

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra humanitních věd



Diplomová práce

**Pozice alternativních restaurací v systémech stravování
(příklad RAW FOOD restaurací)**

Markéta Šimonová

© 2019 ČZU v Praze

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Markéta Šimonová

Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

Pozice alternativních restaurací v systémech stravování (příklad raw food restaurací)

Název anglicky

The position of alternative restaurants in the food-catering systems (the case of raw food restaurants)

Cíle práce

Cílem práce je zjistit do jakého systému restaurací (slow food nebo fast food) lze zařadit tzv. alternativní restaurace, konkrétně restaurace typu raw food. Dalším cílem je vysledovat názory na raw food restaurace a ukázat, zda odpovídají zjištěnému zařazení do určitého systému stravování.

Metodika

K dosažení cíle práce bude potřeba nejprve provést literární rešerši. Ta se zaměří na přiblížení role jídla ve společnosti, klasifikaci různých typů restaurací a především na objasnění systémů slow food a fast food, a to především ve vztahu k diskusím o modernitě a post-modernitě, fordismu a post-fordismu či produktivismu a post-produktivismu. Opomenut nezůstane ani vztah těchto systémů (slow food nebo fast food) k modelům rozvoje regionů a v neposlední řadě bude přiblížen i koncept tzv. raw food stravování. Na základě literární rešerše bude provedeno empirické šetření. To nejprve provede inventurní výzkum raw food restaurací v Praze (výzkum bude založen na studiu internetových prezentací těchto restaurací a na jejich osobních návštěvách (nezúčastněném pozorování v nich; příp. rozhovory s provozovateli, budou-li tito souhlasit). Během tohoto výzkumu (inventurní výzkum, pozorování, příp. rozhovory) budou získávány údaje o tom, jak dané restaurace naplňují kritéria tzv. slow food nebo fast food. Na závěr výzkumu je plánováno dotazníkové šetření mezi zákazníky raw food restaurace, které by mělo potvrdit (nebo vyvrátit) zjištění z předchozí fáze výzkumu a ukázat, názory těchto zákazníků o raw food restauracích.

Doporučený rozsah práce

60-80 stran

Klíčová slova

Fast food, slow food, raw food, restaurace

Doporučené zdroje informací

Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. konference Archívu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd University Karlovy 5.a 6. října 2004. Praha. Scriptorium: Archív hlavního města Prahy 2007.

Dvořáková-Janů, V. Lidé a jídlo. Praha: ISV, 1999.

Librová, H. Vlažní a váhaví: (kapitoly o ekologickém luxusu). Brno: Doplněk, 2003.

Morris, C., Reed M. 2007. From burgers to biodiversity? The McDonaldization of on-farm nature conservation in the UK. Agriculture and Human Values 24 (2): 207-218.

Ritzer, G. Mcdonaldizace společnosti. Praha: Academia. 1996

Weaver, A. 2005. The Mcdonaldization thesis and cruise tourism. Annals of Tourism Research 32 (2): 346-336.

Předběžný termín obhajoby

2018/19 ZS – PEF (únor 2019)

Vedoucí práce

prof. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra humanitních věd

Elektronicky schváleno dne 28. 11. 2018

prof. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 29. 11. 2018

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 23. 03. 2019

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci "Pozice alternativních restaurací v systémech stravování (příklad raw food restaurací)" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu použitých zdrojů na konci práce. Jako autorka uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 26.3.2019

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucímu práce prof. PhDr. Michalovi Lošťákovi, Ph.D. za pomoc při zpracování práce, odborné vedení, mnoho cenných rad a čas, který mi věnoval při zpracování diplomové práce. Dále děkuji paní Mgr. Miroslavě Malaníkové z MyRaw Café a všem dotazovaným za jejich ochotu a vstřícnost. Velký dík patří také všem, kteří mě během studia doprovázeli a podporovali.

Pozice alternativních restaurací v systémech stravování (příklad raw food restaurací)

Abstrakt

Diplomová práce na téma Pozice alternativních restaurací v systémech stravování (příklad raw food restaurací) se zabývá alternativními styly v oblasti stravování s konkrétním případem na raw food restaurace.

Cílem práce je zjistit do jakého systému restaurací (slow food nebo fast food) lze zařadit tzv. alternativní restaurace typu raw food.

Dalším cílem diplomové práce je vysledovat názory na raw food restaurace. Ukázat, zda odpovídají zjištěnému zařazení do určitého systému stravování.

Práce je rozdělena na část teoretickou a praktickou. Teoretická část vychází z literární rešerše. Ta se zaměřuje na přiblížení role jídla ve společnosti, klasifikaci různých typů restaurací, a především na objasnění systémů slow food a fast food. Dále práce přibližuje koncept tzv. raw food stravování.

Na základě literární rešerše je provedena praktická část – empirický výzkum. Výzkumné šetření vychází z dotazníků. Tyto dotazníky se snaží shrnout postoje, motivy, zkušenosti konzumentů vitariánské stravy a jejich názorů o raw food restauracích. Cílovou skupinou diplomové práce jsou zákazníci raw food restaurací.

Klíčová slova: alternativní styly stravování, fast food, slow food, raw food, dotazníkové šetření

The position of alternative restaurants in the food – catering systems (the case of raw food restaurants)

Abstract

Diploma thesis on the topic of Choosing alternative restaurants in the catering system (eg Raw food restaurant) with a focus on alternative foods in the catering area with a specific case on raw food restaurant.

The aim of this work is to familiarize with the problems of fast food system. alternative raw food.

Another work on the thesis is to trace the views of the raw food restaurant. .

The thesis is divided into theoretical and practical part. Theoretical part of the recommendation from the literary research. It focuses on bringing roles in society, classifying different types of restaurants and, above all, clarifying slow food and fast food systems. Furthermore, the thesis describes the concept of so-called raw food eating.

The practical part - empirical research - is performed in the literature search. The survey includes questionnaires. These questionnaires alternate with attitude, motivation, experience with vitarian food and their solution to restoring raw foods. The target diploma thesis is raw food.

Keywords: alternative styles eating, fast food, slow food, raw food, questionnaire survey

Obsah

| | |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| Úvod | 6 |
| Cíl práce a metodika..... | 8 |
| 1.1 Cíl práce | 8 |
| 1.2 Metodika | 8 |
| 1.2.1 Použité metody výzkumu..... | 8 |
| Teoretická východiska | 10 |
| 1.3 Stravování ve společnosti – případ společného stravování..... | 10 |
| 1.3.1 Úloha společného stravování | 11 |
| 1.3.2 Vybrané gastronomické trendy..... | 12 |
| 1.4 Slow Food | 14 |
| 1.4.1 Vymezení pojmu Slow Food | 14 |
| 1.5 Historie Slow Food | 16 |
| 1.6 Aktivity Slow Food..... | 17 |
| 1.6.1 Mezinárodní akce..... | 17 |
| 1.6.2 Zachování biologické rozmanitosti..... | 17 |
| 1.6.3 Výuka jídla a chuti | 18 |
| 1.7 Struktura Slow Food | 19 |
| 1.8 Slow Food v České republice..... | 20 |
| 1.8.1 Projekty hnutí Slow Food v České republice..... | 21 |
| 1.8.1.1 Jídelna snů | 21 |
| 1.8.1.2 Škola chutí | 21 |
| 1.9 Suroviny a příprava pokrmů Slow Food | 22 |
| 1.10 Servírování a konzumace Slow Food..... | 22 |
| 1.11 Kvalita a velikost porcí Slow Food..... | 22 |
| 1.12 Slow Food a zdraví..... | 23 |
| 1.13 Fast Food..... | 24 |
| 1.13.1 Vymezení pojmu Fast Food..... | 24 |
| 1.14 Proces Mcdonaldizace..... | 25 |
| 1.15 Historie Fast Food | 27 |
| 1.16 Fast Food v České republice | 28 |
| 1.17 Největší Fast Food řetězce na světě | 28 |
| 1.18 Suroviny a příprava pokrmů Fast Food..... | 30 |
| 1.19 Servírování a konzumace Fast Food | 30 |
| 1.20 Kvalita a velikost porcí Fast Food | 31 |
| 1.21 Fast food a zdraví | 31 |
| 1.22 Srovnání a hlavní rozdíly mezi Slow Food a Fast Food | 32 |

| | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1.23 | Vitariánství..... | 33 |
| 1.23.1 | Vymezení pojmu vitariánství..... | 33 |
| 1.24 | Počátky vitariánské stravy..... | 34 |
| 1.25 | Hlavní složky potravin vitariánské stravy..... | 35 |
| 1.26 | Průkopníci vitariánské stravy..... | 35 |
| 1.27 | Vitariánství v České republice | 35 |
| Vlastní práce..... | | 37 |
| 1.28 | Sběr dat..... | 37 |
| 1.29 | Základní výzkumné otázky | 37 |
| 1.30 | Vlastní práce: Zařazení Raw Food do systému restaurací (slow food nebo fast food) 38 | |
| 1.31 | Vlastní práce: Dotazníkové šetření – hodnocení raw food respondenty..... | 41 |
| 1.31.1 | Dotazníkové šetření: Informace o respondentovi | 42 |
| 1.31.2 | Dotazníkové šetření: Kontakt s pojmem raw food | 42 |
| 1.31.3 | Dotazníkové šetření: Konzumace raw food a důvody při rozhodování.... | 43 |
| 1.31.4 | Dotazníkové šetření: Kvalita surovin, cena nabízených jídel..... | 47 |
| 1.31.5 | Dotazníkové šetření: Menu, konzumace a cena..... | 48 |
| 1.31.6 | Dotazníkové šetření: Návštěva typu fast food | 48 |
| Výsledky a diskuse | | 49 |
| Závěr | | 52 |
| Seznam použitých zdrojů | | 53 |
| 1.32 | Tištěné zdroje | 53 |
| 1.33 | Elektronické zdroje | 55 |
| Přílohy..... | | 57 |
| 1.34 | Ukázka jídelního lístku Slow Food..... | 57 |
| 1.35 | Ukázka jídelního lístku Fast Food..... | 59 |
| 1.36 | Ukázka jídelního lístku Raw Food..... | 60 |
| 1.37 | Ukázka očistného programu vitariánské stravy | 61 |
| 1.38 | Průvodní dopis a výsledky dotazníkového šetření | 62 |

Seznam obrázků

| | |
|----------------------------------------------------|----|
| Obrázek 1: Ukázka jídelního lístku slow food..... | 58 |
| Obrázek 2: Ukázka jídelního lístku fast food | 59 |
| Obrázek 3: Ukázka jídelního lístku raw food | 60 |

Seznam tabulek

| | |
|-------------------------------------------------|----|
| Tabulka 1: Srovnání slow food a fast food | 32 |
| Tabulka 2: Raw food..... | 38 |
| Tabulka 3: Zařazení raw food..... | 40 |

Úvod

Diplomová práce na téma *Pozice alternativních restaurací v systémech stravování* (příklad raw food restaurací) popisuje, jak je vnímáno vitariánství (raw food) zákazníky, jaká je jeho pozice v České republice a jakým směrem se tento koncept stravování vydává, zda jako slow food nebo fast food.

Téma diplomové práce bylo vybráno na základě vlastního zájmu a společenských souvislostí, neboť zdravý životní styl a stoupající popularita tohoto způsobu stravování ve společnosti je trendem dnešní doby.

Jídlo tvoří podstatnou část našeho života a patří k základním lidským potřebám každého z nás. Mnoho lidí vnímá stravu nejenom jako zdroj energie, ale také jako prostředek vyjadřující osobní a životní styl.

Tématem diplomové práce je raw food neboli syrová strava. Jedná se o alternativní výživový směr, který je populární hlavně mezi mladými lidmi. Toto stravování je v dnešní době velmi rozšířeným tématem a stává se populárnější nejen ve světě, ale také v České republice.

Důvodem k přechodu na alternativní stravování může být mnoho. Pro některé je to jen módní záležitost nebo snaha vymanit se z konvenčního života, pro jiné životní styl.

Společnost již nevnímá jídlo pouze jako nástroj k přežití. Lidé více přemýšlí nad tím, co a jak konzumují, kde potraviny nakupují a jaké jsou jejich dopady způsobu stravování na životní prostředí.

Cílem této práce je stručně charakterizovat alternativní způsob stravování zvaný syrová (vitariánská) strava a zařadit tento koncept stravování mezi slow food a fast food. Práce je koncipována tak, aby seznámila se základními principy tohoto alternativního způsobu stravování.

Literární rešerše nejprve přibližuje roli jídla ve společnosti a klasifikaci různých typů restaurací. Popisuje systém stravování jako je slow food a fast food – jejich vývoj, principy přípravy a podobně.

Teoretická část dále ukazuje na hlavní odlišnosti stravování mezi typem slow food a fast food. Zmíněno je jejich postavení ve světě i v České republice, ukázka skladby jídelníčku a možné působení na zdraví člověka.

Pro diplomovou práci je stěžejní empirická část. Tato část byla realizovaná pomocí dotazníkového šetření. V empirické části se diplomová práce snaží odpovědět na dvě otázky:

Do jakého systému (slow nebo fast food) lze zařadit alternativní restaurace typu raw food?
Jak alternativní styl raw food vnímají jedinci, jaké jsou jejich hodnoty a postoje k tomuto způsobu stravování?

Cíl práce a metodika

1.1 Cíl práce

Cílem diplomové práce je zjistit do jakého systému restaurací (slow food nebo fast food) lze zařadit alternativní restaurace, konkrétně restaurace typu raw food.

Dalším cílem práce je vysledovat názory na raw food restaurace a následné zařazení raw food do určitého systému stravování.

K dosažení cíle je nutné nalézt odpovědi na tyto výzkumné otázky:

- 1) V jaké míře ovlivňují zákazníka podněty (viz dotazník v příloze) k návštěvě raw food restaurace?
- 2) Je zákazník spokojen s kvalitou a množstvím nabízených jídel v raw food restauraci?
- 3) Jakým stylem se v tomto zařízení zákazník stravuje?
- 4) Jakou maximální částku je zákazník ochoten investovat do raw food pokrmů?
- 5) Stravuje se zákazník mimo systém raw food?

1.2 Metodika

1.2.1 Použité metody výzkumu

Diplomová práce využívá standardních metod a technik sociálního výzkumu. Práce je koncipována na základě dotazníkového šetření. Je členěna na dvě hlavní části, a to teoretickou a empirickou.

Teoretická část práce vychází převážně z odborné literatury a internetových zdrojů. Zaměřuje se na pojmy jako společné stravování, slow food, fast food a raw food.

Nejprve je v teoretické části objasněno, co je to společné stravování, jaká je úloha společného stravování a popis vybraných gastronomických trendů. Následující kapitoly se zabývají pojmy jako je slow food a fast food. V závěru teorie je vysvětleno, co je to vitariánství neboli raw food. Na základě popisu slow food a fast food se snaží diplomová práce zjistit, kam zapadá koncept raw food. Zda se jedná o slow food nebo fast food.

Empirická část se věnuje dotazníkovému šetření. Jeho účelem je zjistit názory respondentů na raw stravování. Dotazník byl zpracován v papírové i elektronické podobě na portále survio.com.

Na základě zpracovaných dat se dotazník soustředí na vztah jedince k raw stravování, jak je vnímáno raw stravování a jaká je jeho pozice v České republice.

Dotazník obsahuje 17 otázek s možnostmi jedné i více odpovědí – čas vyplnění dotazníku je přibližně 5 minut.

První část dotazníku tvoří otázky, které anonymně popisují respondenta. Další část dotazníku je zaměřena na podstatu raw food, důvody, které ovlivňují jedince k návštěvě raw food, jak vidí jedinec kvalitu nabízených surovin v raw food a zda se stravuje i mimo principy raw food.

Dotazníkové šetření zaručovalo respondentům naprostou anonymitu. Respondentům, kteří dotazník vyplnili bylo umožněno na vyžádání poskytnout výsledky šetření.

Tento dotazník byl pak následně v papírové podobě umístěn do provozovny MyRaw Café (Dlouhá 39, Praha) a po domluvě s paní Miroslavou Malánkovou (jednatelka-majitelka společnosti) i na facebookové stránky této kavárny.

Průzkum má tzv. formu samovýběru. Jedná se o sebezařazení do sociologického šetření. Účast je pouze na základě vlastního rozhodnutí. Samovýběr je typický pro anketu, jak popisuje Petrusek aj. (1996).

Dotazník byl zpřístupněn po dobu 4.2.2019 – 5.3.2019. Doba trvání činila tedy 30 dní. Dokončených dotazníků bylo vyhodnoceno 120 (v tomto počtu jsou zahrnuty i dotazníky v papírové podobě).

Výsledky otázek jsou pak graficky zpracovány pro jasnou přehlednost a orientaci v příloze diplomové práce.

Teoretická východiska

1.3 Stravování ve společnosti – případ společného stravování

Mlejnková et. (2009) definuje význam společného stravování jako oblast ekonomických činností, které zahrnují formy veřejného i účelového stravování. Uvádí fakt, že společné stravování souvisí především s ekonomickou vyspělostí země, se sociálním systémem, s životní úrovní a životním stylem obyvatel. V průběhu druhé poloviny 20. století se gastronomie stává samostatným a prosperujícím odvětvím. Autorka dále upozorňuje, že podíl obyvatel, kteří využívají společné stravování celosvětově i v České republice se zvyšuje.

Společné stravování je oblast hospodářské činnosti, která ovlivňuje další segmenty. Podle Černého (2002) je pohostinský průmysl napojen na hotelový průmysl a cestovní ruch.

Zatímco Indrová et. (1996) a Zimáková (2007) popisují společné stravování jako činnost spojenou s hromadnou výrobou, prodejem a spotřebou jídel a nápojů. Dále uvádějí, že tyto jídla a nápoje spotřebovává skupina spotřebitelů mimo jejich domácnost. Autorky popisují společné stravování jako činnost, která je zaměřena na uspokojování výživových potřeb obyvatelstva.

Beránek (2004) nahlíží na stravování ve společnosti jako na výrobu, přípravu a rozvoz pokrmů. Účelem je podávání těchto pokrmů v rámci provozu hostinské živnosti, školní jídelny, menzy, zdravotních a sociálních služeb, ubytovacích služeb a podobně.

Černý (2002) shrnuje vlivy a působení společného stravování následovně: zvyšuje produktivitu práce (příprava vyššího počtu porcí jedním pracovníkem); soustředění výroby jídla na jednom místě (vylepšování a zdokonalování gastronomické techniky); zavedení nových prvků v surovinách (polotovary, zmrazené pokrmy, mražené bramborové hranolky apod.); zvýšení hygieny při přípravě jídel spolu s kontrolou nezávadnosti surovin; snižování spotřeby energií na základě dokonalejší techniky a jiné.

Ve společném stravování je možné nalézt dva druhy provozoven (Černý 2002): **otevřené provozovny** a **uzavřené provozovny**.

Mezi první skupinu otevřené provozovny zařazuje například bistra, hostince, kavárny, bufety, motoresty, městské restaurace, snack bary, dietní jídelny a další. Do druhé skupiny uzavřených provozoven řadí závodní jídelny, školní jídelny, menzy, jídelny

v domovech důchodců, jídelny v lázních, nemocnicích, penzionech, internátech, věznicích a podobně.

Jinou klasifikaci navrhuje Zimáková (2007) a to dle statistické metodiky EU:

1) Restaurace – restaurace, pohostinství, motoresty, bufet, bistro, občerstvení, kiosky a další.

2) Bary – bary, noční kluby, vinárny, kavárny, pivnice a další.

Dle Burešové et. (2014) ovlivňuje gastronomii především cena (zda kvalita odpovídá ceně), příjemné prostředí (pocit klidu), přístup obsluhujících k zákazníkům, informace o nabízených produktech, gastronomické zážitky, domácí výroba jídla, nápojů a pečiva, suroviny od místních farmářů apod., regionální produkty a další.

1.3.1 Úloha společného stravování

Společné stravování vymezuje Mlejnková et. (2009) a Zimáková (2007) do tří hlavních funkcí. Tyto funkce reagují dle autorek na okruhy potřeb zákazníků. Autorky dále rozdělují společné stravování následovně:

Základní stravování – zahrnuje výrobu a podávání hlavních denních jídel jako jsou snídaně, obědy a večeře. Patří sem restaurace, bufety, jídelny a podobně. Ve statistické evidenci Evropské unie označováno jako restaurace.

Doplňkové stravování – jedná se o menší občerstvení v průběhu dne. Často je toto stravování náhradou za hlavní polední či večerní pokrm díky zrychlujícímu se životnímu tempu a životnímu stylu jedince. Do doplňkového stravování zahrnujeme občerstvení, bistra, automatový prodej, stánky, kantýny a podobná zařízení.

Společensko-zábavní stravování – jedná se o uspokojení potřeb zábavy, rozptýlení, odpočinek a další. Toto stravování s převahou nabídky nápojů a společensko-zábavních služeb je označováno jako bary. Rozlišujeme tyto typy barů:

- denní bary (pizzerie apod.)
- noční bary (kluby, herny atd.)
- provozovny nabízející prodej nápojů (bary, kavárny, vinárny, čajovnice, hostince, pivnice a další)

Burešová et. (2014) vysvětluje, že význam společného stravování se neustále zvyšuje. Společné stravování je jedním z významných předpokladů rozvoje cestovního ruchu. Autorka dále rozděluje společné stravování na individuální (stravování v domácnostech) a společné stravování (stravování v různých formách).

