyšší spotřeba regionálních potravin má vliv:



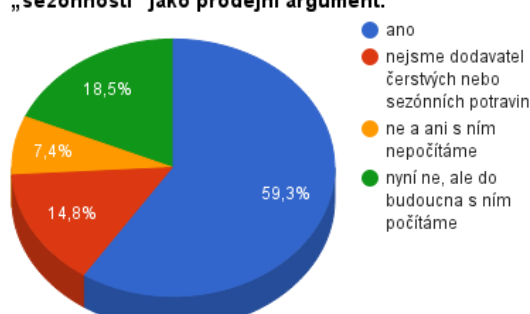
Graf č. 15 – Odpovědi na otázku č. 4

4. Na jaké úrovni je podle Vás podpora prodeje regionálních potravin v České republice:



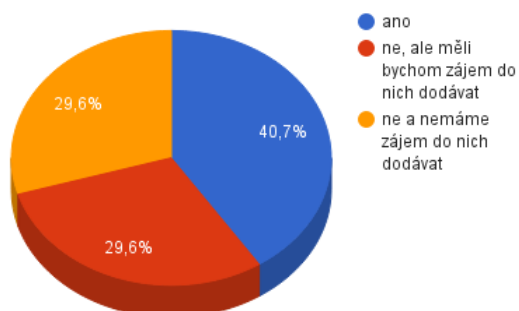
Graf č. 17 – Odpovědi na otázku č. 6

6. Pokud jste dodavatel čerstvých nebo sezónních potravin používáte pojem „čerstvosti“ nebo „sezónnosti“ jako prodejní argument:



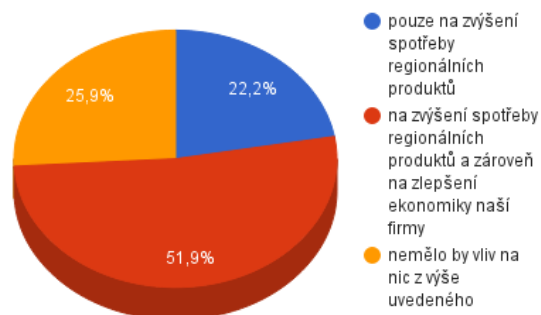
Graf č. 18 – Odpovědi na otázku č. 7

7. Dodává Vaše firma své produkty do školních jídelen:



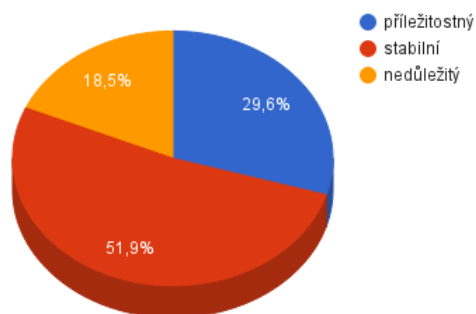
Graf č. 19 – Odpovědi na otázku č. 8

8. Myslíte, že prodej Vašich produktů do školních jídelen (příp. navýšení prodeje) by mělo vliv:



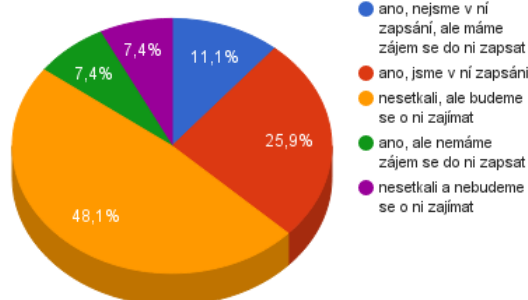
Graf č. 20 – Odpovědi na otázku č. 9

9. Je pro Vás školní jídelna zákazníkem:



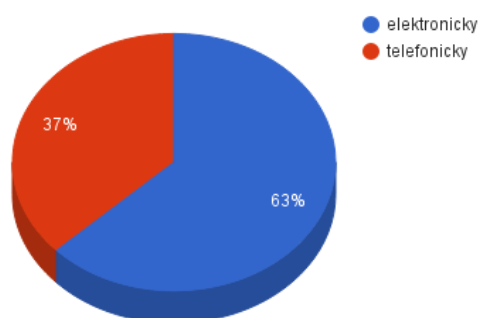
Graf č. 21 – Odpovědi na otázku č. 10

10. Produktová mapa je interaktivní mapa nabídky regionálních produktů a přehled školních jídelen na www.produktova-mapa.cz. Setkali jste se s ní:



Graf č. 11 – Způsob odpovědi

Způsob odpovědi

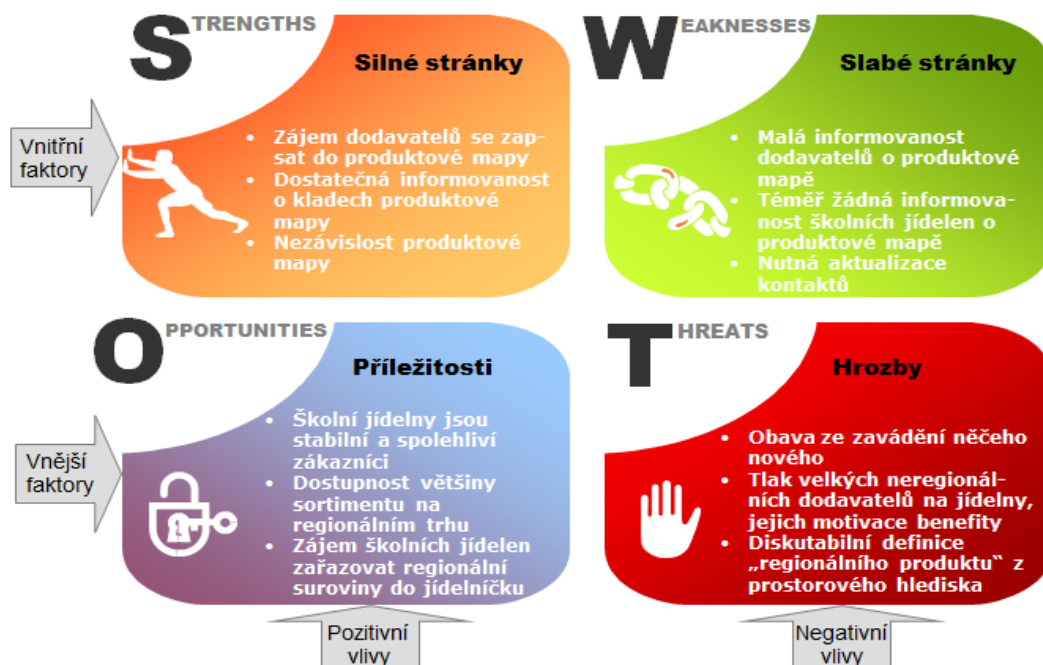


Zdroj: vlastní výzkum

Obrázek č. 29 – SWOT Analýza „Produktové a jídelnové mapy“

SWOT Analýza

Produktové a jídelnové mapy



Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek č. 30 – Výpočet SWOT výsledku

		Pozitivní		Negativní				
		Silné stránky		Slabé stránky				
		STRENGTHS		WEAKNESSES				
		důležitost	hodnocení	důležitost	hodnocení			
Vnitřní faktory	1	Zájem dodavatelů se zapsat do produktové mapy	0,5	5	1	Malá informovanost dodavatelů o produktové mapě	0,4	4
	2	Dostatečná informovanost o kladech produktové mapy	0,3	4	2	Téměř žádná informovanost školních jídelen o produktové mapě	0,4	4
	3	Nezávislost produktové mapy	0,2	4	3	Nutná aktualizace kontaktů	0,2	3
	Součet		4,5		Součet		3,8	
Vnější faktory	Příležitosti		Hrozby		OPPORTUNITIES		THREATS	
			důležitost	hodnocení	důležitost	hodnocení		
	1	Školní jídelny jsou stabilní a spolehliví zákazníci	0,4	4	1	Obava školních jídelen ze zavádění něčeho nového	0,3	3
	2	Dostupnost většiny sortimentu na regionálním trhu	0,3	3	2	Tlak velkých neregionálních dodavatelů na jídelny, motivace benefity	0,5	4
3	Zájem školních jídelen stále více zařazovat regionální suroviny	0,3	3	3	Diskutabilní definice "regionálního produktu" z prostorového hlediska	0,2	2	
Součet		3,4		Součet		3,3		
Silné stránky		4,5		Příležitosti		3,4		
Slabé stránky		-3,8		Hrozby		-3,3		
Celkem interní		0,7		Celkem externí		0,1		
SWOT - výsledek		CELKEM		0,8				

Zdroj: vlastní zpracování

Vyhodnocení a strategie SWOT analýzy:

SWOT analýza vychází z předchozích analytických kroků, kde se prolínají poznatky z dotazníkového šetření, dále informace získané od Regionální agrární komory Jihočeského kraje a informace uvedené v teoretické rešeršní části. SWOT analýza porovnává vnější hrozby a příležitosti s vnitřními silnými a slabými stránkami projektu „Produktová a jídelnová mapa“. Každá část SWOT analýzy tedy Silné stránky (STRENGTHS), Slabé stránky (WEAKNESSES), Příležitosti (OPPORTUNITIES), Hrozby (THREATS) obsahuje jednotlivé body. K těmto bodům je přiřazena důležitost (váha, součet vah se v každé části rovná 1) a aktuální hodnocení velikosti nebo úrovně bodu od nejméně (1) do nevíce (5). Součinem důležitosti a hodnocení získáme výsledek jednotlivých bodů a součtem za jednotlivé části získáme výsledek každé části. Silné stránky 4,5; Příležitosti 3,4; Slabé stránky 3,8; Hrozby 3,3.

