

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra obchodu a financí



Bakalářská práce

Hodnocení dodavatelů z pohledu dodávané kvality piva

Filip Stehlík

© 2022 ČZU v Praze

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Filip Stehlík

Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

Hodnocení dodavatelů z pohledu dodávané kvality piva

Název anglicky

Supplier evaluation in terms of supplied beer quality

Cíle práce

Hlavním cílem práce je identifikace faktorů pro zajištění kvality dodávaných produktů pro maloobchodní řetězec Globus, konkrétně u regionálních výrobců piva a minipivovarů a na tomto základě doporučit maloobchodnímu řetězci kritéria pro hodnocení a výběr dodavatelů.

Metodika

Metodika práce předpokládá sestavení literární rešerše (teoretických východisek) za pomoci sumarizace, analýzy, syntézy a kompilace především sekundárních zdrojů, které se váží k problematice hodnocení dodavatelů v potravinářství.

Vlastní část práce zahrnuje provedení dotazníkového šetření za účelem zjištění stavu zajištění kvality u stávajících dodavatelů piva, statistické vyhodnocení získaných výsledků, návrh metody hodnocení dodavatelů a formulace doporučení pro řetězec Globus.

Doporučený rozsah práce

40-50 stran

Klíčová slova

kvalita, hodnocení dodavatelů, pivovarnictví, maloobchod, pivo, normy, standard, hygiena, legislativa, výroba, potravinářství

Doporučené zdroje informací

BASAŘOVÁ, Gabriela (2010) Pivovarství: teorie a praxe výroby piva. Praha: Vydavatelství VŠCHT. ISBN 978-80-7080-734-7.

ČUJAN, Zdeněk; MÁLEK, Zdeněk (2008). Výrobní a obchodní logistika. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně. ISBN 978-80-7318-730-9.

GRIFFITHS, Toni; GUILLE, David (2004). Learning through work experience for the knowledge economy: Issues for educational research and policy. [1.] vyd. Luxemburg: EUR OP. Cedefop Reference series. ISBN 92-896-0268-6

GROS, Ivan a Stanislava GROSOVÁ.(2006) Tajemství moderního nákupu. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická. ISBN 80-7080-598-6.

MEZEROVÁ, Michaela (2017). Pivo. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. Jak poznáme kvalitu?. ISBN 978-80-87719-56-5.

ŠUŠKA, Miroslav. (2012) Norma IFS Food: příručka pro úspěšný audit. Šumperk: Qualifood. ISBN 9788090530102.

Předběžný termín obhajoby

2021/22 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Petra Šánová, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra obchodu a financí

Elektronicky schváleno dne 27. 2. 2022

prof. Ing. Luboš Smutka, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 1. 3. 2022

doc. Ing. Tomáš Šubrt, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 05. 03. 2022

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Hodnocení dodavatelů z pohledu dodávané kvality piva" jsem vypracoval 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 uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 15.03.2022

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval Ing. Petře Šánové PhD., za její odborné rady, vstřícnost a dohled při vypracování této bakalářské práce. Dále patří poděkování také společnosti Globus ČR za poskytnuté informace a pomoc při zpracování práce.

Hodnocení dodavatelů z pohledu dodávané kvality piva

Abstrakt

Bakalářská práce „Hodnocení dodavatelů z pohledu dodávané kvality piva“ má za cíl identifikovat faktory pro zajištění kvality dodávaných produktů pro maloobchodní řetězec Globus, konkrétně u regionálních výrobců piva a minipivovarů. Dále na tomto základě navrhnout nástroj pro hodnocení dodavatelů z pohledu deklarace a zajištění kvality dodavatelů společnosti Globus.

První část práce jsou teoretická východiska, která představují provázané kapitoly, vystihující kvalitu v pivovarnictví a s tím spojené aspekty a předpoklady pro plnění kvality. Charakterizován je zde i maloobchodní řetězec Globus a jeho pohled na kvalitu. Mezi další kapitoly, které jsou součástí teoretických východisek patří například kapitola o standardizaci v potravinářství nebo kapitola o hodnocení dodavatelů.