1.3.2 Vybrané gastronomické trendy

Gastronomie prošla řadou změn a využívá nové možnosti. Burešová et. (2014) tyto možnosti vnímá v podobě používání nových technologií nejen při výrobě pokrmů, ale také jako novou formu komunikace v podobě mobilních a chytrých telefonů. Díky sociálním mediím a stále se vyvíjejícími mobilními technologiemi dochází k ovlivňování rozvoji cestovního ruchu, a tedy i pohostinství nejen v České republice.

Autorka uvádí, že komunikační technologie, cestování a vzdělávání vedou k získávání nových poznatků a informací o gastronomii tzn. současným jevem je propojení jednotlivých kuchyní. Dochází k tomu, kdy evropská kuchyně ovlivnila kuchyně jiných zemí a naopak.

Stravovací zvyklosti na všech kontinentech jsou ovlivněny životním stylem, jak popisuje Burešová et. (2014). Autorka uvádí, že v mnoha případech, kdy se jedinec stravuje sleduje televizi, komunikuje přes sociální média v podobě Facebook, Twitter, Viber, Skype a jiné. Komunikační technologie nás ovlivňují a jsou nezbytností v každodenním životě. Pro mnohé je nutností být stále mobilní, jak uvádí Burešová et. (2014). S tím jsou spojeny další jevy jako je stravování mimo domov. Současným trendem stravování je tzv., jídlo v ruce“ dle autorky Burešové et. (2014).

Člověk v dnešní době se chce stravovat chutně, zdravě ale zároveň rychle a pohodlně. Autorka dále popisuje, že klasický způsob stravování je nejčastěji uplatňován večer. Je to doba, kdy přestáváme konečně pracovat, jsme v klidu a v příjemném prostředí. Popisuje fakt, že vedle nárůstu gastronomických řetězců bude stále prostor pro restaurační sektor (například lokálně zaměřené tradiční rodinné restaurace a hospůdky).

V těchto souvislostech autorka popisuje ve své knize vybrané gastronomické trendy jako je například:

Amuse bouche – malé porce pokrmů pro povzbuzení chuti, netradiční kombinace surovin (např. jsou nabízeny jako pozornost podniku atd.)

Bio food – pokrmy, které pocházejí z bio produkce bez chemického zásahu. Pečuje o zdraví zákazníků.

Convenience food – polotovary, průmyslově připravené pokrmy a potraviny, které ulehčují práci v kuchyni.

Enogastronomie – gastronomický termín, který označuje kombinování vína s pokrmy. Tento styl pochází z Itálie. Jedná se o spolupráci mezi šéfkuchařem, sommelierem a také o individuální přístup k zákazníkům.

Ethno food – příprava pokrmů z různých národních kuchyní s použitím regionálních potravin (například z oblasti Asie, Mexika, Itálie a Španělska)

Finger food – trend, kdy se pokrmy konzumují rukou – nejsou podávány příbory.

Fusion cuisine – gastronomický styl, při kterém tradiční regionální kuchyně tvoří základ a je doplněna netradiční exotickou kuchyní.

Glokální gastronomie – jedná se o nový trend, který propojuje lokální gastronomii s globálními surovinami a moderními technologiemi.

Jung food – označení pokrmů jako podřadné jídlo. Jídlo tohoto typu nabízí rychlá občerstvení často v podobě smažených a sladkých pokrmů bez vyživovacích hodnot.

Tradiční regionální gastronomie – zahrnuje pokrmy a nápoje, které jsou charakteristické pro daný region. Jedná se o nabídku místní rostlinné a živočišné produkce.

Street food – název vychází z českého „pouliční jídlo a nápoje“. Jídlo lze konzumovat ve stánku či na veřejnosti. Jedná se o trhy, výstavy apod.

Z hlediska této práce jsou důležité pojmy (Burešová et., 2014):

Slow food – zachování kultury stravování a stolování v rámci regionálních tradic. Jedná se o nabídku sestavenou z regionálních surovin, které vytvářejí autentické prostředí pro gastronomický zážitek.

Fast food – rychlá příprava pokrmů, servis i konzumace. Jedná se o tzv. „rychlé občerstvení“ – jídlo, u kterého konzumace probíhá ve stejném čase a místě, popřípadě odnést zabalené s sebou.

1.4 Slow Food

1.4.1 Vymezení pojmu Slow Food

Slow Food je nezisková mezinárodní organizace. Tato společnost byla založena, aby zabránila zmizení místních tradic a kultur. Globální organizace Slow Food se snaží potlačit vzestup rychlého života a bojuje proti masivně se šířícímu globalizovanému stravování. Toto hnutí propaguje regionální a lokální produkci, tradiční zemědělství a kuchařské postupy. (Slow food international, 2015)

Základem hnutí Slow Food je boj proti kultuře Fast Food. Proto preferuje myšlenku pomalého jídla a prožitku z jídla u stolu. Nyklíčková (2017) upozorňuje na fakt, že Slow Food je oproti směru Fast Food stále v pozadí. Dále mluví o Slow Food jako o termínu, který je pro mnoho lidí zcela neznámý. Vyzdvihuje, že si i tento způsob stravování získává své přívržence, neboť nabízí určitou alternativu k rychle se rozvíjejícímu modernímu stylu života, kterou začíná spousta lidí vyhledávat. Jak uvádí Slow Food international (2015) symbolem Slow Food je hlemýžď. Tento symbol byl vybrán z důvodu, neboť hlemýžď se pohybuje pomalu a klidně prožívá svůj život. Logo Slow Food je registrovaná ochranná známka a může být použita pouze v souvislosti společnosti Slow Food.

Jak dále říkají internetové stránky Slow Food international (2015) společnost Slow Food se rozrostla do globálního hnutí, které zahrnuje více než 160 zemí světa. Tyto země usilují o to, aby všichni měli přístup k dobrým a čistým potravinám. Podporuje miliony lidí, kteří mají zájem právě o dobré, čisté a spravedlivé jídlo – jedná se o širokou škálu lidí jako jsou kuchaři, mládež, aktivisti, rybáři, farmáři, akademici a další. (Slow food international, 2015)

Dle Petrini, Padovani (2016) je koncept Slow Food založen na třech principech. Ty jsou vysvětlovány tím, že jídlo musí být dobré, čisté, čerstvé a spravedlivé. Tyto tři principy filozofie Slow Food jsou objasněny dle internetových stránek Slow Food international (2015) následujícím způsobem:

Dobré jídlo – čerstvá a chutná sezónní strava

Čisté jídlo – šetrnost k životnímu prostředí v rámci výroby a spotřeby potravin

Spravedlivost – dostupné ceny pro spotřebitele, spravedlivé podmínky a platy pro výrobce

Nyklíčková (2017) vidí Slow Food jako:

Pokrmu, které jsou připraveny z kvalitních lokálních a sezónních surovin.

Potraviny vypěstované lokálně (v bio kvalitě) zemědělci.

Potraviny, které jsou vyráběny a připravovány v souladu s kulinářskými tradicemi

Pečlivě připravené pokrmy a jejich pomalá konzumace

Potraviny a pokrmy, které tvoří regionální tradiční kuchyň.

Hnutí Slow Food popisuje, že jídlo souvisí a je spojeno nejen se životem, ale také s kulturou, politikou, zemědělstvím a životním prostředím. Díky možnosti výběru potravin, můžeme ovlivnit, jak se potraviny pěstují, vyrábí a distribuují. (Slow food international, 2015)

1.5 Historie Slow Food

Hnutí Slow Food založil v roce 1986 italský novinář a gastronom Carlo Petrini. Jednalo se o opoziční hnutí, které vzniklo v Itálii na protest proti McDonald's a dalším širitelům rychlého a levného občerstvení. Mezinárodní hnutí Slow Food je pak oficiálně založeno v Paříži, kde je v roce 1989 podepsán Slow Food Manifesto. Na základě internetových stránek Slow food international (2015) jsou zmíněné základní a důležité historické mezníky v hnutí Slow Food:

- V roce 1990 se v Benátkách uskutečnila první konference Slow Food.
- V roce 1996 představuje Slow Food projekt Ark of Taste. Jedná se o mezinárodní katalog, kde jsou uvedeny ohrožené potraviny.
- Rok 1997 je pro Slow Food významný díky prvnímu mezinárodnímu veletrhu, který je zaměřený na mléčné výrobky.
- V roce 2000 je spuštěn projekt Presidia, jehož náplní je chránit jedinečné regiony a ekosystémy.
- Program Master of Food vzniká v roce 2001. Jedná se o vzdělávací projekt pro dospělé.
- V roce 2004 dochází k prvnímu ročníku Terra Madre – setkání potravinářských komunit.
- Carlo Petrini je v roce 2008 jmenován britskými novinami jako jedním z 50 lidí, kteří by mohli zachránit planetu.
- V roce 2013 pak Carlo Petrini získává nejvyšší ocenění OSN za ochranu životního prostředí.

Cílem Slow Food je zachovat regionální tradice, dobré jídlo a pomalé tempo života. Slow Food zahájil Carlo Petrini a skupina aktivistů. Slow Food dnes zahrnuje tisíce projektů.

1.6 **Aktivity Slow Food**

Hnutí Slow Food podporuje a chrání biologickou rozmanitost potravin, vytváří vazby mezi producenty a jejich spotřebiteli. Slow Food pořádá kongresy, kampaně, akce a řídí velké projekty.

Dle internetových stránek Slow food international (2015) se hnutí snaží o projekty v oblasti biologické rozmanitosti, kdy je cílem ochrana ohrožených potravin a gastronomických tradic. Dále se Slow Food zaměřuje na dobré, čisté a spravedlivé jídlo, pořádá oslavy gastronomických tradic jak Evropy, tak Asie. Hnutí se snaží vytvořit dobré životní podmínky díky mezinárodní síti.

1.6.1 **Mezinárodní akce**

Hnutí Slow Food pořádá akce, které propagují dobré, čisté a spravedlivé jídlo. Tyto akce oslavují místní produkty a tradice, jak hlásá heslo Slow Food. Společnost pořádá mezinárodní setkání, které spojují propagátory tohoto hnutí, sdílejí spolu své zkušenosti a znalosti. (Slow food international, 2015)

Mezi akce jsou zahrnuty následující:

Sýr – akce věnovaná mléku ve všech podobách.

Terra Madre – setkání výrobců z celého světa.

Mezinárodní kongres

Slow Food Asia Pacific Festival – oslava tradic Asie a Oceánie.

Slow Fish – akce věnovaná udržitelnému a drobnému rybolovu

Pomalé maso – oslava tradičního chovu zvířat

Terra Madre Day – oslava místního jídla

Terra Madre a Salone del Gusto

World Disco Soup Day

1.6.2 **Zachování biologické rozmanitosti**

Food díky projektům snaží chránit tradiční potraviny a potraviny komunit. Dále se snaží udržet a zachovat biologickou rozmanitost potravin, propaguje kvalitní řemeslné výrobky a podobně. V roce 2003 mezinárodní asociace Slow Food založila Slow Food Foundation pro biodiverzitu. Tato organizace má svůj statut, strukturu a rozpočet. (Slow food international, 2015)

Slow Food koordinuje následující projekty:

Presidia – je spolupráce se skupinami malých výrobců, kteří se podílí na udržení kvality produkce potravin ohrožených zánikem

The Ark of Taste – seznam ohrožených tradičních potravin

Earth Markets – vytváření mezinárodních sítí zemědělských trhů, které podporují heslo Slow Food (dobré, čisté a spravedlivé potraviny)

Aliance šéfků a kuchařů – spojuje kuchaře s místními producenty

10 000 zahrad v Africe – vytvoření zahrad na celém kontinentu (školy, vesnice, okraje měst)

apod.

1.6.3 Výuka jídla a chuti

Hnutí Slow Food chce dospělým a dětem ukázat, odkud pochází jídlo, jak se vyrábí a kým. Pořádá vzdělávací projekty, které se liší od klasického potravinového vzdělání. Tyto projekty jsou organizovány pro různorodé publikum dětí, dospělých, učitelů, členů Slow Food a široké veřejnosti. Snaží se vzdělávat různými formami jako například ochutnávky s průvodcem, návštěva farmy, výměna znalostí mezi generacemi, workshopy a podobně jak uvádí internetová stránka Slow food international (2015).

Díky zahájení výuky na Univerzitě gastronomických věd v roce 2004, nabízí Slow Food holistický přístup k potravinové akademii. Cílem univerzity je vytvoření mezinárodního výzkumného a vzdělávacího centra. Studenti získávají zkušenosti jak v průmyslové výrobě potravin, tak i v oblasti humanitních věd. (Slow food international, 2015)

1.7 Struktura Slow Food

Podle Slow food international (2015) je Slow Food nezisková organizace, která přijímá většinu svých finančních příspěvků z členských příspěvků nebo příspěvků od sponzorů. Neziskovou mezinárodní organizaci Slow Food tvoří:

Mezinárodní úroveň (Mezinárodní ředitelství)

Ředitelství Slow Food se nachází v Itálii ve městě Piemont, kde hnutí vzniklo. Prezidentem Slow Food je Carlo Petrini, který hnutí v 80. letech založil. Sdružení podporuje projekty po celém světě a je pak koordinováno mezinárodní radou a výkonným výborem. (Slow food international, 2015)

Národní úroveň

V některých zemích funguje struktura na národní úrovni. Organizace Slow Food je samozřejmě nejaktivnější v Itálii, ale i v zemích jako jsou Německo, Austrálie, Finsko, Švýcarsko, Spojené státy, Japonsko, Nizozemsko a další. Z některých nových států pak Brazílie, Keňa a Jižní Korea.

Tyto země se řídí pravidly Slow Food International. Jejich hlavním cílem je koordinovat aktivity Slow Food a podporovat komunity. (Slow food international, 2015)

Místní úroveň

Skupiny na místní úrovni koordinují činnosti a organizují akce ve městech a obcích po celém světě. Internetové stránky Slow Food international (2015) uvádí, že v celosvětovém měřítku existuje více než 1500 komunit Slow Food.

Další subjekty Slow Food tvoří **Slow Food Foundation pro biologickou rozmanitost** (založena v roce 2003 na podporu projektů Slow Food, které se zaměřují na biologickou rozmanitost potravin), **Nadace Terra Madra** (založena v roce 2004) a **Vysoká škola gastronomických věd** (otevřena v roce 2004 pro vzdělávání v oblasti potravinářství). (Slow food international, 2015)

1.8 Slow Food v České republice

V České republice vzniklo tzv. Convivium. Jednalo se o první Convivium, které vzniklo v roce 2000 a zabývalo se zejména enologií. V současné době je jich v ČR celkem šest.

Manifest hnutí Slow Food v ČR se popisuje jako projekt, který chrání místní produkty, váží si kultury stolování a vytváří paralelu ke struktuře Fast Food.

Hlásají heslo „*Jezte pomalu, žijte dlouho*“. Úkolem hnutí je chránit místní produkty, které by mohly zaniknout díky rychle se rozvíjejícímu Fast Foodu. Členové tohoto hnutí prosazují místní produkty, domácí odrůdy plodin, ale především se snaží o zachování původních receptur. (Slow Food Prague, 2018)

Hnutí Slow Food v ČR respektuje hlavní záměry mezinárodního hnutí Slow Food. Jejich základní činnost dle internetových stránek Slow Food Prague (2018) se orientuje především na tyto oblasti:

- Podporovat konzumaci domácích potravinářských produktů, společné stolování apod.
- Přednášky, které seznamují veřejnost s historií a chutěmi české i mezinárodní gastronomie.
- Odborné semináře a degustace nejen v ČR, ale i v zahraničí.
- Vzdělávání dětí a mládeže, spotřebitelů, producentů potravin, podnikatelů v gastronomie a další.
- Spolupráce s regiony v rámci gastronomie a cestovního ruchu.
- a mnoho dalšího

1.8.1 Projekty hnutí Slow Food v České republice

Slow Food Prague společně s celosvětovým hnutím Slow Food jsou patrony mezinárodních projektů. Slow Food v ČR se podílí na projektech jako je

- **Jídelna snů**
- **Škola chutí**
- **Organizace programů na farmářských trzích**

1.8.1.1 Jídelna snů

Jídelna snů neboli „*Dream Canteen*“, jak uvádí internetové stránky Slow Food Prague (2018) je projekt, který se zaměřuje na zlepšení stravovacích návyků dětí v předškolních a školních zařízeních. Cílem je ukázat, že jídlo ve školních jídelnách může být vyvážené, čerstvé a z regionálních surovin. Tento program oslovuje provozovatele, vedoucí jídelen a vedení škol a snaží se o spolupráci s místními producenty.

Jedná se o mezinárodní projekt, který již proběhl v devíti zemích Evropy. Jídelna snů přináší žákům a studentům informace o kvalitě potravin a podobně. Rodičům se snaží ukázat nové způsoby při domácím stravování mládeže a o boji proti obezitě mládeže. Jídelna snů se drží zásad Slow Food tedy: dobrý, čistý (bez chemických náhražek a dochucovadel) a poctivý (použití čerstvých surovin). Do projektu „Jídelna snů“ jsou zařazeny školní jídelny v Nebušicích, v Tusarově, v Liberci, v Praze a školní jídelna v Borech. (Slow Food Prague, 2018)

1.8.1.2 Škola chutí

Hnutí Slow Food Prague podporuje a rozšiřuje zájem mládeže o lokální jídlo. Smyslem projektu je, aby děti poznávaly jídla, která jsou dobrá a zdravá pro tělo. Chce ukázat takové produkty, které jsou šetrné k životnímu prostředí, poctivě uvařené a nejedná se o průmyslový výrobek. (Slow Food Prague, 2018)

Hnutí se snaží o vzdělání, které je vedené zábavnou formou interaktivních workshopů. Tyto workshopy pořádají lektori Slow Food Prague. Projekt klade důraz na domácí gastronomii, lokální jídlo a původní produkty. Je to místo, kde probíhají diskuze, workshopy a informuje o stravování. (Slow Food Prague, 2018)

1.9 Suroviny a příprava pokrmů Slow Food

Slow Food podporuje restaurace, kde se vaří jídla dle principu: „chutný, čistý a fair“. Základním východiskem je jíst jídla, která jsou připravovaná z čerstvých surovin klasickým způsobem a bez použití chemických náhražek. Suroviny pro restaurace pocházejí z domácích zdrojů. Nyklíčková (2017) definuje Slow Food jako pokrmy, které jsou připraveny z kvalitních lokálních a sezónních surovin. Jedná se o potraviny vypěstované lokálně v bio kvalitě.

Slow Food používá suroviny čerstvé, lokální a v bio kvalitě. Důležité je dodržovat zdravotní nezávadnost použitých surovin. Pokrmy jsou pak připravovány pomocí tradičních kuchařských postupů, jak uvádí autorka Nyklíčková (2017). Ta definuje pokrmy Slow Food jako velmi různorodé. Nabídka je velmi široká a neomezená. Slow Food má typické pokrmy, pro které je charakteristická sezónnost, bio kvalita a jsou nutričně hodnotné. Dále se autorka odkazuje na pojem, „*slow cooking*“, který neodmyslitelně patří k pojmu Slow Food. Jedná se o tzv. pomalé vaření, kdy je pokrm připravován po dlouhou dobu – vaření, dušení, pečení. Pokrmy Slow Food jsou připravovány pečlivě a podle místních tradic. (Nyklíčková, 2017)

1.10 Servírování a konzumace Slow Food

Slow Food pokrmy si jednotlivec vybírá dle klasického jídelního lístku v tištěné podobě. Objednávka probíhá u stolu s číšníkem. Jídla se připravují dle konkrétní objednávky a čas dodání k zákazníkovi je tak delší. Připravené jídlo je pak servírováno číšníkem ke stolu zákazníka, kde ho zákazník také konzumuje. U stolu nechybí tradiční stolní nádobí. Smyslem Slow Food je naučit uchovávat kulturu stolování, vychutnat si jídlo a odnést si z něj zážitek. Zákazník platí za jídlo u číšníka až po konzumaci. (Nyklíčková, 2017)

1.11 Kvalita a velikost porcí Slow Food

Kvalita Slow Food je určena kvalitními surovinami, z nichž se pokrm vytváří. Kvalitní jídlo určuje to, jak se zákazník bude cítit. Velikost porcí je těžké srovnávat, jak uvádí autorka Nyklíčková (2017). Porce se v jednotlivých restauracích Slow Food mohou lišit. Záleží na restauraci, ale také na typu připraveného pokrmu. Autorka říká, že porce jsou spíše menší, neboť účelem Slow Food není pouze nasycení, ale především pojetí jídla jako společenské události a zážitku.

1.12 Slow Food a zdraví

Nyklíčková (2017) ve svém článku popisuje dopady Slow Food na zdraví člověka. Ty jsou dány spíše celkovým pojetím stravování jako zážitku než ze samotného složení pokrmů. Na základě filosofie Slow Food dochází v lidském organismu k reakcím – připravují tělo na trávení a zvyšují jeho nutriční hodnoty. Člověk konzumuje až do doby, kdy se cítí plně nasycen. Tento proces je velmi složitý, jak uvádí autorka Nyklíčková (2017). Proces závisí na několika důležitých faktorech jako je například rozžvýkání potravin, doba konzumace nebo množství potravin, které člověk přijímá.

Autorka dále uvádí, že dle studií mohou za zvýšený energetický příjem dva faktory. Jedná se o příliš velkou rychlost konzumace a nevěnování pozornosti konzumovanému jídlu. Díky tomu dochází k narušení schopnosti těla regulovat příjem energie. Upozorňuje na skutečnost, že pomalá konzumace pokrmů v porovnání s rychlou konzumací vede ke snížení energetického příjmu a zvýšení příjmu vody.