Pozitivní vlivy (silné stránky a příležitosti) převyšují negativní vlivy (slabé stránky a hrozby) o **hodnotu +0,8**. Tato hodnota je bilancí SWOT analýzy a její kladný výsledek naznačuje **příznivé hodnocení „Produktové mapy“**.

Zároveň se dá pomocí jednotlivých výsledků a použitím rozšířené SWOT analýzy vytvořit strategii tak, aby tato hodnota narůstala a projekt byl úspěšnější. Vycházíme z faktu, že vnitřní stránky můžeme nejlépe ovlivňovat. Silné stránky dosahují hodnoty 4,5 z 5, tedy přibližují se maximální hranici a šance na ovlivnění není velká. Naopak velkou šanci ovlivnit nám nabízejí Slabé stránky, na které máme vliv a jejich hodnota dosahuje 3,8 a snahou je, co nejvíce se přiblížit hodnotě 1. K tomu nám mohou do značné míry pomoci Příležitosti. Z toho nám vyplývá jednoznačně nejpříhodnější SWOT strategie:

WO (mini-maxi), která se zaměřuje na překonání slabých stránek tak, aby bylo možno využít naskytnuté příležitosti.

Analýza představuje základ pro formulaci navrhovaných rozvojových priorit „Produktové mapy“:

Silné stránky:

- ▲ Z dotazníkového šetření vyplynulo, že 85,1 % respondentů mezi dodavateli je již zapsáno nebo mají zájem o zapsání do „Produktové mapy“.
- ▲ „Produktová mapa“ je mapa nabídky regionálních produktů. Pouze 17,4 % respondentů mezi dodavateli a školními jídelnami se domnívá, že vyšší spotřeba regionálních produktů nemá na nic vliv, zbývající část tedy 82,6 % se domnívá, že má vliv na lepší životní prostředí nebo na lepší zdravotní stav nebo na obojí.
- ▲ „Produktová mapa“ je projektem navazujícím na dlouhodobý projekt „Chutná hezky. Jihočesky“ pod vedením Regionální agrární komory Jihočeského kraje. Ta je financována z členských příspěvků, reklamy a podpory Jihočeského kraje. Tím je tento projekt nezávislý na financích časově omezeného charakteru, jako jsou např. dotace na projekty, které po vypršení lhůty končí a není ani závislý na komerční úspěšnosti. Tím je zajištěna dlouhodobá kontinuita, což je základním předpokladem tohoto projektu.

Slabé stránky:

- ▼ O existenci „Produktové mapy“ neví 55,6 % dotázaných dodavatelů. Na druhou stranu po zjištění informace, co vlastně „Produktová mapa“ je, projevilo zájem se do ní zapsat 48,1 % dotázaných. Dalších 11,1 % dodavatelů o „Produktové mapě“ ví, nejsou v ní zapsáni, ale mají zájem se zapsat. Z tohoto vyplývá, že potenciál nabídky regionálních dodavatelů v „Produktové mapě“ je veliký, ale z velké části nevyužitý. Možným podpořením zápisu je rozeslání emailové prezentace „Produktové mapy“ dodavatelům a jako velmi efektivní je využití řízeného telefonického rozhovoru s dodavateli. Ten byl ve velké části využit i při dotazníkovém šetření a projevilo se velmi dobrou ochotou dodavatelů naslouchat dané věci.

Seznam dodavatelů:

- k oslovení vhodných dodavatelů lze využít seznam dodavatelů regionálních potravin uvedený v tabulce č. 1 a blíže popsany níže v části Příležitosti.

- ▼ Nejpodstatnější slabou stránkou celého projektu je neznalost „Produktové mapy“ mezi vedoucími školních jídelen. S produktovou mapou se setkala pouze 12 % dotazovaných. Možné podpoření zájmu využívat „Produktovou mapu“ školními jídelnami je rozeslání emailové prezentace „Produktové mapy“ školním jídelnám, ale i ředitelům škol a dále osobní prezentace při pracovních setkání vedoucích školních jídelen v jednotlivých okresech.
 - K podpoření zájmu vedoucími školních jídelen o „Produktovou mapu“ je využití její rozšíření o normované receptury popsané níže v části Příležitosti.

Příležitosti:

- ▲ Pozitivním vlivem pro celý projekt je časté zařazování školními jídelnami surovin, které mají regionální původ. 92 % školních jídelen zařazuje regionální surovinu minimálně jedenkrát týdně. Příkladem jsou brambory, maso, mléko, pečivo, vejce, ovoce, zelenina, tvaroh, jogurty. Celkem 72 % jídelen nabízí speciální jídla nebo přílohy z čerstvých surovin výhradně v daném ročním období. To se odráží i v pozitivním snižování spotřeby polotovarů, 76 % školních jídelen uvádí nižší spotřebu polotovarů proti předchozím obdobím. Přestože se jedná o příznivé hodnoty, tak je možné dosáhnout jejich navýšení. Jak vyplynulo z rozhovorů s vedoucími školních jídelen, tak jim často chybí normované receptury, které by byly v souladu s výživovými normami stanovenými přílohou č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování a zároveň využívali regionální, čerstvé a sezónní suroviny. 92 % dotázaných školních jídelen by ocenilo více normovaných receptur pohromadě z čerstvých a sezónních surovin.
 - Zde se otevírá prostor pro již zmíněnou strategii WO (mini-maxi), která se zaměřuje na překonání slabých stránek tak, aby bylo možno využít naskytnuté příležitosti. Pokud by byla „Produktová mapa“ rozšířena o seznam normovaných receptur využívající regionální, čerstvé a sezónní suroviny („moderní školní kuchařka“, došlo by k navýšení příležitosti vyšším zařazováním těchto surovin do jídelníčku a s tím související navýšení spotřeby regionálních produktů a zároveň by byla překonána slabá stránka neznalosti školních jídelen o „Produktové mapě“. Využíváním receptur umístěných na portále „Produktové mapy“ by došlo k navýšení zájmu a

povědomí školních jídelen o „Produktové mapě“ a s tím související vyhledávání vhodných regionálních dodavatelů v „Produktové mapě“. Zároveň by tím byl naplněn cíl „Produktové mapy“: „Tvorba vzájemně přínosných a hlavně přirozených vazeb mezi místními producenty a odběrateli zemědělských komodit a potravin. Vyšší uplatnění zejména čerstvých a sezónních potravin z místní produkce v jihočeských školních jídelnách a zlepšení stravovacích návyků dětí a mládeže.“

- Receptury lze získat:
 - od školních jídelen, které již už delší dobu se snaží využívat regionální suroviny, se kterými Regionální agrární komora Jihočeského kraje spolupracuje,
 - z projektu UMBESA, zaměřeném na větší uplatnění regionálních, sezónních, čerstvých a ekologických potravin ve veřejných stravovacích zařízeních, na kterém spolupracovala Zemědělská fakulta Jihočeské univerzity s rakouskými a místními partnery,
 - z projektu „Skutečně zdravá škola“,
 - z příručky „Rádce školní jídelny 1“ – nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ke spotřebnímu koši
 - z projektu „Zdravá školní jídelna“
 - z podobně zaměřených projektů

- ▲ Dostupnost velkého množství sortimentu na regionálním trhu je vidět z přiloženého seznamu regionálních dodavatelů v tabulce č. 1. Tento seznam vybraných producentů a výrobců regionálních potravin a biopotravin v okrese Jindřichův Hradec s uvedením kontaktů a konkrétních výrobků může pomoci školním jídelnám zorientovat se v současné nabídce regionálních potravin. Seznam byl sestaven z aktualizovaného seznamu uvedeného v bakalářské práci autora, z handbooku projektu UMBESA, kontaktů získaných pomocí internetových vyhledávačů a znalosti regionu autora. V seznamu jsou uvedeni potravinářští producenti, jejichž produkty by bylo možné použít ve školních jídelnách. Zde se opět otvírá prostor pro již zmíněnou strategii WO (mini-maxi), která se zaměřuje na překonání slabých stránek tak, aby bylo možno využít naskytnuté příležitosti. Oslovením regionálních dodavatelů z přiloženého seznamu by došlo k využití příležitosti dobré dostupnosti většiny

sortimentu na regionální trhu k překonání slabé stránky malé informovanosti dodavatelů o „Produktové mapě“.

- ▲ Školní jídelny jsou pro velkou část regionálních dodavatelů vhodnou příležitostí pro odbyt jejich produktů. 40,7 % dotázaných regionálních dodavatelů již do školních jídelen své produkty dodává, další 29,6 % by mělo zájem do školních jídelen dodávat své produkty. 51,9 % regionálních dodavatelů si zároveň myslí, že prodej do školních jídelen by měl vliv na zlepšení ekonomiky firmy. 51,9 % regionálních dodavatelů hodnotí školní jídelny jako stabilní zákazníky.