Druhá část práce představuje vlastní práci. Vlastní část práce spočívá v sestavení dotazníkového šetření na základě odborných znalostí vycházejících z teoretické části práce. Dotazník je zaměřen na zajištění kvality při výrobě piva a rozdělen do tří okruhů, které jsou následně hodnoceny body a konečnou známkou, dle předem stanoveného způsobu hodnocení. Každý dodavatel je hodnocen samostatně z každého okruhu. Na základě výsledků jsou společnosti Globus stanovena doporučení a případné postupy nápravných opatření pro nevyhovující dodavatele.

Klíčová slova: kvalita, hodnocení dodavatelů, pivovarnictví, maloobchod, pivo, normy, standard, hygiena, legislativa, výroba, potravinářství

Supplier evaluation in terms of supplied beer quality

Abstract

The bachelor thesis „Supplier evaluation in terms of supplied beer quality” aims to identify the factors for ensuring the quality of products supplied for the Globus retail chain, specifically for regional beer producers and microbreweries. Furthermore, on this basis, to design a tool for evaluating suppliers from the point of view of declaring and ensuring the quality of Globus suppliers.

The first part of this thesis is the theoretical basis, which are interconnected chapters describing the quality in brewing and related aspects and prerequisites for quality. The Globus retail chain and its view of quality are also characterized here. Other chapters that are part of the theoretical basis include, for example the chapter on standardization in the food industry or the chapter about supplier evaluations.

The second part of this thesis is my own work. This practical part of thesis consists of compiling a questionnaire survey based on professional knowledge based on the theoretical part of the thesis. The questionnaire is focused on assurance in beer production and is divided into three sections, which are then evaluated with points and a final grade, according to a predetermined method of evaluation. Each supplier is evaluated separately from each circuit. Based on the results are established recommendations and corrective action procedures for the non-compliant suppliers.

Keywords: quality, supplier evaluation, brewing, retail, beer, standards, hygiene, legislation, production, food industry

Obsah

1 Úvod	12
2 Cíl práce a metodika.....	13
2.1 Cíl práce	13
2.2 Metodika práce	13
3 Teoretická východiska	16
3.1 Definice kvality.....	16
3.2 Pivovarnictví a zajištění kvality při výrobě piva	17
3.2.1 Pivovarnictví v České republice.....	17
3.2.2 Pivovary na regionální úrovni a minipivovary.....	17
3.2.3 Výroba piva.....	18
3.2.4 Zajištění kvality v procesu výroby piva.....	18
3.2.5 Systém HACCP v pivovarnictví.....	21
3.2.6 Maloobchodní řetězec Globus a kvalita.....	22
3.2.7 Obchodní značky a certifikáty kvality	22
3.3 Standardizace v potravinářství.....	24
3.4 Hodnocení dodavatelů.....	27
3.4.1 Metody hodnocení dodavatelů	28
3.4.2 Hodnocení dodavatelů z pohledu kvality.....	29
3.4.3 Hodnocení dodavatelů společnosti Globus	30
3.5 Maloobchodní řetězec Globus	31
4 Výsledky a diskuse	32
4.1 Charakteristika dodavatelů	32
4.2 Popisná statistika vyhodnocení bodovacích a rozřazovacích otázek dotazníku	35
4.3 Souhrnné hodnocení dodavatelů piva společnosti Globus.....	40
4.3.1 Okruh certifikace a systémů řízení kvality	40
4.3.2 Okruh hygieny, sanitace a bezpečnosti práce	41
4.3.3 Okruh kvality surovin	42
4.3.4 Celkové vyhodnocení dat.....	43
4.4 Asociace výsledků dotazníku	45
5 Závěr	47
6 Seznam použitých zdrojů	49
7 Přílohy	52

