

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra ekonomiky



Bakalářská práce

Produkce a obchod s kávou

Jana Medková

© 2024 ČZU v Praze

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jana Medková

Hospodářská a kulturní studia

Název práce

Produkce a obchod s kávou

Název anglicky

Coffee production and trade

Cíle práce

Cílem práce je přiblížit historii a současnost pěstování kávovníku ve světě a zpracování jeho plodů, charakterizovat hlavní produkční oblasti kávovníku a analyzovat mezinárodní trh s výslednou komoditou (kávou). Měl by být nastíněn význam kávy pro hospodářství pěstitelských (exportně zaměřených) zemí. Do práce bude zahrnuto i hledisko spotřebitelské (různá příprava kávy, hlavní importní země). Nelze ani přehlédnout, že konzumace kávy je také významný společenský atribut, a spoluvytváří kulturní prostředí řady zemí (kavárny, svátky kávy, regionální pojmenování apod.). I zde je tedy příležitost pro popis zvyklostí, které konzumaci tohoto nápoje provázejí na různých místech planety. V práci budou uvedeny základní problémy spojené s produkcí kávy ve světě a také nové trendy. Ve vztahu k ČR by měla být rozvedena i problematika Fairtrade.

Metodika

Výběr a studium relevantní odborné literatury. Základem budou statistické ročenky a statistické databáze OSN a přidružených organizací (FAOSTAT, UNCTADSTAT, WORLD BANK apod.). V rámci kvantitativního šetření bude vytvořen dotazník ve vztahu k českému trhu s kávou a přístupu k Fairtrade.

V různé míře budou použity metody analýzy, syntézy, deskripce a komparace.

Doporučený rozsah práce

30-40 stran

Klíčová slova

kávovník, káva, produkce kávy, Fairtrade, zpracování kávy, kávová zrna, mezinárodní obchod, kávová kultura

Doporučené zdroje informací

BOUDA, Lubomír. Technologie a popis pražení kávy, Zlín, 2010.

Coffee Development report 2021, International Coffee Organization, London 2022, 96 s., ISBN 978-1-3999-3657-6, přístupné:

<https://www.ico.org/documents/cy2022-23/coffee-development-report-2021.pdf>

FAO Statistical Yearbook 2022, FAO, Řím 2022, 382 s., ISBN 978-92-5-136930-2

FAO/UN, FAOSTAT, databáze, přístupné: <https://www.fao.org/faostat/en/#data>

International Coffee Organization – Statistics, přístupné: <https://www.ico.org/>

UNCTAD Handbook of Statistics 2022, United Nations Publications, Geneva 2022, 104 s., ISBN: 978-92-1-113076-8.

UN, UNCTADSTAT (databáze), přístupné: <https://unctadstat.unctad.org/EN/>

Předběžný termín obhajoby

2023/24 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Zbyněk Kuna, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra ekonomiky

Elektronicky schváleno dne 4. 12. 2023

prof. Ing. Lukáš Čechura, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 9. 2. 2024

doc. Ing. Tomáš Šubrt, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 12. 03. 2024

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Produkce a obchod s kávou" jsem vypracoval(a) samostatně pod vedením vedoucího bakalářské 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 autor(ka) uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 15. 03. 2024

Poděkování

Rád(a) bych touto cestou poděkoval(a) Ing. Zbyňku Kunovi, Ph.D. za trpělivost při vedení bakalářské práce, poskytnutí užitečných informací a vedení správným směrem. Dále bych chtěla poděkovat všem respondentům, kteří si našli čas a vyplnili sdílenou anketu.

Produkce a obchod s kávou

Abstrakt

Tato bakalářská práce se v první části zabývá produkcí a pěstováním. Přírodními podmínkami, ve kterých se kávovníku daří nejlépe a jaké země jimi disponují. Uvedeny jsou i historické kontexty v jakých se kávovník do pěstitelských oblastí dostal. Druhá část bakalářské práce je zaměřena na hlavní exportní regiony a vývoj objemu exportu. Následně jsou v práci uvedeny také hlavní importní země a vývoj importu. Příchod kávy do dané země a následný rozvoj kávové kultury. Poslední část bakalářské práce se věnuje Fairtrade organizaci, základním informacím, jejím činností a cílům. Ve spojení s fair trade je uveden i vývoj importu kávy do České republiky a kávová historie a kultura v Česku. Cílem této bakalářské práce zjistit jaká je míra povědomí o organizaci Fairtrade Česko a Slovensko v České republice. K získání dat o exportu, importu a spotřebě kávy byly využity čtyři organizace, a to Food and Agriculture Organization of the United Nations, International Coffee Organization, Fairtrade Česko a Slovensko a Český statistický úřad. K provedení výzkumu o povědomí Fairtrade mezi obyvateli byl využit kvantitativní výzkum s použitím metody sběru dat anketa, která byla následně vyhodnocena. Výsledky provedené ankety prokazují, že káva je v České republice konzumována na denní bázi většinou spotřebitelů. Ne všichni se však zajímají o její původ nebo organizaci Fairtrade Česko a Slovensko.

Klíčová slova: káva, kávovník, produkce kávy, Fairtrade, export, import, kávová kultura

Coffee production and trade

Abstract

The first part of this bachelor thesis deals with production and cultivation. The natural conditions in which the coffee plant thrives best and which countries have them. The historical context in which the coffee plant came to the growing areas is also presented. The second part of the thesis focuses on the main export regions and the evolution of export volumes. Subsequently, the main importing countries and the evolution of imports are also presented in the thesis. The arrival of coffee in a given country and the subsequent development of coffee culture. The last part of the bachelor thesis is devoted to the Fairtrade organization, background information, its activities and objectives. In connection with fair trade, the development of coffee imports to the Czech Republic and coffee history and culture in the Czech Republic are also presented. The aim of this bachelor thesis is to find out what is the level of awareness of the Fairtrade Czech Republic and Slovakia in the Czech Republic. Four organisations were used to obtain data on coffee exports, imports and consumption, namely the Food and Agriculture Organisation of the United Nations, the International Coffee Organisation, Fairtrade Czech Republic and Slovakia and the Czech Statistical Office. Quantitative research using a survey method of data collection was used to conduct research on Fairtrade awareness among the population, which was then evaluated. The results of the survey show that coffee is consumed on a daily basis by the majority of consumers in the Czech Republic. However, not all of them are interested in its origin or the Fairtrade Czech Republic and Slovakia organisation.

Keywords: coffee, coffee plant, coffee production, Fairtrade, export, import, coffee culture

Obsah

1 Úvod.....	11
2 Cíl práce a metodika.....	13
2.1 Cíl práce	13
2.2 Metodika	13
3 Teoretická východiska	16
3.1 Káva	16
3.2 Komoditní káva.....	16
3.3 Výběrová káva	17
3.3.1 Kávovník.....	17
3.3.2 Historie kávy	18
3.4 Přírodní podmínky pro pěstování kávovníku	20
3.4.1 Rozmnožování kávovníku	21
3.4.2 Arabika	22
3.4.3 Robusta	22
3.4.4 Zpracování	23
3.4.5 Kávové výrobky.....	27
3.5 Hlavní produkční oblasti	29
3.5.1 Brazílie.....	29
3.5.2 Etiopie.....	30
3.5.3 Kolumbie	31
3.5.4 Vietnam.....	31
3.5.5 Indonésie.....	32
4 Mezinárodní obchod s kávou	33
4.1 Mezinárodní kávová organizace	34
4.2 Asociace pro výběrovou kávu.....	34
4.3 Direct trade.....	35
4.4 Hlavní exportéři	36
4.4.1 Jižní Amerika.....	38
4.4.2 Asie a Oceánie	40
4.4.3 Střední Amerika.....	43
4.4.4 Afrika	44
4.5 Vývoj cen kávy	46
4.6 Hlavní importéři	48
4.6.1 USA	49
4.6.2 Německo	51
4.6.3 Itálie	52

4.6.4	Japonsko.....	54
4.6.5	Francie.....	55
4.6.6	Skandinávie.....	56
5	Fair Trade nebo Fairtrade	58
5.1	Fairtrade Internatonal	58
5.2	Fairtrade v České republice.....	60
5.2.1	Historie kávy v České republice	61
5.2.2	Spotřeba kávy v České republice.....	62
6	Vlastní práce	65
6.1	Výzkumná část	65
6.1.1	Cíle a otázky.....	65
6.1.2	Hypotézy	65
6.2	Výsledky šetření	66
Závěr		68
7	Seznam použitých zdrojů.....	70
7.1	Literární zdroje	70
7.2	Internetové zdroje.....	70
7.3	Seznam obrázků	73
7.4	Seznam tabulek.....	73
7.5	Seznam grafů.....	73
7.6	Seznam použitých zkratk.....	74
Přílohy		75

1 Úvod

Káva se pojí s každodenním životem většiny z nás. Jedná se o jeden z nejoblíbenějších a nejvíce konzumovaných nápojů na světě pocházející z Etiopie. Díky její oblíbenosti se stala druhou nejobchodovanější komoditou po ropě. První zmínky o využívání plodů kávovníku pochází ze 14. století z Jemenu. Předchází jim však legenda o mladém pastevci, který si účinků kávovníku všiml u svého stáda, následně je také zkusil a slovo o keři dodávajícím energii rozšířil. Tato legenda o pastevci Kaldim se v Evropě poprvé rozšířila v 17. století¹. Práce je strukturována do šesti hlavních částí.

V první části práce se čtenář seznámí s rostlinou, z které kávová zrna pochází, s historií, jak se kávová zrna s rozmachem velkých říší rozšířila po Starém světě a přírodními podmínkami, ve kterých se kávovníku daří nejlépe. Uvedené jsou i kroky sběru, zpracování, pražení a jejich metody. Díky těmto procesům se káva může dostat z keře až do ranního šálku plného teplé kávy. Rozlišeny jsou zde i dva hlavní druhy, arabika a robusta, z kterých se následně šlechtí odrůdy. První část se také věnuje zemím, které vyprodukují nejvíce kávových zrn, čtenář se také seznámí s historií příchodu kávových zrn do dané země. V průběhu 15. až 16. století, se začátkem zámořských objevů tak i Nového světa a rozšířením koloniálních impérií se káva dostala do všech koutů světa.

Druhá část se věnuje regionům, které produkují nejvyšší objem kávových zrn, objemu exportu i výši produkce jednotlivých zemí daného regionu. Stejně jako exportéři jsou v bakalářské práci představeny hlavní importní země a objem importu kávových zrn do země v průběhu let. U importujících zemí je také uvedena historie a kavárenská kultura dané země.

Třetí část se soustředí na fair trade obchod se zaměřením na kávová zrna a vývoj jejich importu organizací Fairtrade Česko a Slovensko do České republiky. Základní informace o organizaci, její činnosti i komodity, které zprostředkovává spravedlivým obchodem jsou také obsaženy v této kapitole. V práci je uveden i celkový import kávy do České republiky získané z databáze organizace Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) spolu s údaji o vývoji spotřeby kávy na obyvatele v České republice získané z databáze Českého statistického úřadu (ČSÚ). Stejně jako u exportujících a importujících zemí je i u České republiky v poslední kapitole zmíněna historie kávy a vývoj kavárenské kultury na území České republiky.

¹ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, str. 35

Vlastní část práce obsažená v šesté kapitole, se věnuje kvantitativnímu výzkumu provedeného pomocí ankety, která zjišťuje informovanost o Fairtrade Česko a Slovensko mezi obyvateli České republiky. Před vyhodnocením ankety byly zformulovány hypotézy, které se následně potvrdily či vyvrátily na základě výsledků ankety. Ve stejné subkapitole jsou také uvedeny podněty, jak by se organizace mohla dostat do povědomí širší skupiny lidí nebo jak by mohla motivovat spotřebitele k preferenci produktů Fairtrade.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Cílem bakalářské práce je charakterizovat a seznámit čtenáře s keřem *coffea* jeho historií a rozšířením kávové kultury ve světě. Pomocí statistických ročenek Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), International coffee organization (ICO) a Českého statistického úřadu (ČSÚ) představit hlavní exportní oblasti a z nich nejproduktivnější země a také hlavní importní země kávových zrn. Přiblížit čtenářům cíle a činnost organizace Fairtrade Česko a Slovensko a ze sdílené ankety zjistit, jaké je podvědomí Čechů o organizaci.

2.2 Metodika

Bakalářská práce je založena na odborné literatuře, statistických ročenkách a oficiálních internetových stránkách řešených organizací. V 6. kapitole budou použity metody analýzy získaných dat prostřednictvím ankety.

První bude vypracována teoretická část, která je rozdělena do tří kapitol a následně subkapitol. V první kapitole „Teoretická východiska“ se čtenář seznámí s rostlinou kávovníku, jejími základními druhy a historií. Naváže subkapitola 3.5 zabývající se hlavními produkčními zeměmi. Ke každé z nich bude uveden i stručný popis historie kávy v dané zemi. Druhá kapitola bude rozdělena na dvě subkapitoly, v kterých budou využita data získané od dvou primárních organizací. První organizací bude Food and Agriculture Organization of the United Nations. Tato organizace je hlavním subjektem OSN pro kontrolu potravinové bezpečnosti, zemědělství, lesnictví, rybolovu a rozvoje venkova. Byla založena roku 1945 v Kanadě. Cílem organizace je zamezit světovému hladu a chudobě². Druhá organizace bude Mezinárodní kávová organizace, International coffee organization (ICO). Organizace byla založena v roce 1963 jako jeden ze subjektů OSN. Organizace spojuje exportující i importující země a jejich vlády. Snaží se podporovat udržitelný rozvoj ve prospěch všech zúčastněných v řetězci výroby a zpracování kávy³. Pomocí získaných dat

² FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. About FAO. *Food and Agriculture Organization of the United Nations* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/about/about-fao/en/>

³ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. About the ICO. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/what-we-do/about-us/>

jsou v práci uvedeny exportní regiony a hlavní importní země, které ročně importují nejvyšší objem kávových zrn. V subkapitole 4.4 „Hlavní exportéři“ budou okrajově využita data z výroční zprávy ICO, jelikož jsou data o produkčních regionech rozdělena také podle druhů kávovníku, a to i jejich objem produkce v jednotlivých regionech. Databáze FAO bude využita ke zpracování dat jednotlivých zemí nejproduktivnějších regionů, pěstitelských zemí i objemu importu do zemí s největším objemem importu. Organizace ICO pracuje s termínem kávový rok, který organizace začíná počítat od 1. října do 30. září následujícího roku, stejně tak jako zemědělský rok. Dále také využívá pojem žok, označení pro 60 kg pytel do kterého jsou sklizená kávová zrna balena. V subkapitole „Hlavní importéři“ budou použity údaje získané z databáze Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), jelikož jsou zde k dispozici data o jednotlivých zemí oproti ICO, kde jsou údaje uvedeny pouze za celý region. V této subkapitole bude také zmíněna historie nebo kavárenská kultura jednotlivých zemí. Poslední kapitola teoretické části se bude věnovat fair trade kávě a největší fair trade neziskové organizaci v České republice Fairtrade Česko a Slovensko. Jedná se o nevládní neziskovou organizaci, která je součástí Fairtrade International. V České republice působí od roku 2004, podílí se na propagaci Fairtrade a komunikuje s certifikovanými výrobci⁴. Kapitola se bude věnovat i výši importu kávy do České republiky a historii kávy v České republice. Bude uvedena i hodnota spotřeb kávy na obyvatele. Data o spotřebě kávy budou čerpány ze statistické databáze Českého statistického úřadu (ČSÚ). Ústřední orgán České republiky byl založen v roce 1969. ČSÚ vytváří ucelený obraz ekonomického, sociálního, demografického a enviromentálního vývoje České republiky a následně poskytuje statistické výsledky pro potřeby vládního a samosprávného jednání⁵. V kapitole vlastní práce jsou uvedeny hypotézy o předpokládaných výsledcích sdílené ankety. K získání dat od široké veřejnosti bude využita anketa. Anketa je technika sběru dat využívána pro kvantitativní sociální výzkum. Tato technika je tvořena z menšího počtu otázek, které mohou být uzavřené, polouzavřené i volné. Jejím výběrovým mechanismem je samo výběr, anketa je volně distribuována a respondenti nejsou předem vybráni. Sami respondenti si zvolí, zda se ankety chtějí účastnit

⁴ FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. O nás. *Fairtrade Česko a Slovensko* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/fairtrade/o-nas/>

⁵ ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. O ČSÚ. *Český statistický úřad* [online]. c2024, aktualizováno 26.1.2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/o-csu>

či nikoli. Anketa využitá v této bakalářské práci bude distribuována na sociálních sítích⁶. Následně bude anketa vyhodnocena a porovnána s předem stanovenými hypotézami. Po vyhodnocení ankety budou uvedeny návrhy na zlepšení, prokáže-li se že by mohly být potřeba.

⁶ REICHEL, Jirí. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů* [online]. Praha: Garada Publishing, 2009 [cit. 2024-02-29]. ISBN 978-80-247-6935-6. Dostupné z: <https://www.bookport.cz/kniha/kapitoly-metodologie-socialnich-vyzkumu-395/>, s. 124–125

3 Teoretická východiska

3.1 Káva

Poprvé se káva začala pít v Jemenu kolem 14. století. Původem je z Etiopie, kde keř kávovníku, latinsky *coffea*, rostl už o století dříve. Její oblíbenost v průběhu století zapříčinila obrovský rozmach poptávky a dnes je káva na mezinárodním trhu druhou nejobchodovanější komoditou po ropě. Lidé ročně vypijí kolem 700 miliard šálků kávy. Za rok 2022 dosahovala celosvětová produkce necelých 10,8 milionu tun. Pěstitelské plantáže kávovníku najdeme v 75 zemích napříč celým tropickým podnebným pásmem⁷. Kávě stačili pouhá dvě století na takový rozmach. Na kávovém „průmyslu“ dnes závisí živobytí 125 milionů lidí. Káva je výrazným ekonomickým i kulturním aspektem⁸. Než se káva dostane z keře kávovníku do šálku musí projít zpracováním a upražením. Proces česání a zpracování se často provádí v pěstitelské zemi. Exportní země tak vyváží zelenou kávu, která je následně pražena v samotné zemi, do které byla importována.

3.2 Komoditní káva

Tato bakalářská práce se bude věnovat především trhu s takzvanou komoditní kávou. Toto označení se používá pro kávu, která není obchodována na základě své kvality. Jde jednoduše o kávu. Její původ, období sklizně či způsob zpracování nehrají velkou roli. Koncept komoditní kávy formoval pohled většiny konzumentů, ti vnímají kávu jako generický produkt z libovolného tropického regionu. Jde pro ně často o způsob jak rychle a efektivně nabudit organismus ať už při brzkém ránu nebo při potřebě zůstat déle bdělí. Nápad, že by si někdo vychutnával šálek kávy pro její složitost a rozmanitost chutí, má zatím relativně malou odezvu v celosvětové kultuře kavárenské kultury. Významné rozdíly mezi komoditní a výběrovou kávou najdeme v procesu výroby i obchodu s ní, neboť se jedná o zcela odlišné produkty, které jsou obchodované i na odlišných trzích⁹.

⁷ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 17

⁸ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 8

⁹ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 8-9

3.3 Výběrová káva

Káva s označením výběrová se vyznačuje svou kvalitou a výjimečnou chutí. Každá z těchto káv má svůj vlastní charakter a chuťový profil, který je ovlivněn nejen způsobem pěstování a zpracování ale především svým původem. Jak bude uvedeno v následujících kapitolách, místo, kde byla káva vypěstována a následně zpracována má klíčový vliv na její konečnou chuť¹⁰.

3.3.1 Kávovník

Kávovník je kvetoucí rostlinou z čeledi Mořenovité neboli Rubiacea. Mořenovitá čeleď obsahuje dvouděložní rostliny z řádu horcotvarých rostlin. Čeleď zahrnuje přibližně 124 druhů stálezelených keřů nejčastěji se vyskytujících v tropickém podnebném pásu. Nejrozšířenějším rodem čeledi je *Coffea* neboli kávovník, z něhož jsou pro další zpracování stěžejní dva druhy, *Coffea arabica*, kávovník arabský a *Coffea canephora*, kávovník statný. Široká veřejnost tyto dva druhy zná spíše jako arabiku a robustu¹¹. Nejvíce pěstovaným druhem je arabika, zastupuje 70–80 % celosvětově produkované kávy pro komerční účely. Kávovník statný však za rok oproti kávovníku arabskému vyprodukuje zhruba dvakrát více plodů a obsahuje tak dvojnásobnou dávku kofeinu, je také odolnější vůči parazitům a větru. Robusta je díky její odolnosti, produktivitě plození a nenáročnosti z ekonomického hlediska pro zemědělce výhodnější. Pěstitele vyjde přibližně dvakrát levněji než druh arabika. Z těchto dvou druhů se postupem času vyvinulo nespočet odrůd kávovníků, které produkují kávová zrna s odlišnou paletou chutí. Každá odrůda se určitým způsobem liší od druhu, z kterého byla vyšlechtěna, ponechává si ale jeho základní charakteristiky. Mezi odrůdy patří například burbon, typica nebo heirloom. Oběma druhům se daří v poměrně odlišných klimatických podmínkách, to se promítá v jejich plodném období, období sklizně i chuti výsledného nápoje¹².