Hrozby:

- ▼ Obava ze zavádění něčeho nového, obava vyzkoušet nové neotřelé recepty, obava z neuznání nových přístupů ve školním stravování u strážníků. To jsou překážky, které se však daří postupně překonávat. Napomáhá tomu v posledních letech řada projektů k podpoře zavádění regionálních potravin, čerstvých potravin, biopotravin ve školních jídelnách, soutěží regionálních produktů, celkově vyšší informovanost populace o výhodách těchto produktů. 80 % dotázaných školních jídelen se domnívá, že vyšší spotřeba regionálních produktů má vliv na lepší životní prostředí nebo na lepší zdravotní stav obyvatel nebo na obojí. U regionálních dodavatelů tento názor zastává dokonce 85,2% dotázaných.
- ▼ Hrozbou při snaze zavádět regionální potraviny ve školních jídelnách byl, je a bude tlak velkých neregionálních dodavatelů na školy a školní jídelny, protože jsou pro ně dlouhodobí a stabilní zákazníci. Velcí neregionální dodavatelé využívají různé benefity ve formě pronájmů za prodejní automaty, vyšší slevy za odběr, výhody pro zaměstnance apod. Přesto výše uvedená dlouhodobá osvěta v oblasti výhod zavádění regionálních produktů dokáže částečně tento negativní vliv omezovat.
- ▼ Otázkou je, jak definovat regionální produkty pro účely jejich zavádění do školních jídelen. Různé projekty definují pro regionální produkt různé vzdálenosti. Chceme-li však po školních jídelnách navyšovat spotřebu regionálních produktů, je nutné jasně definovat, co regionální produkt je a jaká vzdálenost je ještě přijatelná jako regionální. Na otázku co pro školní jídelny znamená pojem „regionální potravina“ z prostorového hlediska odpovědělo 64 % kraj, 32 % okres a 4 % Česká republika. Jako praktické se jeví třeba stanovení zóny územního okruhu např. do 80-100 km od sídla školní jídelny.

Tato vzdálenost se shoduje v podstatě s většinou odpovědí, že prostorem pro regionální potraviny je kraj. Avšak je zřejmé, že striktní respektování formálního krajského uspořádání jako území definovaného pro regionální produkt nemusí být vhodné obzvláště v okrajových částech kraje, kde může být spor, zda je regionálním produktem výrobek z dotyčného kraje nebo ten z kraje sousedního, distribučně bližšího. Tato práce je zaměřena na využití „Produktové mapy“ pro zavádění regionálních potravin do školních jídelen se zaměřením na okres Jindřichův Hradec. „Produktová mapa“ je projektem Regionální agrární komory Jihočeského kraje a je určena pro školní jídelny v Jihočeském kraji. Zaměříme-li se konkrétně na okres Jindřichův Hradec, který je svou rozlohou druhým největším okresem v České republice a v rámci Jihočeského kraje leží na východním okraji. Dodavatele z okresů na západní části Jihočeského kraje, například okresu Strakonice, Prachatice, již nelze považovat jako regionální. Naopak dodavatelé ze sousedních okresů kraje Vysočina (Pelhřimov, Jihlava, Třebíč) a Jihomoravského kraje (Znojmo) za regionální považovat lze. Pro překonání této nevýhody okrajových okresů by bylo vhodné zapisovat do „Produktové mapy“ i dodavatele z blízkého okolí Jihočeského kraje a zároveň upravit možnost vyhledávání dodavatelů školními jídelnami. Nyní má možnost školní jídelna při vyhledávání zadat kritérium, jaký hledá sortiment a v jakém okrese. Místo zadání okresu bylo vhodnější zadávat vzdálenost od sídla školní jídelny a „Produktová mapa“ by zobrazila konkrétní dodavatele konkrétního sortimentu v požadovaném okruhu bez ohledu na hranice okresů a kraje.

Tabulka č. 1 – Seznam regionálních producentů potravin, kteří jsou vhodnými dodavateli do školních jídelen z okresu Jindřichův Hradec

-1- Název, adresa	Dodávaná surovina	Zápis v PM	Sekce zápisu v Produktové mapě						
			Ovoce	Zelenina	Okopanin	Mlékáren. výrobky	Masné výrobky	Pekáren. výrobky	Ostatní
Lacina Libor-velkoobchod, Hříšice 66, 380 01 Dačice tel. 384420370	ovoce, zelenina	vhodný	✓	✓					
Zemědělské družstvo Ratiboř, Ratiboř 16, 377 01 Jindřichův Hradec zdratibor@volny.cz, tel. 384390928	ovoce, zelenina brambory	vhodný	✓	✓	✓				
Kočí Aleš, Klenov 7, 378 21 Kardašova Řečice ales.koci@email.cz, tel. 603 490 669	ovoce, zelenina brambory, křepelčí	zájem	✓	✓	✓				✓
Ing. Petr Nouza, Dolní Pěna 2, Jindřichův Hradec petr.nouza@seznam.cz, www.jahody-nouza.cz	jahody, mák, kmín	zájem	✓						✓
Oldřich Bartoň, Na Hliněnce 457, 378 42 Nová Včelnice barton@pel.cz, http://oz-barton.cz, tel. 724 891 206	ovoce, zelenina	vhodný	✓	✓					
AGRA Deštná a.s., Deštná 311, 378 25 info@agradestna.cz, www.agradestna.cz, tel. 389 602 166	brambory, mák	vhodný			✓				✓
Martin Kořenek, Ekofarma Vícemil 54, 378 21 info@farmavicemil.cz, www.farmavicemil.cz, tel. 725 684 995	zelenina, bylinky	zájem	✓						✓
Sdružení MEFISTO Mitas,Bělík, Vrší 72, 378 56 Studená mefisto-studena@seznam.cz, www.mefisto-studena.cz, tel.606 804 013	maso	vhodný					✓		
Petrik-řeznictví, s.r.o., Jana Žižky 388, 378 81 Slavonice josef.petrik@quick.cz, http://petrik-reznictvi-s-r-o.webnode.cz, tel. 384 493 113	maso	vhodný					✓		
Fish Market a.s., Rybářská 801, 379 01 Třeboň rprovazek@fishmarket.cz, www.fishmarket.cz, tel. 602 118 577	ryby	vhodný					✓		
Martin Chadim, Biofarma Chadimův Mlýn, Horní Dubenky 33, 588 52 info@chadimmlyn.cz, www.chadimmlyn.cz, tel. 724 374 167	telecí biomaso	vhodný					✓		
Lenka Hánová, Lázeňská, 378 33 Nová Bystřice michalktm@seznam.cz, tel. 608 337 676	ovčí biomaso	vhodný					✓		
Antoni CZ, s.r.o., Svobody, 379 01 Třeboň info@antoni.cz, www.antoni.cz, tel. 384 384 048	maso	vhodný					✓		
Statek Horní Dvorce s.r.o., Horní Dvorce 22, 378 53 Zahrádky statek@hornidvorce.cz, www.hornidvorce.cz, tel. 607 927 452	maso, sýry, mléko	zapsán				✓	✓		
Krahulík - Masozávod Krahulčí a.s., Masná 480, 378 56 Studená sekretariat@krahulik.cz, www.krahulik.cz, tel. 384 455 151	maso	vhodný					✓		
Prantl Masný Průmysl s.r.o., Havlíčkovo nám. 46, 394 68 Žirovnice janprantl@janprantl.cz, www.janprantl.cz, tel. 602 149 964	maso	vhodný					✓		
BOHEMIA-VITAE Jindřichův Hradec a.s., Jirásk.předm 630/III, 377 01 J.Hradec info@bohemiovitae.cz, www.bohemiovitae.cz, tel. 384 325 985	maso-drůbež, vejce	vhodný					✓		✓