Vysoká rychlost konzumace stravy významně podporuje zvýšení hladiny glukózy, inzulínu a podobně, jak bylo zjištěno na základě studií. Změna potravního chování směrem k pomalé konzumaci může být zásadní k prevenci onemocnění jako je obezita a další složky metabolického syndromu. (Nyklíčková, 2017)

1.13 Fast Food

1.13.1 Vymezení pojmu Fast Food

Pojetí Fast Food je spojováno především s USA odkud se tento trend tohoto stravování rozšířil do celého světa. (Nyklíčková, 2017)

Definic slova Fast Food je v dnešní době spousta a všechny vyjadřují víceméně totéž. Doslovný překlad slova Fast Food vyjadřuje „rychlé jídlo“. Nejčastěji se setkáváme s definicí ze slovníku Merriam-Webster (2018) z roku 1951. Tento slovník definuje Fast Food jako *„pokrm, který je rychle připraven a naservírován“* nebo jako *„pokrm, který je vyroben pro rychlou dostupnost, použitelnost a konzumaci, s malým důrazem na jeho kvalitu“*.

Liška (1995) rozlišuje rychlé stravování neboli Fast Food podle nabízeného sortimentu na:

- Fast Food restaurace
- Restaurace typu mauredo a churaso (tzv. steak house)
- Kebaby a gyrosy
- Lunch restaurace
- Barbecue
- Pizzerie
- Čajovny
- a další

Martincová (2004) vysvětluje ve své publikaci pojem Fast Food jako 1) rychlé občerstvení, 2) provozovna, kde se podává rychlé občerstvení nebo 3) podnik či firma, které jsou zaměřené na výrobu a podávání rychlého občerstvení. Vysvětluje, že se jedná o jídlo, kterému je věnováno málo času nejenom při přípravě, ale také při jeho konzumaci.

Nyklíčková (2017) vnímá Fast Food jako fenomén současné doby. Jeho koncept podnikání se rozrostl ve spoustě států a jeho popularita stále stoupá. Autorka uvádí různé typy definice pro koncept Fast Food. Jedná se např. o tyto definice:

- Pokrm, který je připraven ve velkém množství za použití standardizované metody. Tento pokrm se vydává rychle v levných restauracích a může být konzumován kdekoliv.
- Jedná se o levný pokrm, který je připraven a ihned rychle servírován.
- Pokrmy vyžadující malou přípravu před podáváním.

- Snadno zpracované a připravené potraviny, které jsou servírovány v bufetech či restauracích jako rychlé jídlo ihned k odběru s sebou.
- Pokrmy připravené rychle obvykle s malou nutriční hodnotou.
- Jídlo, které nabízí stejnou kvalitu produktů po celé zemi či mezinárodně.

Nyklíčková (2017) dále uvádí, i pojmy *Junk Food* a *Takeaway*, které s pojmem Fast Food souvisí. Upozorňuje, že se často překrývají a mohou být s výrazem Fast Food často zaměňovány, ovšem neznamenají zcela totéž. **Jung Food** je výraz pro potravinu s nízkou výživovou hodnotou. Tato potravina je bohatá na sůl, cukr atd. a postrádá důležité vitaminy, minerální látky, vlákninu a bílkoviny. Nyklíčková (2017) definuje tuto potravinu jako tzv. prázdnou kalorii. Termín **Takeaway** popisuje jako výraz pro restaurace, stánky, či obchody, které nabízejí tzv. jídlo s sebou. S termínem Takeaway souvisí i označení *To Go* neboli s sebou (toto označení se používá nejčastěji u kávy).

1.14 Proces Mcdonaldizace

Americký autor sociolog George Ritzer (1996: 18) označuje mcdonaldizaci jako „*Proces, při kterém principy rychloobslužných restaurací ovládají stále více sektorů americké společnosti i celého zbytku světa*“. Tento proces ovlivňuje nejen stravování v restauraci, ale také vzdělání, zaměstnání, cestování, volný čas, stravování, politiku, rodinu a další sektory společnosti. Ritzer (1996) ve své knize popisuje, že McDonaldův model přináší řadu přitažlivých dimenzí. Charakterizuje čtyři základní dimenze tohoto modelu. Jedná se o:

Efektivnost jako optimální metodu, jak postupovat od jednoho bodu k druhému. Autor popisuje tuto definici jako přechod ze stavu hladovosti ke stavu úplné nasycenosti. Vysvětluje, že ostatní instituce nám dle vzoru McDonalda nabízejí podobnou efektivitu např. snižování váhy, vyhotovování receptů na brýle, vyplňování daňových formulářů a podobně. Konstatuje fakt, že rychloobslužný model nám nabízí, nebo se alespoň zdá, že nám nabízí, efektivní model pro uspokojování našich potřeb.

Model ukazuje, že jídlo a služby mohou být snadno *kvantifikovány* a *zkalkulovány*. To znamená „za málo peněz hodně muziky“. Často máme pocit, že za skromnou částku

peněz dostaneme spoustu jídla, tedy kvantita se stala jakýmsi ekvivalentem kvality, jak popisuje autor Ritzer (1996).

Model nám nabízí *předvídatelnost*, kdy jasně víme, že nabízené pokrmy v New Yorku budou stejné jako v Chicagu či v Los Angeles, jak uvádí autor na příkladech. Dále víme, že pokrmy, které jsme si objednali minulý týden nebo minulý rok, jsou stejné jako ten co jíme právě dnes. Autor chce upozornit na skutečnost, že McDonald nenabízí žádná překvapení.

Posledním modelem je *kontrola*. Ritzer (1996) popisuje kontrolu jako výkon omezeného počtu úkonů dle stejného způsobu. Lidé, kteří pracují v rychloobslužné restauraci jsou vycvičení k tomu, aby dokola vykonávali tyto práce. Manažeri se pak pouze ujistí, že je vše v pořádku. Kontrola přichází také směrem na zákazníka rychlého občerstvení. Fronty, omezený jídelníček a nepohodlná sedadla vedou k tomu, aby se návštěvník rychle najedl a odešel.

Model Mcdonaldizace nabízí zákazníkům efektivitu a předvídatelnost, velké jídlo za málo peněz, a na všechno zákazník vynaloží pouze malé úsilí. Je to model, který uspěl.

Ritzer (1996) dále uvádí, že mcdonaldizace přináší i obrovské výhody, a především enormní zisky. Mezi výhody, které mcdonaldizace přinesla řadí autor tyto:

- Rozšíření alternativy nabídek směrem na zákazníka.
- Účelnější nákupy v supermarketech, obchodních centrech a podobně.
- Přístup ke zboží a službám lidem, kteří si je dříve nemohli kvůli finančním důvodům dovolit.

Ritzer (1996) popisuje i řadu hlavních negativ procesu mcdonaldizace. Uvádí příklad, kdy lidé čekají ve frontě kvůli hamburgeru nebo čekají seřazení se svými auty. Tento dehumanizující systém vytváří pocit, jako by jedli na automatické lince. Zaměstnanci pak připravují tyto pokrmy a jsou součástí této automatické linky – stávají se pouhými stroji. Ritzer pokládá mcdonaldizaci za iracionální a nerozumnou. Důvodem je její tendence stát se systémem, jenž může být antihumánní nebo dokonce lidským bytostem škodlivý.

1.15 Historie Fast Food

Bratři Dick a Mac McDonallové otevřeli první restauraci McDonald's v roce 1940 v Kalifornii. Tato restaurace měla koncept drive-in tedy hotové pokrmy (hamburgery) byly zákazníkům podávány přímo do auta, jak uvádí Love (1995) ve své publikaci. Ten dále uvádí fakt, že bratři restauraci začali postupně renovovat a přidávat další sortiment. Své menu rozšířili o hranolky, mléčné koktejly, kávu a dezerty. (McDonalds, 2018)

Později se o konceptu McDonald's bratrů McDonallových dozvěděl i podnikatel Ray Kroc (pozn. Ray Kroc byl syn českého emigranta Raymonda Alberta Kroce) při svých obchodních cestách v roce 1953. Ray Kroc byl celým konceptem rychlého občerstvení nadšený, záhy získal od bratrů licenci k provozu a později celou firmu od bratrů odkoupil. (McDonalds, 2018)

Kroc byl fascinován systémem konceptu „*jak kvalitně a rychle občerstvit co nejvíce lidí*“. V roce 1955 otevírá Ray Kroc první restauraci s názvem „*Ronald McDonald House*“ poblíž Chicaga. a zakládá tak McDonald's Corporation. (Love, 1995)

Design celého konceptu McDonald's tvoří barvy červeno-bílá a budovu zdobí zlaté oblouky, které se později stávají klíčovým prvkem řetězce McDonald's. Hlavním mottem společnosti je heslo „*Kvalita, servis, čistota a hodnota*“. (Pravdová, 2006)

Pod vedením Raye Kroce vzniklo 500 funkčních restaurací, které prodaly více než miliardu hamburgerů. V 60. a 70. letech dochází k rozmachu konceptu McDonald's. První zahraniční restaurací se stala prodejna v Kanadě. Restaurace se dále objevují v Japonsku, Austrálii, Německu a ve Velké Británii. V 90. letech společnost přichází do střední a východní Evropy. (McDonalds, 2018)

Další důležité milníky, které uvádí McDonald's (2018):

- V roce 1984 zakladatel McDonald's Roy Kroc umírá.
- V Paříži je v roce 1991 otevřen stopadesátý Ronald McDonald House.
- V České republice je v roce 1992 otevřena první restaurace McDonald's.
- McDonald's otevírá první košer restauraci v Izraeli v roce 1995.
- Většina McDonald's v České republice je v roce 2000 provozována franšizanty.

- V roce 2003 McDonald's zahajuje první globální kampaň v historii společnosti „I'm lovin' it“.
- McDonald's slaví 50. výročí založení v roce 2004.
- Rok 2015 přináší otevření první restaurace v novém konceptu v České republice – tzn. samoobslužné dotykové kiosky.
- V roce 2017 slaví McDonald's 25 let od svého založení v České republice.

1.16 Fast Food v České republice

První restaurace McDonald's v České republice byla otevřena v roce 1992 ve Vodičkově ulici v Praze. O rok později, tedy v roce 1993 byla otevřena první „mimopražská“ restaurace v Ostravě. V České republice dochází k neustálému rozvoji tohoto konceptu. McDonald's tvoří největší síť restaurací v České republice a také patří mezi největší zaměstnavatele v České republice. Počet návštěv se každým dnem zvyšuje (více než 600 milionů zákazníků). Koncept McDonald's neustále expanduje, modernizuje a staví nové pobočky. Výhodou je, že zaměstnává uchazeče bez ohledu na jejich různá „znevýhodnění“. Jedná se o firmu, která je nositelem ocenění *Zaměstnavatel roku* a většina restaurací tohoto typu je franšíza. McDonald's podporuje také v České republice sport a mnoho dalších aktivit. (McDonalds, 2018)

1.17 Největší Fast Food řetězce na světě

Fast Foody se staly neodmyslitelnou součástí stravování. Rychlá občerstvení se těší velké oblibě, restaurace tohoto typu stravování jsou rozptýleny téměř po celém světě. Jsou tvořeny jak nadnárodními řetězci, tak i v podobě menších restaurací, bister apod., které se snaží napodobit své konkurenty. (Nyklíčková, 2017)

Autorka ve svém článku uvádí typické a největší řetězce na světě:

SUBWAY

První obchod byl otevřen roku 1965 v Connecticutu v USA s pobočkami po celém světě. Značka Subway je největším franšizovým řetězcem prodávajícím sendviče na světě. Tento koncept má 40. 000 restaurací což řadí Subway na první místo žebříčku s nejvyšším počtem provozoven na světě. (Subway, 2018)

McDonald's

Na druhém místě se umístilo s více než 34. 000 provozovny ve 119 zemích světa společnost McDonald's. Jedná se o společnost, která drží první místo v počtu prodaných jídel a vyšších tržeb. McDonald's v 60. a 70. letech proráží do Kanady, Japonska, Austrálie, Německa a Velké Británie. V 90. letech pak do střední a východní Evropy. (Nykličková, 2017)

Starbucks

První pobočka Starbucks byla otevřena v roce 1971 v Seattlu. V roce 1987 se pak otevírají pobočky v Kanadě a postupně se koncept dostává do dalších zemí. V České republice byla první pobočka otevřena v roce 2008. Společnost Starbucks zaujímá třetí místo. Starbucks má více než 18. 000 obchodů v 62 zemích světa. Společnost nabízí prodej kávy, ale také prodej sendvičů, zmrzliny, sladkého pečiva aj. (Nykličková, 2017)

KFC (Kentucky Fried Chicken)

Společnost KFC nabízí přes 17. 000 restaurací v 115 zemích světa. Nabízí prodej rychlého občerstvení, především smaženého kuřecího masa v různých podobách. Originální recept, do kterého se obalují kousky kuřete byl vytvořen v roce 1940. Po roce 1950 se společnost KFC rozšiřuje do celého světa. (Nykličková, 2017)

Pizza Hut

Řetězec Pizza Hut je velice oblíbený ve Spojených státech. Společnost má více než 6. 000 restaurací ve Spojených státech a dalších 5. 000 v 94 zemích světa. Tato společnost byla založena v roce 1958. Jedná se o dnes světově uznávanou lídrem v oblasti prodeje pizzy. Nabízí nejen pizzu, ale také těstoviny, saláty, dezerty a další. V České republice nemá zatím své zastoupení. (Nykličková, 2017)

Burger King

Společnost Burger King byla založena v roce 1954. Síť provozoven má 12. 000 poboček v 74 zemích světa.

1.18 Suroviny a příprava pokrmů Fast Food

Fast food (konkrétně McDonald's) staví na čtyřech základních pilířích. Jedná se o kvalitu (výběr dodavatelů, stanovené postupy při přípravě, kontrola hotových výrobků, údržba a modernizace kuchyňského vybavení), čistota (klimatizované restaurace, úklid a čistota, kontrola), obsluha, přiměřené ceny (za vysokou kvalitu, výhodná menu atd.). (McDonalds, 2018)

Každý řetězec rychlého občerstvení nabízí vlastní menu – např. McDonald's se specializuje na prodej burgerů, Subway na sendviče apod. Bageterie Boulevard připravuje bagety a saláty. Společným problémem rychlého občerstvení zůstává u nutričního složení těchto pokrmů. Jídla z fast foodu jsou zdrojem tuku, cholesterolu, cukru, soli a podobně. Jsou chudé na vitaminy, vlákninu atd. Suroviny ve fast foodech bývají už často předpřipraveny. (Nykličková, 2017)

Příprava fast food se značně liší jak rychlostí, tak použitými metodami od slow food. Podstatou fast food je připravit pokrmy rychle. Tyto pokrmy musí být podány zákazníkovi v krátkém čase. Fast Food používá k zachování krátkého času dodávky co nejrychlejší postupy jako je např. smažení či grilování. (Nykličková, 2017)

1.19 Servírování a konzumace Fast Food

Zatímco u slow food je zákazník obsluhován číšníkem u fast food se zákazník obstarává víceméně sám. Nykličková (2017) popisuje, že zákazník si pokrm vybírá většinou z nabídky, která není napsána na klasickém jídelním lístku v tištěné podobě. Jedná se o nabídku menu na elektronické tabuli, objednávka probíhá u pultu s pokladnou namísto u stolu. Za pokrm se platí předem. Hotové pokrmy se pak servírují do různých papírových obalů, krabiček, boxů anebo na plastové nádoby. Zákazník dostává toto jídlo přímo do ruky u pokladny.

Konzumace je individuální na zákazníkovi. Zákazník má možnost sednout si ke stolu v restauraci, nebo si odnést jídlo s sebou. (Nykličková, 2017)

1.20 Kvalita a velikost porcí Fast Food

Kvalita potravin u konceptu fast food je z hlediska bezpečnosti potravin zdravotně nezávadná. U konzumace tzv. rychlého občerstvení se hledí na kvalitu nutriční. Ve fast food restauracích je možné vybrat si z několika velikostí porcí. Fast food nabízí jednotlivé pokrmy v několika velikostech. Nyklíčková (2017) uvádí, že se jeden takový pokrm často energeticky blíží k celkové denní energii. Obecně lze tedy říci, že fast food se soustředí především na kvantitu, a nikoliv na zasyčení zákazníka.

1.21 Fast food a zdraví

Konzumace fast food pokrmů a častá návštěva zařízení fast food vede ke vzniku obezity, jak bylo uvedeno v mnoha studiích. Trend stravování mimo domov a zvyšující se konzumace fast food pokrmů zvyšuje procento obezity. Tato úvaha, jak uvádí Nyklíčková (2017) je dána i faktem, že více fast food restaurací se nachází v oblastech s vysokým výskytem obezity.

Autorka Nyklíčková (2017) upozorňuje na problematiku u dětí a adolescentů konzumující pokrmy fast food. Děti při konzumaci fast food mají zvýšený energetický příjem, přijímají velké množství tuku, sacharidů, cukrů a slazených nápojů. Naopak mají méně vlákniny, mléka, ovoce a zeleniny. U dětí, které konzumují fast food byl zjištěn nižší příjem luštěnin, bílkovin a cereálií. Výsledky studií jsou podobné také u dospělých, kteří často konzumují fast food. Konzumenti mají vyšší příjem energie, tuků, sacharidů a cukrů. Naopak mají nižší příjem potravin jako je ovoce a mléko. Jejich strava obsahuje méně vitamin (C,A), karotenu, vápníku, horčíku a dalších nezbytných látek prospěšné pro tělo. Vysoká konzumace pokrmů tohoto typu, jako jsou hamburgery, hranolky, smažená kuřata apod. vede k riziku vzniku onemocnění jako je např. Diabetes mellitus nebo ke vzniku kardiovaskulárních onemocnění.

1.22 Srovnání a hlavní rozdíly mezi Slow Food a Fast Food

Z výsledků srovnání vyplývá, že hlavní rozdíly mezi slow a fast food jsou zejména v rychlosti přípravy, servírování a konzumaci. Další rozdíly můžeme najít v použitých ingrediencích, metodách přípravy pokrmů a v kvalitě výsledného pokrmu.

Dle srovnání stravování typu slow food a fast food viz předchozí kapitoly byla použita názorná tabulka pro výčet následujících faktů vyplývajících z druhů stravování. Tabulka ukazuje jednotlivé odlišnosti stravování těchto konceptů.

Tabulka 1: Srovnání slow food a fast food

| | SLOW FOOD | FAST FOOD |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Suroviny | Lokální, sezónní, čerstvé, bez chemických náhražek, bio kvalita | Čerstvé, předpřipravené |
| Příprava | Dlouhá | Rychlá |
| Technologické postupy | Vyžaduje čas (vaření, dušení, pečení) | Proces trvá krátce (smažení, grilování) |
| Menu | Klasický tištěný jídelní lístek | Elektronická tabule |
| Objednávka | U stolu s číšníkem | U pultu s pokladním |
| Servírování | Číšníkem | Samooblužně |
| Nádobí a obaly | Tradiční stolní nádobí | Papírové krabičky, obaly, boxy, plastové nádobí |
| Konzumace | V restauraci | V restauraci nebo s sebou |
| Účel jídla | Zážitek, vychutnat si jídlo | Rychlé zasycení |
| Kvalita jídla v rámci bezpečnosti | Vysoká | Vysoká |
| Kvalita jídla v rámci nutriční | Závislost na zvoleném pokrmu | Často nízká (tuky, cukry, sůl) |
| Porce jídla | Optimální | Často nadměrné |
| Platba | Po konzumaci | Předem |

Zdroj: Vlastní zpracování

1.23 Vitariánství

1.23.1 Vymezení pojmu vitariánství

Hájková (2015) vysvětluje raw food jako syrovou nebo také živou stravu. Vitariány označuje jako raw foodisti a hovoří o vitariánství jako o směru, který je založený na přijímání tepelně neupravených potravin. Jedná se především o potraviny rostlinného původu jako je zelenina, ovoce, ořechy, semena, byliny, naklíčené obilniny, luštěniny a mořské řasy. Tyto potraviny je povoleno sušit do maximálně 48 °C, ideální teplota je však do 42 °C.

Oproti tomu Russo (2009: 9) přirovnává vitariánství k životnímu stylu: „*Syrová strava je více než jen dieta, je to životní styl*“. Hovoří o syrové stravě jako o hnutí, které mění způsob, jakým nahlížíme na stravu. Vykládá vitariánství jako způsob revoluce.

Adamová (2016) zmiňuje, že jakákoli tepelná úprava potravin ničí jejich výživovou hodnotu. Syrové potraviny obsahují minerály, vitamíny, aktivní enzymy a živiny, které přispívají ke správnému fungování organismu člověka.

Wignall (2014) definuje živou stravu jako syrové potraviny, které jsou čerstvé a nebyly chemicky ani tepelně (nad 42 °C) upraveny a uchovaly si svůj výživný obsah. Autorka dále říká, že při tepelném zpracování potravin dochází k poškození obsažených živin. Potraviny přestávají být živé a jsou hůře pro tělo vstřebatelné. Wignall (2014) dále popisuje, že zpracované potraviny v obchodech jsou připraveny téměř o všechny živiny a obsahují látky, které jsou pro naše tělo cizí – jedná se o glutaman sodný či trans tuky. Upozorňuje na fakt, že lidé, kteří konzumují pouze zpracované potraviny, mohou trpět nedostatkem vitamínů a minerálů. Je nutné tedy do svého jídelníčku zařadit nutričně hodnotnou živou stravu, kdy uspokojíme nejen své chutě, ale především získáme více energie, posílíme imunitní systém a zbavíme se nadváhy.