Rostliny kávovníku produkují červené či fialové plody, kterým se přezdívá třešně. Uvnitř třešně najdeme na rozdíl od jiným nám více známých peckovic, jako třeba broskve či třešně, dvě pecky také známé jako kávová zrna, z těch se po upražení připravuje káva.

¹⁰HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, str. 8-9

¹¹ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 18

¹²EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 111-114

Plody kávovníku se tak nepěstují pro jejich dužinu ale právě pro pecku. Podle průzkumu National Coffe Association jeden keř kávovníku vyprodukuje ročně asi 4,5 kg třešní, z kterých po očištění zbyde zhruba 1 kg zelených kávových zrn. Hmotnost kávových zrn se nadále snižuje v procesu pražení, můžeme tak říci, že výnosnost jednoho keře kávovníku je menší než jeden kilogram ročně¹³.

Obrázek 1: Kávová zrna arabiky a robusty 1



Zdroj: <https://www.coffeespot.cz/blog/rozdily-kava-arabica-robusta/>¹⁴

3.3.2 Historie kávy

O počátcích využívání kávových zrn máme velmi málo zachovaných zpráv. Většina historiků se shoduje, že prvním místem, kde se kávovník vyskytoval byla provincie Kaffa v jihozápadní Etiopii. Podle legendy si jejich účinků jako první všiml pastevec u svého stáda koz, které byly po spasení listů keře nezvykle energické. Druhou teorií je obyčejná zvědavost a touha lidí poznávat nové věci. Kdo ale jako první přišel s nápadem vyjmutí, upražení a následným namletím a vylouhováním kávových zrn není jasné¹⁵.

Důkazy o pití kávy přichází jako první z Konstantinopole, kde byla v roce 1475 otevřena první kavárna. Pití kávy se rychle rozšířilo a začalo se spojovat s politickým

¹³ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 111

¹⁴ *Srovnání zrnkové kávy Arabiky a Robusty*. Online. Coffeespot pražírna. 2022. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/blog/rozdily-kava-arabica-robusta/>. [cit. 2024-02-27].

¹⁵ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 111

i náboženským životem¹⁶. Po celém Středním východě se káva rozšířila skoro současně s islámem, náboženstvím, které zakazuje požívání alkoholických nápojů, ty v náboženství nahradila káva, občas je tak káva nazývána jako víno islámu. S povzbuzujícími a stimulačními účinky si nápoj zasloužil takřka rituální význam, který celou kulturu odlišoval od křesťanství. Kavárny se rychle rozšířily i do Mekky a Káhiry, zde byly z počátku 16. století nepřístupné široké veřejnosti a sloužily pouze k náboženským účelům, to se ale časem změnilo. Kavárny se staly prostředím, kde se nejen pila káva, ale také se zde scházeli přátelé, diskutovalo se zde a vedli se politické debaty. Oblíbenost kávy a otevírání kaváren dále pokračovalo v Egyptě.

Do Indie se káva dostala díky poutníkovi Baba Budanovi, který v Mekce ukradl pár kávových zrníček a přinesl je do oblasti Mysore. V průběhu 17. století se kávových zrn zmocnili i Holanďané. Po vyklíčení ve svých botanických zahradách je převezli do Indonésie, kde založili plantáže na Jávě a Sumatře. Starosta Amsterdamu poté v 18. století daroval sazeničku kávovníku francouzskému králi Ludvíku XIV. Král pověřil jednoho z důstojníků, aby sazeničku přepravil na Martinik. Tato úspěšná výprava měla za následek založení kávových plantáží v Novém světě. Káva se ve stejném století rozšířila i do Mexika, Venezuely a Kolumbie¹⁷.

Přibližně ve stejnou dobu jako do Holandska, v průběhu 17. století, se kávová zrna dostala také do Anglie. V Londýně byla v roce 1652 otevřena první kavárna. Tento nepochybně kulturní přelom inspiroval nový způsob života. Káva se začala pít místo piva nebo vína ke snídani a inspirovala kulturu, umění, obchod i politiku. Dalším rozvojovým městem, ve kterém si káva našla své místo byla Vídeň. Koncem 17. století zde zakořenila bohatá kultura kaváren. Podle legendy byla ve Vídni otevřena první kavárna v roce 1683, káva se zde připravovala z kávových zrn, která za sebou nechali Osmanští vojáci. Nedávné důkazy však naznačují, že první kavárna zde byla otevřena až v roce 1685¹⁸.

Klíčovým momentem, který pomohl rozšíření kávy ve Spojených státech amerických, byl Bostonský čajový dýchánek, jinak známý také jako Bostonské pití čaje, v roce 1773. Američtí kolonisté tak protestovali proti útlaku Britského impéria. V Bostonském přístavu

¹⁶ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 71

¹⁷ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 26

¹⁸ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 74

shazovali bedny s čajem přes palubu do moře. Šlo o důležitý krok v Americké historii a jejich boji proti impériu, tato událost ale také zaznamenala okamžik, kdy se káva stala vlasteneckým nápojem Spojených států amerických. Rychle rostoucí populace znamenala také rychle rostoucí trh a Spojené státy americké se v průběhu století staly vlivnějšími aktéry v kávovém „průmyslu“.

Na konci 19. století v roce 1890 na Novém Zélandu začal David Strang vyrábět instantní neboli rozpustnou, kávu. Tento vynález zjednodušil přípravu kávy pro širokou veřejnost. Tento proces přípravy kávy upřednostňuje však pohodlí a lehkost před kvalitou a výslednou chutí. Spojené státy Americké taky sehrály důležitou roli v dostupnosti kávy pro širokou veřejnost a domácnosti. V roce 1900 společnost Hill Bros začala balit upražená kávová zrna do vakuově uzavřených plechovek a lidé tak nemuseli pražit kávová zrna ve svých domácnostech. Tato inovace vedla k úpadku menších lokálních prodejců kávových zrn.

Inovace kávového průmyslu v Evropě se zaměřovaly spíše na kavárenské odvětví než přípravu kávy v domácnostech. Luigi Bezzera si nechal svůj přístroj na přípravu kávy patentovat v roce 1901. Je často považován za vynálezce kávovaru, žádosti o patent se ale začaly podávat již v roce 1884. Vynález kávovarů umožnil připravovat více šálek kávy stejné kvality a velikosti naráz. Kávovary byly následně zdokonaleny v roce 1945, kdy vynálezce Achille Gaggia přišel s použitím velké pružiny, díky které vznikl velmi vysoký tlak. Při použití takto vysokotlakového spaření vzniklo espresso, jak ho známe dnes. Malý koncentrovaný šálek kávy na jejímž vrchu je tmavá lahodná pěna¹⁹.

3.4 Přírodní podmínky pro pěstování kávovníku

Kvalitní a výběrovou kávu lze pěstovat pouze v určitých částech světa. Jde o země s vyšší nadmořskou výškou, které se nachází v tropickém podnebném pásu, tato oblast se nazývá kávový pás²⁰. Ten se přesněji nachází mezi 22° severní a 22° jižní šířky. Káva se pěstuje přibližně v 75 zemích světa, ty se nazývají origins.

Původ kávových zrn je podstatný, jelikož na mezinárodním trhu představuje diskriminační faktor. Nákupčí a konzumenti často zakládají svou volbu právě na původu

¹⁹ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 75

²⁰ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 124

kávových zrn²¹. Chuť kávových zrn však ovlivňuje i mnoho jiných faktorů, než jen podmínky, v nichž kávovník roste, takzvaný terroir. Nejlépe se kávovníku daří v půdě bohaté na minerály, ty se nejvíce vyskytují v sopečné půdě, v teplém až tropickém klimatu s dostatečnými srážkami a vlhkostí. Preferuje vysoké nadmořské výšky a také správné množství stínu. Jak tyto faktory ovlivňují chuť kávových zrn se ale mění v závislosti na odrůdě²².

Kávovníku nejlépe prospívají nižší teploty i vlhkost. Různé druhy kávy, ale i různé druhy půdy a pěstitelské metody ovlivňují následnou chuť kávových zrn. Jeden ze zásadních rozdílů v chuti bude mít na svědomí pěstování ve vysokých nadmořských výškách a v níže položených pěstitelských oblastech. Kolem rovníku leží demarkační čára pro kávu vyšší kvality na 1500 metrech nad mořem. V nadmořské výšce vyšší, než je tato stanovená hranice se budou pěstovat kávová zrna tvrdší. Naopak v nižší nadmořské výšce se pěstují kávová zrna měkčí. V kombinaci s podnebními podmínkami, slunečním zářením a teplotních změn má nadmořská výška vliv na obsah tuků, cukrů a proteinů v kávovém zrně. Plantáže vzdálenější od rovníku mohou ležet v nižších nadmořských výškách, vhodné podnebí pro pěstování kávy v těchto oblastech najdeme již v pásmu pod 900 metrů nad mořem. Dalším významným faktorem je i společenská stabilita země. Než kávovník vyrostе do ideální výšky, ve které začne plodit, trvá několik let, během kterých vyžaduje neustálou péči. Důkladná péče o plantáže není v době společenských nepokojů vždy možná²³.

3.4.1 Rozmnožování kávovníku

Keře kávovníku se rozmnožují výsevem nebo řízkováním. Při použití metody výsevu se nasbírají zralé plody, z kterých se vyberou ty nejkvalitnější semena. Ty jsou následně sázena do dřevěných přepravek s humusem. U metody druhé, řízkování, se přímo z keře vyrostlého kávovníku uřízne větev, která se následně zasadí do země. Semenáčky se přesazují do takzvané školky, kde rostou přibližně rok, než jsou připraveny k přesazení na plantáže. Po přesazení však kávovník nezačne hned plodit, trvá zhruba tři roky, než začne plodit kávové boby. Jak dlouho bude kávovník produktivní záleží na oblasti, ve které

²¹ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 26

²² EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 212

²³ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 27

se pěstuje. Ve většině oblastech bude keř produktivní přibližně dvacet let, v jiných může plodit až půl století.

Volba metody rozmnožování záleží na účelu a pěstiteli. Metoda výsevem je pro zemědělce praktičtější. Oproti metodě řízkování však nezaručí, že zrna vyrostlého keře budou mít stejné vlastnosti jako její rodičovská rostlina²⁴.

3.4.2 Arabika

Druh kávy arabika pochází z kávovníku arabského, který byl podle historiků objeven v prvních staletích minulého tisíciletí. Kávovník arabský pochází z etiopských a súdánských lesů, nejpravděpodobněji z regionu Kaffa. Arabika se v průběhu staletí stala nejoblíbenějším a nejrozšířenějším druhem kávy na světě. Tvoří 70-80 % celosvětově pěstované a produkované kávy pro komerční účely.

Keře kávovníku arabského ve volné přírodě dorůstají do výšky 3-5 metrů. Na plantážích je ale zkracován pouze do výšky 2–3 metrů, kvůli snazší sklizni. Výhodou kávovníku arabského je jeho přizpůsobivost různým podmínkám životního prostředí, nevadí mu přechody mezi ročními obdobími a může růst v nadmořských výškách mezi 900 a 2 000 metry nad mořem. Nesnese mráz a nejlépe se tomuto druhu daří v teplotním rozmezí 15 - 24°C. Kávovník arabský je náchylnější na nemoci a plodí také méně plodů, díky tomu jeho zrna obsahují nižší procento kofeinu, přibližně 0,7-2 %, také má vyšší obsah cukru a tuku. Tyto vlastnosti zrn spolu s dalšími faktory ovlivňuje výsledné aroma připraveného nápoje²⁵. Kvalitní zrna arabiky jsou sladší s nádechem ovocné chuti²⁶.

3.4.3 Robusta

Robusta, druh kávových zrn rostoucích z kávovníku *Canephora*, je ve srovnání s arabikou méně rozšířená, náročná a podle některých odborníků i méně kvalitní. Keř tohoto druhu kávovníku je ale méně náročný na pěstování a více odolný, především proti parazitům. Také netrpí na teplotní výkyvy. Tento druh byl objeven začátkem 12. století, a právě pro její, oproti arabice, robustní vlastnosti byl pojmenován robusta, jindy také nazýván jako

²⁴ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 41

²⁵ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 19

²⁶ BEANS. Arabica. *Beans* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://beans.at/en/kaffeewissen/kaffeessorten-arabica-robusta/arabica>

kávovník statný. Robustnost se z keře promítá i na výslednou chuť nápoje připraveného z jeho zrn. Káva připravená z tohoto druhu je hořčejší, trpčí a plnější chuti než arabika.

Keř kávovníku *Canephora* roste do výše od 7 do 13 metrů. Takto vysoké keře by pro zemědělce bylo těžké obdělávat, a tak se výška keře na plantážích udržují nižší. Pěstuje se na plantážích v nadmořských výškách 200-600 metrů v teplotách mezi 24-29° C. Keře kávovníku *Canephora* plodí dvakrát více plodů než kávové keře arabiky a jeho zrna obsahují také vyšší procento kofeinu, 2-3,5 %²⁷. Oproti arabice mají zrna menší obsah tuků a vyšší koncentraci cukru. Díky tomu je výsledná chuť kávy připravené z robusty hořká a chuťově nevyvážená. Robusta se nejčastěji používá jako výplň do nekvalitních kávových směsí a je z ní vyráběna většina instantních káv. Kvalitnější zrna robusty se používají k přípravě italského espresa. Díky svým vlastnostem dává pravému italskému espressu výraznou chuť, zvyšuje hladinu kofeinu a na hladině zanechává hutnou pěnu zvanou crema²⁸.

3.4.4 Zpracování

Prvním krokem ke zpracování kávových zrn je sklizeň. Metod sklizně existuje hned několik. Probírka, česání a mechanická sklizeň. První metoda, probírka, spočívá v ručním sběru jednotlivých plodů. Sběrači musí být velmi opatrní, i když je slupka plodů poměrně tvrdá nelze dopustit, aby se při sběru poničila. Po jejím poškození se spustí hnilobný proces, který zrnům, a tak i z nich připravené kávě může dodat nepříjemné hnilobné tóny. Nejvyšší kvality kávy se připravují z velmi zralých plodů, jejichž slupka je velmi křehká. Při sběru těchto zrn je tak ruční sběr nejlepší volbou ale také nejnákladnější z výše uvedených²⁹.

²⁷ ODELLO, Luigi. Milovník kávy. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 18

²⁸ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 112

²⁹ ODELLO, Luigi. Milovník kávy. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 53

Obrázek 2: Sklizeň kávových zrn-probírka 1



Zdroj: <https://zemesveta.cz/kostaricka-kava/>³⁰

Metoda česání je o poznání méně nákladnější nežli metoda probírkou. Při česání se drží větvička kávovníku v jedné ruce a druhou se strhávají všechny plody do zásobníku. Při této metodě se tak nerozlišuje úroveň zralosti plodů, metoda je tímto omezena a může se používat pouze v oblastech, kde všechny plody dozrávají současně³¹.

Obrázek 3: Sklizeň kávových zrn – česání 1



Zdroj: <https://www.nebe-sky.cz/o-kave/>³²

Jako poslední metodu si představíme mechanický sběr. Stejně jako česání je tato metoda omezena, použít se může pouze v místech, kde se plantáže nachází ve vhodném

³⁰ Kostarická zlatá zrna. ZeměSvěta [online]. c2024 [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://zemesveta.cz/kostaricka-kava/>

³¹ ODELLO, Luigi. Milovník kávy. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 53-54

³² Svět kávy. LAUDY, Ivana. Nebe-sky [online]. [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://www.nebe-sky.cz/o-kave/>

terénu, který umožní strojům dostat se mezi řady keřů. Jak už naznačuje název metody, je během ní používána nějaká technologie a tou je velký sběrný stroj, který projíždí řadami keřů a pročešává je. Do sběrné nádoby tak padají plody všech velikostí i stupňů zralosti³³.

Obrázek 4: Sklizeň kávových zrn – mechanický sběr 1



Zdroj: <https://ebenica.cz/blog/jak-probiha-sber-na-kavovych-plantazich/>³⁴

Následuje proces vyjmutí kávových zrn. Nejstarší známou metodou je suchá metoda, při níž se nechá veškerá práce na sluníčku. Plody se vyskládají na zem farem a počká se, než uschnou. Jak postupně plod vysychá ztrácí elasticitu a je pak snazší odstranit slupku a dužinu. Druhou metodou je extrakce neboli mokré zpracování. Kávě z takto zpracovaných plodů se říká praná káva. Metoda je modernější a vyžaduje použití strojů, ty jsou schopné oddělit dužinu a slupku z kávových zrn. Boby se jednoduše vloží do vody a nechají se kvasit, vznikají tak mikroorganismy, které napadají vnější vrstvy plodu a ponechávají jen boby, které se následně suší na slunci. Během procesu sušení se musí pravidelně otáčet a na noc zakrývat. Tento proces vyjmutí bobů lze provádět pouze v oblastech s dostatečným množstvím vodních zdrojů a používá se výhradně u ručně sbíraných plodů. Káva sklizená probírkou a následně „prána“ je nejjemnější a nejkvalitnější kávou. Poslední nejnovější metoda dává polo-pranou kávu, využívá k vyjmutí bobů stroje na odstraňování dužiny, které připraví zrno rovnou na sušení³⁵.

³³ ODELLO, Luigi. Milovník kávy. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 54

³⁴ Jak probíhá sběr na kávových plantážích. Ebenica coffee [online]. 2020 [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://ebenica.cz/blog/jak-probiha-sber-na-kavovych-plantazich/>

³⁵ ODELLO, Luigi. Milovník kávy. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 56-62

1. Suchá metoda zpracování

Obrázek 5: Suchá metoda 1



2. Mokrý metoda zpracování

Obrázek 6: Mokrý metoda 1



3. Polo-mokrý metoda zpracování

Obrázek 7: Polo-mokrý metoda 1



Zdroj obrázku č 5, 6 a 7: <https://www.coffeespot.cz/blog/zpusoby-zpracovani-kavy/>³⁶

Usušená zrna jsou pracovníky rozdělena podle jakostí, následně balena do jutových pytlů, většinou po 60 kg, zvané žoky, dále mohou být baleny do skladových nádob nebo menších dřevěných sudů. Takto připravená kávová zrna jsou exportována k odběratelům³⁷.

Posledním krokem, než se kávová zrna dostanou ke spotřebiteli je pražení. Během pražení se kávové zrno zvětší přibližně o 60 % naopak se sníží vlhkost a obsah cukru a aroma spolu s chutí kávového zrna výrazně vyniknou. Stejně jako sběr a zpracování i k pražení můžeme využít více metod. Metody se liší v kombinaci doby a teploty, kterou při pražení

³⁶ Washed, natural, honec: Hlavní metody zpracování kávy. Coffeespot pražírna[online]. 2021 [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/blog/zpusoby-zpracovani-kavy/>

³⁷ ODELLO, Luigi. Milovník kávy. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 63

používáme. Představit si můžeme čtyři různé kombinace. První je rychlé pražení za vysoké teploty, při této metodě může bob uvnitř zůstat syrový a káva připravena z takto upražených zrn postrádá krémovou pěnu na hladině. Metoda druhá je prodloužená o čas, dlouhé pražení za vysoké teploty. Takto upražená káva je velmi tmavá stejně jako hustá pěna na její hladině. Káva je hořká a ztrácí na jemnosti. Další dvě metody pražení využívají nízké teploty. Dlouhé pražení za nízké teploty, takto pražená káva je stejně hořká, ztrácí květinové a medové tóny. Při poslední metodě, krátkého pražení za nízké teploty postrádá káva pěnu na hladině, její aroma není tak výrazné je to však káva, která je výrazně méně hořká³⁸. Na balení upražené zrnkové kávy se také mohou vyskytovat pojmy jako světlé, střední, středně tmavé nebo tmavé pražení. Jak už však bylo zmíněno pražení je proces, během kterého kávová zrna dostanou výslednou chuť na základě kombinace délky a teploty pražení. Dvě stejně hnědá zrna tak mohou disponovat výrazně odlišnou chutí. Kvalitní káva bude na obalu také označena datem, kdy byla zelená kávová zrna upražena. Protože ani v kvalitním uzavřeném sáčku si zrna neudrží svou výraznou původní chuť na pořád³⁹.

Skladování upražených zrn je také jedním ze zásadních kroků. Aby byla výsledná chuť nápoje dostatečně aromatická musí být kávová zrna dobře uschována. Odborníci se shodují, že je vhodné kávová zrna skladovat ve vzduchotěsné nádobě na chladném, tmavém a suchém místě. Zrna se také mohou uschovat v původním sáčku, je však důležité vypudit přebytečný vzduch, aby si zrna zachovala své aroma. Šálek kávy plný chutí a aroma kvalitních kávových zrn je možné připravit ze zrn, která pochází z balení, které nebylo otevřené déle jak týden⁴⁰.