-2- Název, adresa	Dodávaná surovina	Zápis v PM	Sekce zápisu v Produktové mapě						
			Ovoce	Zelenina	Okopanin	Mlékáren. výrobky	Masné výrobky	Pekáren. výrobky	Ostatní
ZP Hospříz, a.s., Hospříz 62, 377 01 Jindřichův Hradec syry@zphospřiz.cz, www.zphospřiz.cz, tel. 384 421 750	maso, mléko, sýry	vhodný				✓	✓		
Ladislav Pecha, řeznictví, Nová Ves 43, 378 02 Čiměř pecha@c-box.cz, tel. 384 388 109	maso	zapsán					✓		
Jaroslav Kocar, řeznictví, Hospříz 34, 377 01 Jindřichův Hradec pecha@c-box.cz, tel. 606 258 074	maso	vhodný					✓		
Biofarma Zelený dvůr, Cikar 35, 378 21 Kardašova Řečice biofarma@zelenydvur.cz, www.zelenydvur.cz, tel. 777 849 567	maso, čaje, džemy,	zapsán		✓			✓		✓
Rabbit Trhový Štěpánov, a.s., Jarošovská 63, 377 01 Jindřichův Hradec mrkvicka@rabbit.cz, www.rabbits.cz, tel. 384 361 921	maso	vhodný					✓		
ZD Jindřichův Hradec, Lišný dvůr 143, 377 01 Jindřichův Hradec zdjh@quick.cz, tel. 384 322 118	maso, ryby	vhodný					✓		
Hana Langová, biofarma, Peníkov 21, 378 21 Slavonice michal.roman@zdrojislavonice.cz, www.langova.ecn.cz, tel. 602 571 128	biomaso, sýry, tvaroh	zájem				✓	✓		
AGRO-LA spol. s r.o., Jiráskovo před. 630/III, 377 01 Jindř. Hradec leherova@agrola.cz, www.agrola.cz, tel. 384 321 011, 604 299 811	jogurty	zapsán				✓			
MADETA a.s., provozovna JH, Jiráskovo před. 638/III, 377 01 Jindř. Hradec madeta.jh@madeta.cz, www.madeta.cz, tel. 381 675 111	mléko, máslo, romadur, tvaroh, suš.mléko,	vhodný				✓			
Sýrárna Bratří Brunerů, s.r.o., Jarošov nad Nežárkou 97, 378 41 hulikjaroslav@seznam.cz, www.syrarnabb.vyrobce.cz, tel. 723 884 061	sýry	vhodný				✓			
Mlékárna Mláka, Jaroslav Auský, Mláka 81, 379 01 Třeboň info@mlekarnamlaka.cz, www.mlekarnamlaka.cz, tel. 730 828 423	mléko, sýry, jogurty, zákys...	zapsán				✓			
PEROS s.r.o., Úvoz 121, 378 81 Slavonice pekarna.sl@iex.cz, tel. 384 493 216	pečivo	vhodný				✓			
PEKÁRNA Novosedly spol. s r.o., Novosedly nad Nežárkou 3, 378 17 hebastova@seznam.cz, www.pekarna-nov.wz.cz, tel. 724 076 437	pečivo	zapsán				✓			
PEKÁRNA SUCHDOL, v.o.s., Žižkova 21, 378 06 Suchdol nad Lužnicí pekarna.suchdol@cbox.cz, tel. 731 512 620	pečivo	zájem				✓			
Pekárna Dačice - Rostislav Homolka, 9. května 117/V, 380 01 Dačice pekarna.dacice@centrum.cz, http://pekarna-dacice.webnode.cz, tel.384 420 130	pečivo	vhodný				✓			
Pekařství Velíšek, provozovna JH, sídl. Vajgar 722, 377 01 Jindř. Hradec veliskova@pekvel.cz, www.pekarna-kamenicenl.cz, tel. 560 590 566	pečivo	vhodný				✓			
DK OPEN, spol. s r.o., Jarošovská 56/II, 377 01 Jindř. Hradec lepsa@dkopen.cz, www.dkopen.cz, tel. 384 621 636	pečivo	zapsán				✓			

-3- Název, adresa	Dodávaná surovina	Zápis v PM	Sekce zápisu v Produktové mapě						
			Ovoce	Zelenina	Okopanin	Mlékáren. výrobky	Masné výrobky	Pekáren. výrobky	Ostatní
PEVECO s.r.o., Vitorazská 125, 378 10 České Velenice peveco-sro@volny.cz, tel. 384 794 265	pečivo	vhodný				✓			
Marek Baštýř, Budějovická 118, 378 16 Lomnice nad Než. info@pekarstvi-mpm.cz, www.pekarstvi-mpm.cz, tel. 384 792 954	pečivo BIO pečivo	zapsán				✓			
Pekařství, cukrářství Ivan Kolman, Zahrádky 14, 378 53 tel. 384 490 278	pečivo	vhodný				✓			
Pekařství u Precličků, K III spol. s r.o., prov.JH, Nám.Míru 10, 377 01 J.Hradec kadlec@kiii.cz, www.kiii.cz, tel. 777 757 440	pečivo	vhodný				✓			
Moluka med, Kolence 4, 379 01 Třeboň moluka@seznam.cz, tel. 384 324 696	med	zájem							✓
Vlastimil Zemánek, Cep 51 v.zemanek@post.cz, tel. 606 368 886	med	zapsán							✓
Ing. Petr Sedláček, Lužnice 29, 379 01 Třeboň info@trebonsky-med.cz, www.trebonsky-med.cz, tel. 774 176 886	med	zájem							✓
Včelařská farma Ing. Karel Šíma, Dolní Pěna 32, 377 01 Jindřichův Hradec kmsima@centrum.cz, www.vcely-a-med.cz, tel. 723 515 182	med	zájem							✓
Fruko Schulz, s.r.o., Jiráskovo před. 629/III, 377 01 Jindř. Hradec odbyt@frukoc.cz, www.fruko.cz, tel. 384 372 437	šťávy, sirupy	vhodný							✓
FRUKOLIS a.s., Nádražní 2, 378 21 Kardašova Řečice info@frukolis.cz, www.frukolis.cz, tel. 603 462 562	ovocné koncentráty	vhodný							✓
JH GROUP spol. s r.o., Jarošovská 56/II, 377 01 Jindř. Hradec www.jhgroup.cz, komarek@jhgroup.cz, tel. 602 386 556	makové, ořechové a ovocné náplně	vhodný							✓
BIOGENA CB spol. s r.o. - provozovna JH, Náměstí Míru 84, 377 01 J. Hradec biogena@biogena.cz, www.biogena.cz, tel. 728 933 756	čaje	vhodný							✓
Madla s.r.o., Březina 65, 37821 sona.simeckovav@cajmadla.cz, www.cajmadla.cz, tel. 603 175 758	čaje	zapsán							✓

Zdroj: vlastní výzkum

Objem produkce všech dodavatelů v tabulce odpovídá požadavkům školních jídel.

Záznam ve sloupci „Zápis v PM“ uvádí tyto možnosti: -

- Zapsán = dodavatel je již zapsán v Produktové mapě
- Zájem = dodavatel při vyplňování dotazníku nebo osobním rozhovoru projevil zájem o zápis do Produktové mapy
- Vhodný = na základě získaných informací a vlastních znalostí regionu je dodavatel vybrán jako vhodný pro zápis do Produktové mapy

5. Závěr

V České republice funguje více než 8 000 provozoven školního stravování. V nich se denně stravuje přes 1,6 milionu dětí, které za rok snědí více než 350 milionů pokrmů. To představuje obrovskou příležitost pro ozdravení nejen dětí, ale celé společnosti.

Každý rok jídelny v České republice vynaloží přes 7 miliard korun za zemědělské suroviny a potraviny. Pokud jídelny začnou nakupovat od místních zemědělců a výrobců, jejich kupní síla pomůže vytvořit pracovní místa a další výhody pro regionální ekonomiky. Kratší distribuční cesty místních producentů do školních jídelen představují nižší emisní zatížení pro životního prostředí, kvalitní potraviny mají příznivý vliv na zdravotní stav dětí a mládeže a jejich stravovací návyky.

Ze SWOT potenciálu „Produktové mapy“ vyplývá, že „Produktová mapa“ je vhodným nástrojem ke zkrácení distribučních cest mezi producenty a školními jídelnami v rámci Jihočeského kraje. Silné stránky a příležitosti již v současnosti převyšují slabé stránky a hrozby. Při použití doporučených strategií a kroků uvedených v jednotlivých částech lze slabé stránky ve velké míře potlačit a omezit i hrozby, které nepředstavují zásadní riziko celého projektu. Rozšířením počtu zapsaných regionálních producentů a hlavně rozšířeným zájmem školních jídelen a případně dalších veřejných stravovacích provozů bude docházet k efektivnímu vyživání „Produktové mapy“ a tím i k naplnění cíle „Produktové mapy“, kterým je vyšší uplatnění zejména čerstvých a sezónních potravin z místní produkce v jihočeských školních jídelnách a zlepšení stravovacích návyků dětí a mládeže.

Zároveň „Produktovou mapu“ mohou použít jako vzor při uplatňování regionální produkce i v dalších krajích České republiky.

6. Seznam použité literatury

- ANDĚL, Jiří. *Sociogeografická regionalizace*. 1. vyd. Ústí nad Labem: Univerzita Jana Evangelisty Purkyně, fakulta pedagogická, 1996, 85 s. ISBN 80-704-4112-7.
- BIOSPOTŘEBITEL 1. Značení biopotravin. *Biospotřebitel* [online]. © 2016 [cit. 2016-04-08]. Dostupné z: <http://biospotrebitel.cz/chci-znat-bio/jak-poznam-bio/znaceni-biopotravin>
- BIOSPOTŘEBITEL 2. Komunitou podporované zemědělství. *Biospotřebitel* [online]. © 2016 [cit. 2016-04-08]. Dostupné z: <http://biospotrebitel.cz/chci-znat-bio/potravinova-suverenita/komunitou-podporovane-zemedelstvi>
- DE SCHUTTER, Oliver, The Power of Procurement, *SRFOOD* [online]. © 2014 [cit. 2016-04-01]. Dostupné z: http://www.srfood.org/images/stories/pdf/otherdocuments/20140514_procurement_en.pdf
- EPOS. Bio do škol - závěrečná zpráva. *AGRO-ENVI-INFO* [online]. © 2008 [cit. 2016-04-04]. Dostupné z: [agro-envi-info.cz/files/dokumen/Bio do skol_Zaverecna zprava.doc](http://agro-envi-info.cz/files/dokumen/Bio%20do%20skol_Zaverecna%20zprava.doc)
- FORET, Miroslav. *Marketing-základy a postupy*. 1.vyd. Praha: Computer Press, 2001, 162 s. ISBN 80-722-6558-X.
- GRUBINGER, Vern. Growing For Market' newsletter: Ten reasons to buy local food. *The University of Vermont* [online]. © 2010 [cit. 2016-04-01]. Dostupné z: <http://www.uvm.edu/vtvegandberry/factsheets/buylocal.html>
- HINGLEY, Martin, Hingley BOONE a Boone HALEY. *System Dynamics and Innovation in Food Networks 2010: Local Food Marketing: Factors for Growth of Small Agri-food Businesses in the UK*. Innsbruck-Igls, 2010, ISBN 978-3-941766-03-7 [online]. © 2010 [cit. 2016-03-31]. Dostupné z: <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/100458/2/4-Hingley.pdf>.
- KATCHOVA,, Ani L. a Timothy A. WOODS. Sourcing and Promotion of Local Foods by Food Cooperatives in the U.S. *Zurich: International Congress*, 2011 [online]. © 2011 [cit. 2016-03-30]. Dostupné z: <http://ageconsearch.umn.edu/handle/114767>.
- KOTULÁN, Jaroslav. *Zdravotní nauky pro pedagogy*. 2. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2005. ISBN 80-210-3844-6.