Shelton (2014) je zastáncem myšlenky jsme tím, co jíme. Říká, že nejvíce živin je obsaženo v potravinách, které jsou přirozené a v čerstvém syrovém stavu. Hovoří o průmyslových potravinách, jako o potravinách, které v důsledku přehřívání a oxidace ztrácí důležité živiny. Poukazuje na fakt, že by se ideální strava měla skládat převážně z čerstvých, syrových a lokálně pěstovaných biopotravin zakoupených ideálně na farmářských trzích. Nedílnou součástí tvoří v syrové stravě také šťávy a koktejly, které poskytují mnoho živin.

Hájková (2015) rozděluje vitariány na:

Raw vegetariány – konzumují syrová vejce a mléčné výrobky

Raw vegany – nekonzumují živočišné potraviny

1.24 Počátky vitariánské stravy

Boutenko (2010) na základě svého výzkumu a zjištění, uvádí, že strava prvních lidí se skládala především z ovoce, zelených listů, květů, semen, ořechů, hmyzu a kůry. Její poznatek vychází z článku o lidských kostrách ve východní Africe, kdy vědci jsou přesvědčeni, že první lidé trávili čas ve větvích stromů, které jim poskytovaly ochranu proti dravcům, ale především dostatečné množství ovoce a zelených listů. Tito lidé jsou nazýváni australopitékové. Primitivní lidé žili z rostlinné stravy. Primárním zdrojem se pro ně staly zejména zelené rostliny. Sbírali a konzumovali listovou zeleninu, ovoce, hlízy, ořechy, semena, bobule, květy, výhonky, houby, kůru, mořské řasy a další.

Boutenko (2010) ukazuje ve své knize příklad toho, jak vznikl první chléb. Popisuje postup jako rozdrcení semen určitých rostlin, které jsou smíšený s vodou a „upečeny“ na prohřátých kamenech od slunce. Poukazuje na to, že lidé začali s rostlinnou stravou dříve, než s chovem domácích zvířat. První známky o rostlinném zemědělství jsou známy z období 11 000 let př. n. l., zatímco ochočování zvířat před více než 7000 lety. Rostliny našich předků tvořily důležitou roli v jejich obživě. Zemědělství prošlo rozvojem v zemích jako je Egypt (pěstování pšenice a ječmenu), Švýcarsko (pěstování čočky), Kréta (mandle) atd. (Boutenko, 2010)

Hlavní myšlenkou autorky Boutenko (2010), je poukázat na skutečnost, že se rostlinná strava zejména zelenina byla důležitou součástí lidské stravy již v minulosti. Popisuje případ, kdy v oblibě stoupla konzumace vařeného masa, kterou si mohli dovolit především lidé z horních vrstev. Tito lidé měli často nadváhu a trpěli degenerativními nemocemi.

1.25 Hlavní složky potravin vitariánské stravy

Syrová strava je nejen pro vegany a vegetariány. Tuto stravu může jíst každý. Wignall (2014) zmiňuje, že není nutné, aby náš jídelníček obsahoval pouze syrové jídlo. Syrovou stravu je možné konzumovat v menším množství a přesto nám prospěje. Sestavení jídelníčku alespoň z poloviny syrových potravin je cesta k cíli jak uvádí Wignall (2014).

Příprava syrových pokrmů se příliš neliší od přípravy vařených jídel. Skála se ze známých surovin, avšak u přípravy pokrmů dochází pouze k máčení, mixování, krájení a sušení oproti klasické přípravě pokrmů. (Wignall, 2014)

1.26 Průkopníci vitariánské stravy

Autorka Russo (2009) z hlediska historie zahrnuje **Esejce**, jako průkopníky ve vitariánské stravě. Jedná se o náboženskou sektu (druhé století př. n. l.), která praktikovala vitariánství. Tato sekta se zabývala půstem a syrovou stravou pro udržení zdraví.

Esejská dieta je složená ze 40 procent čerstvého ovoce, ze 30 procent syrové zeleniny a ze 30 procent zrna, sušeného ovoce, semen a ořechů.

1.27 Vitariánství v České republice

První vitariánskou restauraci v České republice založila Jana Neduchalová se svým kolegou Martinem Skočíkem. Vytvořili koncept restaurace Kiwi Raw Food kde propagují syrovou stravu. Na základě rozhovoru s autorkou Kubíčkovou (2014) vychází fakt, že restaurace Kiwi Raw Food byla první v České republice. Tato restaurace byla otevřena v roce 2012. Zakladatelé čerpali informace od tehdy jediné vitariánské restaurace na Slovensku. Restaurace Kiwi Raw Food nabízí polévky, saláty, hlavní jídla i sladká jídla.

Jílková (2013) ve svém článku popisuje Raw Food restaurace v Praze. Shrnuje v článku klady a zápory jednotlivých podniků v Praze. Do diplomové práce byly zařazeny jen ty restaurace, které nabízí pouze syrovou stravu. Jedná se o tyto:

Secret of raw (www.secretofraw.cz)

- Restaurace se zaměřuje jen na syrovou stravu
- Ceny poměrně vysoko
- Standartní porce byly pro klasického strávnicka malé
- Ingredience nejsou čistě BIO

Rawcha

- Menu je nápadité a chuťově vyvážené
- Ceny s ohledem na kvalitu jsou přiměřené
- Ingredience nejsou jen v BIO kvalitě

Sweet Secret of raw

- Vitariánská cukrárna patřící pod restauraci Secret of raw
- Nabízí RAW dezerty, sušenky, pečivo
- Do nabídky zahrnula i RAW sýry, limonády, koktejly a další
- Ingredience nejsou v BIO kvalitě

Vlastní práce

1.28 Sběr dat

Výzkum diplomové práce proběhl na základě dotazníkového šetření. Dotazníky byly umístěny do zařízení MyRaw Café v Praze a na internetové stránky této kavárny.

Jedná se o kavárnu v Dlouhé ulici 39 v Praze. Majitelkou a provozní je paní Mgr. Miroslava Malaníková. Tato kavárna splňuje koncept raw food. Tedy veškeré suroviny jsou zpracovány max. do teploty 42 stupňů a zachovávají si svoji živou hodnotu.

Kavárna nabízí menu v podobě snídaní, obědů a večeří formou denní aktuální nabídky. Specialitou kavárny jsou raw veganské dezerty a nabízí nejlepší praženou kávu.

Sběr dat je pak podrobněji uveden v teoretické části diplomové práce.

1.29 Základní výzkumné otázky

Hlavním cílem diplomové práce bylo zjistit do jakého systému restaurací (slow food nebo fast food) lze zařadit alternativní restaurace, konkrétně restaurace typu raw food.

Dalším cílem práce je vysledovat názory na raw food restaurace a následné zařazení raw food do určitého systému stravování.

K dosažení cíle bylo nutné najít odpovědi na výzkumné otázky:

- 1) V jaké míře ovlivňují zákazníka podněty (viz dotazník v příloze) k návštěvě raw food restaurace)?
- 2) Je zákazník spokojen s kvalitou a množstvím nabízených jídel v raw food restauraci?
- 3) Jakým stylem se v tomto zařízení zákazník stravuje?
- 4) Jakou maximální částku je zákazník ochoten investovat do raw food pokrmů?
- 5) Stravuje se zákazník mimo systém raw food?

Vlastní práce je rozdělena na dvě části. V první části kapitoly se diplomová práce zabývá systémem, do jakého lze raw food zařadit. V druhé části práce jsou pak vyhodnoceny názory respondentů, které byly získány na základě dotazníkového šetření.

1.30 Vlastní práce: Zařazení Raw Food do systému restaurací (slow food nebo fast food)

Práce nyní přistupuje k odpovědi na otázku do jakého systému stravování lze zařadit raw food neboli vitariánství.

Informace byly získány z knižních zdrojů, podkladem byly dále výsledky z dotazníkového šetření respondentů a rozhovor s majitelkou a provozní Mgr. Miroslavou Malaníkovou z MyRaw Café.

Získané výsledky jsou shrnuty do následující tabulky. Tato tabulka vychází ze srovnání slow food a fast food, které jsou popsány v teoretické části diplomové práce.

Tabulka 2: Raw food

| | RAW FOOD |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Suroviny | Lokální, sezónní, čerstvé, bez chemických náhražek, bio kvalita |
| Příprava | Záleží na náročnosti pokrmů |
| Technologické postupy | Vyžaduje čas (mixování, fermentace, sušení) |
| Menu | Klasický tištěný jídelní lístek/u pultu s pokladním |
| Objednávka | U stolu s číšníkem/u pultu s pokladním |
| Servírování | Číšníkem |
| Nádobí a obaly | Tradiční stolní nádobí/papírové krabičky |
| Konzumace | V restauraci nebo s sebou |
| Účel jídla | Zážitek, vychutnat si jídlo |
| Kvalita jídla v rámci bezpečnosti | Vysoká |
| Kvalita jídla v rámci nutriční | Závislost na zvoleném pokrmu |
| Porce jídla | Optimální |
| Platba | Po konzumaci/předem |

Zdroj: Vlastní zpracování

Na základě získaných poznatků vyplývá z tabulky následující:

Suroviny, které se pro přípravu raw food zpracovávají jsou často regionální a mají charakter bio kvality. V tomto ohledu lze raw food zařadit do systému slow food, který vychází také z těchto surovin. Náročnost přípravy se liší v závislosti na daném pokrmu. Jak bylo zjištěno, příprava pokrmů vychází z klasických vařených jídel a dezertů. Náročné u přípravy těchto pokrmů je především namáčení např. ořechů, semínek dále je to sušení a fermentace. Raw strava se vyhýbá již předpřipraveným potravinám.

Menu v těchto restauracích kombinuje oba způsoby. Nabízí nejen výběr z klasického jídelního lístku, ale také výběr jídel u pultu s pokladním. V návaznosti na menu tedy vyplývá

fakt, že objednávka vychází z požadavků a preferencí zákazníka s čím souvisí i platba jídla (po konzumaci či předem).

Raw food restaurace využívají nejen tradiční stolní nádobí, ale také papírové krabičky. Zákazník má tak možnost konzumace jídla přímo v restauraci, popřípadě vzít jídlo s sebou (např. dezerty). Účelem raw stravování je vychutnat si kvalitní jídlo a mít z něho užitek.

Závěrem je tedy možné říci, že raw food vykazuje známky slow food i fast food.

V následující tabulce jsou ukázány výsledky šetření. V tabulce jsem se pokusila raw food zařadit do systému slow food a fast food. Je zde uvedeno zařazení raw food a krátký popis, který je charakteristický pro slow food nebo fast food.

Raw food vykazuje společné znaky slow food z hlediska surovin, přípravy pokrmů, technologických postupů a co se týká kvality jídla v rámci nutričních hodnot. Co se týká obsluhy a konzumace, tam záleží na potřebách samotného zákazníka.

Tabulka 3: Zařazení raw food

| ZAŘAZENÍ RAW FOOD DO SYSTÉMU SLOW/FAST FOOD | SLOW FOOD | FAST FOOD |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Suroviny | Vyazuje známky slow food – čerstvé, bio kvalita | |
| Příprava | Slow food – dlouhá (náročnost pokrmů) | |
| Technologické postupy | Slow food – vyžaduje čas (mixování, fermentace, sušení) | |
| Menu | Slow food – klasický tištěný jídelní lístek | Fast food – u pultu s pokladním |
| Objednávka | Slow food – u stolu s číšníkem | Fast food – u pultu s pokladním |
| Servírování | Slow food – číšník | |
| Nádobí a obaly | Převážně slow food – tradiční stolní nádobí | |
| Konzumace | Slow food – v restauraci | Fast food – jídlo s sebou |
| Účel jídla | Slow food – vychutnat si jídlo | |
| Kvalita jídla v rámci bezpečnosti | Slow food – vysoká kvalita | |
| Kvalita jídla v rámci nutriční | Slow food – závislost na zvoleném pokrmu | |
| Porce jídla | Slow food – optimální | |
| Platba | Slow food – po konzumaci | Fast food – předem |

Zdroj: Vlastní zpracování

1.31 Vlastní práce: Dotazníkové šetření – hodnocení raw food respondenty

Nyní přistupuji k hledání odpovědí na výzkumné otázky pomocí dotazníkového šetření. Otázky dotazníkového šetření jsou rozděleny dle výzkumných otázek v následujících kapitolách a následně vyhodnoceny. Dotazníkové šetření je pak uvedeno v příloze diplomové práce.

Výzkumné otázky diplomové práce:

1) V jaké míře ovlivňují zákazníka podněty (viz dotazník v příloze) k návštěvě raw food restaurace)?

Otázkou je posuzováno, v jaké míře ovlivňují zákazníka podněty při rozhodování se o návštěvě restaurace kde lze konzumovat raw food. Ověření proběhlo pomocí dotazníkového šetření na základě otázek číslo 6 až 8.

2) Je zákazník spokojen s kvalitou a množstvím nabízených jídel v raw food restauraci?

Otázka vymezuje spokojenost zákazníka s nabízenými surovinami, kvalitou jídel v raw food a množstvím těchto nabízených pokrmů. Zjištění této otázky proběhlo na základě otázek číslo 9 až 13, otázka číslo 16.

3) Jakým stylem se v tomto zařízení zákazník stravuje?

Otázka posuzuje, jakým způsobem se zákazník stravuje v raw restauraci. Na základě otázky číslo 14 byl zjištěn výsledek.

4) Jakou maximální částku je zákazník ochoten investovat do raw food pokrmů?

Otázka zjišťuje, kolik je zákazník ochoten investovat do raw food a zda je spokojen s cenou nabízených jídel v raw food. Otázka je zjištěna na základě dotazníkového šetření číslo otázky 15.

5) Stravuje se zákazník mimo systém raw food?

Otázka ukazuje, zda zákazníci navštěvující raw food navštěvují i jiná zařízení, která nespádají pod koncept vitariánství. Otázka je zjištěna dotazníkovým šetřením číslem 17.

1.31.1 Dotazníkové šetření: Informace o respondentovi

Ze 120 respondentů bylo 101 (84,2%) zastoupeno ženami, zatímco mužů pouze 19 (15,8%). Tento fakt, lze vyložit tím, že ženy většinou projevují větší zájem o své zdraví a životní styl.

Na základě otázky číslo 2 (věk respondenta) jsem výsledky seřadila do intervalů a přiřadila následující počet respondentů, jak vychází z dotazníkového šetření:

18 – 26 let: 43 respondentů

27 – 36 let: 44 respondentů

37 – 46 let: 16 respondentů

47 – 56 let: 15 respondentů

57 + : 2 respondenti

Z následujících informací vyplývá, že většina respondentů se pohybovala mezi 18 – 36 roky. Tento fakt, potvrzuje domněnku, že většina příznivců tohoto výživového směru jsou mladí lidé v tomto věku.

Nejvíce je pak z hlediska ekonomických aktivit zastoupena skupina lidí, kteří jsou zaměstnaní. Na tuto otázku odpovědělo 62 respondentů (51,7%) s možností odpovědi: zaměstnanec/zaměstnankyně. Mezi další početnou skupinu se zařadili studenti. Ti tvořili 24 respondentů (20%). Potvrzuje se tedy, že lidé v mladém věku mají stále větší zájem o alternativní způsob stravování a přemýšlí o tom, co konzumují.

1.31.2 Dotazníkové šetření: Kontakt s pojmem raw food

Na základě těchto otázek bylo zjištěno, jak respondenti vnímají podstatu slova raw food. Nejčastěji respondenti uváděli odpověď „syrové jídlo,“. Tuto možnost uvedlo 61 respondentů (50,8%). Na otázku „kde jste poprvé přišli do kontaktu s pojmem raw food,“ odpovědělo 67 respondentů (55,8%) možnost internet.

Na základě této informace se lze domnívat, že většina respondentů využívá jako zdroj informací právě internet. Tento zdroj umožňuje komunikaci mezi lidmi, hledat informace a osoby se stejnými zájmy a podobně.

1.31.3 Dotazníkové šetření: Konzumace raw food a důvody při rozhodování

Na základě otázek 6. až 7 bylo posuzováno, jak dlouho se respondent stravuje dle principů stravy raw food a jak často navštěvuje restaurace, kde lze konzumovat raw stravu.

Dle odpovědí respondentů vychází následující fakta:

Možnost nestravuji se vůbec (tedy raw food jím jen náhodně, ne dle principů) označilo 101 respondentů (84,2 %) jednalo se o:

- 84 žen a 17 mužů
- nejčastěji tuto možnost uváděli z hlediska ekonomických aktivit respondenti, kteří jsou zaměstnání

• dle návštěvy restaurace, kde lze konzumovat raw food byly zjištěny tyto informace:

denně: 1 respondent (muž)

alespoň 1x týdně: 12 respondentů (ženy)

alespoň 1x měsíčně: 26 respondentů (22 žen, 4 muži)

alespoň 1x za rok: 26 respondentů (24 žen, 2 muži)

méně než jednou za rok – pouze náhodně: 36 respondentů (26 žen, 10 mužů)

Největší skupinu respondentů, kteří se nestravují raw food (pouze náhodně) tvoří ženy. Nejčastější odpovědí respondentů z hlediska celku byla návštěva raw food restaurace alespoň 1x měsíčně a 1x za rok.

Možnost déle než 2 roky podle principů označilo 9 respondentů (7,5 %) jednalo se o:

- 8 žen a 1 muže
- nejčastěji tuto možnost uváděli z hlediska ekonomických aktivit respondenti, kteří jsou zaměstnání (3 ženy, 1 muž)

studující (žena)

podnikatelky (4 ženy)

• dle návštěvy restaurace, kde lze konzumovat raw food byly zjištěny tyto informace:

denně: 2 respondenti (2 ženy)

alespoň 1x týdně: 1 respondent (1 žena)

alespoň 1x měsíčně: 3 respondenti (3 ženy)

alespoň 1x za rok: 1 respondent (1 žena)

méně než jednou za rok – pouze náhodně: 2 respondenti (1 žena, 1 muž)

Největší skupinu respondentů, kteří se stravují déle než 2 roky podle principů tvoří ženy tedy z 9 respondentů tuto možnost označilo 8 žen. Nejčastější odpovědí respondentů byla z hlediska návštěvy restaurace zvolena odpověď: navštěvuji restauraci alespoň 1x měsíčně.

Možnost méně než jeden rok podle principů označilo 5 respondentů (4,2%) jednalo se o:

- 5 žen
- tuto možnost uváděly z hlediska ekonomických aktivit respondentky,

které jsou:

podnikatelky (2 ženy)

zaměstnankyně (2 ženy)

na mateřské dovolené (1 žena)

- dle návštěvy restaurace, kde lze konzumovat raw food byly zjištěny

tyto informace:

alespoň 1x týdně: 1 respondent (žena)

alespoň 1x měsíčně: 2 respondenti (ženy)

alespoň 1x za rok: 1 respondent (žena)

méně než jednou za rok – pouze náhodně: 1 respondent (žena)

Respondenti, kteří se stravují méně než jeden rok dle principů jsou ženy. Pouze jedna žena uvedla, že navštěvuje raw food alespoň 1x týdně.

Možnost 1–2 roky podle principů označilo 5 respondentů (4,2%) jednalo se o:

- 4 ženy a 1 muž
- nejčastěji tuto možnost uváděli z hlediska ekonomických aktivit respondenti, kteří jsou zaměstnaní (4 ženy)
podnikatel (1 muž)
- dle návštěvy restaurace, kde lze konzumovat raw food byly zjištěny tyto informace:

denně: 1 respondent (muž)

alespoň 1x týdně: 1 respondentka (žena)

alespoň 1x měsíčně: 2 respondentky (ženy)

alespoň 1x za rok: 1 respondentka (žena)

Největší zastoupení již jako u předchozí otázky mají ženy. Nejčastější odpovědí byla návštěva raw food alespoň 1x týdně a alespoň 1x za rok.

Otázkou číslo 8 bylo pak zjištěno, jak důvody (viz dotazník v příloze) ovlivňují respondenta při rozhodování se o návštěvě zařízení, kde lze konzumovat raw food.

Tato otázka obsahovala výběr z možností: zásadní vliv, střední vliv, malý vliv a žádný vliv.

Respondenti odpovídali na tyto důvody následujícím způsobem:

Důvod: ***Můj vlastní zájem o zdravý životní styl***

Pro 66 (55,0%) respondentů má zásadní vliv zdravý životní styl při rozhodování se o návštěvě zařízení, kde lze konzumovat raw pokrmy.

Jednalo se především o ženy (59 žen) zatímco mužů pouze 7. Jak již bylo zmíněno v kapitole *Informace o respondentovi*, potvrzuje se, že ženy mají větší zájem o své zdraví a životní styl než muži.

Důvod: ***Jídlo konzumované v raw food je pro Vás požitek***

46 (38,3%) dotazovaných respondentů vnímá požitek z konzumovaného jídla jako zásadní vliv. Z 46 respondentů bylo 43 respondentů v zastoupení žen. Tuto otázku zodpovědělo z celkového počtu 46 respondentů 34 respondentů, kteří se nestravují dle principů raw food.