3.4.5 Kávové výrobky

Kávová zrna se mohou prodávat zelená, takto neupravená kávová zrna se většinou prodávají do pražírén, kde je následně upraží a prodávají koncovým spotřebitelům ať už jde o jednotlivce či kavárny, pražená kávová zrna nebo mletou kávu.

Kávová zrna však mohou být také upravena, aby byla vhodná i pro lidi s vysokým krevním tlakem nebo jinými zdravotními potížemi, které jim brání v konzumování obyčejné kávy. Kávová zrna se dají zpracovat tak, aby byl obsah kofeinu minimální. Pro toto zpracování existují dvě metody. Během první metody se kávová zrna namáčí ve vodě, kde se

³⁸ ODELLO, Luigi. Milovník kávy. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 69

³⁹ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 171-172

⁴⁰ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 179

kofein uvolňuje a následně odstraňuje pomocí uhlíkových filtrů. Během tohoto procesu se však z kávových zrn vypláchnou i některé aromatické látky obsažené v kávových zrnech. Druhá metoda využívá napařování kávových zrn, což zvětší jejich povrch a je tak možná účinnější extrakce kofeinu pomocí organických rozpouštědel, která jsou následně odstraněna opětovným napařením a usušením. Z tohoto postupu se také získává koncentrovaný kofein, který se následně využívá v potravinářském nebo farmaceutickém průmyslu. Přestože je většinová část kofeinu z kávových zrn odstraněna, extrakce nikdy není stoprocentní. V kávových zrnech může zůstat zbytkové množství kofeinu, přibližně 0,1 – 0,3 %⁴¹.

Dalším způsobem, jak zpracovat kávová zrna je jejich úprava do podoby instantní kávy. S tímto způsobem úpravy přišel americký inženýr George Washington. Průmyslovou metodu výroby instantní kávy objevil v roce 1906⁴². Zmínky o instantní kávě máme ale také z Nového Zélandu, kde ji roku 1890 připravil David Strang⁴³. První firma, která spustila velkovýrobu instantní kávy byla firma Nescafé. Vývoj práškové kávy dokončila v roce 1937. Během druhé světové války tato firma vyráběla instantní kávu výhradně pro vojenské účely⁴⁴. Takto upravená káva se stala oblíbenou velmi rychle pro svou snadnou přípravu. Během první a druhé světové války se stala součástí přidělu potravin pro vojáky díky své lehkosti a dlouhé trvanlivosti. I když chuť instantní kávy nelze srovnávat s chutí čerstvě umletých kávových zrn, její kvalita se v poslední době začíná značně zlepšovat. Na přípravu instantní kávy se využívají dvě metody. První kroky jsou u obou stejné. Přepraví se velmi silný kávový extrakt, který se následně zchladí, zde se metody začínají lišit. Při použití první metody je extrakt zchlazen na teplotu 4 °C, následně je pod tlakem stříkán na vyhřáté stěny bubnů, kde usychá do podoby zrněk. Druhá metoda k zchlazení extraktu používá šokové vakuum, ve kterém je extrakt zmražen. Za nízkých teplot se odpaří tekutina a vzniklé zmražené zbytky jsou rozbité na malé hnědé granule. Tato metoda přípravy instantní kávy je o poznání dražší, avšak výsledný produkt se chutí více blíží kávě připravené tradičním způsobem, jelikož rychlým ochlazením uniká méně aromatických látek⁴⁵.

⁴¹ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online] Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 24

⁴² PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online] Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 25

⁴³ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 75

⁴⁴ VESELÁ, Petra Davies. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9, s. 155

⁴⁵ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online] Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 25

3.5 Hlavní produkční oblasti

Jak již bylo zmíněno v subkapitole 3.2 kvalitní výběrovou kávu lze pěstovat pouze v určitých částech světa. Místo, na kterém je kávovník pěstován výrazně ovlivňuje chuť sklizených kávových zrn, a tak i výsledného nápoje. Původ také představuje diskriminační faktor na mezinárodním trhu. Kávové plantáže se nachází převážně ve vyšších polohách mezi obratníkem Raka a Kozoroha v tropickém podnebném pásmě. Káva se pěstuje ve Střední a Jižní Americe, na plantáže můžeme narazit i v Severní Americe. Dále v Africe a v posledních letech se plantáže značně rozšiřují i v Asii a Oceánii⁴⁶.

3.5.1 Brazílie

Brazílie dominuje v pěstování a exportu kávy již od 60. let 20. století⁴⁷. Téměř tři čtvrtiny produkce pochází od malých farmářů, kteří produkují druh arabika. Největšími producenty jsou oblasti kolem města Sao Paula, kam podle jedné z legend první sazenice kávovníku dovezl guvernér Castro Mendoca. Na mezinárodních trzích se brazilská káva často označuje jako Brazil – Santos⁴⁸. Toto označení však odkazuje na přístav Santos, kde se sbírají kávová zrna pěstovaná v oblasti, která se rozkládá na rozloze přibližně 4 393 kilometrů severo-jižně a 4 320 kilometrů východo-západně od města Sao Paulo. Takto rozsáhlá plocha pak způsobuje, že většina kávových zrn s označením Brazil – Santos bude mít rozdílnou chuť⁴⁹.

Káva v Brazílii byla dlouho považována za méně významnou komoditu než cukr, situace se ale změnila v roce 1822, kdy byly plantáže zavedeny v hornatém údolí Paraíba jižně od Ria de Janiera. Tato oblast byla schopna poskytnout ideální podmínky pro růst kvalitních kávových zrn. V oblasti se nacházela kvalitní červená jílovitá půda bohatá na minerály. Káva z Brazílie se tak stala chutnější a žádanější. Během let 1884–1902 se do města Sao Paulo a jeho okolí přistěhovalo v rámci brazilského programu, který přistěhovalcům hradil náklady na cestu do Brazílie, přibližně dva miliony lidí. Se zrušením otroctví v roce 1888 bylo potřeba velké množství pracovníků, kteří by pracovali na

⁴⁶ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 25

⁴⁷ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 85

⁴⁸ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online]. Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 10

⁴⁹ ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 26

plantážích v této oblasti. Produkce kávy v okolí Sao Paulo výrazně vrostla, během jedenácti let přibližně o 11 milionů žoků. Do roku 1900 zde bylo vysázeno přibližně 500 milionů kávovníků a Sao Paulo se stalo velkým a významným městem⁵⁰.

3.5.2 Etiopie

Etiopie je domovem rostliny kávovníku, zde byla v provincii Kaffa poprvé objevena a také pojmenována. Podle mýtu si jejich účinků poprvé všiml pastevec u svého stáda. O své zjištění se pak rozdělil s místními mnichy, kteří nápoj připravený z bobulí využívali při večerních modlitbách. Etiopie byla hlavním zdrojem kávy až do 40. let 15. století, avšak konflikt mezi křesťanským severem a muslimským západem vedl k nespolehlivému zásobování a spolu s rostoucí poptávkou se produkce kávy musela rozšířit i do Jemenského vnitrozemí⁵¹.

Začátkem 17. století byla káva pravděpodobně poprvé vyvezena z Etiopie. Obchodníci z Etiopie často odmítali zájem evropských obchodníků. Ten se časem zmírnil poté co začali vznikat nové kávové plantáže v Jemenu, na Jávě a v Latinské Americe. Zájem o Etiopskou kávu se znovu objevil na začátku 19. století. Kávová zrna z Etiopie byla považována za ta nejvyšší kvality a nejlepší chuti. V 50. letech 19. století došlo k organizaci etiopského kávového „průmyslu“ a zavedení nového systému třídění. O dvacet let později změnila Etiopie svou politickou situaci a vláda přijala marxistické ideály, plantáže byly znárodněny a v 80. letech 19. století byla země poznamenána hladomorem. Na konci 20. století se země začala obracet k demokracii, s ní však přišel i mezinárodní trh a nestabilita cen. V reakci na složitou situaci etiopských farmářů vznikly neziskové organizace jako například Fairtrade International⁵².

V době sklizně v roce 2022/23 byli kávoví farmáři v Etiopii nadšeni z potencionálního objemu produkce a odkazovali se na dobré počasí v mnoha oblastech, kde se v Etiopii káva pěstuje. Kávové plantáže v Etiopii také prošly rozsáhlou obměnou kávových keřů na začátku roku 2020. V důsledku této obměny vzrostla produkce země, která dosáhla rekordních

⁵⁰ MORRIS, Jonathan. Coffee a global history [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 71-75

⁵¹ MORRIS, Jonathan. Coffee a global history [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 10

⁵² HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 271-273

7, 73 milionu žoků a vzrostla tak o 1,0 % v kávovém roce 2022/23 oproti produkci v roce 2021/22⁵³.

3.5.3 Kolumbie

Kávu do Kolumbie nejspíše přinesli jezuitští mniši. Ti vyžadovali, aby byla vysazována jejich farníky na znamení obrácení se k víře a pokání. Produkce kávy se rozšířila a plantáže byly založeny na svazích And od severu až po jih. Až koncem 19. století začalo pěstování kávy nabývat na popularitě. Obchodníci z Bogoty a Medellín začali investovat do kávových plantáží a ty se tak začali rozšiřovat. Ve 20. století se po první světové válce stala Kolumbie druhým největším producentem kávy po Brazílii. Již v roce 1912 představovala produkce kávy přibližně 50 % kolumbijského exportu. Kolumbie také jako jedna z prvních produkčních zemí vytvořila značku pro kávu pocházející z Kolumbie. V roce 1958 byla zavedena postava Juana Valdeze, který se stal ikonou kolumbijské kávy. Svou pozici si však udržela pouze několik desetiletí a na přelomu 20. a 21. století byla předčena objemem produkce přicházející z Vietnamu⁵⁴. To mohlo být zapříčiněno kávovou krizí, během které se mnoho producentů kávy v Kolumbii obrátilo k pěstování koky. Naopak producenti z Vietnamu svou produkci během této krize zvýšili⁵⁵.

V kávovém roce 2022/23 byla Kolumbie sužována nepříznivými podnebními podmínkami po celý rok, což vedlo ke snížení produkci o 9,1 %. Toto byl pro Kolumbii již třetí po sobě jdoucí rok negativního růstu pro Kolumbii. V těchto letech byla produkce nejnižší od roku 2012⁵⁶.

3.5.4 Vietnam

Do Vietnamu se káva poprvé dostala skrze Francouzské obchodníky v roce 1857, komerčně se zde však začala pěstovat až v roce 1910, hlavně v oblasti Buon Ma Thuot. Vývoj kávového „průmyslu“ byl výrazně ovlivněn vietnamskou válkou, která trvala od roku 1955 do roku 1975 a přerušila vývoj produkce ve Vietnamu. Po válce probíhala

⁵³ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Executive Director*. International coffee organization [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/ico-executive-director/>

⁵⁴ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 78-79

⁵⁵ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 102-104

⁵⁶ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Coffee report and outlook*. International coffee organization [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

kolektivizace, což vedlo k poklesu výnosů a produkce. Na konci 80. let byly zavedeny reformy známé jako *Đổi Mới*, které podpořily soukromé podnikání. Tak začalo v 90. letech 20. století vznikat mnoho nových firem, které se zaměřily na produkci kávy, což vedlo k obrovskému nárůstu produkce v zemi. Tento nárůst měl vliv na celosvětovou cenu kávy, protože mnoho odběratelů preferovalo cenu levné robusty z Vietnamu namísto kvalitní dražší arabiky⁵⁷.

Jak už bylo řečeno Vietnam je druhým největším producentem kávy na světě a největším producentem v Asii a Oceánii. V kávovém roce 2022/23 místní farmy vyprodukovaly 29,2 miliony žoků, což představuje pokles o 9,8 % neboli 3,7 milionu žoků. Tento pokles přichází po velmi produktivním roce 2021/22, kdy země dosáhla druhé nejvyšší produkce v historii. Největší produkci měl Vietnam v roce 2017 s 33,4 miliony žoků. Dlouhé dešťové období v hlavních kávových provinciích Dak Lak, Gia Lai a Kon Tum, nedostatečné používání hnojiv a přechod k výdělečnějším plodinám, jako jsou například durian nebo pepř, byly hlavními důvody poklesu produkce⁵⁸.

3.5.5 Indonésie

Káva se do Indonésie dostala již během 17. století, kdy ji zde začali pěstovat Holanďané. Přesněji na ostrově Jáva. Nicolaes Witsen, guvernér Nizozemské východoindické společnosti (VOC) zde v roce 1696 začal pěstovat kávovník. VOC na Jávě utlačovala místní domorodce a nutila je k dodávce kávy do Nizozemí za velmi nízké ceny. Pěstování se soustředilo spíše na západě Jávy, kde byli místní obyvatelé často nuceni stěhovat se do oblastí vhodnějších k pěstování kávovníku. Feudální páni vyžadovali plnění kót dodávek kávy jako součást feudálních povinností domorodých náčelníků. Pravidelné dodávky kávy do Holandska začaly v roce 1711. Ke konci století byl už objem importu kávy z Jávy menší než objem importu z Latinské Ameriky⁵⁹.

⁵⁷ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 381-382

⁵⁸ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Coffee report and outlook*. International coffee organization [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

⁵⁹ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 55

4 Mezinárodní obchod s kávou

Každý den se setkáváme s kávou, která se postupně stala velmi lukrativní obchodní komoditou. Z kávy těží nejen producenti, ale také restaurace, kavárny a výrobci potravin. Spotřeba kávy se během posledních šedesáti let zvýšila o 186 %. V posledním desetiletí minulého století se celosvětová produkce pohybovala mezi 5 až 6 miliony tun. V roce 2018 překročila produkce 10 milionu tun a od té doby se již pod tuto hranici nesnížila⁶⁰. Země, které produkují kávu, spotřebují 30% celkové produkce, zatímco zbývajících 70 % se obchoduje na mezinárodní úrovni. Nejvýznamnějšími dovozci kávy jsou USA, Německo a Itálie.

Více než 60 % celosvětové produkce kávy pochází ze čtyř hlavních zemí: Brazílie, Vietnam, Kolumbie a Indonésie. Export kávy má u producentů zemí významný podíl na jejich ekonomické situaci, jelikož tvoří značnou část národního příjmu a poskytuje devizové příjmy. Tato finanční podpora umožňuje vládám těchto zemí investovat do zlepšování zdravotní péče, vzdělání, infrastruktury a dalších sociálních služeb pro své obyvatele. Například v Burundi představuje prodej kávy 60 % exportních příjmů, zatímco v Hondurasu je to 25 % a v Nigérii 20 %. Káva je jednou z hlavních vývozních komodit na světě. A to zejména v 75 rozvojových zemích. Má významný dopad na socioekonomický rozvoj a snižování chudoby, přičemž pro některé země představuje více než polovinu jejich vývozních příjmů. S ohledem na skutečnost, že přibližně 94 % světové produkce kávy pochází od 25 milionu drobných zemědělců a jejich rodin, je káva klíčovým zdrojem příjmů a zaměstnanosti. Během kávové krize v letech 2000–2004 došlo k dramatickému poklesu cen kávy, což vedlo k výraznému snížení příjmů producentů z výnosu. tato situace měla devastující sociální, hospodářské a politické důsledky pro země v Africe, Asii a Latinské Americe, což zvýšilo chudobu a migrační tlaky. Zajištění udržitelného světového hospodářství s kávou je proto klíčové jak z ekonomického, tak politického hlediska. Podpora udržitelného sociálně-ekonomického rozvoje je nezbytná pro zlepšení životních podmínek v produkujících zemích a rozšíření trhů se zbožím pro spotřebitelské země⁶¹.

⁶⁰ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

⁶¹ FAIRTRADE FOUNDATION. About coffee. *Fairtrade foundation* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fairtrade.org.uk/farmers-and-workers/coffee/about-coffee/>

4.1 Mezinárodní kávová organizace

Mezinárodní kávová organizace (ICO) představuje klíčovou mezinárodní instituci pro oblast kávy, spojuje země produkující a spotřebovávající kávu za účelem řešení výzev, kterým čelí globální kávový „průmysl“ prostřednictvím mezinárodní spolupráce. Její členské státy tvoří téměř celou světovou produkci kávy a významnou část světové spotřeby.

Organizace byla založena v roce 1963 pod záštitou OSN, ICO spravuje Mezinárodní dohodu o kávě (IAC) a má za cíl posílit celosvětový kávový sektor a podpořit jeho udržitelný rozvoj v tržním prostředí, zlepšit podmínky všech aktérů kávového obchodu a přispět k redukci chudoby v rozvojových zemích. Prakticky se činnost ICO projevuje různými aktivitami, jako je usnadňování komunikace mezi vládami a soukromým sektorem produkujícím kávu, podpora financování projektů prospěšných pro globální kávovou ekonomiku, zdůrazňování kvality kávy a podpora jejího zlepšování. Dále transparentnost trhu poskytováním dat o výši produkce, spotřebě, exportu nebo importu, podpora spotřeby kávy a rozvoje trhů, podpora komunit malých zemědělců, šíření vzdělávacích programů a technologií souvisejících s kávou a poskytování informací o finančních nástrojích a službách pro producenty⁶².

K listopadu roku 2022 je v organizaci 49 členských zemí z toho 7 spotřebitelských zemí a 42 producentů, přičemž členské země Evropské unie jsou považovány za jednu zemi. V současné době je již dva roky výkonnou ředitelkou Vanuia Nogueira⁶³.

4.2 Asociace pro výběrovou kávu

Asociace pro výběrovou kávu (SCA), je poměrně novou společností, vznikla v lednu roku 2017 poté co se spojily asociace Specialty Coffee Association of America (SCAA) a Specialty Coffee Association of Europe (SCAE). Spojením těchto asociací vzniklo spojení historického pozadí obou stran. Pod touto asociací jsou sdruženy obchodníci, kteří si zakládají na principech otevřeného a ověřitelného obchodování. SCA podporuje globální kávovou komunitu spojením farmářů, pěstitelů, pražírů a baristů. Asociace působí jako sjednocující síla v oboru specializované kávy a usiluje o zlepšení kvality kávy

⁶² INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. About the ICO. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/what-we-do/about-us/>

⁶³ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Executive Director. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/ico-executive-director/>

prostřednictvím spolupráce a moderních postupů. Snaží se o vytvoření odvětví, které je spravedlivé, udržitelné a přinášející benefity všem zúčastněným stranám⁶⁴.

Asociace staví své činnosti na šesti hlavních principech. Prvním principem je hodnota pro všechny zúčastněné členy. Zapojeným členům poskytuje vzdělání a podporuje výzkum. Propaguje profesionální přístup, který je přizpůsobivý k různým situacím, například náhlé výkyvy objemu produkce a snaží se propůjčit hlas svým členům v oboru specializované kávy. Druhým pilířem, na kterém si asociace zakládá je udržitelnost kávového průmyslu. Podporuje navazování partnerství, jejichž členové jsou si rovni. Kladou důraz na porozumění základním sociálním otázkám a nerovnosti prostřednictvím aktivních opatření a vzdělávání jednotlivých členů. Za třetí se snaží respektovat a přizpůsobovat se kulturám pěstitelského prostředí. Zároveň podporují rozvoj globální komunity. Čtvrtým pilířem, na kterém asociace funguje je dynamicky zastoupené členství, tak může organizace pohlížet na situace kterým čelí různými pohledy. Se čtvrtým se pojí i pátý pilíř, který se zabývá etickým jednáním. Asociace buduje důvěru prostřednictvím transparentní komunikace a zapojováním jednotlivých členů. Posledním hlavním principem je respekt k jednotlivcům. SCA vytváří a podporuje bezpečné prostředí bez diskriminace a obtěžování, každý člen má stejná práva a nárok na profesionální rozvoj, spolupráci a příležitost učit se novým dovednostem⁶⁵.

SCA nabízí tři druhy členství. Prvním je individuální členství, které je vhodné pro baristy, pražírny nebo jiné odborníky. Vybrat si mohou i majitelé firem, kterým SCA nabízí firemní členství s bezplatným přístupem pro zaměstnance dané firmy⁶⁶. Asociace pořádá události jako například soutěže v Latte Art, pražení kávových zrn nebo třeba výstavy, kde se prezentují novinky z kávového světa⁶⁷.

4.3 Direct trade

Direct trade v překladu znamená přímí obchod. Tento pojem se začal objevovat poměrně v nedávné době. Začaly ho používat pražírny, které chtějí zdůraznit, že během koupě kávových zrn nebyla začleněna třetí strana. Pražírny s tímto označením kupují zrna

⁶⁴ SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. About SCA. *Specialty Coffee Association* [online]. c2024 [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://sca.coffee/about>

⁶⁵ SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. About SCA. *Specialty Coffee Association* [online]. c2024 [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://sca.coffee/about>

⁶⁶ SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. About SCA Membership. *Specialty Coffee Association* [online]. c2024 [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://sca.coffee/membership/about>

⁶⁷ SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. Upcoming SCA Events. *Specialty Coffee Association* [online]. c2024 [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://sca.coffee/events>

přímo od pěstitelů, namísto od dovozců či vývozců. Snaží se tak zamezit dovozcům a vývozcům, kteří si mohou brát podíl z výtěžku farmáře⁶⁸. Pro pražírny systém direct trade zaručí, že si budou moci vybrat kávová zrna té nejvyšší kvality. Tento směr obchodování s kávou vznikl na základě třetí kávové vlny, která klade důraz na kvalitu a původ kávových zrn. Pražírny této vlny namítají, že fair trade organizace na tyto aspekty důraz nekladou⁶⁹.