KRMÍČOVÁ, Jitka, Anna PACKOVÁ a Alena STROSSEROVÁ. *Historické zamyšlení k 50. výročí školního stravování*. Výživa a potraviny: Časopis pro výživu a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživaservis s. r. o., 2014, č. 1, s. 7, ISSN 1211-846x.

KVĚTOŇOVÁ, Tereza. Školní jídelny aneb naše rodinné stříbro. *Svět potravin* [online]. © 2013 [cit. 2016-04-07]. Dostupné z: <http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=3513>

LUKAŠÍKOVÁ, Ivana, Alexandra KOŠŤÁLOVÁ, Jana KŘEČKOVÁ, Anna NIKLOVÁ, Anna PACKOVÁ, Miroslava SLAVÍKOVÁ a Zdeňka TRESTROVÁ. *Rádce školní jídelny*. 1. vyd. Praha: Státní zdravotní ústav, 2015. ISBN 978-80-7071-345-7.

METODICKÁ PODPORA REGIONÁLNÍHO ROZVOJE. Regiony a regionalizace. *Metodická podpora regionálního rozvoje* [online]. © 2016 [cit. 2016-04-07]. Dostupné z: http://www.regionaldevelopment.cz/index.php/regiony_red.html

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ 1. Metodika pro udělování značky „Regionální potravina. eAGRI [online]. © 2014 [cit. 2016-04-07]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/150270/Metodika_2014.pdf

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ 2. Biopotraviny. eAGRI [online]. © 2016 [cit. 2016-04-07]. Dostupné z: (<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/biopotraviny/>)

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ 3. Akční plán ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2016–2020. eAGRI [online]. © 2016 [cit. 2016-04-08]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/442986/Akcni_plan_CR_pro_rozvoj_EZ_Czech_Action_Plan_for_Development_of_OF.pdf

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ 4. Regionální potravina: O projektu. eAGRI [online]. © 2016 [cit. 2016-04-08]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/>

MOUDRÝ, Jan. *Marketing bioprodukce: odborná monografie*. 1. vyd. České Budějovice: 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.

NÁRODNÍ INVENTARIZAČNÍ SYSTÉM. National Greenhouse Gas Inventory Report of the Czech Republic (reported inventories 1990- 2013). Český hydrometeorologický ústav [online]. © 2015 [citováno 4. 4. 2016]. Dostupné z: http://portal.chmi.cz/files/portal/docs/uoco/oez/nis/NIR/CZE_NIR-2015-2013_final_UNFCCC_final.pdf

PETROVÁ, Jana a Sylva ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1.vyd. Plzeň: Jídelny.cz, 2014, 307 s. ISBN 978-80-905557-0-9.

PETROVÁ, Zuzana a Tomáš VÁCLAVÍK. *Marketing místní produkce biopotravin*. Brno: Ministerstvo zemědělství České republiky, 2008 24 s. [online]. © 2008 [cit. 2016-04-08]. Dostupné z: <http://www.farmaurekyorlice.cz/inc/getfile.php?file=fadd7a2cda7afdeab3fe2736cdf69c02cf1d6c11>

POPP, Tomáš. Místní potraviny na talíři. *Envic* [online]. © 2011 [citováno 7. 4. 2016]. Dostupné z: <http://www.envic.cz/mistni-potraviny-na-taliri.htm>

PROJEKT UMBESA. Popis projektu. *Projekt UMBESA* [online]. © 2012 [cit. 2016-04-08]. Dostupné z: <http://umbesa.rma.at/?q=cz/node/15>

STÁTNI ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND. Podpora kvalitních potravin. *Státní zemědělský intervenční fond* [online]. © 2016 [cit. 2016-04-08]. Dostupné z: <https://www.szif.cz/cs/kvalitni-potraviny>

SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU. Historie školního stravování. Společnost pro výživu [online]. © 2016 [cit. 2016-04-07]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/odborne-sekce/skolni-stravovani/historie-skolniho-stravovani/>

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.

ŠEVČÍK, Jan, Eva Šulcová a Ludmila Věříšová. *Školní jídelny z pohledu let jejich existence do současných dnů*. Výživa a potraviny: Časopis pro výživu a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživaservis s. r. o., 2000, č. 5, s. 75, ISSN 1211-846x.

ŠŤÁSTKOVÁ, Zlata. Jsou školní jídelny jediným strážcem zdravé výživy? *Týdeník školství* [online]. © 2009 [cit. 2016-04-07]. Dostupné z: <http://www.tydenik-skolstvi.cz/ARCHIV-CISEL/2009/03/JSOU-SKOLNI-JIDELNY-JEDINYM-STRAZCEM-ZDRAVE-VYZIVY/>

VÁCLAVÍK, Tomáš. *Biopotraviny do škol: Návod na zavádění biopotravin od místních zemědělců do školních jídelen*. Brno: Spolek poradců v ekologickém zemědělství ČR, 2008, 14 s. [online]. © 2008 [cit. 2016-04-08]. Dostupné z: http://www.eposcr.eu/wp-content/uploads/vyd_publ/Manual_bio%20do%20skol.PDF

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

7. Seznam obrázků, grafů, tabulek a příloh

Seznam obrázků:

- Obrázek č. 1 – Skupiny základních potravin spotřebního koše
- Obrázek č. 2 – Jídla k zajištění výživových norem
- Obrázek č. 3 – Rozdělení strávníků do skupin podle věku
- Obrázek č. 4 – Příloha č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb. - výživové normy pro školní stravování
- Obrázek č. 5 – Biozebra
- Obrázek č. 6 – Evropská značka biopotravin
- Obrázek č. 7 – Distribuční cesty
- Obrázek č. 8 – Srovnání přímé a nepřímé distribuce
- Obrázek č. 9 – Logo „Klasa“
- Obrázek č. 10 – Logo „Český výrobek“
- Obrázek č. 11 – Logo „Vím, co jím“
- Obrázek č. 12 – Logo „Zdravá potravina“
- Obrázek č. 13 – Logo „Regionální potravina“
- Obrázek č. 14 – Regionální značky
- Obrázek č. 15 – Logo „Šumava originální produkt“
- Obrázek č. 16 – Logo „Regionální potravina – Jihočeský kraj“
- Obrázek č. 17 – Logo „Chutná hezky. Jihočesky“
- Obrázek č. 18 – Agroturistická mapa Jihočeského kraje
- Obrázek č. 19 – Pohádkové království Chutná hezky. Jihočesky
- Obrázek č. 20 – Widget Produktová a jídelnová mapa
- Obrázek č. 21 – Schéma současného školního stravování
- Obrázek č. 22 - Produktová mapa
- Obrázek č. 23 – Produktová mapa – výběr dodavatelů podle okresů a surovin
- Obrázek č. 24 – Produktová mapa - seznam dodavatelů dle zadaných kritérií
- Obrázek č. 25 – Produktová mapa – Náhled výpisu školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec
- Obrázek č. 26 – Produktová mapa – registrace dodavatelů surovin
- Obrázek č. 27 – Formulář „Dotazník pro školní jídelny“
- Obrázek č. 28 – Formulář „Dotazník pro dodavatele potravin z regionu“
- Obrázek č. 29 – SWOT Analýza „Produktové a jídelnové mapy“
- Obrázek č. 30 – Výpočet SWOT výsledku

Seznam grafů:

- Graf č. 1 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 1
- Graf č. 2 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 2
- Graf č. 3 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 3
- Graf č. 4 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 4
- Graf č. 5 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 5
- Graf č. 6 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 6
- Graf č. 7 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 7
- Graf č. 8 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 8
- Graf č. 9 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 9
- Graf č. 10 – Souhrn odpovědí školních jídelen na otázku č. 10
- Graf č. 11 – Způsob odpovědí školních jídelen
- Graf č. 12 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 1
- Graf č. 13 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 2
- Graf č. 14 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 3
- Graf č. 15 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 4
- Graf č. 16 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 5
- Graf č. 17 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 6
- Graf č. 18 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 7
- Graf č. 19 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 8
- Graf č. 20 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 9
- Graf č. 21 – Souhrn odpovědí dodavatelů potravin z regionu na otázku č. 10
- Graf č. 22 – Způsob odpovědí dodavatelů potravin z regionu

Seznam tabulek:

- Tabulka č. 1 – Seznam regionálních producentů potravin, kteří jsou vhodnými dodavateli do školních jídelen z okresu Jindřichův Hradec

Seznam příloh:

- Tabulka č. 2 – Seznam školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec
- Tabulka č. 3 – Jednotlivé odpovědi na otázky z dotazníku pro školní jídelny
- Tabulka č. 4 – Jednotlivé odpovědi na otázky z dotazníku pro dodavatele potravin z regionu