Důvod: ***Pomalá konzumace jídla***

Pro 45 (37,5%) respondentů nevnímá pomalou konzumaci jídla za zásadní, tito respondenti uvedli možnost malý vliv. Potvrzuje se teze z předchozí kapitoly. Tedy kdy raw food vykazuje známky jak slow food, tak i fast food. Zákazník má možnost jídlo konzumovat jak v daném zařízení, tak odnést jídlo s sebou.

Důvod: ***Příprava jídla dle principů raw food – syrové jídlo***

Pro 41 (34,2%) respondentů má střední vliv příprava dle principů raw food. Dle průzkumu 26 respondentů označilo v předchozí otázce syrové jídlo v případě *co pro mě znamená podstata raw food*. Z celkového počtu 41 respondentů se 37 nestravuje dle principů raw food. Potvrzuje se fakt, že drtivá většina respondentů se nestravuje dle principů raw food a tato příprava pro ně nemá zásadní vliv. Tito lidé navštěvují restaurace alespoň 1x měsíčně popřípadě 1x za rok.

Důvod: ***Klidné prostředí***

Klidné prostředí má zásadní vliv pro 47 (39,2% respondentů). Na základě otázky číslo 17 tedy zda *navštěvují restaurace typu fast food* bylo zjištěno, že 32 z nich nenavštěvují zařízení fast food. Dá se předpokládat, že tito respondenti vyhledávají klidná místa typu slow food a má tedy pro ně klidné prostředí zásadní vliv.

Důvody: ***Úspora času, možnost rychlé konzumace jídla, možnost vzít jídlo s sebou***

Pro 45 (37,5%) respondentů má úspora času střední vliv. Pro 39 (32,5%) respondentů má malý vliv možnost rychlé konzumace jídla. 39 (32,5%) respondentů označilo možnost střední vliv pro možnost vzít si jídlo s sebou.

Z výsledků šetření vyplývá, že většina respondentů vyhledává restaurace, kde se chtějí v klidu najíst a mít požitek z jídla. Z průzkumu bylo dále možné zjistit, že drtivá většina těchto respondentů nenavštěvuje zařízení typu fast food.

Důvody: ***Vysoká cena, kvalita jídla, výběr z více pokrmů***

Pro většinu respondentů má vysoká cena střední vliv. Z výsledků toto tvrzení uvedlo 56 (46,7%) respondentů. Zásadní je pro ně především kvalita jídla a výběr z více pokrmů. 91 (75,8%) respondentů považuje za zásadní, aby pokrmy byly kvalitní a 59 (49,2%) respondentů považuje za zásadní vliv výběr z více pokrmů.

Důvody: ***Doporučení přátel***

Respondenti navštěvují většinou raw food restaurace na doporučení svých přátel a známých. 51 (42,5%) respondentů uvedla, že doporučení přátel má při jejich rozhodování střední vliv.

Důvody: ***Příznivé dopady na životní prostředí***

Z celkového počtu 120 dotazovaných vidí 98 respondentů příznivé vlivy na životní prostředí v rámci stravy raw food. 49 (40,8%) respondentů uvedlo ve svých odpovědích zásadní vliv a dalších 49 respondentů střední vliv, co se týká příznivých dopadů na životní prostředí.

Tito lidé pocítují, že tento způsob stravování je šetrnější vůči životnímu prostředí. Tento fakt je potvrzen tím, že vitariáni nekonzumují žádné živočišné výrobky a dochází k omezování odpadu.

1.31.4 **Dotazníkové šetření: Kvalita surovin, cena nabízených jídel**

Drtivá většina respondentů označila suroviny pro raw food jako čerstvé. Toto tvrzení uvedlo 108 (90%) respondentů. Pro raw food jsou čerstvé suroviny typické. Dokládá to nejen teoretická část diplomové práce, ale tento fakt je podložen i rozhovorem s paní Mgr. Miroslavou Malaníkovou z MyRaw Café.

Otázky číslo 11, 12 a 13 shrnují spokojenost respondentů s kvalitou surovin, nabízených jídel a množstvím nabízených jídel v raw food.

Z výsledků je patrné, že většina respondentů je obvykle spokojena. Nyní přestoupím k rozboru jednotlivých podnětů:

Spokojenost s kvalitou surovin:

- 68 (56,7%) respondentů je spíše spokojena s kvalitou surovin v raw food.

Spokojenost s kvalitou nabízených jídel:

- 81 (67,5%) respondentů je obvykle spokojena s kvalitou nabízených jídel

Spokojenost s množstvím nabízených jídel:

- 77 (64,2%) respondentů je obvykle spokojena s množstvím nabízených jídel v raw food

Lze tedy konstatovat, že raw food nabízí kvalitní suroviny a optimální množství těchto nabízených pokrmů, které uspokojí potřeby zákazníka.

V otázce číslo 16 bylo posuzováno, zda jsou respondenti spokojeni s cenou nabízených jídel. Počet respondentů, kteří jsou obvykle spokojeni s cenou bylo 84 (70%). Je tedy zřejmé, že respondenti jsou spokojeni s cenou na základě kvalitních surovin a množstvím nabízených jídel v raw food. Tedy cena odpovídá kvalitě a množství.

1.31.5 Dotazníkové šetření: Menu, konzumace a cena

Většina respondentů uvedla na základě otázky číslo 10 fakt, že menu si vybírají jak u pultu s pokladním, tak v klasickém tištěném jídelním lístku. Tedy 78 (65%) respondentů kombinuje oba způsoby.

U otázky číslo 14 nebylo tedy překvapující, že při stravování v raw food kombinují respondenti oba způsoby tedy jídlo konzumují jak v restauraci, tak berou s sebou. Toto tvrzení uvedlo 61 (50,8%) respondentů.

Lze tedy říci, že raw food vykazuje známky jak slow food, tak fast food. Respondenti většinou kombinují oba způsoby.

V otázce číslo 15 bylo posuzováno, jak vysokou částku je ochoten respondent investovat za jedno jídlo v restauraci raw food. 83 (69,2%) respondentů uvedlo částku v rozmezí 101 – 200 Kč. Toto tvrzení většinou uváděli lidé, kteří jsou zaměstnání a nestravují se vůbec dle principů raw food.

1.31.6 Dotazníkové šetření: Návštěva typu fast food

V poslední otázce dotazníkového šetření bylo zjišťováno, zda respondenti navštěvují zařízení typu fast food.

Z výsledků je patrné že většina tj. 74 (61,7%) toto zařízení vůbec nenavštěvuje. Jednalo se především o ženy, které byly zastoupeny v počtu 64. To potvrzuje právě fakt, že se ženy více zajímají o zdravý životní styl, jak již bylo v práci uvedeno.

Výsledky a diskuse

Diplomová práce si kladla za cíl odpovědět na otázky do jakého systému lze zařadit restaurace typu raw food a jaké postoje a názory mají zákazníci těchto restaurací na raw food stravování. Práce je rozdělena na dvě části. První část práce ukazuje, jakým směrem se raw food vydává. Druhá část na základě výpovědí respondentů v dotazníkovém šetření tyto informace hodnotí z pohledu zákazníka.

V první části se práce pokouší odpovědět na otázku, do jakého stravovacího směru se řadí raw food. Na základě všech poznatků o této stravě, bylo provedeno následující zjištění. Raw strava neboli vitariánství vychází z lokálních, čerstvých, kvalitních surovin. Nejedná se o polotovary. Jak bylo zjištěno na základě dotazníkového šetření, většina respondentů vnímá raw food jako suroviny, které jsou čerstvé.

Raw food vykazuje obdobné znaky slow food při přípravě a technologických postupech. Na základě literární rešerše a rozhovoru s majitelkou raw kavárny lze říci, že raw vychází z klasických vařených jídel a dezertů. Příprava se může lišit v závislosti na jednotlivých pokrmech. Nejvíce času zabere např. namáčení ořechů, sušení, fermentace a podobně.

Zajímavým faktem v diplomové práci je ten, že menu, objednávky a konzumace jídla vykazují znaky slow food i fast food. Většina dotazovaných uvedla, že kombinují oba způsoby jako je objednávka u pultu či z tištěného jídelního lístku a jídlo konzumují v restauraci, popřípadě berou s sebou. Na tuto otázku proto není jednoznačné odpovědět. Není jasné, jakým směrem se raw food vydává. Raw food se dá těžko zařadit, ukazuje, že vykazuje známky jak slow food, tak fast food.

Druhá část diplomové práce se zaměřuje na samotné respondenty. Tito respondenti odpovídali na základě dotazníkového šetření. Cílem bylo ukázat, jak zákazníci vnímají vitariánství. Bylo důležité odpovědět na výzkumné otázky, které byly stanoveny v teoretické části diplomové práce.

Z dotazníkového šetření vyplývá následující:

Dotazníkového šetření se účastnilo 120 respondentů z toho bylo 101 zastoupeno ženami. Respondenti byli převážně mladí lidé, což potvrzuje fakt, že lidé v mladém věku mají čím dál větší zájem o alternativní stravování v tomto případě o raw food. Avšak jak vyplynulo z dotazníku, většina respondentů se nestravuje dle principů raw food a raw konzumuje pouze náhodně.

Nyní práce přechází na odpovědi k samotným výzkumným otázkám. Většina respondentů vnímá za důležité, to, co konzumuje. Pro 66 dotazovaných má zásadní vliv zdravý životní styl při rozhodování se o návštěvě zařízení raw food. Mezi další důležité aspekty, které mají zásadní vliv při rozhodování o návštěvě restaurace má zejména jídlo, které se stává pro respondenta požitkem. Respondenti uváděli fakt, že pomalá konzumace pro ně není příliš zásadní. Tedy zde se ukazuje, že raw food může vykazovat prvky fast food.

Většina respondentů dotazníkového šetření se nestravuje dle principů raw food a tato příprava (raw) pro ně nemá žádný zásadní vliv. Důležitým hlediskem pro návštěvu restaurace se stalo klidné prostředí. Jedná se o klíčový prvek, respondenti uvedli prostředí jako jedním ze zásadních vlivů pro rozhodování se o návštěvě restaurace. Dále bylo možné zjistit, že většina respondentů vyhledává tyto restaurace z důvodu, neboť se chtějí v klidu najíst a mít požitek z jídla. Tuto skutečnost uváděli hlavně ti respondenti, kteří nenavštěvují zařízení typu fast food. Zásadním vlivem pro zákazníka je kvalita jídla a výběr z více pokrmů.

Většina respondentů uvedla, že považují za zásadní, aby pokrmy byly kvalitní a měli možnost vybrat si z více pokrmů. Respondenti pak navštěvují tyto restaurace převážně na základě doporučení svých přátel. Za zmínku stojí také fakt, že 98 respondentů vidí pozitivní vliv v rámci raw food na dopady životního prostředí.

Spokojenost vidí respondenti, co se týká kvality surovin, nabízených jídel a jeho množství. Tito respondenti uvedli, že jsou obvykle spokojeni se stravováním raw food.

Můžeme říci, že raw food nabízí čerstvé suroviny a optimální množství nabízených jídel, které uspokojí zákazníka. Dále bylo zjištěno, že respondenti jsou obvykle spokojeni i s cenou jídel. Z toho plyne informace, že cena odpovídá kvalitě nabízených jídel.

Důležitým hlediskem bylo zjištění, jak se zákazníci v raw food stravují. Na základě zjištěných informací vzniká fakt, že respondenti často kombinují oba způsoby tzn. vybírají si jídla jak u pultu s pokladním tak v klasickém jídelním lístku. Konzumace se tedy odvíjí od toho, jak si zákazník jídlo vybírá. U této otázky tedy není zřejmé, jakým stylem raw food směřuje. Vykazuje totiž jak známky slow food tak i fast food.

Zajímavým zjištěním byla otázka jak vysokou částku je respondent ochoten investovat do raw pokrmů. Většina z nich uvedla částku pohybující se do 200 Kč. Jednalo se především o zaměstnané respondenty, kteří se nestravují vůbec dle principů raw food a proto nejsou ochotni investovat do tohoto jídla větší částku.

V závěru dotazníkového šetření bylo zjištěno, kolik respondentů navštěvuje zařízení typu fast food. Většina (převážně ženy) zařízení tohoto typu nenavštěvuje. Ukazuje to na informaci, že v dnešní rychlé době si člověk dokáže vychutnat jídlo v klidném prostředí. Čím dál více lidí začíná přemýšlet nad tím, jakou stravu konzumují.

Závěr

Předkládaná diplomová práce se zabývá jedním z nejdiskutovanějších témat raw food neboli vitariánství. Detailněji se práce zaměřovala na zařazení tohoto směru mezi slow food a fast food. Předmětem šetření bylo vnímání respondentů (zákazníků) tohoto alternativního způsobu stravování. Pozornost byla zaměřena na jejich preference, postoje a názory na stravování raw food.

Tato práce je určena všem zájemcům o tematiku alternativního stravování, konkrétně raw food neboli vitariánství.

Práce si klade za cíl vyzdvihnout podstatu vitariánství, zařadit mezi koncepty stravování jako je slow food a fast food. Ukazuje, jak je tato strava vnímána z hlediska zákazníka.

Teoretická část práce nejprve popisuje stravování slow food a fast food. Ukazuje jejich společné rysy a rozdíly. Samostatná kapitola je pak věnována vitariánství, která se snaží přiblížit stravování tímto způsobem.

Praktická část vychází z poznatků teoretické části. Diplomová práce odpovídá na dvě zásadní otázky. Nejprve je koncept raw food zařazen do systémů jako je slow food a fast food. V práci je ukázáno, že raw food vykazuje jak známky slow food – především v surovinách a přípravě jídel, tak i fast food. Nelze tedy jednoznačně určit, do kterých směrů stravování lze tento koncept zařadit. Raw food chápeme jako alternativní stravování, které není vymezeno jen jako slow food či fast food, ale jedná se o koncept, který vykazuje známky charakteristické pro slow i fast food

Na základě výsledků dotazníkového šetření je možné formulovat určité závěry. Především, že většina dotazovaných vnímá tuto stravu jako pozitivní z hlediska vlastního zájmu o životní styl. Jednalo se především o ženy, které se sice nestravují dle principů raw food avšak jsou s kvalitou a množstvím nabízených pokrmů spokojené. Většina těchto respondentů uvedla, že nenavštěvují koncept fast food. Je tedy zřejmé, že respondenti vyhledávají raději místa, kde se mohou v klidu najíst a vychutnat si jídlo.

Závěrem lze tedy říci, že tento směr začíná být velkým trendem nejen v zahraničí, ale také v České republice. Pozitivní je hlavně zjištění, že tento trend přichází stále častěji mezi mladé lidi. Raw food lze tedy chápat jako koncept, který nepřijímá směr slow food ani fast food ale jedná se o alternativu těchto směrů.

Seznam použitých zdrojů

1.32 Tištěné zdroje

ADAMOVÁ, Jitka. *Raw pro zdraví a krásu: vše, co jste chtěli vědět o živé stravě : 71 výtečných receptů*. Praha: Smart Press, 2016. ISBN 978-80-87049-78-5.

BERÁNEK, Jaromír. *Provozujeme pohostinství a ubytování*. Praha: Grada, 2004. Hotely a restaurace. ISBN 80-86724-02-6.

BOUTENKO, Victoria. *12 kroků k syrové stravě: jak skoncovat se závislostí na vařeném jídle*. Hodkovičky [Praha]: Pragma, c2010. ISBN 978-80-7349-203-8.

BUREŠOVÁ, Pavla. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie*. Praha: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-80-7478-498-9.

ČERNÝ, Jiří. *Moderní kuchyně ve společném stravování*. Úvaly: Ratio, [2002]. ISBN 80-86351-06-8.

HÁJKOVÁ, Eva. *Hravě o živé stravě: vitariánská & veganská kuchařka pro děti i dospělé*. Ostrava: Eva Hájková, [2015]. ISBN 978-80-260-8571-3.

INDROVÁ, Jarmila, Zdenka PETRŮ a Martin VAŠKO. *Podnikatelská činnost ve stravování a hotelnictví*. Praha: Vysoká škola ekonomická, 1996. ISBN 80-7079-739-8.

LIŠKA, Jaroslav. *Podnikatelská činnost ve společném stravování a hotelnictví*. Brno: Vydavatelství Masarykovy univerzity, 1995. ISBN 80-210-1238-2.

LOVE, John F. *McDonald's: behind the arches*. Rev. ed. New York: Bantam Books, 1995. ISBN 05-533-4759-4.

MARTINCOVÁ, Olga. *Nová slova v češtině: slovník neologizmů*. Praha: Academia, 2004. ISBN 80-200-1168-4.

MLEJNKOVÁ, Lena. *Služby společného stravování*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Oeconomica, 2009. ISBN 978-80-245-1592-2.

ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. V Praze: Idea servis, 2010. ISBN 978-80-85970-68-5.

PETRINI, Carlo a Gigi PADOVANI. *Slow food revolution: a new culture for eating and living*. New York: Rizzoli, 2006. ISBN 9780847828739.

PETRUSEK, Miloslav, Hana MAŘÍKOVÁ a Alena VODÁKOVÁ. *Velký sociologický slovník*. Praha: Karolinum, 1996. ISBN 80-7184-311-3.

PRAVDOVÁ, Markéta. *McDonald's - tak trochu jiná kultura?: případová studie o značce McDonald's a její reklamě*. Praha: Karolinum, 2006. ISBN 80-246-1178-3.

RITZER, George. *Mcdonaldizace společnosti: výzkum měnící se povahy soudobého společenského života*. Praha: Academia, 1996. ISBN 80-200-0571-4.

ROSS, Jenny. *Léčení syrovou stravou: jak dosáhnout zářivého zdraví pomocí živé stravy*. Přeložil Kristýna HÁJKOVÁ. Olomouc: Fontána, [2015]. ISBN 978-80-7336-794-7.

RUSSO, Ruthann. *Syrová strava jako životní styl: filozofie a výživa na pozadí syrové a živé stravy*. Olomouc: Fontána, c2012. ISBN 978-80-7336-686-5.

SHELTON, Penni. *Pročištění syrovou stravou: jak se uzdravit a zhubnout pomocí přirozených potravin*. Olomouc: Fontána, c2014. ISBN 978-80-7336-770-1.

WIGNALL, Judita. *Raw detox: lahodný restart těla pro zdraví, energii a zeštíhlení*. Přeložil Lenka Marie ČAPKOVÁ. Praha: Synergie, [2015]. Raw food (Synergie). ISBN 978-80-7370-423-0.

WIGNALL, Judita. *Živá kuchyně - snadno a rychle: jezte zdravě a prospívejte díky 100 rychlým a snadným receptům pro vitariánský životní styl*. Praha: Synergie, c2014. Raw food (Synergie). ISBN 978-80-7370-336-3.

WIGNALL, Judita. *Živá kuchyně, cesta ke zdraví: vše, co potřebujete vědět o živé stravě a o tom, jak revolučně ozdravit svůj jídelníček a životní styl*. Praha: Synergie, c2014. Raw food (Synergie). ISBN 978-80-7370-258-8.

ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food & beverage management*. Vyd. 2. [i.e. vyd. 3.?]. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2007. ISBN 978-80-86578-74-3.

1.33 Elektronické zdroje

JÍLKOVÁ, Cecílie. *Najím se a zhubnu: Srovnání vitariánských restaurací v Praze* [online]. 2013 [cit. 2018-12-27]. Dostupné z: <http://www.najimseazhubnu.cz/srovnani-vitarianskych-restauraci-v-praze>

KUBÍČKOVÁ, Klára. *Idnes.cz/Brno a jižní Morava: Vitariánská restaurace nevaří ani nepče. A špagety dělá z cuket* [online]. 14.9.2014 [cit. 2018-12-27]. Dostupné z: https://brno.idnes.cz/vitarianska-restaurace-v-brne-dkr-/brno-zpravy.aspx?c=A140906_2097152_brno-zpravy_mich

Merriam-Webster: *Fast Food* [online]. 2018 [cit. 2018-12-28]. Dostupné z: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/fast%20food>
MG Restaurace [online]. 2018 [cit. 2018-12-27]. Dostupné z: <https://www.mg-restaurace.com>

MyRaw Café: *Úvod* [online]. 2018 [cit. 2018-12-29]. Dostupné z: <http://www.myraw.cz>

NYKLÍČKOVÁ, Jarmila. *Gamee: Slowfood nebo fastfood* [online]. 2.7.2017 [cit. 2018-12-27]. Dostupné z: <http://www.gamee.cz/22458-slowfood-nebo-fastfood?fbclid=IwAR1LdWFC7hJm3QxP9nHkcjzZUEfJPzjvQ3DCvu5mA26iIp0J6rZXnzkMCYM>

Oficiální stránky McDonalds.cz: *Historie McDonalds* [online]. 2018 [cit. 2018-12-28]. Dostupné z: <https://www.mcdonalds.cz/poznej/o-mcdonalds/historie-mcdonalds>

Slow food international: *About us* [online]. 2015 [cit. 2018-12-26]. Dostupné z: <https://www.slowfood.com/about-us>

Slow food international: *Our history* [online]. 2015 [cit. 2018-12-26]. Dostupné z: <https://www.slowfood.com/about-us/our-history>

Slow food international: *Our structure* [online]. 2015 [cit. 2018-12-26]. Dostupné z: <https://www.slowfood.com/about-us/our-structure>

Slow food international: *What we do* [online]. 2015 [cit. 2018-12-26]. Dostupné z: <https://www.slowfood.com/what-we-do/international-events>

Slow Food Prague: *Doporučené restaurace* [online]. 2018 [cit. 2018-12-27]. Dostupné z: <http://www.slowfood.cz/slow-food-doporučuje/restaurace>

Slow Food Prague: *Naše projekty* [online]. 2018 [cit. 2018-12-27]. Dostupné z: <http://www.slowfood.cz/nase-projekty>

Slow Food Prague: *O Slow Foodu* [online]. 2018 [cit. 2018-12-27]. Dostupné z: <http://www.slowfood.cz/o-slow-foodu>

Subway: *O nás* [online]. 2018 [cit. 2018-12-28]. Dostupné z: http://www.subway.cz/subway_cz/franchisa

Přílohy

1.34 Ukázka jídelního lístku Slow Food

Portál Slow food Prague (2018) odkazuje na restaurace, které hodnotí na základě konceptu Slow Food. Mezi vybrané restaurace patří:

- MG Restaurace v Bezděčíně u Mladé Boleslavi
- Rodinný penzion Angus Farm v Soběsukách
- Restaurace Ambiente Lokál
- Lokál u Bílé kuželky

Tyto restaurace Slow Food Prague (2018) vybralo z hlediska poctivé kuchyně, citlivému a osobnímu přístupu k surovinám a za nápadité a sezonní menu.