4.4 Hlavní exportéři

Přestože je Etiopie považována za rodnou zemi kávy, roste i v jiných zemích, jak již bylo zmíněno v předešlých subkapitolách jedná se například o Jižní Ameriku, Asii a Oceánii. Každá země má své vlastní postupy pro zpracování zelených kávových zrn, stejně jako se liší půda, ve které kávovník roste nebo počasí, které zrovna na území panuje. Chuť a kvalita kávy se liší podle místa kde byla vypěstována, a proto je znalost původu kávy důležitá⁷⁰. Celosvětově produkovánější se v zemědělském roce 2022/23 i roce 2021/22 stal druh arabika, jak je vidět v grafu č. 1. Jediná oblast, která vyprodukovala více odrůdy robusta byla Asie a Oceánie, to je zapříčiněno podnebními podmínkami, které jsou v Asii a Oceánii pro druh arabiky nepříznivé⁷¹.

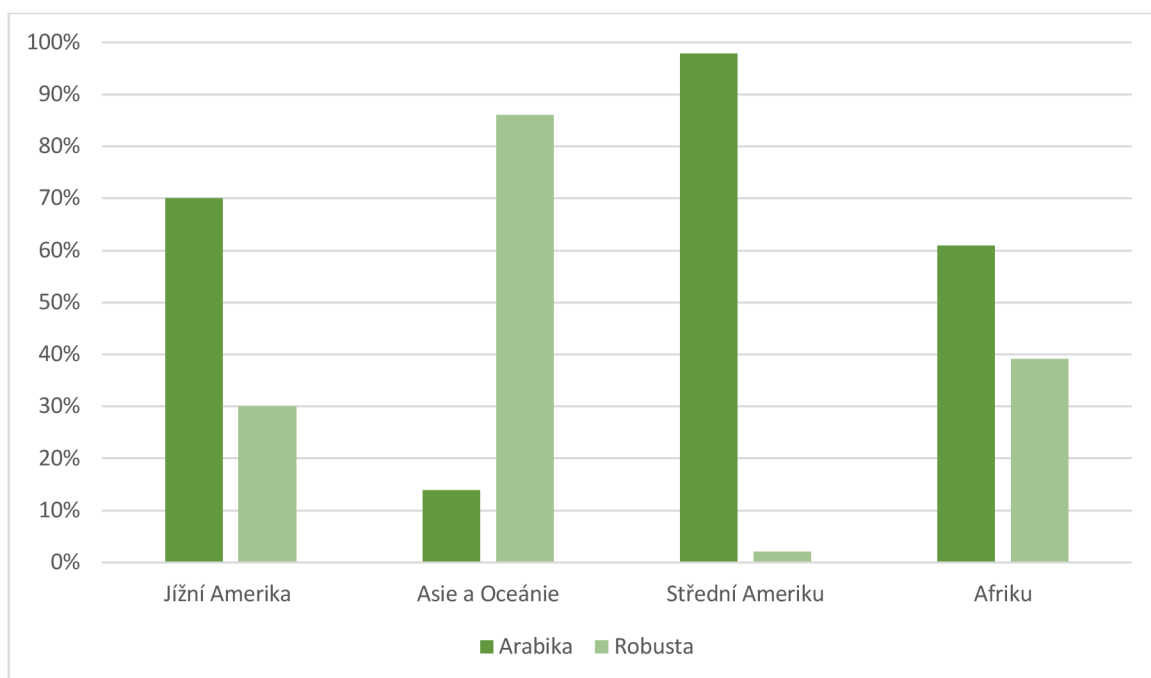
⁶⁸ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 68

⁶⁹ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 116

⁷⁰ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 8-9

⁷¹ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Coffee report and outlook*. International coffee organization [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

Graf 1: Podíl na produkci arabiky a robusty v kávovém roce 2022/2023 v rámci hlavních pěstitelských regionů, uvedeno v %



Graf č. 1 vlastní zpracování Zdroj dat: https://icocoffee.org/documents/cy2023-24/Coffee_Report_and_Outlook_December_2023_ICO.pdf¹⁷²

V následující tabulce číslo 1 jsou zaznamenány výše produkce čtyř nejproduktivnějších oblastí za poslední čtyři roky. Jak již bylo řečeno tyto oblasti disponují ideálními podmínkami pro pěstování kávy. Výši vyprodukovaných zrn ovlivňuje především počasí. Období dešťů nebo mrazy mohou výrazně snížit hodnoty produkce. Hodnoty jsou uvedeny v tunách bez rozlišení, o jakou odrůdu se jedná.

Tabulka č. 1: Celková produkce kávy v hlavních regionech světa v letech 2019-2022, uvedeno v tunách

Rok sklizně	2019	2020	2021	2022
Jižní Amerika	4 351 240	4 976 234	3 995 027	4 279 551
Asie a Oceánie	3 227 980	3 271 771	3 439 988	3 551 573
Střední Amerika	1 129 998	1 068 651	1 101 015	1 010 319
Afrika	1 606 159	1 889 294	1 918 664	1 895 892

Tab. č. 1 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>¹⁷³

⁷² INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. *Coffee report and outlook*. International coffee organization [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

⁷³ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

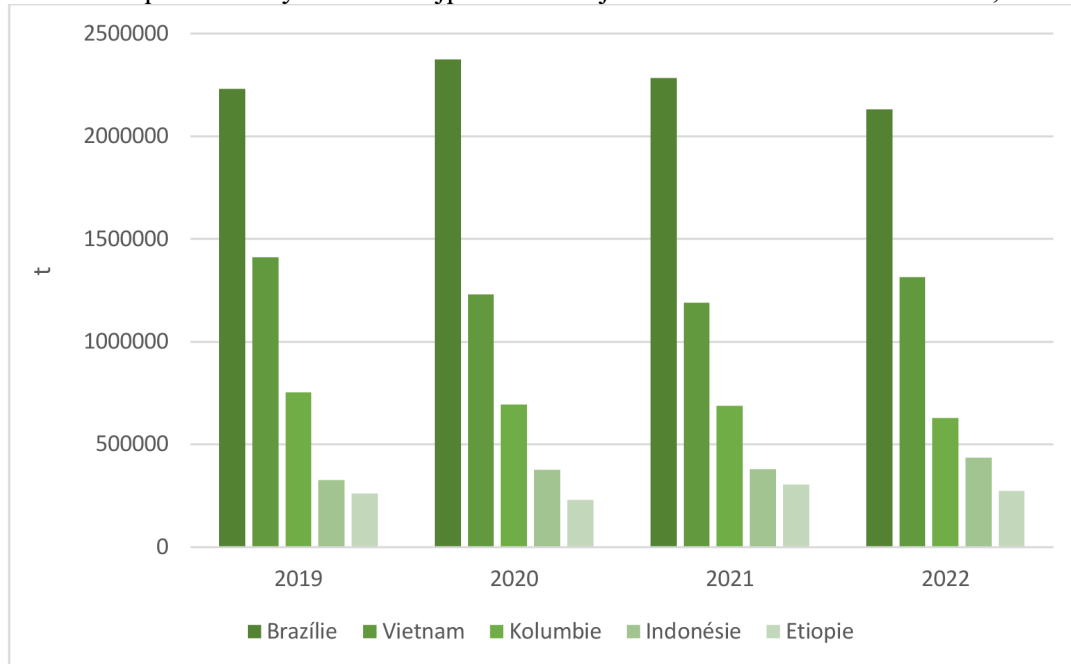
Z hlavních regionů produkující kávu dosahují nejvyšších hodnot exportu následující země uvedená v Tabulce č. 1. Pro přehlednější vyobrazení vývoj exportu jsou hodnoty vyobrazeny i v grafu č. 2.

Tabulka č. 2 – Země s nejvyšším exportem kávových zrn v letech 2019–2022, hodnoty uvedeny v tunách

Rok	2019	2020	2021	2022
Brazílie	2230872	2372632	2282845	2132062
Vietnam	1409809	1231298	1188200	1314209
Kolumbie	753366	694927	687865	629756
Indonésie	327261	375670	380347	434298
Etiopie	259813	231342	303679	273116

Tab. č. 2 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹⁷⁴

Graf 2: Export kávových zrn z nejproduktivnějších zemí v letech 2019–2022, v tunách



Graf č. 2 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹⁷⁵

4.4.1 Jižní Amerika

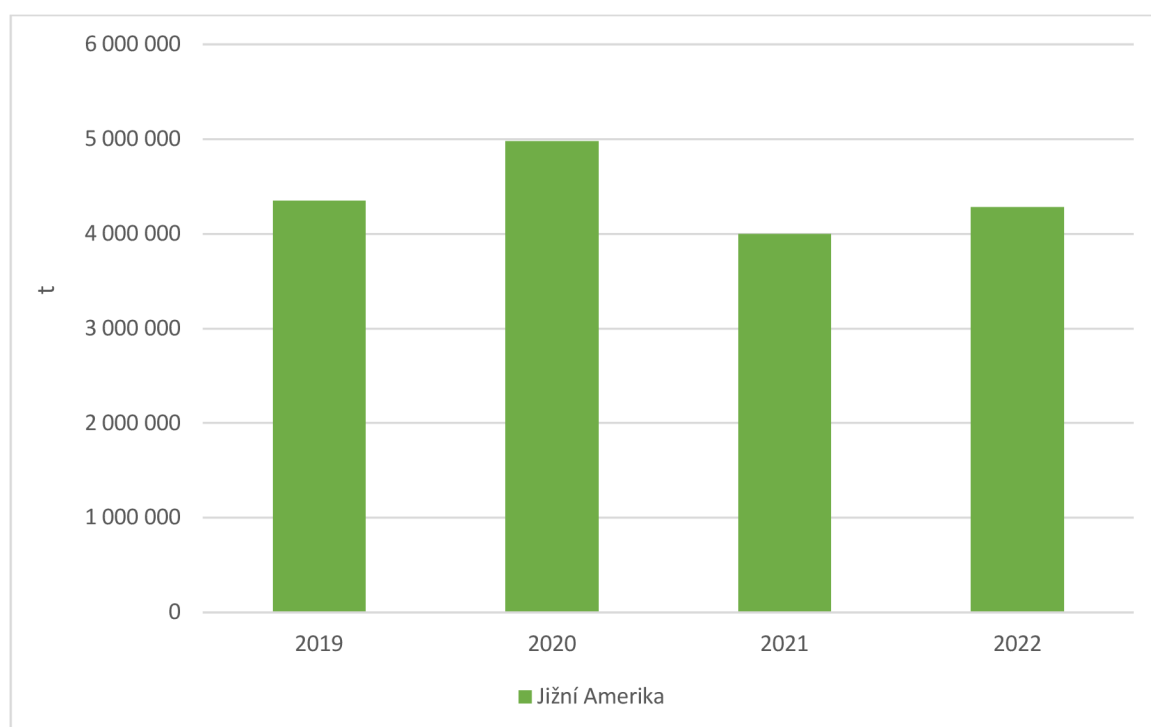
Vzhledem k tomu že produkce kávy se sleduje v žocích za kávový rok a v tunách za rok kalendářní, v následujících subkapitolách týkajících se produkčních oblastí budou pro srovnání uvedeny oba údaje. V textu půjde o žoky, zatímco v grafech jsou sledovány

⁷⁴ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

⁷⁵ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

hodnoty produkce v tunách. Produkce kávy Jižní Ameriky v zemědělském roce 2022/23 vzrostla o 4,8 % ve srovnání se zemědělským rokem 2021/2022, tedy ze 77,6 milionu žoků na 81,3 milionu žoků. Přičemž 70 % vyprodukované kávy byla arabika, té Jižní Amerika vyprodukovala 57,4 milionu žoků. Vyprodukovala tak 61,0 % celosvětové produkce arabiky a stala se tak největším producentem tohoto druhu. Zbýlých 30 % produkce byl druh robusta, které bylo 23,9 milionu žoků. Tedy 32,3 % celosvětové produkce robusty v zemědělském roce 2022/23. Procentuálně Jižní Amerika vyprodukovala 48,3 % celosvětové produkce kávy v zemědělském roce 2022/23. Tento růst je převážně zapříčiněn zvýšením produkce v Brazílii⁷⁶.

Graf 3: Vývoj produkce kávových zrn v Jižní Americe v letech 2019–2022, v tunách



Graf č. 3 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> 1⁷⁷

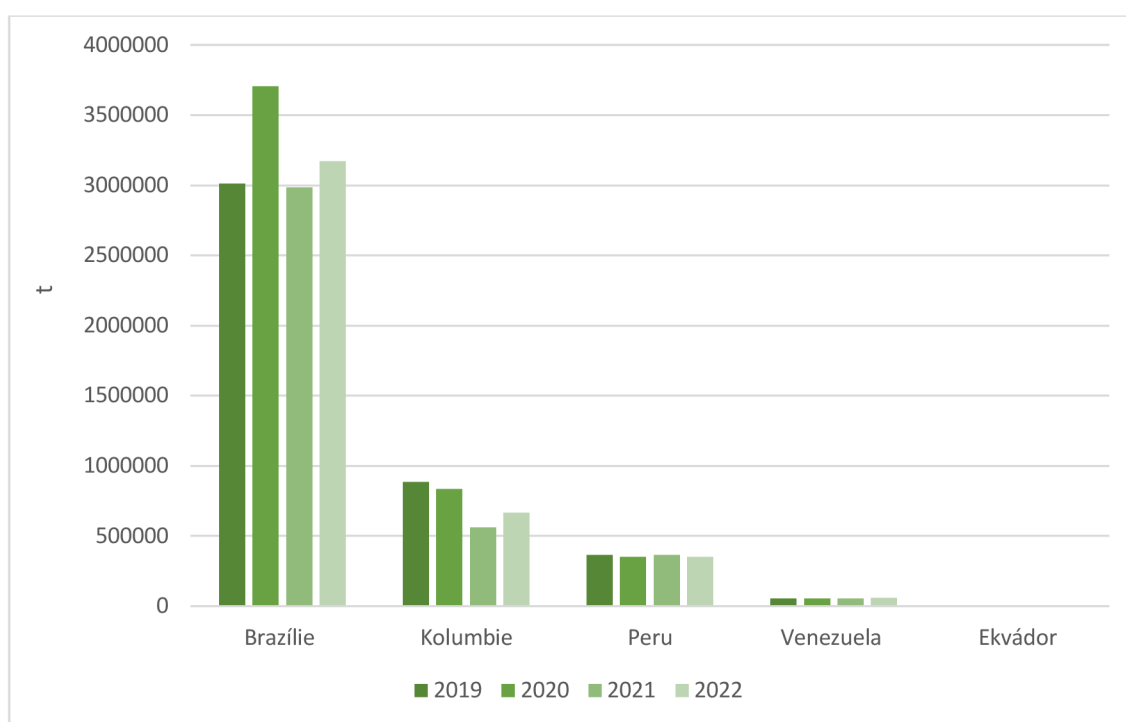
V Brazílii se v předešlém roce 2022 nacházel kávový „průmysl“ v období své „výroční“ produkční fáze, kdy produkce vzrostla o 8,4 % na 65,49 milionů žoků, což představuje nový rekord a překonává tak dřívější nejvyšší úroveň produkce, dosaženou v roce 2020. Navzdory tomuto nárůstu se jednalo o ztlumené tempo expanze kvůli dopadům

⁷⁶ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

⁷⁷ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

mrazů, které zasáhly kávový „průmysl“ v Brazílii v červenci 2021⁷⁸. Na plantážích v Brazílii se pěstuje především arabika, jak je znázorněno v grafu č. 1, najdeme zde ale i producenty zaměřující se na robustu. Oba druhy se zde pěstují jak na komerční, tak výběrové úrovni. Plantáže v Jižní Americe, především pak v Brazílii, se nachází v nadmořské výšce 400 až 1600 metrů. Jedná se tak o jednu z oblastí, kde jsou plantáže položeny poměrně vysoko. Spolu s použitím polo-prané metody jsou kávová zrna ze zdejších plantáží spíše sladká⁷⁹.

Graf 4: Vývoj produkce kávových zrn v Jižní Americe podle zemí v letech 2019–2022, v tunách



Graf č. 4 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ⁸⁰

4.4.2 Asie a Oceánie

Výroba kávy v oblasti Asie a Oceánie poklesla o 4,7 % v zemědělském roce 2022/23 na 49,8 milionu žoků z 52,2 milionů žoků předchozího roku. Asie a Oceánie je druhým největším producentem kávových zrn. V zemědělském roce 2022/23 vyprodukovala 29,6 %

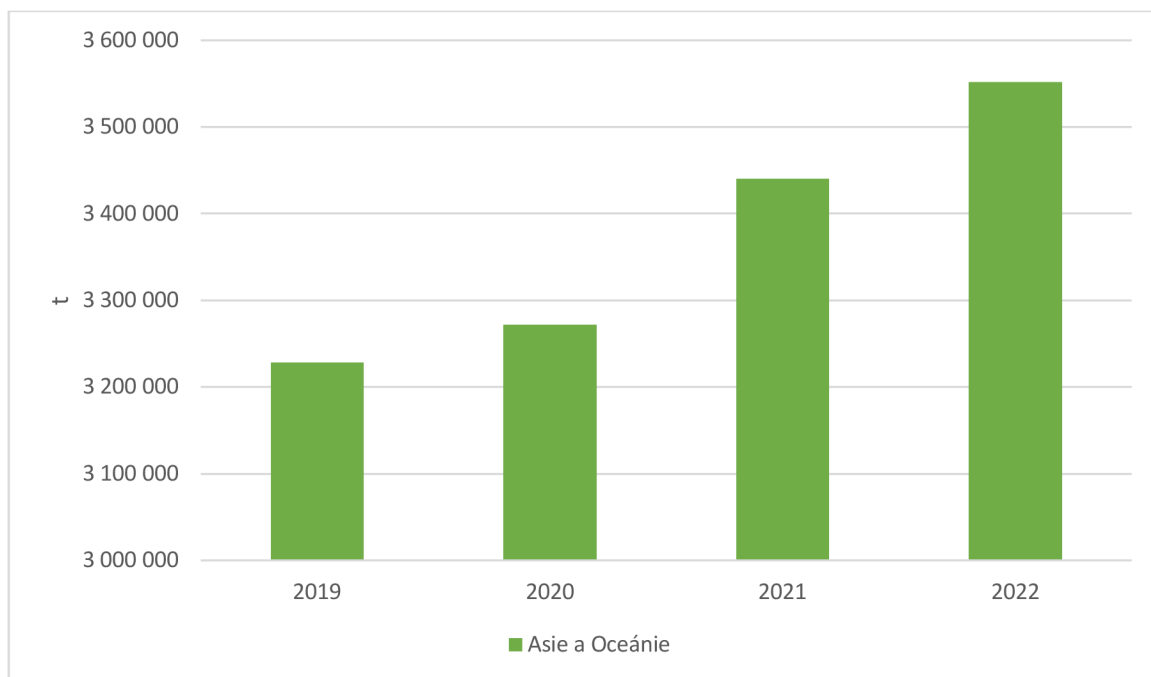
⁷⁸ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

⁷⁹ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 133

⁸⁰ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

celkového objemu kávy ve světě. Převážně se v oblastech Asie a Oceánie pěstuje odrůda robusty. Té v zemědělském roce 2022/23 vyprodukovala 42,9 milionu žoků tedy 57,8 % celosvětové produkce robusty pocházela právě z Asie a Oceánie. Naopak je nejmenším producentem druhu arabika, kterého vyprodukovala ze všech oblastí nejméně a to 7,4 %⁸¹.