8. Přílohy

Tabulka č. 2 – Seznam školních jídelen v okrese Jindřichův Hradec

Název	Adresa	Ředitel	Tel.	www	Email
Gymnázium Vítězslava Nováka, Jindřichův Hradec, Husova 333	Husova 333, 377 15 Jindřichův Hradec	Mgr. Miloslav Vokáč	384361253	www.gvn.cz	sekretariat@gvn.cz
Mateřská škola Číměř, okres Jindřichův Hradec	378 32 Číměř 13,	Magdalena Zelenková	384388870		ms.cimer@seznam.cz
Mateřská škola Dačice	Bratrská 177/I, 380 01 Dačice	Mgr. Hana Švarcová	384422836	www.msdačice.cz	reditelka@msdačice.cz
Mateřská škola Horní Pěna	378 31 Horní Pěna 82	Hana Jedličková	384388103		skolka@zshornipena.cz
Mateřská škola Hospříz 31	Hospříz 31, 377 01 Jindřichův Hradec	Ivana Bočková	384397254		skolka@hospriz.cz
Mateřská škola Hřišice 64, okres Jindřichův Hradec	Hřišice 64, 380 01 Dačice	Marie Klapuchová	774406371	www.hrisice-jersice.cz/materska-skola/	mshrisice@seznam.cz
Mateřská škola Chlum u Třeboně	Sídl. F. Hrubína 371, 378 04 Chlum u Třeboně	Bc. Magdalena Cufinová	384797230	www.mschlum.cz	mschlum@tiscali.cz
Mateřská škola Kunžak	Dačická 445, 378 62 Kunžak	Bc. Hana Spurná	384399181	www.mskunzak.cz	ms-kunzak@quick.cz
Mateřská škola Lásenice, okres Jindřichův Hradec	378 01 Lásenice 147	Vlasta Hronzová	384380145		mslasenice@seznam.cz
Mateřská škola Nová Včelnice	Za Kozlovkou 500, 378 42 Nová Včelnice	Kamila Svatošová	384395043	ms-novavcelnice.cz	msnvcelnice@centrum.cz
Mateřská škola Písečné	378 72 Písečné 30	Olga Herynková	384492053		mspisecne@volny.cz
Mateřská škola Pluhův Ždár, okres Jindřichův Hradec	378 24 Pluhův Ždár 66	Eva Benešová	732848193		skolka@obecpluhuvzdar.cz
Mateřská škola Slavonice, Brněnská 200	Brněnská 200, 378 81 Slavonice	Mgr. Vítězslava Benešová	384493118	www.msslavonice.cz	benesova@msslavonice.cz
Mateřská škola Sluníčko Třeboň, Svobody 1018	Svobody 1018, 379 01 Třeboň	Bc. Zdeňka Feriančíková	384701612	www.msslunicko.org	ms.slunicko@mybox.cz
Mateřská škola Strmilov, okres Jindřichův Hradec	Tyršova 330, 378 53 Strmilov	Věra Semotánová	384392430	www.ms-strmilov.cz	ms.strmilov@tiscali.cz
Mateřská škola Střížovice, Vlčice 39	Střížovice, Vlčice 39, 378 53 Strmilov	Milena Bílá	384391513		ms.strizovice@tiscali.cz
Mateřská škola Suchdol nad Lužnicí, okres Jindřichův Hradec	Komenského 228, 378 06 Suchdol nad Lužnicí	Anna Dvořáčková	384781157	www.ms.suchdol.cz	ms.suchdol@suchdol.cz
Mateřská škola Zahradky	Zahradky 70, 378 53 Strmilov	Jana Harudová	384490237		ms@zahradky.cz
Obchodní akademie, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Třeboň, Vrchlického 567	Vrchlického 567, 379 01 Třeboň	Ing. Petr Káninský	384721153	www.sostrebon.cz	pkaninsky@sostrebon.cz
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Jindřichův Hradec, Jáchymova 478	Jáchymova 478/III, 377 43 Jindřichův Hradec	Mgr. Karel Chalupa	384323184	www.sos-jh.cz	sos-jh@sos-jh.cz
Střední odborné učiliště zemědělské a služeb, Dačice, nám. Republiky 86	nám. Republiky 86, 380 01 Dačice	Mgr. Radek Hillay	384420451	www.souz-dacice.cz	souz-reditel@dac.cz
Střední škola, České Velenice, Revoluční 220	Revoluční 220, 378 10 České Velenice	RNDr. Milena Elsterová	384794237	www.sscv.cz	info@ssc.v.cz
Střední škola rybářská a vodohospodářská Jakuba Krčína, Třeboň, Táboritáská 941	Táboritáská 941, 379 01 Třeboň	Ing. Aleš Vondrka, Ph.D.	384721216	www.ssr.v.cz	info@ssrv.cz
Střední škola technická a obchodní, Dačice, Strojírenská 304	Strojírenská 304, 380 01 Dačice	Ing. Pavel Kopačka	384420094	www.issto.cz	info@issto.cz
Školní jídelna České Velenice	Čsl. legií 326, 378 10 České Velenice	Stanislav Vícha	384794313	www.jidelnavelenice.cz	jidelnacv@seznam.cz
Školní jídelna Dačice, Boženy Němcové 213	Boženy Němcové 213, 380 01 Dačice	Drahostava Brandlová	384420433	www.sjdacice.cz	brandlova@sjdacice.cz
Výchovný ústav, středisko výchovné péče a střední škola, Jindřichův Hradec	Gymnazijní 118, 377 01 Jindřichův Hradec	Mgr. Pavel Vítkovský	384370736	www.vujh.cz	vum.jh@tiscali.cz
Základní škola a Mateřská škola Budeč	Budeč 1, 380 01 Dačice	PaedDr. Vítězslav Jindra	384495334	www.skola.obecbudec.cz	skolabudec@seznam.cz
Základní škola a Mateřská škola Budiškovice	Budiškovice 58, 380 01 Dačice	Mgr. Ludmila Švarcová	384495157	www.zsbudiskovice.cz	skola@zsbudiskovice.cz
Základní škola a Mateřská škola České Velenice	Čsl. legií 325, 378 10 České Velenice	Ing. Oldřich Kučera	384794203	www.zsvelenice.cz	kucera.oldrich@seznam.cz
Základní škola a Mateřská škola Český Rudolec	378 83 Český Rudolec 40	Mgr. Vlasta Dušejovská	384496116	www.zsceskyrudolec.cz	skola.rud@tiscali.cz
Základní škola a Mateřská škola Dešná	378 73 Dešná 17	Mgr. Mirka Adamová	384498111	www.skoladesna.cz	zsdesna@desna.cz
Základní škola a Mateřská škola Deštná	náměstí Míru 44, 378 25 Deštná	Mgr. Jan Javorský	384384280	www.zsdestna.cz	zs.destna@centrum.cz
Základní škola a Mateřská škola Jarošov nad Nežárkou	378 41 Jarošov nad Nežárkou 136	Mgr. Martina Plášilová	384396123	www.zsjarosovnn.cz	skola@zsjarosovnn.cz