Pro účel diplomové práce byla vybrána MG Restaurace v Bezděčíně u Mladé Boleslavi pro ukázkou jídelníčku Slow Food. Na webových stránkách restaurace prezentuje jídelní lístek a mnoho dalších informací.

Restaurace MG nabízí italskou a českou kuchyni s důrazem na kvalitní, čerstvé a lokální suroviny. Díky tomu je právem doporučovaná mezinárodním hnutím Slow Food . Restaurace nabízí čerstvé ryby, mořské plody, výběrová masa, domácí těstoviny, sýry, salámy a šunky. Dále nabízí vinné menu, které obsahuje přes 190 druhů vín. Jedná se o koncept restaurace, která spojuje italskou gastronomii s tradičními českými recepty – vše v moderním pojetí a s důrazem na sezonní suroviny. Restaurace nabízí vegetariánské, bezlepkové nebo bezlaktózové degustační menu.

Restaurace MG (Miroslava Grusze) nabízí například tyto pokrmy:

POLÉVKY / SOUPS

Hovězí vývar s libečkovými passatelli

145 Kč

Beef consommé with lovage passatelli pasta

MASA / MEAT

Plněný králíčí hřbet s noky ze sladkých brambor a paprikovou omáčkou

395 Kč

Stuffed saddle of rabbit with sweet potato gnocchi and bell pepper sauce

Pečené selátko s bramborovou kaší, salátem z bílého zelí a omáčkou z římského kmínu

435 Kč

Roasted suckling pig with potato purée with white cabbage salad and romain cumin sauce

Steak z hovězí svíčkové s pečenou šalotkou, celerem, černou kapustou a hořčičnou omáčkou

685 Kč

Beef tenderloin with baked shallot, celery, black cabbage and mustard sauce

Grilovaný srnčí hřbet se švestkami, bramborovou krokětou a perníkovou omáčkou

725 Kč

Grilled loin of venison with plums, potato croquette and gingerbread sauce

DEZERTY / DESSERTS

Čokoládový dort s meruňkami a zmrzlinou z mořské soli

225 Kč

Chocolate cake with apricot and sea-salt ice cream

Dezert pro dvě osoby / Desserts for two persons

Plněné zelené jablko, žemlovka, jablečný sorbet

450 Kč

Stuffed granny smith, apple bread pudding and apple sorbet

Dýňová panna cotta s marinovanou hruškou a švestkovým sorbetem

165 Kč

Pumpkin panna cotta with marinated pear and plum sorbet

Žemlovka / traditional apple bread pudding

165 Kč

Naše sorbety a zmrzliny – 1 kopeček

50 Kč

Our sorbets and ice creams – 1 scoop

Výběr sýrů

285 Kč

Obrázek 1: Ukázka jídelního lístku slow food

1.36 Ukázka jídelního lístku Raw Food

Sestavení jídelníčku pro ukázkou Raw Food stravy byla vybrána restaurace MyRaw Café. Jedná se o restauraci, která nabízí suroviny zpracované max. do teploty 42 °C a splňuje tedy požadavky na koncept vitariánství. MyRaw Café nabízí pestré menu v podobě snídaní, obědů a večeří. Veškeré výrobky jsou připravovány z čerstvých, čistě rostlinných a převážně bio surovin, které neobsahují lepek jak popisuje na internetových stránkách MyRaw Café (2018).



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Polévky - podávány studené | |
| Hrášková (6) | 90,- |
| hrášek, česnek, miso, sůl, pepř, slunečnicová semínka, dýňová semínka, lahůdkové droždí | |
| Thajská kokosová polévka s chilli a koriandrem (6) | 90,- |
| kokosové mléko, mladý kokos, mrkev, citrón, koriandr, chilli, sůl, pepř, jarní cibulka, miso | |
| Hlavní jídla | |
| Pizza Italiana 3 ks (6,8) | 185,- |
| pohanka, mrkev, sušená rajčata, psyllium, cibule, agáve, bazalka, olivy, rajčata, žampiony, tamari, slunečnicová semínka, lahůdkové droždí, lněné semínko, kešu, jablečný ocet, sůl, pepř | |
| MyRaw Salát s avokádem a krekry (6, 11) | 185,- |
| mix salátů, olivy, cherry rajčata, sušená rajčata, okurka, lahůdkové droždí, olivový olej, tamari, černý sezam, avokádo a krekry dle denní nabídky | |
| Smetanové kelp nudle se špenátem a žampiony (6) | 210,- |
| kelpové nudle, slunečnicová semínka, česnek, sůl, pepř, tamari, špenát, lahůdkové droždí, žampiony, olivový olej | |
| Italské kelp nudle s rajčatovým pestem (8) | 210,- |
| kelpové nudle, sušená rajčata, rajčata, kešu, olivy, slunečnicová semínka, cibule, česnek, lahůdkové droždí, sůl, pepř, italské koření, bazalka, agáve | |
| Plněná zeleninová tortilla (8) | 185,- |
| červená řepa, cuketa, agáve, lněné semínko, mrkev, sušená rajčata, pekingské zelí, cibule, kešu, jablečný ocet, rajčata, datle, sůl, pepř | |
| Portobello Burger se salátkem (6,8) | 210,- |
| portobello, rajčata, sušená rajčata, bazalka, agáve, jablečný ocet, kešu, mix salátu, rajče, okurka, cibule, tamari, olivový olej, sůl, pepř | |
| Sýrový talíř s brusinkovou omáčkou a krekry (8,11) | 185,- |
| kešu, slunečnicová semínka, mák, sezam, mandle, lahůdkové droždí, spirulina, citrón, probiotika, brusinky, jablko, agáve, sůl, pepř a krekry dle denní nabídky | |

Obrázek 3: Ukázka jídelního lístku raw food

1.37 Ukázka očištného programu vitariánské stravy

Shelton (2014) uvádí postup pročištění pomocí syrové stravy. Tento očištný program sestavil jako 3 denní, 7 denní, 14 denní a 28 denní program. Jídelníček by měl nejenom pročistit, ale nabízí také přísun energie a posílení, omlazení, hloubkovou detoxikaci a úplnou tělesnou regeneraci. Autor doporučuje nejprve začít s 3 denním pročištěním organismu. Tento program pročištění přinese tělu více energie a posílení. Výsledky očisty podpoříme také dostatečným pohybem nebo např. modlitbou či meditací.

Zde je uveden autorem Shelton (2014) 3 denní očištný jídelníček pomocí syrové stravy:

1. DEN

Po probuzení vypít 1 litr čisté alkalické vody s citronem. Voda s citronem člověka probudí a propláchně tělo. Čistou vodu pít během celého dne – množství vody je určeno dle hmotnosti.

Snídaně obsahuje koktejl se syrové zeleniny či ovoce nebo miskou čerstvého ovoce.

Oběd je tvořen salátem se syrové zeleniny nebo ovocem a výběrem ze zálivek.

Večer vypít 1 až 2 šálky projímavého čaje s čerstvým citronem.

Večeře je složená výhradně ze syrových potravin. Doporučené je začít s ovocem a poté si připravit mísu míchaného salátu se spoustou zeleniny.

Autor doporučuje spánek před 22. hodinou. Cílem je 8 hodin kvalitního spánku.

2. DEN

Po probuzení vypít 1 litr kvalitní čisté vody s citronem.

Snídaně začíná zelenou šťávou (0,5 l), jejíž základ tvoří listová zelenina.

Dopoledne je doporučen fyzický pohyb (vycházka, cvičení apod.). Poté vypít 0,5 litru zelené šťávy.

Oběd tvoří salát se zálivkou.

Odpoledne zvolit bylinkový čaj a některý z energetických koktejlů. Doporučuje se hodinový odpočinek.

Večeře je tvořena vývarem a syrovým salátem. Důležité je zařadit do salátu avokádo, které obsahuje esenciální mastné kyseliny.

Spánek je stanoven před 22. hodinou.

3. DEN

Po probuzení vypít 1 litr čisté vody s citronem a naplánovat pitný režim na celý den.

Snídaně obsahuje zelený koktejl – vypít cca 0,5 – 1 litr během rána.

Dopoledne zvolit 30 minutové cvičení a vypít bylinkový čaj či vodu.

Oběd tvořen vývarem a salátem.

Odpoledne připravit zelený koktejl a pokud je možné, vyhradit si čas na odpočinek.

Večeře se skládá z energetických koktejlů. Poté připravit salát s přílohou (např. brokolice).

Čas ke spaní je určena jako u předchozích dnů na 22. hodinu.

Wignall (2015) sestavila očistu následujícím způsobem:

Denní plán obsahuje:

Po probuzení začít citronovou vodou či bylinkovým čajem.

Snídaně obsahuje zeleninové šťávy

Oběd tvořen z hlavního jídla a salátu nebo rozmixovaný pokrm.

Svačina by měla být složena z ovoce nebo syrové zeleniny a podobně.

Večeře se skládá z rozmixovaného jídla jako je polévka nebo smoothie.

Před spaním je vhodné zvolit čaj, tonik nebo elixír.

Autorka upozorňuje na možné problémy během detoxikace syrovou stravou. První tři dny se připravit na bolest hlavy kvůli nedostatku kofeinu, cukru a zpracovaných potravin. Může docházet k náladovosti a naše energie bude kolísat. Během 4. – 7. dne dojde k prudkému stoupání energie, mohou se objevit vyrážky důsledkem zbavování toxických látek z těla. Autorka dále uvádí, že může dojít k citlivosti. V 8. – 10. dnech dojde ke snížení chuti na cukr. Člověk by se měl cítit svěží, detox se stává příjemným a trávení probíhá pravidelně. V průběhu 11. dne a dalších dnů by měl být detoxikační režim hračka jak uvádí Wignall (2015). Autorka doporučuje po skončení detoxu začínat konzumovat pevnou stravu postupně.

1.38 Průvodní dopis a výsledky dotazníkového šetření

Dotazníkové šetření: Pozice alternativních restaurací v systémech stravování (příklad raw food restaurací)



www.survio.com

Základní údaje

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Název výzkumu | Dotazníkové šetření: Pozice alternativních restaurací v systémech stravování (příklad raw food restaurací) |
|  | Autor | Markéta Šimonová |
|  | Jazyk dotazníku |  Čeština |
|  | Veřejná adresa dotazníku | https://www.survio.com/survey/d/J3L2E8I9E3K2F3I6B |
|  | První odpověď | 04. 02. 2019 |
|  | Poslední odpověď | 05. 03. 2019 |
|  | Doba trvání | 30 dnů |

Statistika respondentů

403

Počet návštěv

120

Počet dokončených

0

Počet nedokončených

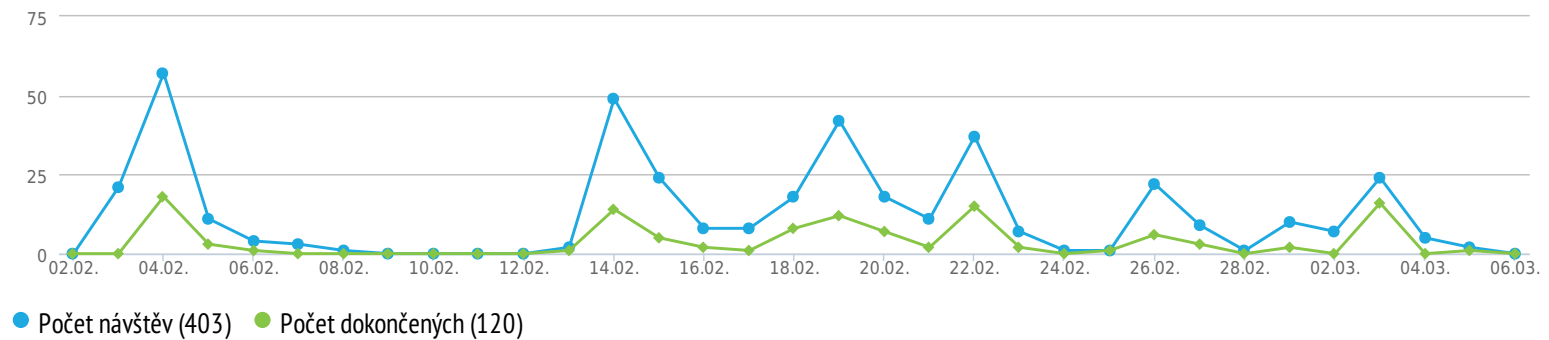
283

Pouze zobrazení

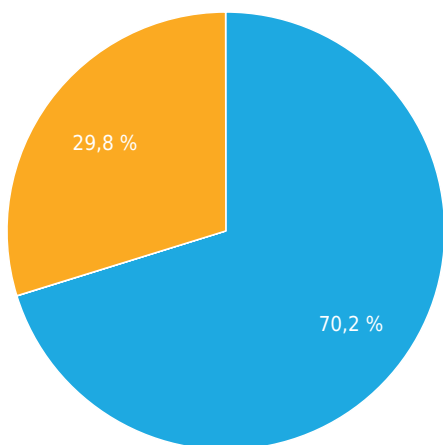
29,8 %

Celková úspěšnost vyplnění dotazníku

Historie návštěv (04. 02. 2019 – 05. 03. 2019)

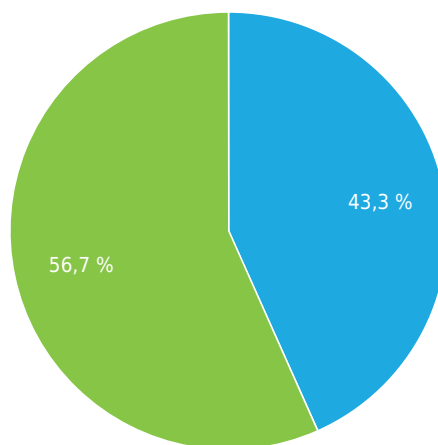


Celkem návštěv



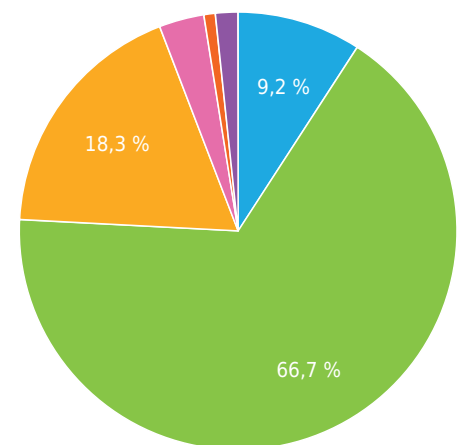
- Pouze zobrazeno (70,2 %)
- Nedokončeno (0 %)
- Dokončeno (29,8 %)

Zdroje návštěv



- Facebook (43,3 %)
- Přímý odkaz (56,7 %)

Čas vyplňování dotazníku

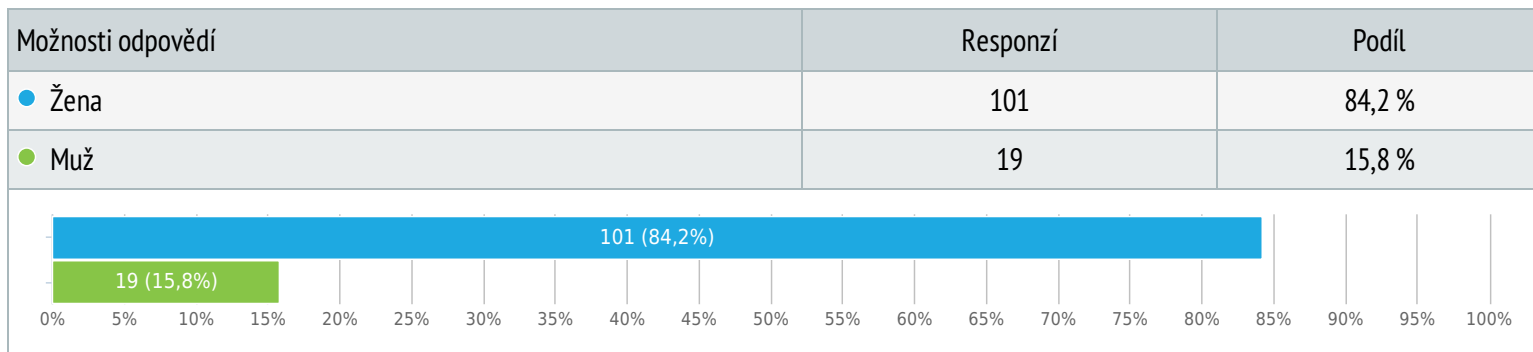


- 1-2 min. (9,2 %)
- 2-5 min. (66,7 %)
- 5-10 min. (18,3 %)
- 10-30 min. (3,3 %)
- 30-60 min. (0,8 %)
- >60 min. (1,7 %)

Výsledky

1. Pohlaví

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



2. Uvedte prosím Váš věk

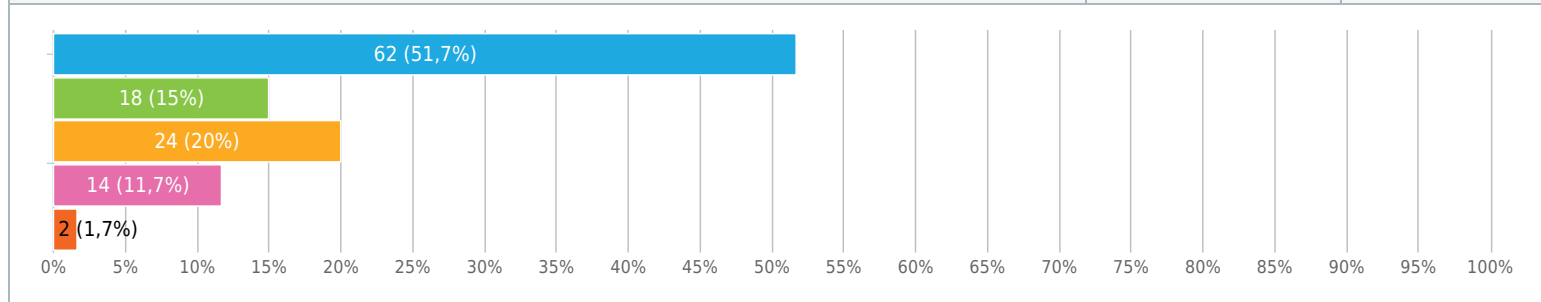
Textová odpověď, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x

- (2x) 48
- 52
- (6x) 22
- (3x) 53
- (6x) 26
- (8x) 32
- (4x) 29
- (3x) 45
- (3x) 28
- (7x) 25
- (4x) 18
- (2x) 56
- (3x) 24
- 55
- 46
- (6x) 34
- (3x) 19
- (6x) 20
- 36
- 54
- (6x) 33
- (4x) 31
- 63
- (2x) 41
- (6x) 30
- (3x) 47
- 42
- (2x) 43
- (4x) 23
- 37
- 51
- (2x) 39
- (2x) 40
- (5x) 35
- 49
- 17
- 38
- 44
- 57
- 27
- (2x) 16
- 15

3. Z hlediska ekonomických aktivit jste

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x

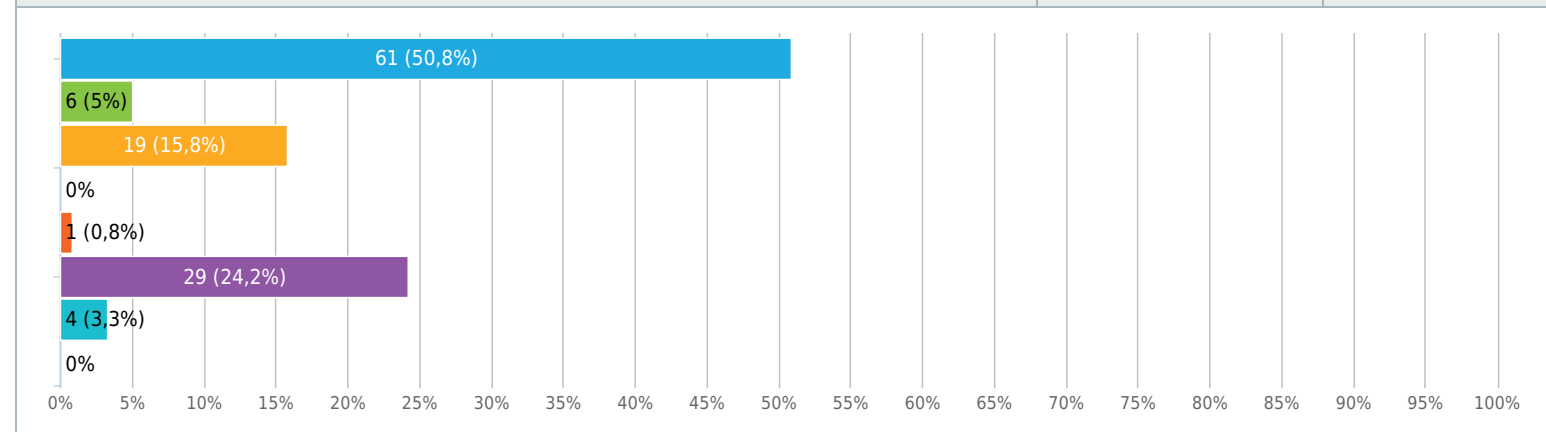
| Možnosti odpovědí | Responzí | Podíl |
|-----------------------------------------|----------|--------|
| ● Zaměstnanec/zaměstnankyně | 62 | 51,7 % |
| ● Podnikatel/ka | 18 | 15 % |
| ● Student | 24 | 20 % |
| ● Mateřská dovolená/rodičovská dovolená | 14 | 11,7 % |
| ● Důchodce | 2 | 1,7 % |