Graf 5: Vývoj produkce kávových zrn v Asii a Oceánii v letech 2019–2022, v tunách



Graf č. 5 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ⁸²

Vietnam je po Brazílii druhým největším producentem kávy na světě a největším v oblasti Asie a Oceánie. V zemědělském roce 2022/23 dosáhla produkce Vietnamu 29,2 milionu žoků, což znamená pokles o 9,8 % nebo o 3,7 milionu žoků. Tento pokles následoval po výjimečně úspěšném zemědělském roce 2021/22, kdy země dosáhla druhé největší produkce v historii, které země dosáhla v zemědělském roce 2017/18, kdy bylo vyprodukováno 33,4 milionu žoků. Pokles v zemědělském roce 2022/23 může být zapříčiněn přechodem k produkci výdělečnějších plodin, jako je durian a pepř⁸³. Hodnota v USD, kterou uvádí organizace Food and Agriculture Organization of the United Nations

⁸¹ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

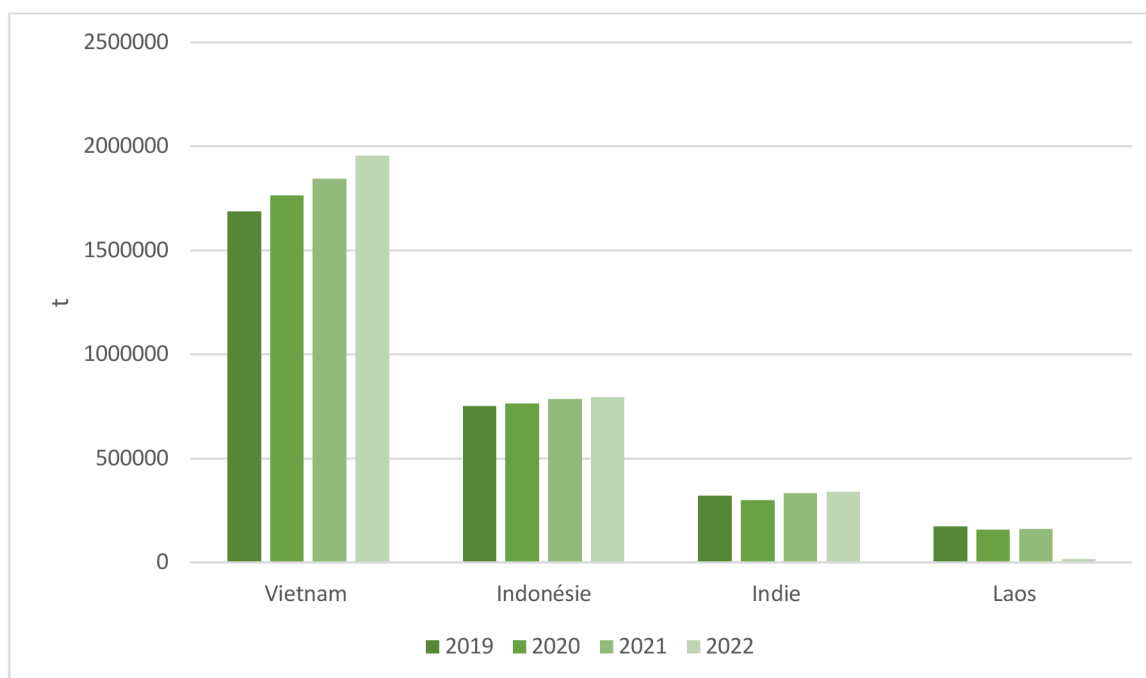
⁸² FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

⁸³ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

(FAO) však z exportu pepře za rok 2022 byla 855 032 USD oproti hodnotě exportu kávy která dosáhla 2 806 175 000 USD⁸⁴.

Indonésie je druhým největším producentem kávy v oblasti Asie a Oceánie. V roce 2022 zaznamenala Indonésie na rozdíl od Vietnamu nárůst produkce o 2,4 % na 12,0 milionu žoků. Na začátku roku 2022 se předpokládalo, že meteorologický jev La Niña měl významný negativní dopad na produkci kvůli silným deštům během a po období kvetení kávovníku. Růst produkce byl však způsoben rozšířením plochy pod kávovníky o celkem 71 000 hektarů v průběhu let od roku 2018 do roku 2022⁸⁵.

Graf 6: Vývoj produkce kávových zrn v Asii a Oceánii podle zemí v letech 2019–2022, v tunách



Graf č. 6 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹⁸⁶

Za zmínění stojí i kávová zrna pocházející z Jávy. Tento indonéský ostrov je místo, které je s historií kávy úzce spjaté i název ostrovu Jáva, značí anglický slangový výraz pro

⁸⁴ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

⁸⁵ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

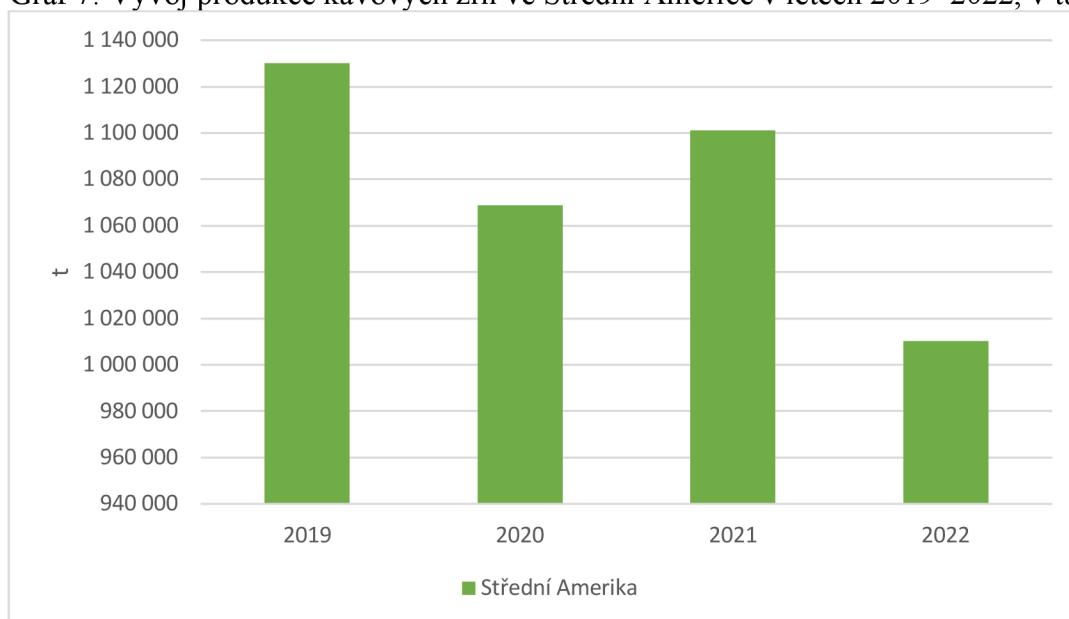
⁸⁶ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

kávu. Na ostrově se dnes již pěstuje převážně robusta. Je však místem, kde se pěstuje jedna z nejdražších káv na světovém trhu, a to cibetková káva kopi luwak⁸⁷. Pokus o chování cibetek v zajetí a následné sbírání jejich trusu se nezdařil, lidé tak sledují tyto šelmy v jejich přirozeném prostředí. Přibližně se ročně vyrobí pouze 200 kg, kdy se jeden kilogram prodává za cenu 600 USD⁸⁸.

4.4.3 Střední Amerika

Výroba kávy v oblasti Střední Ameriky v roce 2022 o 1,7 % na 19,2 milionu žoků, ve srovnání 18,9 milionu žoků v předchozím roce. Produkce oblastí v zemědělské roce byla převážně odrůdy arabika, které z celkové produkce 19,2 milionu žoků bylo 18,7 milionu žoků. Přestože oblast produkuje převážně tuto odrůdu, na celosvětové produkci je druhá s 19,9 % tedy 18,7 milionu žoků, po Jižní Americe, která vyprodukovala přes polovinu světové produkce arabiky s 61,0 % neboli 57,4 milionu žoků⁸⁹.

Graf 7: Vývoj produkce kávových zrn ve Střední Americe v letech 2019–2022, v tunách



Graf č. 7 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹⁹⁰

⁸⁷ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 141

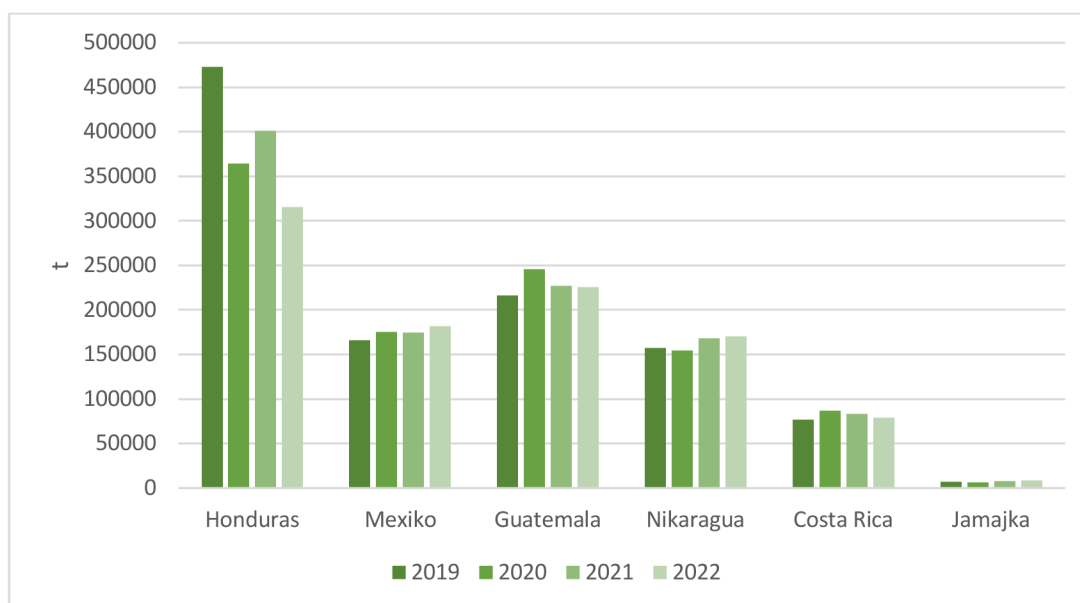
⁸⁸ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online]. Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 24

⁸⁹ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

⁹⁰ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

Honduras je největším producentem oblasti, v minulém roce zaznamenal nárůst produkce o 14,7 % na 5,7 milionů žoků. Tento nárůst přišel i přes nedostatek pracovní síly, vysoké náklady na hnojiva, silné deště a další vlnu epidemie rezí kávovníku. Podle Honduraské asociace exportérů kávy je nutné mít alespoň 350 000 sběračů na sklizeň po celém státě, z nichž přibližně 50 000 přichází z okolních zemí⁹¹.

Graf 8: Vývoj produkce kávových zrn ve Střední Americe a Karibiku podle zemí v letech 2019–2022, v tunách



Graf č. 8 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> 192

4.4.4 Afrika

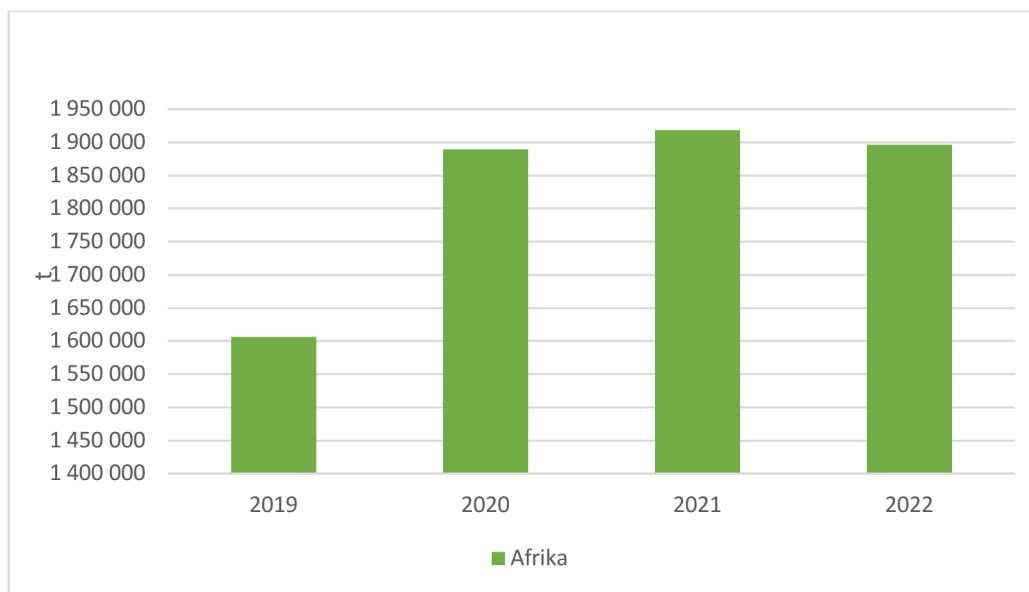
V africkém kávovém sektoru došlo v kávovém roce 2022 ke snížení produkce o 7,2 % na 17,9 milionu žoků, z 18,3 milionů žoků z předchozího roku. Podíl na celosvětové produkci kávy mírně poklesl na 10,6 % z původních 11,5 %. Produkce Afriky byla z 60,9 % odrůda arabiky, které oblast vyprodukovala 10,9 milionu žoků. Zbýlých 39,1 % byla odrůda robusty. Tento objem produkce robusty pokryl 9,4 % celosvětové produkce⁹³.

⁹¹ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

⁹² FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

⁹³ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

Graf 9: Vývoj produkce kávových zrn v Africe v letech 2019–2022, v tunách



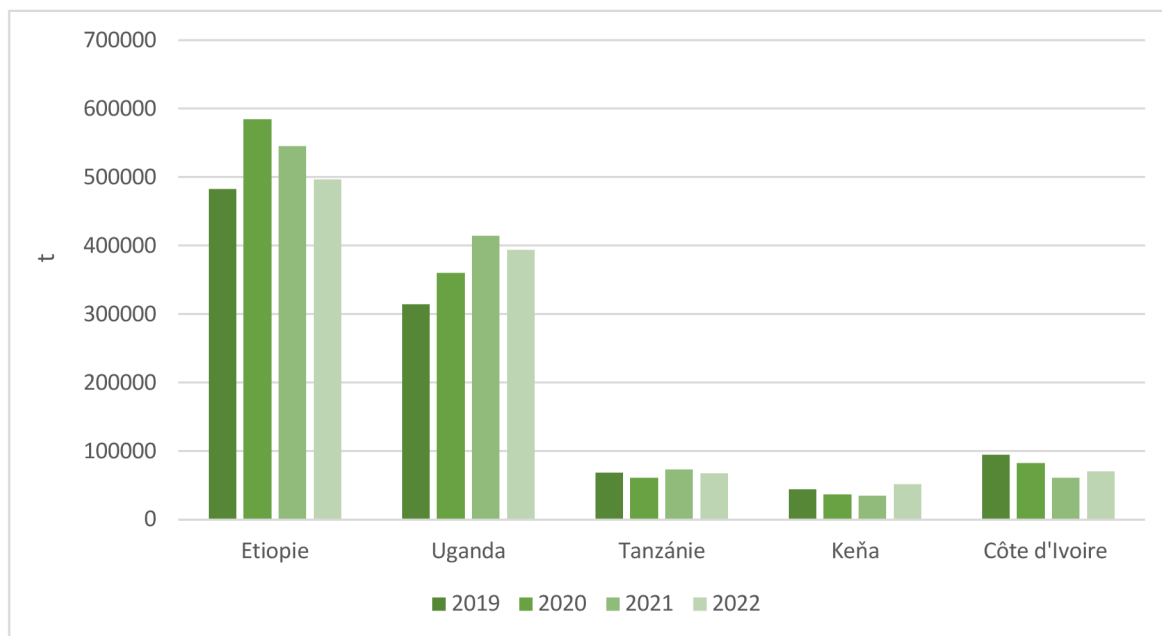
Graf č. 9 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ⁹⁴

Uganda zaznamenala pokles produkce o 6,8 % na 5,6 milionu žoků v kávovém roce 2022 z důvodu pokračujícího sucha, které ovlivnilo většinu oblastí, v kterých je káva v Africe pěstována. Místní producenti se snažili o zvýšení sklizně prostřednictvím obnovy stromů v oblasti plantáží a používáním organických hnojiv. Snahy byly však přerušeny v důsledku nepříznivých přírodních podmínek minimálně do příštího roku⁹⁵.

⁹⁴ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

⁹⁵ INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

Graf 10: Vývoj produkce kávových zrn v Africe podle zemí v letech 2019–2022, v tunách



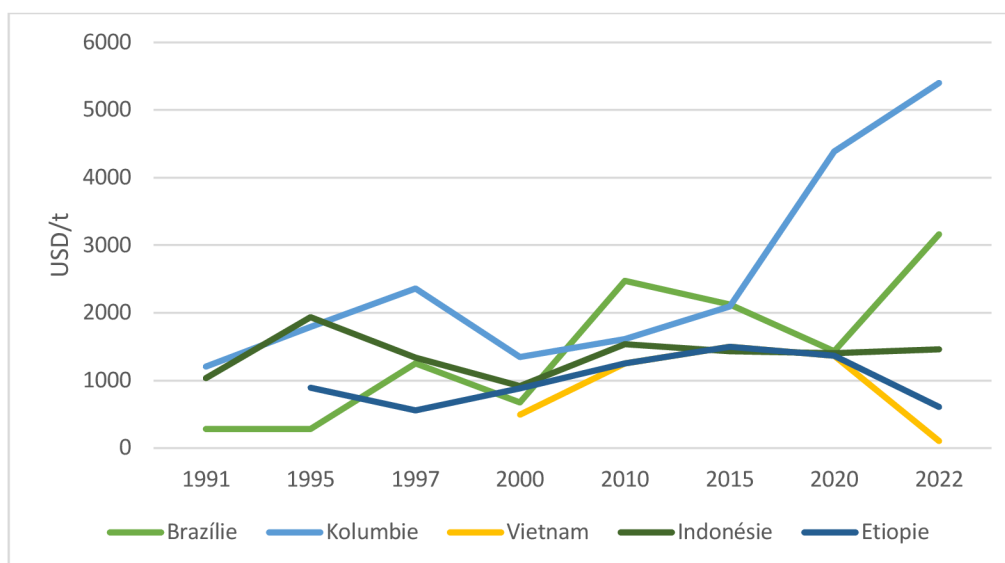
Graf č. 10 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> 1⁹⁶

4.5 Vývoj cen kávy

Cena kávy je ovlivňována množstvím produkce, tedy množstvím nabídky kávových zrn na trhu. Množství produkce je zase ovlivňováno příznivým počasím. Regiony, ve kterých se káva pěstuje čelí velkým výkyvům, dlouhotrvajícím obdobím sucha nebo naopak dešťů. Snížení množství produkce, a tak nárůstu cen může být zapříčiněno i výkyvem teplot.

⁹⁶ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

Graf 11: Vývoj ročních hodnot za vyprodukovaná kávová zrna v nejproduktivnějších zemích v letech 1995 - 2022, v USD/tun



Graf č. 11 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹⁹⁷

Jak je vidět z grafu 11 cena kávy v hlavních produkčních oblastech jako je Brazílie nebo Kolumbie čelí výkyvům cen. V zemích Latinské Ameriky, které jsou také známé pro pěstování koky, může být kolísání cen zapříčiněno přestupem zemědělců od pěstování kávy, za kterou nemusí vždy dostat příznivě zapláceno, k pěstování koky, za kterou je výnos poměrně jistější než za prodej kávy. Růst ceny kávy vypěstované v Kolumbii může být také zapříčiněn jejím postavením na trhu s výběrovou kávou, na kterou se pěstitelé v Kolumbii zaměřují. Pěstitelé zde kávu často sami třídí podle jakosti, praží, následně melou a balí tradičním způsobem⁹⁸.

V roce 1998 byla průměrná cena kávy, známá také jako kompozitní indikátorová cena, podle ICO 109 centů za libru, do roku 2002 klesla na 48 centů za libru. Tento dramatický a dlouhodobý pokles cen měl vážné důsledky, včetně chudoby producentů. Příčinou tohoto poklesu cen byl trvalý přebytek nabídky nad poptávkou. Mezi lety 2001–2002 bylo vyprodukováno 153 milionů žoků kávy, přičemž světová spotřeba činila 106 milionů pytlů. Právě během této kávové krize se v Kolumbii obrátilo mnoho pěstitelů od kávy k pěstování koky. Farmáři ve Vietnamu byli nuceni prodávat své majetky, aby mohli splatit dluhy

⁹⁷ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

⁹⁸ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0. str. 134

věřitelům, jelikož cena robusty klesla z 83 centů za libru⁹⁹ v roce 1998 na pouhých 28 centů v roce 2001. Produkce kávy ve Vietnamu však stále rostla, jelikož se pěstitelé snažili najít cestu ven z krize. Ceny kávy začali růst v roce 2010, kdy většinu plantáží v Latinské Americe postihla epidemie kávové hniloby. To vedlo k vyrovnání nabídky a poptávky, zejména u druhu arabika, který se v Latinské Americe převážně pěstuje¹⁰⁰.

4.6 Hlavní importéři

V opozici k exportu stojí import. V této subkapitole budou zmíněny země, které importují nejvyšší objem kávových zrn spolu s jejich kavárenskou historií. Zmíněná bude také pro některé země typická příprava kávy. Zahrnut je i Skandinávský poloostrov, díky své bohaté kávové kultuře.

Tabulka č. 3 – Hlavní dovozci kávy v letech 2019–2022, hodnoty uvedené v tunách

Rok	2019	2020	2021	2022
USA	1 592 249,37	1 427 849,36	1 470 259,06	1 512 848,13
Německo	1 135 346,52	1 120 426,45	1 112 216,52	1 150 599,5
Itálie	615 971,96	566 783,31	619 475,63	674 447,65
Japonsko	436 545,99	391 611,22	402 099,98	390 032,53
Francie	230 018,5	234 312,59	228 078,03	218 714,66

Tab. č. 3 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> 1¹⁰¹

Spotřeba kávy ve světě v roce 2022 klesla o 1,9 % na 173,2 milionů žoků, tedy 60 kg pytlů. Kávový „průmysl“ stále čelí výzvám spojeným s pandemií COVID-19 a dalšími ekonomickými obtížemi v důsledku vysokých životních nákladů a poklesu disponibilního příjmu. V roce 2021 došlo k mírnému zlepšení situace a spotřeba se zvýšila o 4,0 % nebo o 6,7 milionu žoků oproti spotřebě v roce 2020¹⁰².