Název	Adresa	Ředitel	Tel.	www	Email
Základní škola a Mateřská škola Karla Škvařky Rečice	Školní 4, 378 21 Karla Škvařky Rečice	Ing. Jana Hýbková	384383077	www.zskrevice.cz	zs-kard@esnet.cz
Základní škola a Mateřská škola Lodhéřov, okres Jindřichův Hradec	378 26 Lodhéřov 187	Mgr. Karel Král	384385155	www.zslotherov.cz	reditel@zslodherov.cz
Základní škola a Mateřská škola Lomnice nad Lužnicí	náměstí 5. května 131, 378 16 Lomnice nad Lužnicí	Mgr. Jana Mlnářiková	384792103	www.zsams.lomnicenl.net	jmlnarikova@lomnicenl.net
Základní škola a Mateřská škola Lužnice	Lužnice 109, 378 16 Lomnice nad Lužnicí	Mgr. Iva Filsáková	380120856	www.zsluznice.cz	zsluznice@seznam.cz
Základní škola a Mateřská škola Majdalena	378 03 Majdalena 21	Mgr. Iva Koktavá	384787117	www.zsmajdalena.cz/	skola@zsmajdalena.cz
Základní škola a Mateřská škola Nová Bystřice	Hradecká 390, 378 33 Nová Bystřice	Mgr. Václav Šilhan	384386433	www.zs.novabystrice.cz	zakladni.skola@novabystrice.cz
Základní škola a mateřská škola Novosedly nad Nežárkou	378 17 Novosedly nad Nežárkou 112	Mgr. Eva Prokešová	384791193	www.zsnovosedlynn.cz	skola@zsnovosedlynn.cz
Základní škola a Mateřská škola Plavsko	Plavsko 39, 378 02 Stráž nad Nežárkou	Mgr. Iveta Marušáková	384390887	www.zsplavsko.cz	skola@zsplavsko.cz
Základní škola a Mateřská škola Popelín	378 55 Popelín 22	Mgr. Lenka Macků	384397510		skola@zspopelin.cz
Základní škola a Mateřská škola Staré Hobzí	378 71 Staré Hobzí 35	Mgr. Jana Cvrčková	384497118	www.skolahobzi.cz	skola.hobzi@dac.cz
Základní škola a Mateřská škola Staré Město pod Landštejnem	378 82 Staré Město pod Landštejnem 139	Mgr. Drahoslava Mikulášková	384498539	www.staremestopl.cz	zsstmesto@quick.cz
Základní škola a Mateřská škola Stráž nad Nežárkou	náměstí Emy Destinnové 142, 378 02 Stráž nad Nežárkou	Mgr. Pavel Dvořáček	384389325	www.zsstraznn.skweb.cz	zs-straz@centrum.cz
Základní škola a Mateřská škola Studená, okres Jindřichův Hradec	Komenského 446, 378 56 Studená	Mgr. Libor Hrbek	384490020	www.zs.studena.cz	reditel@zs.studena.cz
Základní škola a Mateřská škola v Rapsáchu	378 07 Rapsách 290	Mgr. Karel Snětina	384786120	www.rapsach.cz/skola/	zs.rapsach@j-hradec.cz
Základní škola a Mateřská škola Velká Lhota	Velká Lhota 54, 380 01 Dačice	Mgr. Milan Hřava	384499122	www.zsmsvelkalhota.cz	skola@zsmsvelkalhota.cz
Základní škola, Dačice, Neulingerova 108	Neulingerova 108, 380 01 Dačice	Mgr. Martin Kotrba	384420274	www.zsdacice.net	zvs.dacice@seznam.cz
Základní škola Chlum u Třeboně, okres Jindřichův Hradec	Náměstí 232, 378 04 Chlum u Třeboně	Mgr. Luboš Němec	384797239	www.zschlumut.cz	zschlum@j-hradec.cz
Základní škola Jindřichův Hradec I, Štítného 121	Štítného 121, 377 01 Jindřichův Hradec	Ing. Luděk Možíš	384361280	www.1zs.jhnet.cz	info@1zs.jhnet.cz
Základní škola Jindřichův Hradec II, Janderova 160	Janderova 160, 377 11 Jindřichův Hradec	Jaromír Sváček	384361911	www.2zsjh.cz	info@2zsjh.cz
Základní škola Jindřichův Hradec II, Jarošovská 746	Jarošovská 746, 377 01 Jindřichův Hradec	Mgr. Ladislav Chocholouš	384361383	www.3zsjhradec.cz	info@3zsjhradec.cz
Základní škola Jindřichův Hradec III, Vajgar 592	sídlíště Vajgar 592, 377 11 Jindřichův Hradec	Mgr. Jana Šperlová	384323331	www.4zsjh.cz	info@4zsjh.cz
Základní škola Jindřichův Hradec III, Vajgar 692	sídlíště Vajgar 692, 377 04 Jindřichův Hradec	PaedDr. Pavel Štefl	384324412	www.5zs.jhnet.cz	info@5zs.jhnet.cz
Základní škola Jindřichův Hradec V, Větrná 54	Větrná 54, 377 05 Jindřichův Hradec	Mgr. Jaroslava Rázová	384322480	www.6zs.jhnet.cz	razova@6zs.jhnet.cz
Základní škola Nová Včelnice	Školní 414, 378 42 Nová Včelnice	Mgr. Jaromír Hrbek	384395093	www.zsnovavcelnice.cz	zs.nv@c-mail.cz
Základní škola Sira Nicholase Wintony Kunžak	náměstí Komenského 237, 378 62 Kunžak	Mgr. Eva Krafková	384399115	www.zskunzak.cz	zs-kunz@centrum.cz
Základní škola Slavonice, okres Jindřichův Hradec	Jana Žižky 395, 378 81 Slavonice	RNDr. Jitka Kašparová	384493230	www.zsslavonice.cz	zsslavonice@seznam.cz
Základní škola Strmilov, okres Jindřichův Hradec	Tyršova 366, 378 53 Strmilov	Mgr. Ludmila Plachá	384392430	www.zsstrmilov.cz	reditel@zsstrmilov.cz
Základní škola T. G. Masaryka Suchdol nad Lužnicí, okres Jindřichův Hradec	28. října 329, 378 06 Suchdol nad Lužnicí	Mgr. Ladislav Ondřích	384781127	www.zs.suchdol.cz	ondrich@zs.suchdol.cz
Základní škola Třeboň, Na Sadech 375	Na Sadech 375, 379 35 Třeboň	Mgr. Jana Polčáková	384723872	www.zstrebou.cz	info@zstrebou.cz
1. mateřská škola Jindřichův Hradec II, Růžová 39	Růžová 39, 377 01 Jindřichův Hradec	Bc. Dagmar Valchová	384361488	www.1msruzova.cz	msruzova@tiscali.cz
2. mateřská škola Jindřichův Hradec III, Jáchymova 209	Jáchymova 209, 377 01 Jindřichův Hradec	Dana Novotná	384323478	www.2ms-jh.unas.cz	mskola@razdva.cz
3. mateřská škola Jindřichův Hradec III, Vajgar 594	Vajgar 594, 377 04 Jindřichův Hradec	Jaroslava Krejčová	384321615	www.3msjh.cz	3ms.jh@tiscali.cz
3. mateřská škola Třeboň, Jeronýmova 183	Jeronýmova 183, 379 01 Třeboň	Helena Kviderová	384722409	www.3mstrebou.cz	3.ms-trebou@seznam.cz
4. mateřská škola Jindřichův Hradec II, Röschova 1120	Röschova 1120, 377 01 Jindřichův Hradec	Helena Patceltová	384361475		4ms-jh@seznam.cz

Zdroj: Krajský úřad Jihočeského kraje

Tabulka č. 3 – Jednotlivé odpovědi na otázky z dotazníku pro školní jídelny

	Způsob odpovědi	1. Co pro Vás znamená pojem "regionální potravina" z prostorového hlediska:	2. Myslíte, že vyšší spotřeba regionálních potravin má vliv:	3. Jak často nabízíte jídlo, jehož hlavní surovina má regionální původ:	Pokud ano, uveďte příklad:	4. Nabízíte speciální jídla i přílohy, které nabízíte výhradně v létě a výhradně v zimě z čerstvých surovin:	Pokud ano, uveďte příklad:	5. Uveďte, zda je ve Vaší jídelně spotřeba polotovarů v porovnání z předchozími obdobími:
1	elektronicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	nesledujeme regionální původ		v létě i v zimě		nižší
2	elektronicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	vejce, maso, zelenina	v létě i v zimě	maso	nižší
3	elektronicky	Česká republika	nemá žádný vliv	minimálně 1 týdně	vejce, drůbež	v létě i v zimě	zelenina, ovoce	stejná
4	elektronicky	okres	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	brambory, maso	v létě i v zimě	saláty, brambory, maso	nižší
5	elektronicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso, vejce, brambory	v létě i v zimě		nižší
6	elektronicky	okres	na lepší životní prostředí	nesledujeme regionální původ		nenabízíme		stejná
7	elektronicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	brambory, zelí, cibule	v létě i v zimě		nižší
8	elektronicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso, zelenina, ovoce	v létě i v zimě		nižší
9	telefonicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	brambory, maso, mléko	pouze v létě	jahody	nižší
10	telefonicky	okres	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	mléko, tvaroh	v létě i v zimě	ovoce	nižší
11	telefonicky	kraj	na lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso	pouze v létě	zelenina	stejná
12	telefonicky	okres	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso, pečivo	nenabízíme		nižší
13	telefonicky	kraj	nemá žádný vliv	minimálně 1 týdně	maso, mléko, jogurty, jablka	v létě i v zimě	ovoce	nižší
14	telefonicky	okres	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso, vejce	nenabízíme		nižší
15	telefonicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	brambory, maso, mléko	pouze v létě	jahody	nižší
16	telefonicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso, zelenina	pouze v létě	ovoce	nižší
17	telefonicky	kraj	na lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	hrušky, jablka	nenabízíme		stejná
18	telefonicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso	pouze v létě	meloun	nižší
19	telefonicky	kraj	na lepší životní prostředí	minimálně 1 týdně	maso, mléčné produkty	v létě i v zimě	švestky	nižší
20	telefonicky	kraj	nemá žádný vliv	minimálně 1 týdně	maso, vejce	pouze v létě	okurky, květák	nižší
21	telefonicky	okres	nemá žádný vliv	minimálně 1 týdně	maso	nenabízíme		nižší
22	telefonicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso	nenabízíme		nižší
23	telefonicky	okres	nemá žádný vliv	minimálně 1 týdně	maso	v létě i v zimě	brambory	nižší
24	telefonicky	kraj	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	brambory	pouze v létě	borůvky	stejná
25	osobně	okres	na lepší životní prostředí i lepší zdravotní stav obyvatel	minimálně 1 týdně	maso, pečivo	nenabízíme		vyšší