4. Označte, co podle Vás nejlépe vyjadřuje podstatu raw food (označte pouze jednu odpověď)

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x

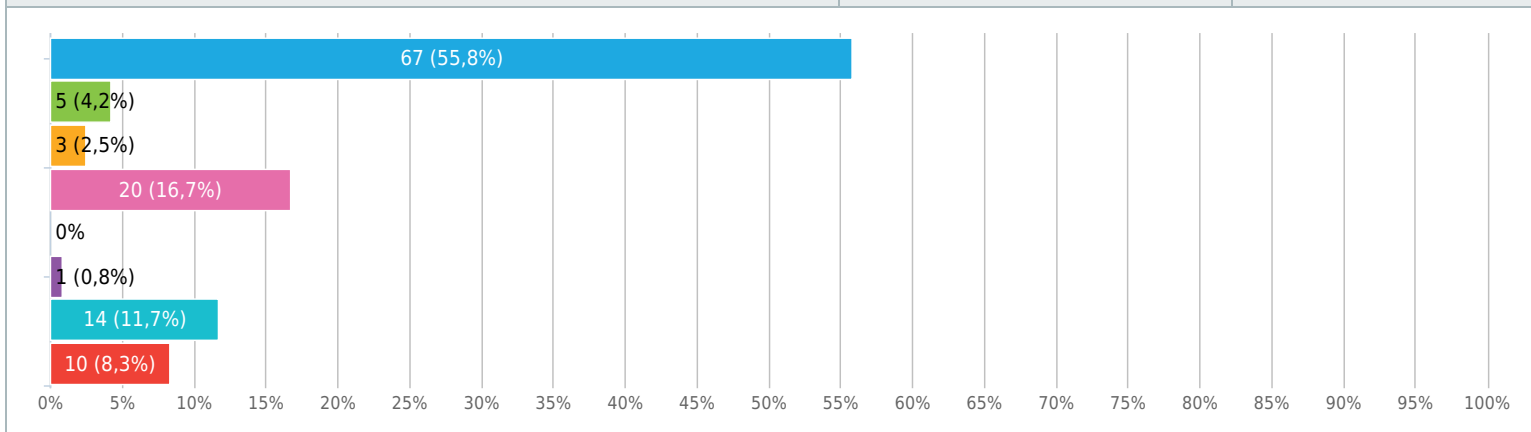
| Možnosti odpovědí | Responzí | Podíl |
|------------------------------------|----------|--------|
| ● Syrové jídlo | 61 | 50,8 % |
| ● Nezpracované jídlo | 6 | 5 % |
| ● Pomalu připravované syrové jídlo | 19 | 15,8 % |
| ● Syrové jídlo fastfoodového typu | 0 | 0 % |
| ● Módní novinka | 1 | 0,8 % |
| ● Životní styl | 29 | 24,2 % |
| ● Veganství | 4 | 3,3 % |
| ● Vegetariánství | 0 | 0 % |



5. Kde jste přišli poprvé do kontaktu s pojmem raw food? (označte pouze jednu odpověď)

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x

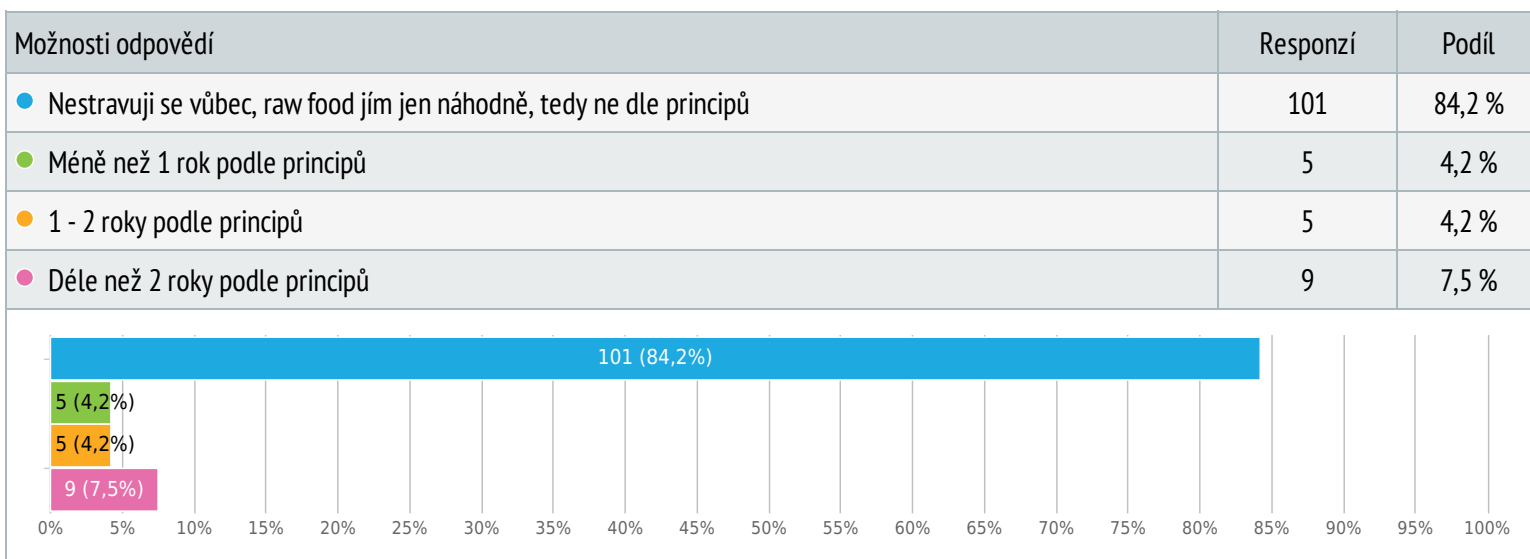
| Možnosti odpovědí | Responzí | Podíl |
|---------------------|----------|--------|
| ● Internet | 67 | 55,8 % |
| ● TV | 5 | 4,2 % |
| ● Tištěné materiály | 3 | 2,5 % |
| ● Ústní forma | 20 | 16,7 % |
| ● Výživový poradce | 0 | 0 % |
| ● Semináře | 1 | 0,8 % |
| ● Nemohu posoudit | 14 | 11,7 % |
| ● Jiná | 10 | 8,3 % |



- V Australii
- Sousedka
- trziste v zahraničí, potom internet a ustni forma
- Markus Rothkranz-Heal yourself
- Knihs od pani Boutenko
- Stravovani psa
- Od dcery, byla jeden čas vitariánka, dnes veganka
- Vegan restaurace
- Rodinný podnik
- V práci

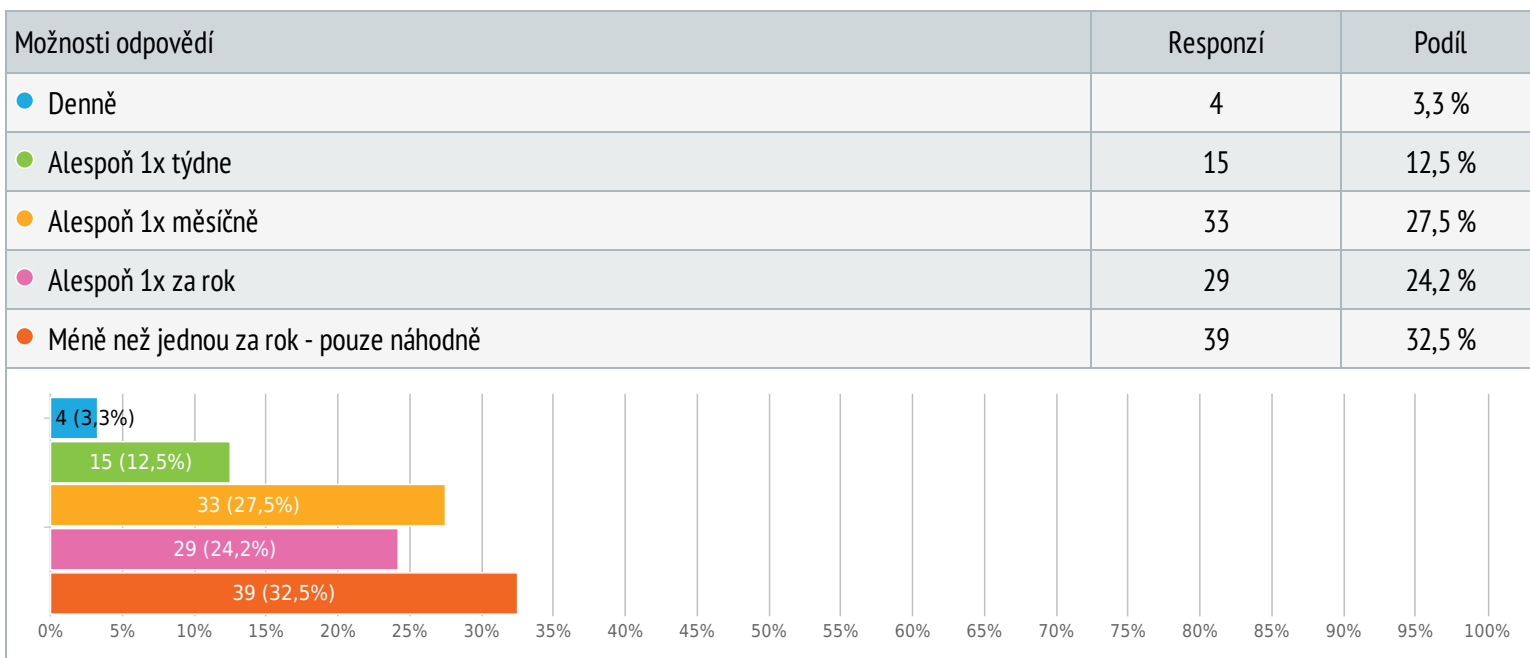
6. Jak dlouho se stravujete dle principů stravy raw food?

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



7. Jak často navštěvujete restaurace, kde lze konzumovat raw food?

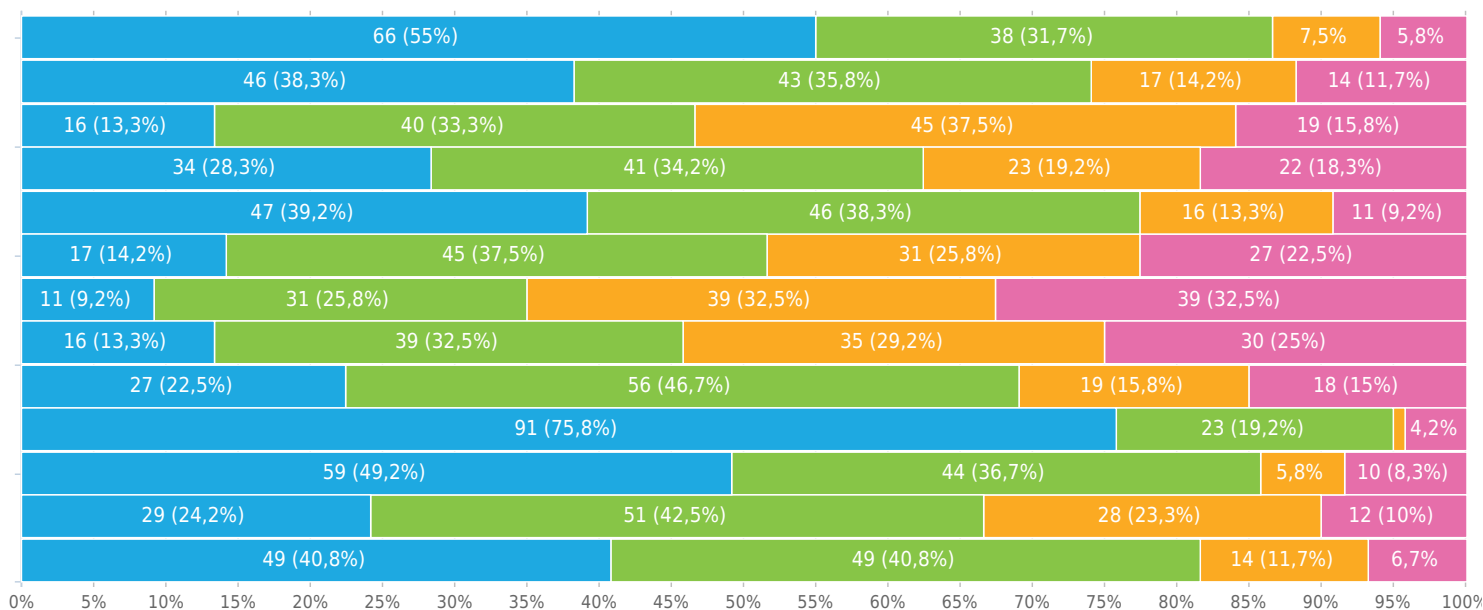
Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



8. Určete, jak Vás následující důvody ovlivňují při rozhodování se o návštěvě zařízení, kde lze konzumovat raw food

Matice výběru z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x

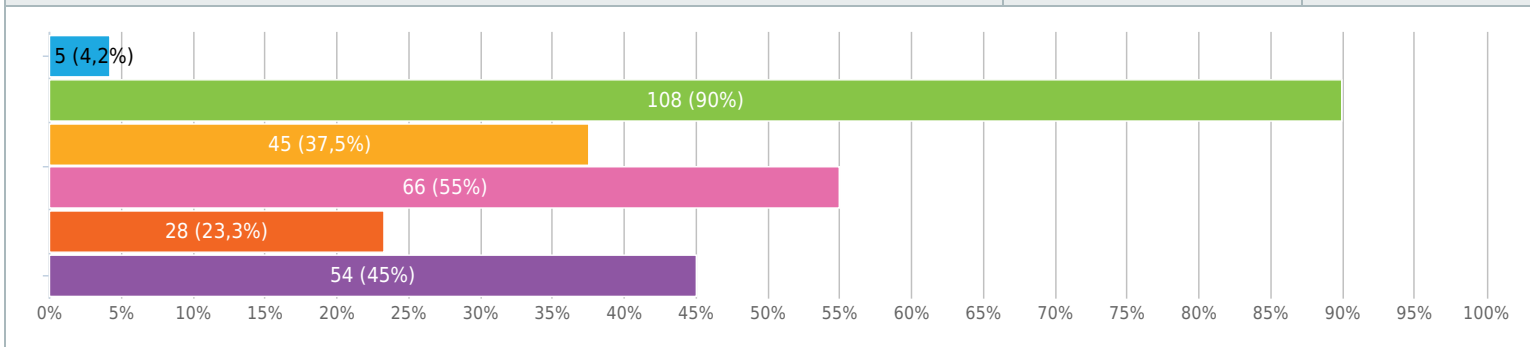
| Odpověď | ● Zásadní vliv | ● Střední vliv | ● Malý vliv | ● Žádný vliv |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|-------------|--------------|
| Můj vlastní zájem o zdravý životní styl | 66 (55,0 %) | 38 (31,7 %) | 9 (7,5 %) | 7 (5,8 %) |
| Jídlo konzumované v raw food zařízení je pro Vás požitek | 46 (38,3 %) | 43 (35,8 %) | 17 (14,2 %) | 14 (11,7 %) |
| Pomalá konzumace jídla | 16 (13,3 %) | 40 (33,3 %) | 45 (37,5 %) | 19 (15,8 %) |
| Příprava jídla dle principů raw food - syrové jídlo | 34 (28,3 %) | 41 (34,2 %) | 23 (19,2 %) | 22 (18,3 %) |
| Klidné prostředí | 47 (39,2 %) | 46 (38,3 %) | 16 (13,3 %) | 11 (9,2 %) |
| Úspora času | 17 (14,2 %) | 45 (37,5 %) | 31 (25,8 %) | 27 (22,5 %) |
| Možnost rychlé konzumace jídla | 11 (9,2 %) | 31 (25,8 %) | 39 (32,5 %) | 39 (32,5 %) |
| Možnost vzít jídlo s sebou | 16 (13,3 %) | 39 (32,5 %) | 35 (29,2 %) | 30 (25 %) |
| Vysoká cena | 27 (22,5 %) | 56 (46,7 %) | 19 (15,8 %) | 18 (15 %) |
| Kvalita jídla | 91 (75,8 %) | 23 (19,2 %) | 1 (0,8 %) | 5 (4,2 %) |
| Výběr z více pokrmů | 59 (49,2 %) | 44 (36,7 %) | 7 (5,8 %) | 10 (8,3 %) |
| Doporučení přátel | 29 (24,2 %) | 51 (42,5 %) | 28 (23,3 %) | 12 (10 %) |
| Předpokládám, že takové stravování má příznivé dopady na životní prostředí | 49 (40,8 %) | 49 (40,8 %) | 14 (11,7 %) | 8 (6,7 %) |



9. Myslíte si, že jsou suroviny pro raw food (můžete vybrat z více odpovědí)

Výběr z možností, více možných, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x

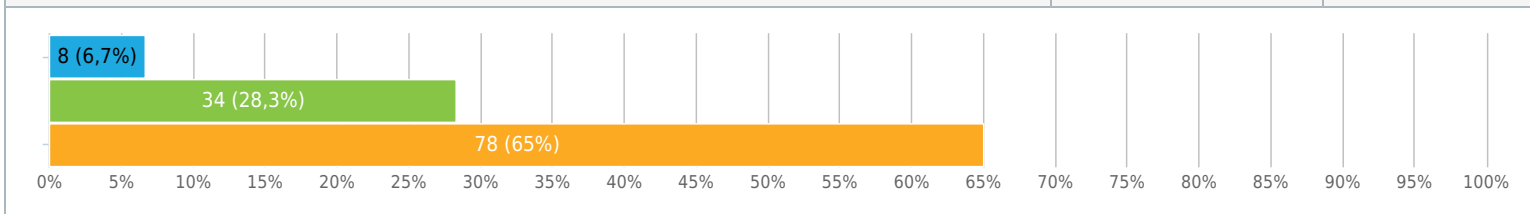
| Možnosti odpovědí | Responzí | Podíl |
|-----------------------------------|----------|--------|
| ● Již předpřipravené (polotovary) | 5 | 4,2 % |
| ● Čerstvé | 108 | 90 % |
| ● Lokální | 45 | 37,5 % |
| ● V bio kvalitě | 66 | 55,0 % |
| ● Mražené | 28 | 23,3 % |
| ● Sušené | 54 | 45 % |



10. Menu si vybíráte

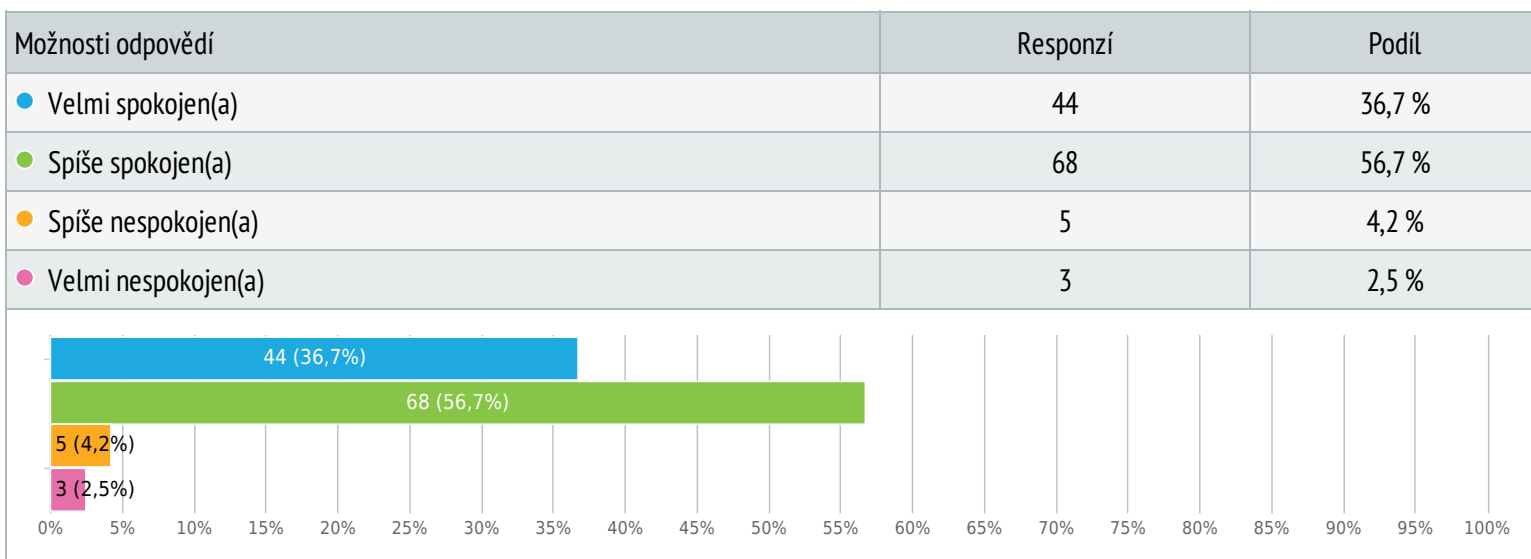
Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x

| Možnosti odpovědí | Responzí | Podíl |
|----------------------------------------|----------|--------|
| ● U pultu s pokladním | 8 | 6,7 % |
| ● V klasickém tištěném jídelním lístku | 34 | 28,3 % |
| ● Kombinuji oba způsoby | 78 | 65 % |