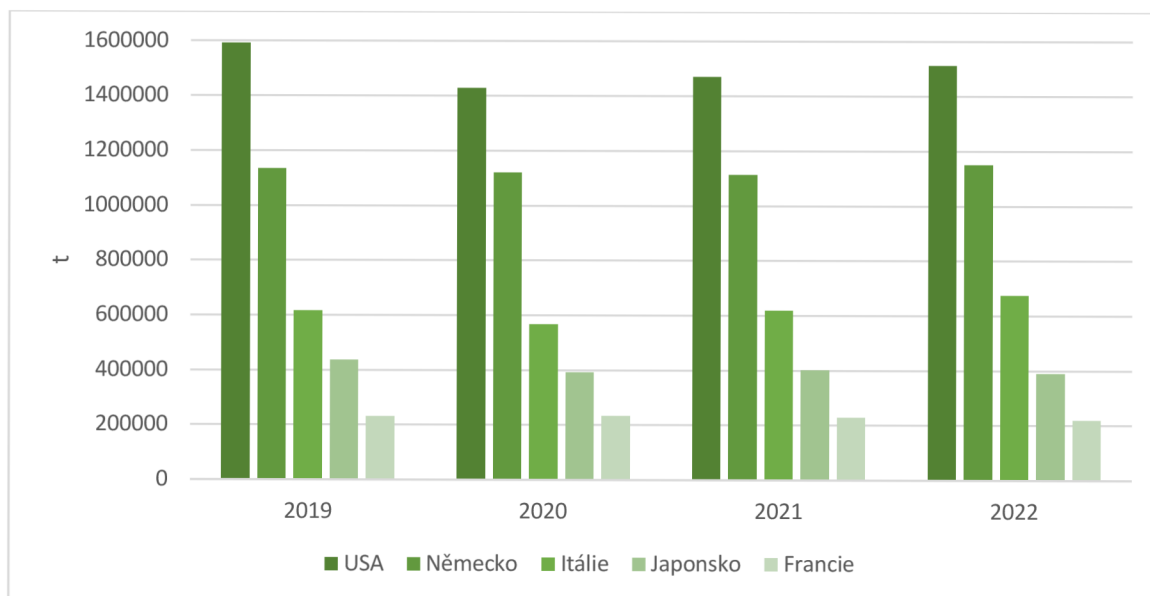
⁹⁹ Libra = váhová jednotka, 1 libra značí přibližně 0,45kg

¹⁰⁰ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 102-104

¹⁰¹ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

¹⁰² INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

Graf 11: Vývoj importu kávy ve sledovaných zemích v letech 2019–2022 v tunách



Graf č. 12 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare2>¹⁰³

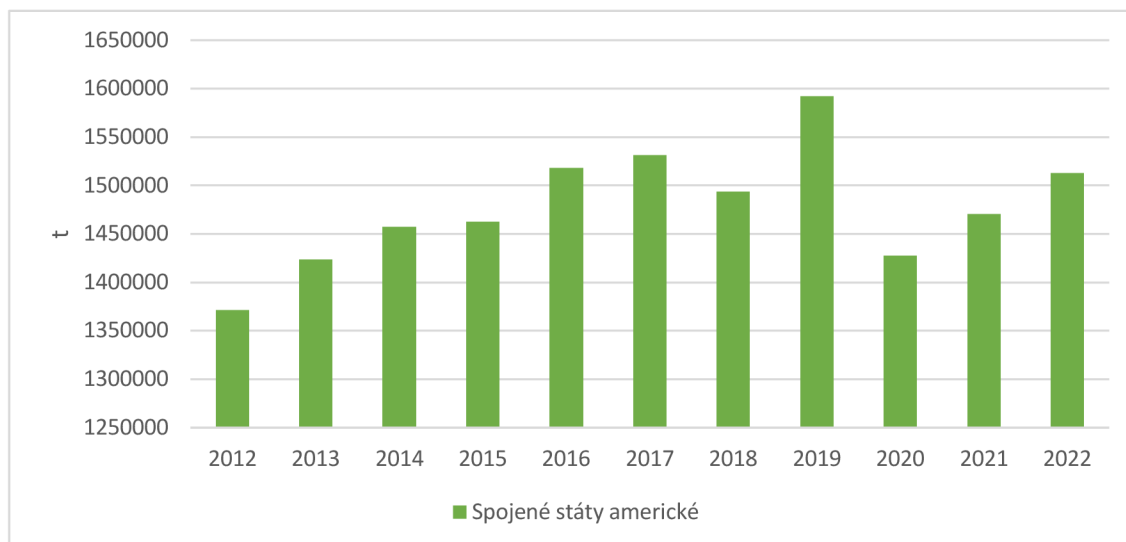
4.6.1 USA

Spojené státy americké jsou největším importérem kávy. V posledních šedesáti letech importuje nad milion tuny za rok. Největší propad nastal v roce 1977 kdy byl import 888 630 tisíc tun. K největšímu importu došlo v roce 2019, kdy dosáhl hodnoty 1 592 249 tun¹⁰⁴.

¹⁰³ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

¹⁰⁴ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

Graf 12: Vývoj importu kávy Spojenými státy americkými v letech 2012 - 2022 v tunách



Graf č. 13 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹⁰⁵

Klíčovým momentem pro rozšíření kávy ve Spojených státech byl Bostonský čajový dýchánek. Takto se říká událostem roku 1773, kdy američtí kolonisté bojovali proti britskému útlaku tak, že v Bostonském přístavu shazovali dovezené zásoby čaje. Tento čin byl důležitým vyjádřením odporu Britského impéria a zároveň se díky němu v Americe rozšířil „trend“ pití kávy. Rychle rostoucí populace také znamenala zvyšující se poptávku a USA se tak stalo významným členem na trhu s kávou.

Na počátku 20. století začala společnost Hill Bros prodávat kávu v uzavřených plechovkách, a tak umožnila její dlouhodobé uchování a přístupnost do všech domácností¹⁰⁶. O necelé století později, v roce 1971, byla v Seattlu založena první kavárna nejznámějšího kavárenského řetězce v historii, Starbucks. Nejprve šlo o pouhý obchod, ve kterém se prodávaly pražená kávová zrna, čaj a koření. Později v roce 1982 se k zakladatelům krámků přidal Howard Schultz, který se po návštěvě Itálie a jejich kaváren rozhodl tuto kulturu přinést i do Spojených států a z krámků s kávovými zrny se staly kavárny. Starbucks kavárny se brzy rozšířily do dalších míst na Americkém kontinentu jako Chicago, Vancouver, Kalifornie, Washington nebo New York. Ještě před začátkem 21. století se otevřely první

¹⁰⁵ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

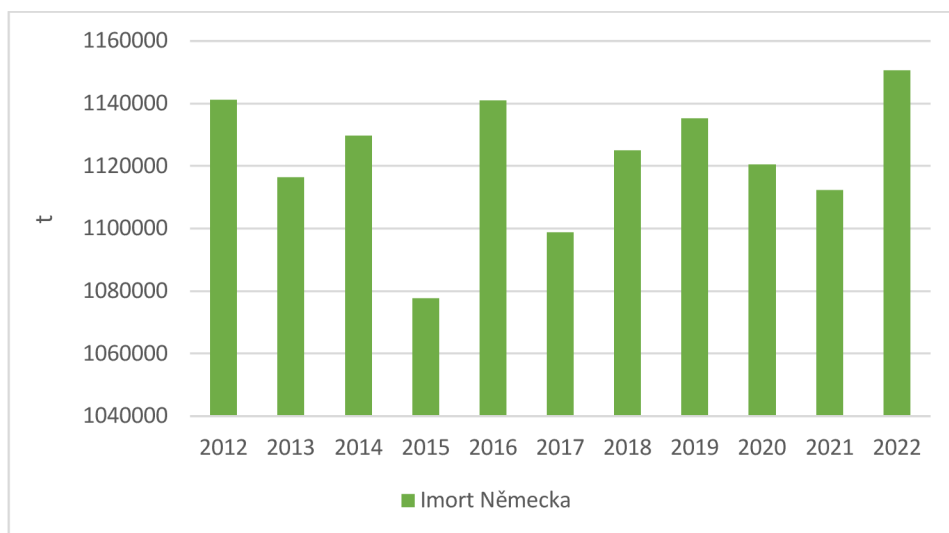
¹⁰⁶ HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 75

Starbucks kavárny i v Japonsku, Evropě i Číně. Dnes najdeme Starbucks v 84 zemích s více než 36 000 kavárnami¹⁰⁷.

4.6.2 Německo

Import kávy do Německa překročil hranici milionu tun v roce 2006, kdy bylo importováno 1 001 228 tun. Do té doby se hranice importu pohybovala okolo 800 000 tun ročně. Překročení hranice milionu tun mohlo být zapříčiněno rozmachem pražírén na území Německa. Tento reexport upražených kávových zrn se od roku 2014 pohybuje kolem 200 000 tun ročně. Mírný propad mezi roky 2019 až 2021 je pravděpodobně zapříčiněn pandemií COVIDU-19¹⁰⁸.

Graf 13: Vývoj importu kávy Německem v letech 2012 - 2022 v tunách



Graf č. 14 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹⁰⁹

Po sjednocení v roce 1871 se Německo stalo hlavním aktérem na trhu s kávou v Evropě. Káva se stala běžnou součástí života ve všech regionech a společenských vrstvách. Vznikly kávové rituály, jako například „Kaffeeklatsch“, který představoval odpolední setkání žen u kávy a zákusku. Ve velkých městech se rozvíjely kavárny, kde se dělníci z manufaktur scházeli během svých přestávek. V Hamburku se nacházel hlavní evropský

¹⁰⁷ Starbucks. Online. c2024. Dostupné z: https://icocoffee.org/documents/cy2023-24/Coffee_Report_and_Outlook_December_2023_ICO.pdf. [cit. 2024-02-16].

¹⁰⁸ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

¹⁰⁹ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

přístav pro kávu, přibližně 90 % přijaté kávy pocházelo z Latinské Ameriky. V Hamburku byla také roku 1887 založena kávová burza, která zpracovávala a skladovala zásilky kávy, které se nakonec distribuovaly po celé zemi. Z Německa pochází papírový filtr, který byl patentovaný ve 20. století. Roku 1908 s ním přišla drážďanská hospodyně Melitta Bentzová a ulehčila tak přípravu filtrované kávy, která byla v Německu velmi oblíbená¹¹⁰.

4.6.3 Itálie

Import kávy do Itálie překročil hranici půl milionu tun v roce 2013, kdy bylo importováno 505 675 tun. Od tohoto roku množství importované kávy stále stoupá. Výjimkou je propad v roce 2020 kdy bylo importováno 566 783 tun, tedy o 49 188 tun méně než v roce 2019, kdy dosáhl import 615 971 tun. Nejvyšší import v historii pak byl z roku 2022 a to 674 447 tun. Import kávových zrn do Itálie rostl poměrně k růstu populace do roku 2014. Od roku 2014 populace v Itálii klesá, kdežto import kávy stále roste.

Graf 14: Vývoj importu kávy Itálií v letech 2012 – 2022 v tunách



Graf č. 15 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹¹¹

V Itálii se vyvinula charakteristická kávová kultura v Evropě díky rozvoji espressa. Rozšíření luxusních koktejlových barů, kde se nápoje připravovaly rychle a podávali přes

¹¹⁰ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 91

¹¹¹ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

přepážku, vedlo k poptávce stejného stylu servírování kávy. Zvýšení tlaku při přípravě espressa umožnilo rychlejší extrakci, což umožnilo rychlejší odbyt zákazníků. V 60. letech 20. století došlo k vzestupu moderní italské kávové kultury. Průmyslová revoluce a urbanizace vedly k nárůstu kaváren ve městech. Rychlost přípravy kávy umožnil, aby se z kaváren stalo ideální místo pro rychlou přestávku. Dalším vynálezem, který přispěl k oblíbenosti kávy v Itálii byla „Moka konvička“. Ta umožnila připravit espresso stejně jako v baru i když nevytvářela cremu na hladině espressa. Domácí spotřeba kávy se v Itálii zdvojnásobila mezi lety 1955 a 1970¹¹². Moka konvičku vynalezl v roce 1933 pan Bialetti, skládá se ze tří částí. Vrchní část slouží na vylouhovanou kávu, do spodní se umístí voda a do sítka, které tyto části odděluje se nasype mletá káva. Moka konvička se umístí na sporák a počká se až se začne voda vařit, při uvolňování páry se začne zvyšovat tlak, který vytlačí vodu přes sítko s namletou kávou. Nakonec se vylouhovaná káva přes trysku ve vrchní části dostane do nádoby a káva je připravena k servírování¹¹³.

Při přípravě espressa je klíčové mletí kávy, hrubost, na kterou jsou kávová zrna namletá a množství gramů kávy ovlivňuje tok kávy do šálku. Káva by měla být namleta na střední hrubost a tlak by měl být alespoň 15 barů. Musí se také dobře odhadnout tlak stlačení kávy do hlavice se sítkem, aby mohla voda lehce protéct a zároveň se stihly uvolnit všechny důležité látky. Espresso je také základem pro většinu kávových nápojů a připravuje se v mnoha formách s mlékem i bez. Espresso s menším obsahem vody se nazývá ristretto, takto připravená káva musí být i rychle konzumována, jelikož crema na její hladině nevydrží tak dlouho jako například v klasickém espressu. Espresso připravované s mlékem má také mnoho podob, liší se pouze množství našlehaného mléka. Připravit tak můžeme espresso macchiato, kde je do espressa přidáno malé množství napěněného mléka. Cappuccino, které je z třetiny espresso, z třetiny horké mléko a třetiny napěněného mléka. V neposlední řadě caffè latte, kde jsou dvě třetiny espressa a třetina našlehaného mléka. Všechny tyto druhy kávových nápojů vznikly právě v Itálii¹¹⁴.

¹¹² MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 94

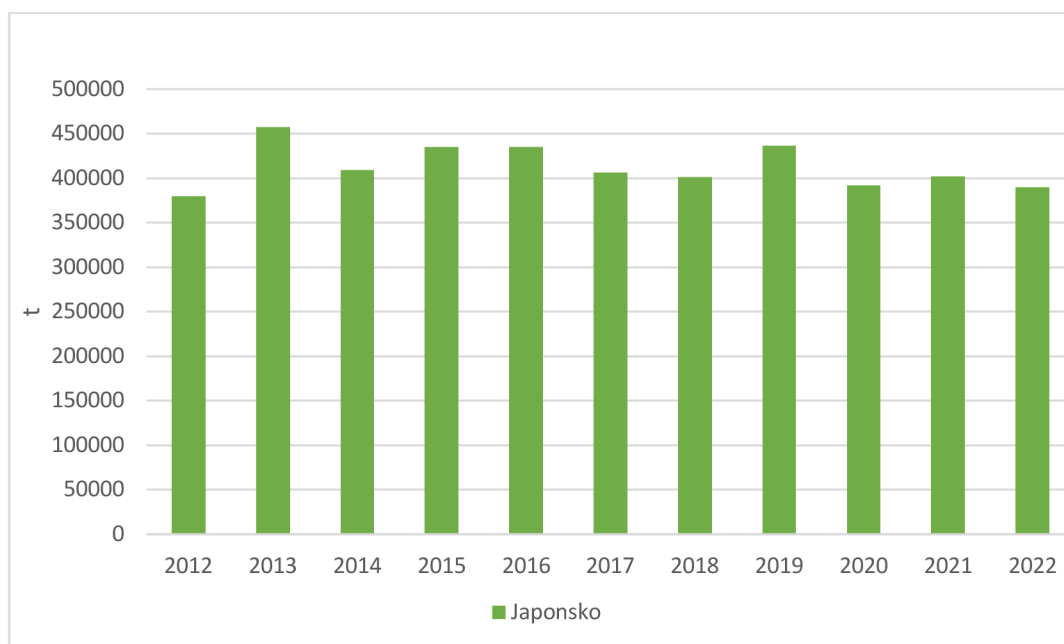
¹¹³ VESELÁ, Petra Davies. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9, s. 143

¹¹⁴ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online] Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 19

4.6.4 Japonsko

Import kávy do Japonska se od konce 20. století pohybuje mezi 300 000 až 400 000 tun. V historii import kávy zatím nepřesáhl půl milionu tun ani v roce 2010 kdy populace Japonska dosáhla nejvyšších hodnot a to 128 105 431¹¹⁵.

Graf 15: Vývoj importu kávy Japonskem v letech 2012 - 2022 v tunách



Graf č. 16 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> 1¹¹⁶

Kávu do Japonska poprvé dopravila Holandská východoindická společnost koncem 18. století, a to na ostrov Dejimu, přes který probíhal zahraniční obchod během vlády Tokugawského šógunátu, který udržoval Japonsko v izolaci. O kávu tou dobou měli zájem pouze prostitutky, které ji podávali svým klientům, aby zůstali bdělí a neodešli bez zaplacení. Později v 19. století se země otevřela mezinárodnímu obchodu. V Japonsku se začali zakládat kavárny inspirované elitními kluby z New Yorku a Londýna. Tento způsob se ale neudržel, a tak se na začátku 20. století vyvinuly komerčnější způsoby, těmto kavárnám se říkalo „kissaten“ neboli kavárny s obsluhou. V roce 1970 existovalo přibližně 50 000 kaváren kissaten, za dvanáct let se jejich počet zvýšil na 160 000 kaváren. Postupem

¹¹⁵ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

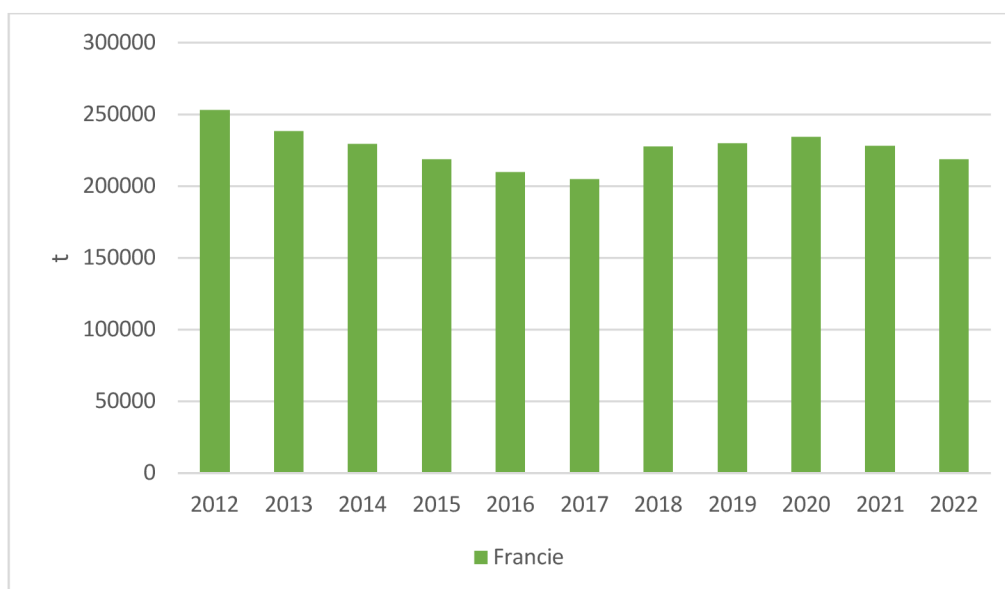
¹¹⁶ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

času začaly přibývat i samoobslužné kavárny po vzoru těch západních, které oslovily mladší spotřebitele a dnes je Japonsko třetím největším importérem kávy na světě¹¹⁷.

4.6.5 Francie

Hodnoty importu kávy do Francie se před rokem 2002 pohybovaly okolo 300 000 tun ročně. V roce 2003 však import klesl z 302 454 v roce 2002 na 287 408 tun a znovu již nepřekonal ani hranici 280 tisíc tun za rok. V roce 2017 se propadl na pouhých 204 873 tun¹¹⁸.

Graf 16: Vývoj importu kávy Francií v letech 2012 - 2022 v tunách



Graf č. 17 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹¹⁹

Ve Francii, zemi známé pro pití vína se káva nachází jako třetí nejoblíbenější nápoj a víno až za ní na čtvrtém místě. Stejně jako v Japonsku zde slaví den kávy¹²⁰. Francouzské kavárny jsou hodně rozšířené a v historii inspirovali i životní styl, kterým se inspirovaly jiné rozvíjející se metropole. Typické jsou pro kávu se šlehaným mlékem, nejčastěji cappuccino, a croissant či jiné sladké pečivo. Káva si ve Francii našla své příznivce již za vlády Ludvíka

¹¹⁷ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 97

¹¹⁸ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

¹¹⁹ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

¹²⁰ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online] Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 19

XIV., který nechal kávovník v zahradách Versailles¹²¹. V 18. století daroval starosta Amsterdamu Ludvíku XIV. sazeničku kávovníku. Ludvík XIV. dal pak za úkol francouzskému důstojníkovi Gabrieli de Clieu ji přepravit na ostrov Martinik v Karibiku. Tato mise se nakonec vydařila a započala tak pěstování kávovníku v Novém světě¹²².