	6. Uvedte, zda je ve Vaší jídelně potřeba masa v porovnání z předchozími obdobími:	7. Používá Vaše jídelna salátové bary:	8. Pro koho zajišťuje Vaše jídelna obědy:	9. Produktová mapa je interaktivní mapa nabídky regionálních produktů a přehled jídelen na www.produktova-mapa.cz . Setkali jste se s ní:	10. Ocenili byste více normovaných receptur pohromadě z čerstvých a sezonních surovin:	Název jídelny:
1	stejná	ano	i pro mimoškolní strávníky	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ a MŠ Nová Bystřice
2	stejná	ne a neuvažujeme o nich	i pro mimoškolní strávníky	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	Střední škola České Velenice
3	stejná	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	MŠ Sluníčko Třeboň
4	stejná	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ne, máme dostatek receptur	SOU zemědělské a služeb Dačice
5	stejná	ano	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	2. MŠ Jáchymova Jindřichův Hradec
6	stejná	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ a MS Budeč
7	stejná	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ano	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ Novosedly nad Nežárkou
8	nižší	ne, ale uvažujeme o nich	i pro mimoškolní strávníky	ano	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ Deštná
9	nižší	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	MŠ Dačice
10	nižší	ne a neuvažujeme o nich	i pro mimoškolní strávníky	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	MŠ Strmilov
11	nižší	ne, ale uvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	4. MŠ Růschova Jindřichův Hradec
12	nižší	ne a neuvažujeme o nich	i pro mimoškolní strávníky	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	MŠ Střížovice
13	stejná	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ne, máme dostatek receptur	MŠ Kunžak
14	stejná	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	1. MŠ Růžová Jindřichův Hradec
15	nižší	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ a MŠ
16	nižší	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ Větříní
17	nižší	ne a neuvažujeme o nich	i pro mimoškolní strávníky	ano	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ a MŠ Křemže
18	nižší	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ a MŠ Zubčice
19	stejná	ne, ale uvažujeme o nich	i pro mimoškolní strávníky	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	ZŠ a MŠ Větříní
20	stejná	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	SOŠ a SOU Jindřichův Hradec
21	nižší	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	Gymnázium Jindřichův Hradec
22	stejná	ano	i pro mimoškolní strávníky	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	Školní jídelna Centrum Třeboň
23	nižší	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	MŠ Číměň
24	stejná	ne a neuvažujeme o nich	i pro mimoškolní strávníky	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	MŠ Zahrádky
25	stejná	ne a neuvažujeme o nich	jen pro žáky (studenty) a zaměstnance školy	ne	ano, byly by přínosem pro tvorbu jídelníčku	MŠ Pod Kasárny Jindřichův Hradec

Zdroj: vlastní výzkum

Tabulka č. 4 – Jednotlivé odpovědi na otázky z dotazníku pro dodavatele potravin z regionu

	Způsob odpovědi	1. Co pro Vás znamená pojem „regionální potravina“ z prostorového hlediska:	2. Myslíte, že vyšší spotřeba regionálních potravin má vliv:	3. Dle Vašeho odhadu jsou Vaše produkty spotřebovány v okolí do 150 km:	4. Na jaké úrovni je podle Vás podpora prodeje regionálních potravin v České republice:	5. Používá Vaše firma jako prodejní argument pojem „regionality“:	6. Pokud jste dodavatel čerstvých nebo sezónních potravin používáte pojem „čerstvosti“ nebo „sezónnosti“ jako prodejní argument:
1	elektronicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	dostatečná	ano	ano
2	elektronicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	34 - 66 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	ano
3	elektronicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	ano
4	elektronicky	kraj	na lepší zdravotní stav obyvatel	34 - 66 %	existuje, ale mohla by být vyšší	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	nejsme dodavatel čerstv.nebo sezónních potr.
5	elektronicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	nejsme dodavatel čerstv.nebo sezónních potr.
6	elektronicky	kraj	nemá žádný vliv	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	ano
7	elektronicky	kraj	na lepší životní prostředí	67 - 100 %	nedostatečná	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	ano
8	elektronicky	okres	nemá žádný vliv	0 - 33 %	nedostatečná	ne a ani s ním nepočítáme	ano
9	elektronicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	34 - 66 %	existuje, ale mohla by být vyšší	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	nejsme dodavatel čerstv.nebo sezónních potr.
10	elektronicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	nedostatečná	ano	ano
11	elektronicky	okres	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	ne a ani s ním nepočítáme
12	elektronicky	kraj	nemá žádný vliv	67 - 100 %	nedostatečná	ne a ani s ním nepočítáme	ano
13	elektronicky	okres	na lepší zdravotní stav obyvatel	0 - 33 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme
14	elektronicky	okres	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	34 - 66 %	existuje, ale mohla by být vyšší	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme
15	elektronicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	ano
16	elektronicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme
17	elektronicky	okres	na lepší životní prostředí	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	ano
18	telefonicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	dostatečná	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	ano
19	telefonicky	okres	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	34 - 66 %	existuje, ale mohla by být vyšší	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	ano
20	telefonicky	kraj	nemá žádný vliv	34 - 66 %	dostatečná	ano	ano
21	telefonicky	ČR	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	34 - 66 %	existuje, ale mohla by být vyšší	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme	ano
22	telefonicky	kraj	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ne a ani s ním nepočítáme	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme
23	telefonicky	kraj	na lepší zdravotní stav obyvatel	34 - 66 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ne a ani s ním nepočítáme	ano
24	telefonicky	ČR	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	0 - 33 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	nejsme dodavatel čerstv.nebo sezónních potr.
25	telefonicky	okres	na lepší životní prostředí	34 - 66 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ano	ano
26	telefonicky	okres	na lepší zdravotní stav obyvatel	0 - 33 %	nedostatečná	ne a ani s ním nepočítáme	ne a ani s ním nepočítáme
27	telefonicky	okres	na lepší živ.prostředí i lepší zdrav.stav obyv.	67 - 100 %	existuje, ale mohla by být vyšší	ne a ani s ním nepočítáme	nyní ne, ale do budoucna s ním počítáme

	7. Dodává Vaše firma své produkty do školních jídelen:	8. Myslíte, že prodej Vašich produktů do školních jídelen (příp. navýšení prodeje) by mělo vliv:	9. Je pro Vás školní jídelna zákazníkem:	10. Produktová mapa je interaktivní mapa nabídky regionálních produktů a přehled školních jídelen na www.produktova-mapa.cz. Setkali jste se s ní:	Název firmy:
1	ano	pouze na zvýšení spotřeby regionálních produktů	příležitostný	ano, nejsme v ní zapsáni, máme zájem se do ní zapsat	Mlékárna Mláka s.r.o. - jogur, mléko, sýr
2	ne, ale měli bychom zájem	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	ano, jsme v ní zapsáni	Statek Horní Dvorce s.r.o. - maso, mléko, sýr
3	ano	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	ano, jsme v ní zapsáni	Pekařství MPM s.r.o. - pečivo
4	ne, ale měli bychom zájem	nemělo by vliv na nic z výše uvedeného	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	ZÁRUBA FOOD a.s.
5	ne, ale měli bychom zájem	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	příležitostný	ano, jsme v ní zapsáni	Madla s.r.o. - čaje
6	ano	nemělo by vliv na nic z výše uvedeného	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	DK OPEN s.r.o. - pečivo
7	ano	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Domita a.s. - pečivo
8	ano	pouze na zvýšení spotřeby regionálních produktů	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	MTD s.p. - vejce
9	ne a nemáme zájem	nemělo by vliv na nic z výše uvedeného	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Moluka - med
10	ne, ale měli bychom zájem	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Farma Kořenek Vícemil - zelenina, bylinky
11	ne, ale měli bychom zájem	nemělo by vliv na nic z výše uvedeného	příležitostný	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Vlastimil Zemánek - med
12	ano	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	příležitostný	ano, jsme v ní zapsáni	Jenix s.r.o. - domácí špecle
13	ne, ale měli bychom zájem	pouze na zvýšení spotřeby regionálních produktů	příležitostný	ano, jsme v ní zapsáni	AGRO-LA, spol.s r.o. - joguty
14	ne, ale měli bychom zájem	pouze na zvýšení spotřeby regionálních produktů	příležitostný	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Petr Nouza - zelenina, ovoce, koření
15	ano	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	ano, jsme v ní zapsáni	Jihočeská masna s.r.o. - maso
16	ano	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Řeznictví Hlaváček - maso
17	ano	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	ano, jsme v ní zapsáni	MAUZ - výroba s.r.o. - maso
18	ne a nemáme zájem	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	nedůležitý	ano, ale nemáme zájem se do ní zapsat	Farma Kořenek Velká Lhota-maso,mléko,sýry
19	ano	pouze na zvýšení spotřeby regionálních produktů	stabilní	ano, nejsme v ní zapsáni, máme zájem se do ní zapsat	Pekárna Novosedly s.r.o. - pečivo
20	ano	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Pekárna Suchdol v.o.s. - pečivo
21	ne a nemáme zájem	nemělo by vliv na nic z výše uvedeného	nedůležitý	nesetkali a nebudeme se o ni zajímat	Farma Václava Smolíka - skot, ovce
22	ne a nemáme zájem	nemělo by vliv na nic z výše uvedeného	nedůležitý	ano, nejsme v ní zapsáni, máme zájem se do ní zapsat	Hana Langová - sýr, tvaroh, mléko
23	ne a nemáme zájem	nemělo by vliv na nic z výše uvedeného	nedůležitý	nesetkali a nebudeme se o ni zajímat	Aplo s.r.o. - domácí knedlíky
24	ne a nemáme zájem	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	příležitostný	ano, ale nemáme zájem se do ní zapsat	Jiří Rozsívál - pekařství
25	ne a nemáme zájem	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	stabilní	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Petr Sedláček - med
26	ne a nemáme zájem	na zvýšení spotř.reg.produktů a zároveň na zlepš.ekonomiky naší firmy	nedůležitý	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Aleš Kočí - brambory, křepelčí vejce
27	ne, ale měli bychom zájem	pouze na zvýšení spotřeby regionálních produktů	příležitostný	nesetkali, ale budeme se o ni zajímat	Včelařská farma Šíma - med

Zdroj: vlastní výzkum