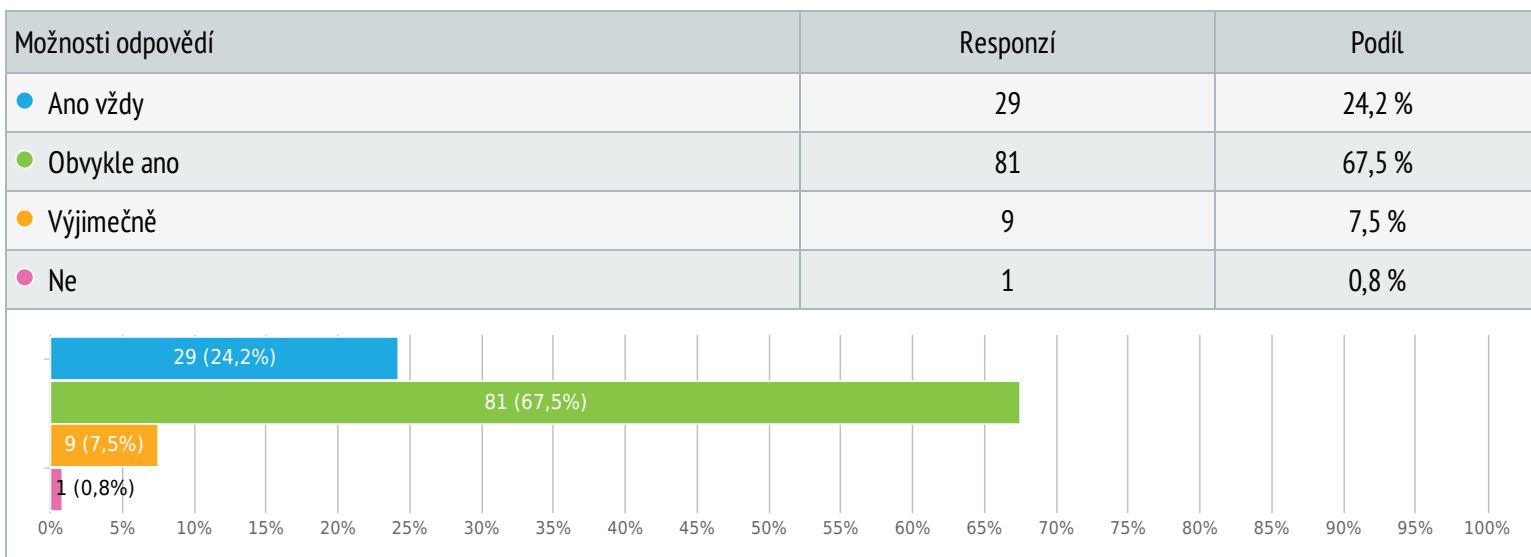
11. Jste spokojen(a) s kvalitou surovin v těchto restauracích?

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



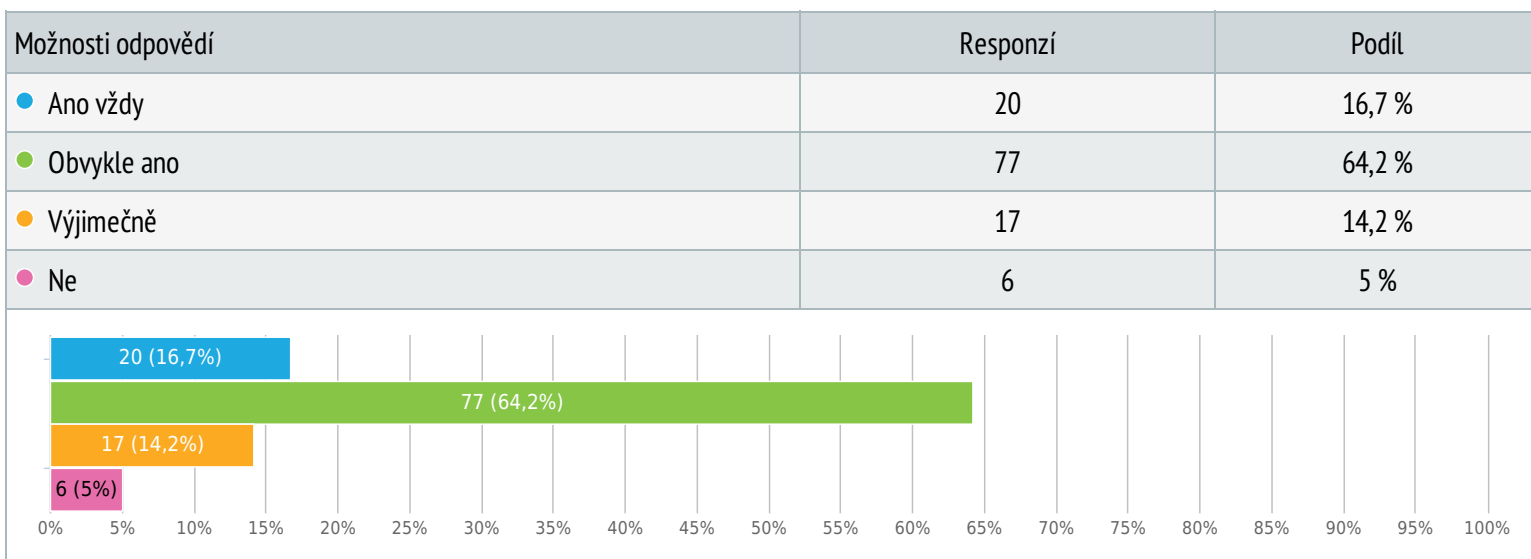
12. Jste spokojen(a) s kvalitou nabízených jídel v raw food?

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



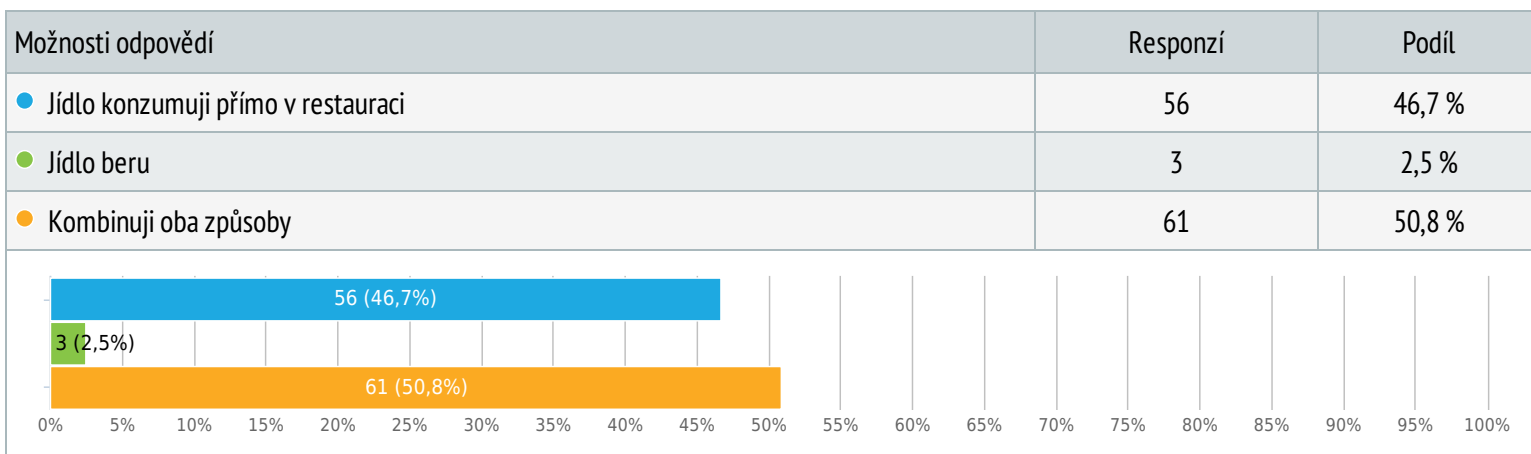
13. Jste spokojen(a) s množstvím nabízených jídel v raw food?

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



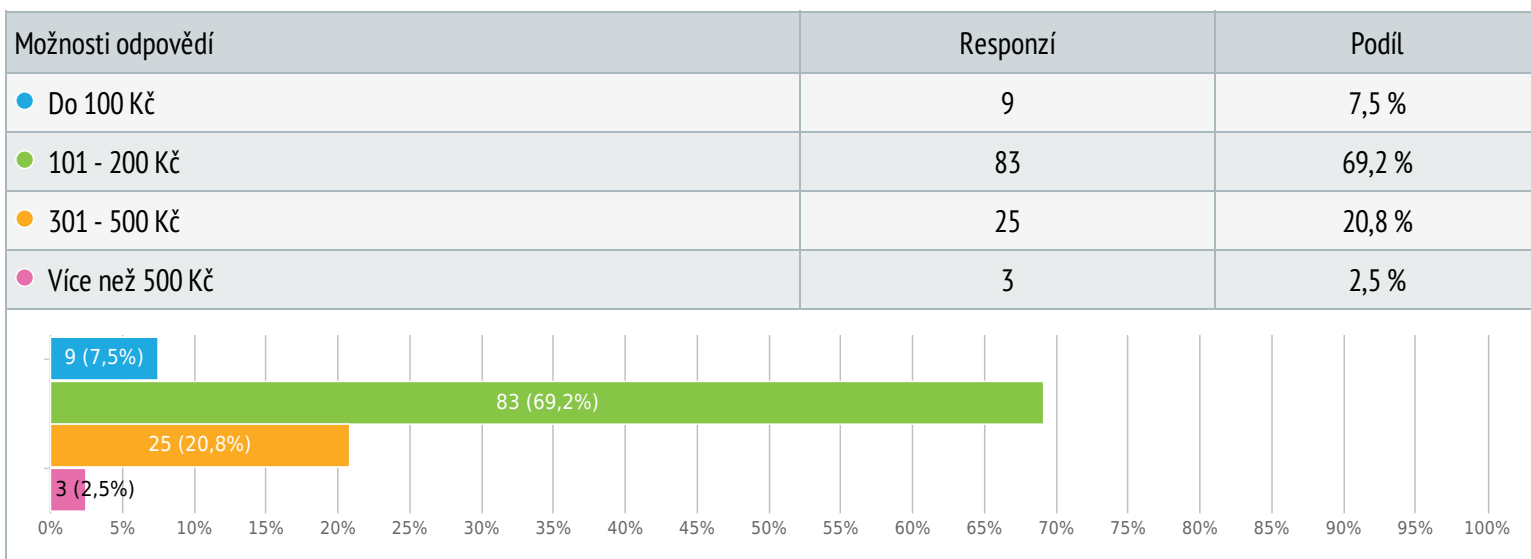
14. Jak se v tomto zařízení stravujete?

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



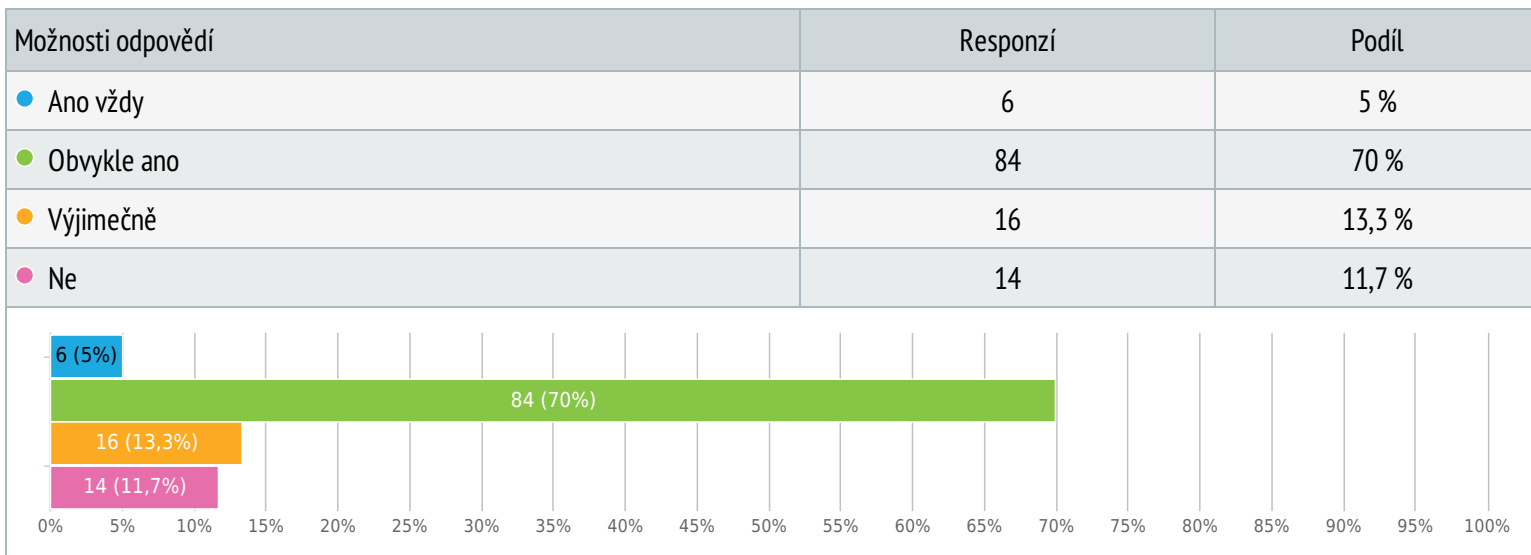
15. Jak vysokou částku jste ochoten(a) utratit za jedno jídlo v restauraci raw food?

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



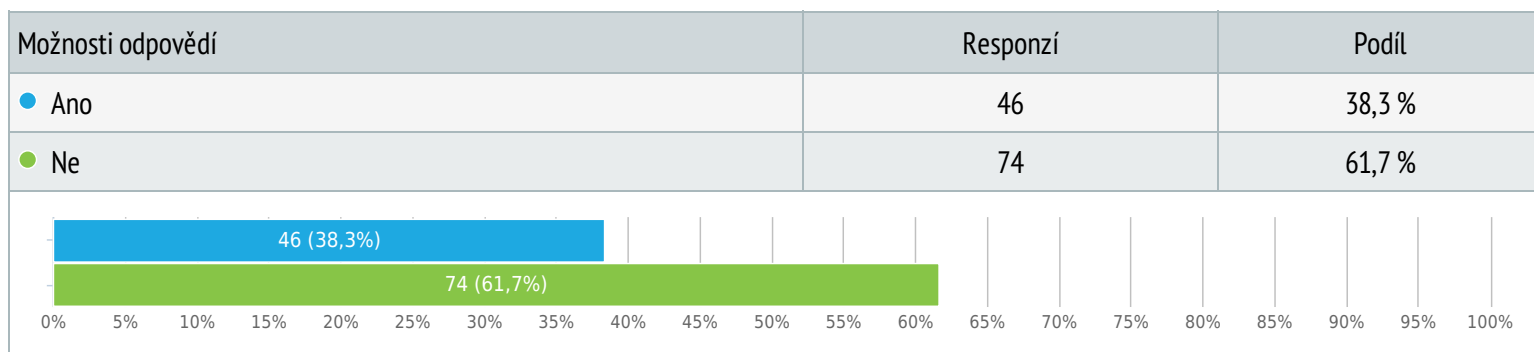
16. Jste spokojen(a) s cenou nabízených jídel v raw food?

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x











17. Navštěvujete restaurace typu fast food?

Výběr z možností, zodpovězeno 120x, nezodpovězeno 0x



Nastavení dotazníku

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Otázek na stránku | Všechny |
|  | Povolit odeslat vícekrát? |  |
|  | Povolit návrat k předchozím otázkám? |  |
|  | Zobrazovat čísla otázek? |  |
|  | Náhodné pořadí otázek? | |
|  | Zobrazit ukazatel postupu? |  |
|  | Oznámení o vyplnění dotazníku na e-mail? | |
|  | Ochrana heslem? | |
|  | IP omezení? | |

Příloha: dotazník

Dotazníkové šetření: Pozice alternativních restaurací v systémech stravování (příklad raw food restaurací)

Dobrý den,

dovolte mi, abych se Vám představila. Jmenuji se Markéta Šimonová a studuji Českou zemědělskou univerzitu v Praze obor Veřejná správa a regionální rozvoj.

Obracím se na Vás s laskavou prosbou o zodpovězení několika otázek v podobě dotazníku, který je součástí mé diplomové práce. Diplomová práce je zaměřena na zkoumání alternativních restaurací a jmenuje se „Pozice alternativních restaurací v systémech stravování (příklad RAW FOOD restaurací)“.

Úkolem dotazníku je zjistit, jak je vnímáno raw food stravování a jaká je jeho pozice v České republice.

Ujišťuji Vás, že samotné vyplnění Vám zabere pouze pár minut a veškeré odpovědi jsou zcela anonymní. Osobám, jež dotazník vyplní, budou na vyžádání výsledky k dispozici.

Vaše stanoviska jsou pro mě velice důležitá a značně napomohou ke zpracování mé diplomové práce.

Děkuji Vám za spolupráci.

Hezký den.

S úctou

Bc. Markéta Šimonová

Kontakt:

tel: 420 721 985 317

email: simsi@seznam.cz

1. Pohlaví

Žena

Muž

2. Uveďte prosím Váš věk

3. Z hlediska ekonomických aktivit jste

- Zaměstnanec/zaměstnankyně
- Podnikatel/ka
- Student
- Mateřská dovolená/rodičovská dovolená
- Důchodce

4. Označte, co podle Vás nejlépe vyjadřuje podstatu raw food (označte pouze jednu odpověď)

- Surové jídlo
- Nezpracované jídlo
- Pomalu připravované surové jídlo
- Surové jídlo fastfoodového typu
- Módní novinka
- Životní styl
- Veganství
- Vegetariánství

5. Kde jste přišli poprvé do kontaktu s pojmem raw food? (označte pouze jednu odpověď)

- Internet
- TV
- Tištěné materiály
- Ústní forma
- Výživový poradce
- Semináře
- Nemohu posoudit
- Jiná

6. Jak dlouho se stravujete dle principů stravy raw food?

- Nestravuji se vůbec, raw food jím jen náhodně, tedy ne dle principů
- Méně než 1 rok podle principů
- 1 - 2 roky podle principů
- Déle než 2 roky podle principů

7. Jak často navštěvujete restaurace, kde lze konzumovat raw food?

- Denně
- Alespoň 1x týdně
- Alespoň 1x měsíčně
- Alespoň 1x za rok
- Méně než jednou za rok - pouze náhodně

8. Určete, jak Vás následující důvody ovlivňují při rozhodování se o návštěvě zařízení, kde lze konzumovat raw food

| | Zásadní vliv | Střední vliv | Malý vliv | Žádný vliv |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Můj vlastní zájem o zdravý životní styl | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jídlo konzumované v raw food zařízení je pro Vás požitek | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Pomalá konzumace jídla | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Příprava jídla dle principů raw food - syrové jídlo | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Klidné prostředí | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Úspora času | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Možnost rychlé konzumace jídla | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Možnost vzít jídlo s sebou | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Vysoká cena | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Kvalita jídla | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Výběr z více pokrmů | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Doporučení přátel | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Předpokládám, že takové stravování má příznivé dopady na životní prostředí | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

9. Myslíte si, že jsou suroviny pro raw food (můžete vybrat z více odpovědí)

- Již předpřipravené (polotovary)
- Čerstvé
- Lokální
- V bio kvalitě
- Mražené
- Sušené

10. Menu si vybíráte

- U pultu s pokladním
- V klasickém tištěném jídelním lístku
- Kombinuji oba způsoby

11. Jste spokojen(a) s kvalitou surovin v těchto restauracích?

- Velmi spokojen(a)
- Spíše spokojen(a)
- Spíše nespokojen(a)
- Velmi nespokojen(a)

12. Jste spokojen(a) s kvalitou nabízených jídel v raw food?

- Ano vždy
- Obvykle ano
- Výjimečně
- Ne

13. Jste spokojen(a) s množstvím nabízených jídel v raw food?

- Ano vždy
- Obvykle ano
- Výjimečně
- Ne

14. Jak se v tomto zařízení stravujete?

- Jídlo konzumuji přímo v restauraci
- Jídlo беру
- Kombinuji oba způsoby

15. Jak vysokou částku jste ochoten(a) utratit za jedno jídlo v restauraci raw food?

- Do 100 Kč
- 101 - 200 Kč
- 301 - 500 Kč
- Více než 500 Kč

16. Jste spokojen(a) s cenou nabízených jídel v raw food?

- Ano vždy
- Obvykle ano
- Výjimečně
- Ne

17. Navštěvujete restaurace typu fast food?

- Ano
- Ne