4.6.6 Skandinávie

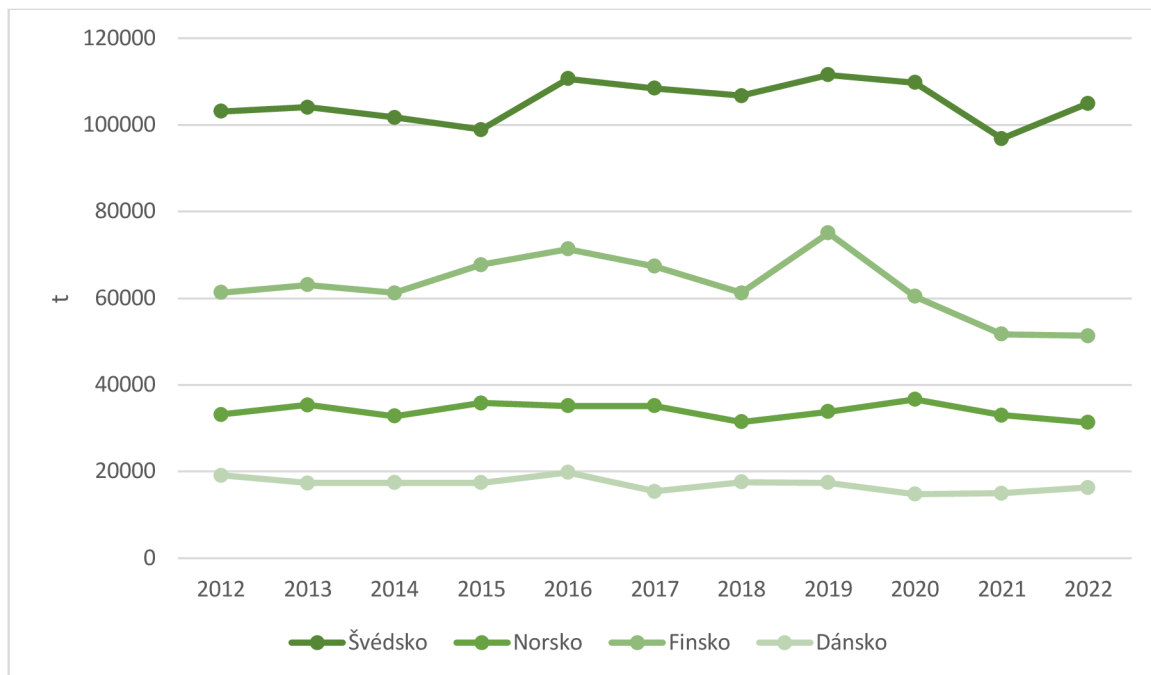
I když země Skandinávského poloostrova nepatří mezi země s nejvyšším importem kávových zrn, historie kávy je zde bohatá, a tak stojí za zmínění. Skandinávské země si vytvořily silnou kávovou kulturu založenou hned na několika faktorech. Jedním z nich je výhoda kávy jakožto horkého nápoje proti chladu, což bylo v těchto studených oblastech velmi ceněno. Dále kávu využívalo temperanční hnutí, které podporovalo pití kávy místo alkoholu, podobně jako tomu bylo v muslimských zemích. Spotřeba kávy na osobu v Dánsku a Švédsku ve 30. letech, byla vyšší než ve Spojených státech. V 50. letech mělo Finsko nejvyšší spotřebu kávy na osobu na celém světě, po něm druhé bylo Norsko. Tento nárůst spotřeby mohl být způsoben velkým příjmem kávy pastevců sobů, ti před odchodem ven běžně vypili až dvanáct šálek kávy. Když se vraceli z pasení sobů domů, ženy pro ně měli nachystanou čerstvou kávu. Stejně jako v jiných zemích se stala káva klíčovým prvkem pohostinství. Od každého návštěvníka se očekávalo, že přijme minimálně dva šálky kávy. Kromě venkovských komunit pastevců sobů a jejich rodin se rozvinul i ve městech rituál zvaný Fika. Tímto výrazem se ve skandinávských zemích označuje čas, který je sdílený s rodinou, přáteli nebo kolegy. Během něhož se popíjí káva a k ní se konzumuje něco sladkého. Jeho důležitost v kultuře je tak významná, že jsou do této tradice začleňováni i přistěhovalci. Ve finské pracovní legislativě byly oficiálně zavedeny kávové přestávky během pracovní doby¹²³.

¹²¹ THURSTON, Robert W., Jonathan MORRIS a Steinman SHAWN. *Coffee: a comprehensive guide to the bean, the beverage, and the industry* [online]. London: Roman & Littlefield, 2013 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-4422-1442-2. Dostupné z: <https://books.google.cz/?hl=cs>, s. 181

¹²² ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3, s. 25

¹²³ MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>, s. 92–93

Graf 17: Vývoj importu do skandinávských zemí v letech 2012–2022 v tunách



Graf č. 18 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹²⁴

¹²⁴ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

5 Fair Trade nebo Fairtrade

Oba pojmy jsou správné, jen se musí rozlišovat kdy který využít. Pojem fair trade označuje obchodní model, který obchoduje s myšlenkou spravedlivého obchodu. Počátky férového obchodování se začaly objevovat již ve 40. letech 20. století, nicméně férové obchodování s kávovými zrny začalo až o dvacet let později v 70. letech 20. století¹²⁵. Oproti tomu Fairtrade je označení pro největší neziskovou organizaci, která se řídí myšlenkou fair trade. Organizací, které obchodují na základě fair trade principu je hned několik, bakalářská práce se zaměřuje pouze na jednu a tou je Fairtrade International.

5.1 Fairtrade Internatonal

V roce 1997 vznikla organizace Fairtrade International, která chtěla vytyčit celosvětové standardy pro férový obchod a v roce 2002 zahájila jednotnou certifikaci se značkou FAIRTRADE®.

Obrázek č. 11: Fairtrade certifikace 1



Zdroj: <https://moveeatforlife.com/oznacovani-potravin-z-pohledu-kvality-a-puvodu/>¹²⁶

Certifikace na obalu garantuje že zboží bylo vyrobeno a obchodováno v souladu se standardy společnosti. Mimo certifikační známky uvedené výše, viz obrázek č 11, která značí jednosložkové zboží jako kávu, banány, rýži nebo cukru, můžeme na produktech najít i další certifikační známky společnosti Fairtrade. Například certifikační známka spolu s šipkou

¹²⁵ FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. *Co je fairtrade?* [online]. c2024 [cit. 2024-02-23]. Dostupné z: https://fairtrade-cesko.cz/wp-content/uploads/2019/01/letak_co_je_FT.pdf

¹²⁶ Označování potravin z pohledu kvality a původu. KUNC, Lukáš. *Move date for life*[online]. 2018 [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://moveeatforlife.com/oznacovani-potravin-z-pohledu-kvality-a-puvodu/>

směřující doprava, označuje produkty složené jako je čokoláda nebo sušenky. Všechny složky produktu však musí pocházet od certifikovaných výrobců. Další podobu certifikace můžeme najít na výrobcích z bavlny nebo zlata, které pochází z certifikovaných zdrojů. Existují ale i známky ro jednotlivé fairtrade suroviny, které tvoří jednotlivé přísady kompozitních výrobků. Jednat se může například o známku na čokoládovém výrobku, v kterém se nachází kakao pocházející z fairtrade produkce nebo fairtrade růže v kyticích, prodávaných v supermarketech.

Fairtrade certifikaci najdeme na produktech, které byly vyrobeny v souladu se standarty Fairtrade. Jsou hned tři oblasti, kterým se standarty věnují a každé zemědělské družstvo či farmář je povinen standarty dodržovat, aby mohl být součástí systému fairtrade. Dodržování těchto standardů v prostředí pěstitelských družstev i na plantážích kontroluje certifikační společnost FLOCERT¹²⁷.

1. Sociální aspekt

Tento aspekt zahrnuje podporu demokratických družstev, zakazuje vykořisťování, otroctví, dětskou práci a dohlíží na dodržování bezpečných pracovních podmínek

2. Ekologické aspekty.

Organizace Fairtrade International zakazuje používání škodlivých pesticidů nebo geneticky modifikovaných sazenic a podporuje ekologicky šetrnější využívání přírodních zdrojů.

3. Ekonomické aspekty

Obchodníci jsou zavázáni vyplácením spravedlivé ceny, tyto transakce pak musí být transparentní a kontrolovány.

Káva s tímto označením nemusí být organická, čeká se ale, že farmář dodržuje určité environmentální a etické zásady¹²⁸. Společnost Fairtrade International spolupracuje s pěstiteli z Afriky, Asie a Latinské Ameriky, tedy rozvojovými zeměmi, které produkují největší objem kávových zrn¹²⁹. V České republice se produkty s tímto označením začali objevovat v roce 2004. Od roku 2002, kdy byla jednotlivá certifikace zahájena, trh s fairtradovými produkty stále roste. V současnosti můžeme na trhu najít přes 500 různých certifikovaných

¹²⁷ FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. Standardy Fairtrade. *Fairtrade Česko a Slovensko* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/fairtrade/standardy-fairtrade/>

¹²⁸ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 177

¹²⁹ FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. Co je Fairtrade? *Fairtrade Česko a Slovensko*[online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/fairtrade/co-je-fairtrade/>

značek a výrobků¹³⁰. Nezisková organizace Fairtrade však v posledních letech čelí několika kritikám ze strany společnosti. První se týká faktu, že organizace uděluje certifikaci i velkým společnostem a odklání se tak od prvotní myšlenky, kterou je ochrana menších pěstitelů. Další kritice čelí cena fair tradové kávy, která se výrazně neliší od ceny za komoditní kávu a také nepřehlednost transakcí mezi nákupčími a drobnými producenty¹³¹.

Pěstitelé, kteří získají Fairtrafe certifikaci mají od organizace garantovanou minimální cenu. Garantovaná cena zaručí pěstitelům pokrytí výrobních nákladů, které vznikají při sběru a zpracování kávy a zároveň jim umožňují udržet si důstojnou životní úroveň. Stanovená cena se nemění ani v momentě, kdy klesne cena kávy na světové burze. V momentě, kdy na trhu vznikne převis poptávky nad nabídkou a cena kávy na světovém trhu převrší minimální cenu stanovenou Fairtrade organizací, pak musí družstvo farmářů dostat alespoň tuto nejvyšší cenu. Organizace Fairtrade International také vyplácí pěstitelským družstvům takzvaný fairtradová příplatek, ten představuje obnos nad rámec výkupní ceny. Zapojení pěstitelé v družstvu následně tento fairtradová příplatek využívají dle svého uvážení. Výše příplatku stejně jako minimální garantovaná cena se liší v závislosti na komoditě¹³².

5.2 Fairtrade v České republice

Nestátní nezisková organizace Fairtrade Česko a Slovensko začala v České republice působit v roce 2004. Na Slovensku až o deset let později v roce 2014. Organizace je oficiálním zástupcem Fairtrade International pro Česko a Slovensko. Nejvyšším orgánem organizace je valná hromada, která se schází minimálně jednou ročně a skládá se z představitelů všech členských organizací. Každé dva roky je volena správní rada, která řídí kroky organizace mezi schůzemi valné hromady a jmenuje ředitele/ředitelku organizace. Výkonným ředitelem je v současné době Lubomír Kadaně. Členských organizací je zapojeno 8 mezi ně například patří například Arcidiecézní charita Praha, Slovenská organizace Centrum environmentálnej a etickej výchovy Živica o.s., Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích nebo třeba ARPOK.

¹³⁰ FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. *Co je fairtrade?* [online]. c2024 [cit. 2024-02-23]. Dostupné z: https://fairtrade-cesko.cz/wp-content/uploads/2019/01/letak_co_je_FT.pdf

¹³¹ EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0, s. 177

¹³² FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. *Minimální výkupní cena a fairtradový příplatek*. Fairtrade Česko a Slovensko [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/news/minimalni-vykupni-cena-a-fairtradovy-priplatek/>

V České republice můžeme označení Fairtrade najít hned na 13 produktech¹³³.

- Káva
- Kakao
- Čaj
- Květiny
- Banány
- Cukr
- Bavlna
- Koření
- Ořechy a oleje
- Rýže
- Ovocné džusy
- Víno
- Sportovní míče

5.2.1 Historie kávy v České republice

O příchodu kávy do Čech není mnoho informací. Co ale víme, že od roku 1702 nabízel pokřtěný Turek Ahmed lahodný exotický nápoj v Brně¹³⁴. Georgos Hatalah El Damaški je považován za prvního kavárníka v Praze. Šlo o Arménce, kteří se usadil v Čechách a říkali mu Jiří Deodat. Kávu nejdříve prodával na ulici, kde chodil s klasickým tureckým servírovacím stylem a kávu nabízel zadarmo měšťanům. Poté co se v roce 1707 v Praze oženil a stal staroměstským občanem si v lednu roku 1708 založil první kavárnu na Starém městě. Postupně se kavárny začaly rozšiřovat po celé Praze i její periférii. Během období první republiky se v kavárnách scházeli básníci, malíři, spisovatelé i novináři. Kavárny se staly centrem dění a dodnes se několik původních kaváren zachovalo, například kavárna Imperial nebo kavárna v Obecním domě. S nástupem komunistického režimu bylo mnoho kaváren znárodněno nebo uzavřeno¹³⁵.

K uvolnění, nejen kaváren, došlo v porevolučním období od roku 1989. Revoluce také umožnila dovoz kvalitnějších potravin a kávová zrna nebyla výjimkou. Začaly se objevovat i zahraniční značky kavárenských řetězců spolu s různými metodami přípravy kávy i když starší generace se stále drží tradiční přípravy takzvaného turka.

¹³³ FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. Co je Fairtrade? *Fairtrade Česko a Slovensko* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/fairtrade/co-je-fairtrade>

¹³⁴ ALTMAN, Karel, Lenka KUDĚLKOVÁ a Vladimír FILIP. *Zmizelý svět brněnských kaváren: Verschwundene Welt der Brünner Cafés*. Brno: Josef Filip, 2008. ISBN 978-80-254-3346-1, s. 8, 110

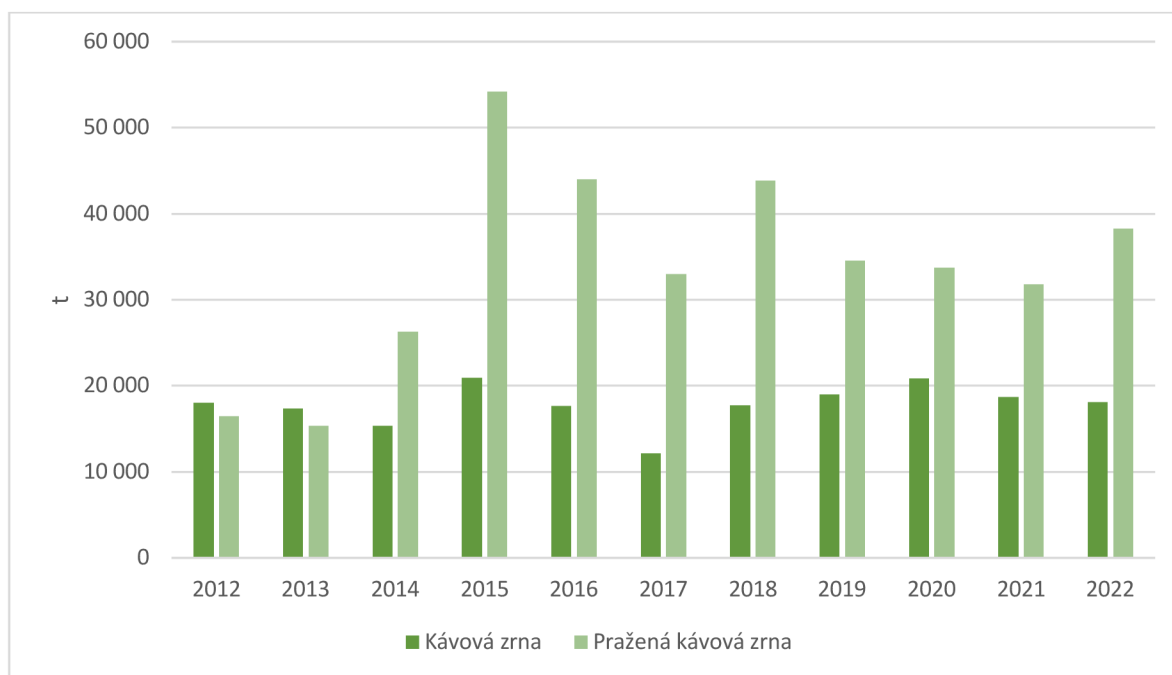
¹³⁵ PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online] Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>, s. 21

5.2.2 Spotřeba kávy v České republice

Údaje pro tuto subkapitolu vychází ze statistik tří organizací. Prvním zdrojem dat je organizace FAO, druhým Český statistický úřad (ČSÚ) a poslední je nestátní nezisková organizace Fairtrade Česko a Slovensko.

Import kávových zrn do České republiky byl nejvyšší v roce 1997, kdy bylo importováno 30 593 tun. Od té doby import klesá. V roce 2017 dokonce klesl na pouhých 12 137 tun. Od roku průběžně stoupá, nejvyšší hodnotu importu z roku 1997 však nepřekročil. Import již pražených kávových zrn však stoupá od roku 2000. Děje se tak i přes fakt, že již upražená kávová zrna jsou dražší než ty zelená. V roce 2015 nabyl rekordní hodnoty 54 216 tun a spolu s kávovými zrny, kterých bylo importováno 20 883 tun a bylo tak celkově importováno 75 099 tun. V následujícím grafu č. 17 jsou uvedeny importy jak kávových zrn, tak již upražených kávových zrn.

Graf 17: Import kávy do České republiky v letech 2012–2022 v tunách



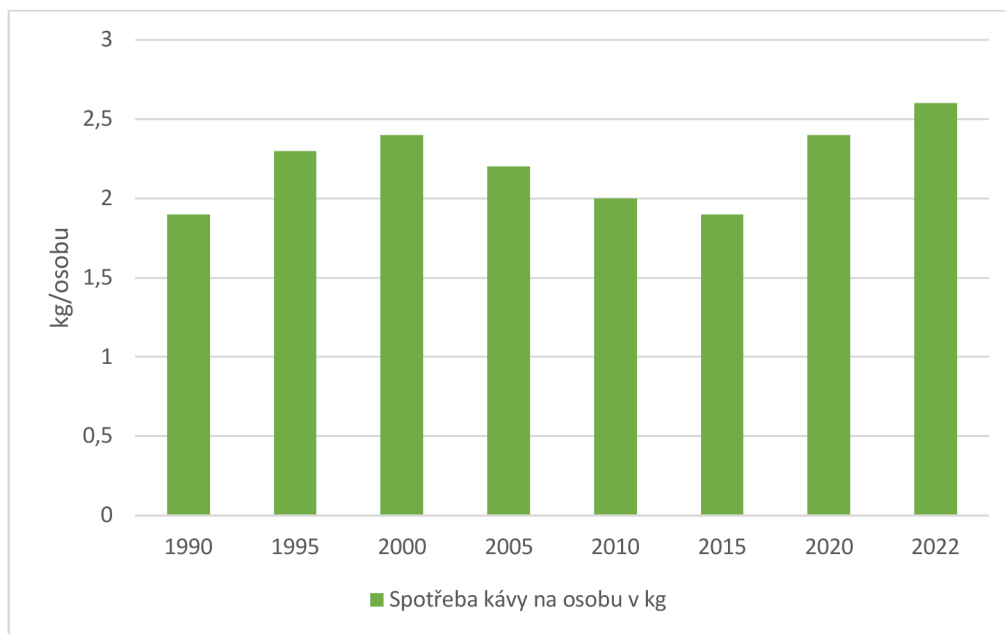
Graf č. 19 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare> ¹³⁶

Spotřeba kávy, kterou Český statistický úřad (CZSO) uvádí na obyvatele, stoupala od roku 1949. V roce 1969 spotřeba kávy na obyvatele dosáhla 1 kg a v roce 2022 téměř dosáhla

¹³⁶ FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. FAOSTAT [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

3 kg. Každoročně u nás obyvatelé vypijí více kávy než čaje. Čaje se v roce 2022 vypilo na osobu 0,2 kg což je přibližně o 92,3 % méně než kávy.

Graf 18: Spotřeba kávy v České republice 1990 - 2022 v kg, na obyvatele



Graf č. 20 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-1948-2022> ¹³⁷

V dalším grafu č. 19 je zobrazen vývoj množství kávových zrn z nichž byly vyrobeny výrobky pro Český trh. Nárůst objemu importu může být zapříčiněn faktem, že v rámci systému organizace Fairtrade International bylo umožněno výrobcům produktů zařazení fairtrade surovin do výrobků, ve kterých zbytek surovin není certifikováno jako fairtrade. Tyto výrobky, tedy s alespoň jednou surovinou fairtrade, jsou na obalu označeny samotnou fairtrade certifikací¹³⁸.

¹³⁷ ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. O ČSÚ. *Český statistický úřad* [online]. c2024, aktualizováno 26.1.2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/o-csu>

¹³⁸ FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. Výroční zpráva 2022. *Fairtrade Česko a Slovensko* [online]. c2023 [cit. 2024-03-03]. Dostupné z: https://fairtrade.cz/wp-content/uploads/2023/09/VYROCNI_ZPRAVA_CZ_2022_ONLINE.pdf

Graf 19: Import Fairtradové kávy do Česka v letech 2017 - 2022 v kg



Graf č. 21 vlastní zpracování Zdroj dat: <https://fairtrade.cz/fairtrade/fakta-a-cisla/infografiky> ¹³⁹

¹³⁹ FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. Výroční zpráva 2022. Fairtrade Česko a Slovensko [online]. c2023 [cit. 2024-03-03]. Dostupné z: https://fairtrade.cz/wp-content/uploads/2023/09/VYROCNI_ZPRAVA_CZ_2022_ONLINE.pdf

6 Vlastní práce

Poslední část této bakalářské práce se bude věnovat vlastnímu výzkumu. Kapitola zahrne stručné teoretické a metodické začlenění prováděného šetření.

6.1 Výzkumná část

Pro tuto práci byl zvolen kvantitativní výzkum, který umožňuje kvantifikovat výsledky provedeného zkoumání. Předmět zkoumání jsou aspekty společenského prostředí, které je možné nějakým způsobem měřit či uspořádat do jednotlivých kategorií. Oproti kvalitativnímu výzkumu představuje numerické šetření, získává vysoce standardizované údaje o řešené problematice a je vyhodnocován statistickými metodami.

Pro sběr dat byla využita anketa, forma dotazování, kterou tvoří meritorní otázky týkající se podstaty řešené problematiky. Anketa je volně distribuována a sami respondenti si vybírají, zda se šetření chtějí zúčastnit či nikoli. Její výsledky jsou tak relativní pouze pro skupinu jedinců, kteří si vybrali anketu vyplnit¹⁴⁰.

6.1.1 Cíle a otázky

Cílem ankety je zjištění výše povědomí o organizaci Fairtrade International a o jejím zástupci pro Česko a Slovensko Fairtrade Česko a Slovensko. Z výsledků nasbíraných dat budou zodpovězeny následné výzkumné otázky:

1. Jak často je káva konzumována?
2. Jaké je povědomí o organizaci Fairtrade Česko a Slovensko a jejích aktivitách?
3. Jsou produkty s fairtrade certifikací respondenty preferovanější?

6.1.2 Hypotézy

1. Průměrný občan vypije minimálně jeden šálek kávy denně.

Kávu podle dat získaných ze statistik ČSÚ zkonsumují občané průměrně 2,6 kg kávy na osobu za rok. Předpokládáme-li, že je jeden šálek kávy vyroben ze 7 g kávových zrn vypije tak průměrný občan minimálně jeden šálek kávy za den.

2. Informovanost o Fairtrade bude mezi respondenty vysoká.

¹⁴⁰ REICHEL, Jiří. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů* [online]. Praha: Garada Publishing, 2009 [cit. 2024-02-29]. ISBN 978-80-247-6935-6. Dostupné z: <https://www.bookport.cz/kniha/kapitoly-metodologie-socialnich-vyzkumu-395/>, s. 123-124

Organizace Fairtrade Česko a Slovensko působí v České republice od roku 2004 můžeme se tak domnívat, že starší generace by nemuseli mít velké povědomí o činnostech organizace. Naopak mladší generace pohybující se v prostředí, kde jsou problémy, které se organizace snaží řešit, více komunikovány, může mít povědomí o činnosti Fairtrade širší povědomí.

3. Káva s Fairtrade certifikací bude preferovanější nežli káva konvenční.

Výrobky s certifikací fairtrade budou, při míře komunikace problémů, proti kterým organizace bojuje, spotřebiteli preferovány.

6.2 Výsledky šetření

První hypotéza byla na základě výsledků ankety potvrzena, 83 % respondentů uvedlo, že pije kávu denně nebo několikrát týdně. Dokonce i vzhledem k tomu, že odpovědi na otázku věku respondentů ukazují, že většina respondentů spadá do věkové kategorie 21–30 let, což je období, kdy konzumace kávy často dosahuje svého vrcholu. Berme také v potaz 11 respondentů ve věkové skupině do 20 let, kdy se s kávou začíná člověk teprve seznamovat a věkovou hranici nad 51 let, v níž mohou být respondenti se srdečními potížemi, kterým jejich zdravotní stav konzumaci kávy denně neumožňuje.

Hypotéza druhá byla částečně potvrzena. Z ankety vyplývá, že většina, 87 %, respondentů nezná rozdíl mezi pojmem Fairtrade a fair trade. Vědí však jak jsou produkty s certifikací Fairtrade označovány. Respondenti z 63 % také vědí s jakým cílem je organizace vedena, avšak na otázku, zda musí být Fairtrade produkty organické odpovědělo 41,3 % respondentů, že nevědí. Z toho plyne, že všeobecné povědomí o organizaci mezi respondenty je, do hloubky se jím však nezabývají.

Poslední hypotéza byla také částečně potvrzena. Z ankety vyplývá, že 55 % respondentů se zajímá o původ kávy, což naznačuje, že existuje určitý zájem o etické a udržitelné praktiky v kávovém průmyslu. Respondenti však také mohli mít na mysli z jaké země pochází kávová zrna, i tato myšlenka je však relevantní vzhledem k tomu, že organizace nespolupracuje se všemi z produkčních regionů. Pouze 11 % respondentů uvedlo, že záměrně vybírají produkty s označením Fairtrade, což naznačuje, že i když je povědomí o organizaci a jejích činnostech poměrně vysoké, skutečná preference a podpora Fairtrade produktů může být mezi respondenty nižší.

Organizace Fairtrade Česko a Slovensko vede své kampaně v České republice, jak na sociálních sítích jako je například Facebook nebo Instagram tak ve spolupráci

s velkoobchody. Spolupracuje například se společnostmi Lidl, Kaufland nebo Tchibo. Obchodní řetězec Lidl například zařadil fairtrade bio banány do stálého sortimentu, Kaufland zařadil více květin s fairtrade známkou a Tchibo se zapojilo do kampaně k Světovému dni pro fair trade, kdy zákazníci v kamenných obchodech mohli dostat znovupoužitelný kelímek k nákupu fairtradové kávy. Společnost se tak snaží motivovat spotřebitele k nákupu fair trade sortimentu a ulehčit jeho přístupnost. Jak ale plyne z šetření, respondenti vědí, jak známku fair trade v obchodech poznat, ale záměrně si zboží s touto certifikací nevybírají. Na facebookové stránce má organizace Fairtrade Česko a Slovensko 6,3 tisíc sledujících a na Instagramové stránce 2,5 tisíc sledujících z Česka i Slovenska. Nejčastěji zde komunikují svůj hlavní cíl, kterým je spravedlivý obchod. Předpokládáme-li, že sociální sítě nejčastěji sledují mladší generace, cíl organizace není dostatečně komunikován s generací nakupující kávu v obchodních řetězcích. Organizace by tak mohla rozšířit své propagační materiály do televizních reklam, například i ve spolupráci s řetězci Lidl nebo Kaufland. Mohla by také více komunikovat svůj etický kodex, který certifikovaní farmáři, zemědělská družstva, musí dodržovat, aby certifikaci obdržely. Mohli by tak oslovit širší profil obyvatel, kteří jsou více ovlivnitelní skrze ochranu životního prostředí nebo občany s dětmi, které osloví zákaz zneužívání dětské práce. Zákazníci by tak měli větší povědomí o tom, kde všude společnost Fairtrade pomáhá a rozšířili by svou cílovou skupinu i mimo sociální sítě, internetové stránky nebo periodika.

Závěr

Káva je jednou z nejobchodovanějších komodit dnešní doby. Svou oblibu si zasloužila díky své chuti a účinkům, které po její konzumaci přichází. Její bohatá historie přichází i s výrazným rozšířením kávové a kavárenské kultury. Každá země, ať už exportní či importní, disponuje bohatou historií o příchodu kávy do země. O její rozšíření se zasloužila zprvu Osmanská říše, v Novém světě pak Nizozemí, Holandsko nebo Francie v Asii.

V první části práce jsme si představili rostlinu kávovníku a prostředí, ve kterém se jí daří nejlépe, což vysvětluje, proč je možné pěstovat ji pouze v takzvaném „kávovém pásu“, který se nachází v tropickém podnebním páse. Kávové plantáže jsou tak nejrozšířenější v rozvojových zemích Latinské Ameriky a Karibiku, Asii a Oceánii a v neposlední řadě také Afriky, kontinentu, v která má podle historiků káva svůj domov. Každá země poskytuje jiné pěstitelské podmínky a disponuje jiným složením půdy. To je důvod proč například Latinská Amerika, přesněji Brazílie je největším producentem druhu arabika, a naopak Vietnam produkuje největší objem robusty. Druhá část první kapitoly se zabývá historií zemí, které jsou největšími producenty kávových zrn. Dozvěděli jsme se, jak se kávová zrna dostala z Etiopie do různých koutů světa prostřednictvím koloniálních velmocí, které budovali plantáže ve svých koloniích nacházejících se v tropickém podnebním páse.

V druhé kapitole jsme se dozvěděli o vývoji produkce nejproduktivnějších oblastí. Jak počasí, choroby rostlin nebo Covid-19 ovlivnili objem produkce v posledních čtyřech letech. Kapitola se v druhé části zabývá zeměmi s největším objemem importu. Jak se objem importu vyvíjel a také historií kávových zrn v dané zemi.

Družstva producentů kávy, jsou na příjmech z jejího prodeje závislí, existují tak i organizace, které je chrání a udržují s nimi spravedlivý obchodní vztah. Jednou z takových organizací je nezisková organizace Fairtrade International a jejím oficiálním zástupce v České republice Fairtrade Česko a Slovensko. Organizace se zabývá podporou a ochranou farmářů z rozvojových oblastí, kteří často nemají prostředky na to, aby se na světovém trhu mohli měřit s velkými korporáty. O aktivitách Fairtrade International panují ve společnosti jisté kontroverze a čelí kritice z mnoha stran. Jedna z kritik je mířená na cenu kávy, kterou organizace nabízí farmářům oproti ceně, kterou by za kávu mohli dostat na volném trhu. Kritice také čelí míra transparentnosti transakcí mezi organizací a zemědělskými družstvy.

Podle provedené ankety bylo zjištěno, že veřejnost má povědomí o činnostech Fairtrade International, nejčastěji však vědí pouze o jedné z jejich aktivit, a to férovém obchodování.

Často si veřejnost myslí, že se organizace zabývá pouze zemědělským odvětvím trhu. Avšak organizace poskytuje certifikaci i společnostem, které dodržují její standardy týkající se zákazu dětské práce. Fairtradová certifikace se tak může objevit i na fotbalových míčích, o čemž část široké veřejnosti nemá tak rozšířené povědomí.

7 Seznam použitých zdrojů

7.1 Literární zdroje

ALTMAN, Karel, Lenka KUDĚLKOVÁ a Vladimír FILIP. *Zmizelý svět brněnských kaváren: Verschwundene Welt der Brüner Cafés*. Brno: Josef Filip, 2008. ISBN 978-80-254-3346-1.

EASTO, Jessica a WILLHOFF, Andreas. *Manuál pro milovníka kávy: jak si doma připravit tu nejlepší craft kávu*. Přeložil Karla VORÁČKOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0640-0.

ODELLO, Luigi. *Milovník kávy*. Přeložil Kateřina CARDOVÁ. Pangea. Praha: Dobrovský, 2020. ISBN 978-80-7642-053-3

VESELÁ, Petra Davies. *Velká kniha o kávě*. Praga: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

7.2 Internetové zdroje

BEANS. Arabica. *Beans* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://beans.at/en/kaffeewissen/kaffeesorten-arabica-robusta/arabica>

ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. O ČSÚ. *Český statistický úřad* [online]. c2024, aktualizováno 26.1.2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/o-csu>

FAIRTRADE FOUNDATION. About coffee. *Fairtrade foundation* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fairtrade.org.uk/farmers-and-workers/coffee/about-coffee/>

FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. *Co je fairtrade?* [online]. c2024 [cit. 2024-02-23]. Dostupné z: https://fairtrade-cesko.cz/wp-content/uploads/2019/01/letak_co_je_FT.pdf

FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. Minimální výkupní cena a fairtradový příplatek. *Fairtrade Česko a Slovenko* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/news/minimalni-vykupni-cena-a-fairtradovy-priplatek/>

FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. O nás. *Fairtrade Česko a Slovenko* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/fairtrade/o-nas/>

FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. Standardy Fairtrade. *Fairtrade Česko a Slovenko* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://fairtrade.cz/fairtrade/standardy-fairtrade/>

FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO. Výroční zpráva 2022. *Fairtrade Česko a Slovensko* [online]. c2023 [cit. 2024-03-03]. Dostupné z: https://fairtrade.cz/wp-content/uploads/2023/09/VYROCNI_ZPRAVA_CZ_2022_ONLINE.pdf

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. About FAO. *Food and Agriculture Organization of the United Nations* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/about/about-fao/en/>

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Compare Data. *FAOSTAT* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>

HOFFMANN, James. *The World Atlas of Coffee* [online]. 2nd ed. Octopus Publishing Group, 2018 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-78472-571-6. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. About the ICO. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/what-we-do/about-us/>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Executive Director. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/ico-executive-director/>

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. Coffee report and outlook. *International coffee organization* [online]. c2024 [cit. 2024-03-11]. Dostupné z: <https://icocoffee.org/resources/public-market-information/>

Jak probíhá sběr na kávových plantážích. *Ebenica coffee* [online]. 2020 [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://ebenica.cz/blog/jak-probiha-sber-na-kavovych-plantazich/>

Kostarická zlatá zrna. ZeměSvěta [online]. c2024 [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://zemesveta.cz/kostaricka-kava/>

MORRIS, Jonathan. *Coffee a global history* [online]. Londýn: Reaction Books, 2019 [cit. 2024-03-02]. ISBN 9781789140262. Dostupné z: <https://www.academia.edu>

Označování potravin z pohledu kvality a původ. KUNC, Lukáš. Move date for life[online]. 2018 [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://moveeatforlife.com/oznacovani-potravin-z-pohledu-kvality-a-puvodu/>

PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl* [online] Praha: Grada Publishing, 2010. ISBN 978-80-247-2822-3. Dostupné z: <https://www.apple.com/apple-books/>

REICHEL, Jiří. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů* [online]. Praha: Garada Publishing, 2009 [cit. 2024-02-29]. ISBN 978-80-247-6935-6. Dostupné z: <https://www.bookport.cz/kniha/kapitoly-metodologie-socialnich-vyzkumu-395/>

LAUDY, Ivana. Svět kávy. *Nebe-sky* [online]. [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://www.nebe-sky.cz/o-kave/>

Srovnání zrnkové kávy Arabiky a Robusty [online]. Coffeespot pražírna. 2022. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/blog/rozdily-kava-arabica-robusta/>. [cit. 2024-02-27]

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. About SCA. *Specialty Coffee Association* [online]. c2024 [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://sca.coffee/about>

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. About SCA Membership. *Specialty Coffee Association* [online]. c2024 [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://sca.coffee/membership/about>

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION. Upcoming SCA Events. *Specialty Coffee Association* [online]. c2024 [cit. 2024-03-13]. Dostupné z: <https://sca.coffee/events>

Starbucks [online]. c2024. Dostupné z: https://icocoffee.org/documents/cy2023-24/Coffee_Report_and_Outlook_December_2023_ICO.pdf. [cit. 2024-02-16].

THURSTON, Robert W., Jonathan MORRIS a Steinman SHAWN. *Coffee: a comprehensive guide to the bean, the beverage, and the industry* [online]. London: Roman & Littlefield, 2013 [cit. 2024-03-12]. ISBN 978-1-4422-1442-2. Dostupné z: <https://books.google.cz/?hl=cs>

Washed, natural, honey: *Hlavní metody zpracování kávy*. Coffeespot pražírna [online]. 2021 [cit. 2024-02-28]. Dostupné z: <https://www.coffeespot.cz/blog/zpusoby-zpracovani-kavy/>

Seznam obrázků, tabulek, grafů a zkratk

7.3 Seznam obrázků

Obrázek 1: Kávová zrna arabiky a robusty 1	18
Obrázek 2: Sklizeň kávových zrn-probírka 1	24
Obrázek 3: Sklizeň kávových zrn – česání 1	24
Obrázek 4: Sklizeň kávových zrn – mechanický sběr 1	25
Obrázek 5: Suchá metoda 1	26
Obrázek 6: Mokrý metoda 1	26
Obrázek 7: Polo-mokrý metoda 1	26

7.4 Seznam tabulek

Tab. č. 1 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	37
Tab. č. 2 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	38
Tab. č. 3 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	48

7.5 Seznam grafů

Graf č. 1 vlastní zpracování Zdroj dat: https://icocoffee.org/documents/cy2023-24/Coffee_Report_and_Outlook_December_2023_ICO.pdf 1	37
Graf č. 2 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	38
Graf č. 3 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	39
Graf č. 4 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	40
Graf č. 5 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	41
Graf č. 6 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	42
Graf č. 7 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	43
Graf č. 8 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	44
Graf č. 9 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	45

Graf č. 10 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	46
Graf č. 11 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	47
Graf č. 12 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare2	49
Graf č. 13 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	50
Graf č. 14 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	51
Graf č. 15 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	52
Graf č. 16 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	54
Graf č. 17 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	55
Graf č. 18 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	57
Graf č. 19 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.fao.org/faostat/en/#compare 1	62
Graf č. 20 vlastní zpracování Zdroj dat: https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-1948-2022 1	63
Graf č. 21 vlastní zpracování Zdroj dat: https://fairtrade.cz/fairtrade/fakta-a-cisla/infografiky 1	64

7.6 Seznam použitých zkratk

FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
ICO	International coffee organization
ČSÚ	Český statistický úřad
SCA	Specialty Coffee Association

Přílohy

Příloha 1 – Sdílená anketa

Znalosti o Fairtrade

1. Vyberte pohlaví?*

Vyberte jednu odpověď

žena

muž

jiné

2. Kolik je Vám let?*

Vyberte jednu odpověď

do 20

21 - 30

31 - 40

41 - 50

nad 51

3. Jak často konzumujete kávu?*

Vyberte jednu odpověď

denně

několikrát týdně

nepiju kávu

4. Jak často chodíte do kavárny*

Vyberte jednu odpověď

každý den

několikrát týdně

několikrát měsíčně

výjimečně

5. Zajímáte se o původ kávy?*

Vyberte jednu odpověď

ano

ne

6. Víte jaký je rozdíl mezi pojmem fair trade a Fairtrade?*

Vyberte jednu odpověď

ano

ne

7. Pokud jste v předchozí otázce odpověděli "ano", jaký je v pojmech rozdíl?

Napište jedno nebo více slov...

500

8. Kdy byla zavedená certifikace FAIRTRADE®?*

Vyberte jednu odpověď

1997

2002

2009

8. Kdy byla zavedená certifikace FAIRTRADE®?*

Vyberte jednu odpověď

1997

2002

2009

9. Kdy vznikla společnost Fairtrade International?*

Vyberte jednu odpověď

1980

1997

2004

10. Které logo najdeme na produktech s Fairtrade certifikací?*

Vyberte jednu odpověď



11. Které produkty jsou do České republiky přiváženy Fairtrade organizací?*

Vyberte jednu odpověď

oleje, káva, fotbalové míče

brambory, pomeranče, banány

káva, jahody, čaj

12. Co je cílem fair trade?*

Vyberte jednu odpověď

spravedlivé obchodování s rozvojovými zeměmi

prodej kvalitnějších potravin

nevím

13. V kolika zemích jsou produkty Fairtrade dostupné?*

Vyberte jednu odpověď

250

143

178

14. Musí být produkty Fairtrade organické?*

Vyberte jednu odpověď

ano

ne

nevím

15. Se kterými zeměmi Fairtrade spolupracuje?*

Vyberte jednu odpověď

USA, Austrálie, Latinská Amerika

Afrika, Jižní Amerika, Asie

Asie, Afrika, Latinská Amerika

15. Se kterými zeměmi Fairtrade spolupracuje?*

Vyberte jednu odpověď

USA, Austrálie, Latinská Amerika

Afrika, Jižní Amerika, Asie

Asie, Afrika, Latinská Amerika

16. Vybíráte si produkty s označením Fairtrade záměrně?*

Vyberte jednu odpověď

ano

ne