Seznam grafů

Graf 1: Rozložení dodavatelů piva dle krajů ČR	32
Graf 2: Roční výstav dodavatelů piva v hektolitrech	33
Graf 3: Odbyt produkce dodavatelů	34
Graf 4: Doba působnosti dodavatelů na trhu	34
Graf 5: Počet zaměstnanců jednotlivých dodavatelů	35
Graf 6: Hodnocení dodavatelů za I. okruh.....	37
Graf 7: Hodnocení dodavatelů za II. okruh	38
Graf 8: Hodnocení dodavatelů za III. okruh.....	39
Graf 9: Rozložení dodavatelů do kategorií.....	44

Seznam tabulek

Tabulka 1: Ilustrativní hodnotící tabulka.....	14
Tabulka 2: Hodnocení dodavatelů společnosti Globus	30
Tabulka 3: Sumarizace dat a vyhodnocení okruhu certifikace a systém řízení kvality	40
Tabulka 4: Sumarizace dat a vyhodnocení okruhu hygiena, sanitace a bezpečnost práce..	41
Tabulka 5: Sumarizace dat a vyhodnocení okruhu kvalita surovin	42
Tabulka 6: Celkové vyhodnocení dodavatele za všechny okruhy	43

Seznam schémat

Schéma 1: Postup při výrobě piva (Mezerová, 2017)	18
Schéma 2: Příjem surovin (vlastní zpracování)	19
Schéma 3: Principy systému bezpečnosti potravin (ISO 22000, 2018)	26

Seznam použitých zkratk

ISO – Mezinárodní organizace pro normalizaci

HACCP – Analýza rizik a kritických bodů

MZe – Ministerstvo zemědělství

IFS – International Food Standard

FSSC – Food Safety System Certification

BRC – British Retail Consortium

HL – Hektolitr

1 Úvod

Psal se rok 2004, kdy vstoupila Česká republika do Evropské unie. Konkrétně šlo o datum 1. května a jednalo se o největší rozšíření unie vůbec. Vzniklo prostředí, kde byl možný volný pohyb zboží, osob a kapitálu pro české firmy na území tehdy 25-ti členských států Evropské unie. Znamenalo to veliké a nové příležitosti pro české podnikatele. Zároveň však i nemálo hrozeb, kterou byla například konkurenceschopnost na evropském trhu nebo nová evropská legislativa.

V potravinářském odvětví nastala situace, kdy výrobní podniky začaly více přemýšlet nad politikou kvality a jejím zlepšením. Právě kvalita byla v tomto sektoru rozhodující v boji o zákazníka. Mnoho firem se rozhodlo zavést systémy řízení kvality dle norem EN ISO řady 9000 včetně analýzy kritických bodů HACCP. V dnešní době jsou tyto normy a standardy kvality nedílnou součástí politiky velkých i malých výrobních podniků. Mnohé velké společnosti a maloobchodní řetězce si utvářejí vlastní standardy, které jsou vytvořené na míru jejich požadavkům. Najímají si auditory, kteří provádí interní audity ve výrobě a rozhodují, zda-li je výrobce dostatečně vyspělý na to, aby mohl konstantně vyrábět zdravotně nezávadné zboží vysoké kvality, které následně putuje do regálů velkých korporátních řetězců. Český trh je na rozdíl od některých evropských trhů lákadlem pro velké hráče mezi maloobchodními řetězci. Existuje řada zemí, kde jsou zahraniční řetězce na ústupu a zákazníci upřednostňují domácí společnosti. V Česku je chování spotřebitelů v zásadě jiné. Dle průzkumů stojí na prvním místě vždy cena, která je rozhodující při nákupu. Nesmí být ale opomenuta kvalita, kterou čeští spotřebitelé v posledních letech vyhledávají čím dál častěji a ze které se stává podstatný atribut výrobku.

Atributu kvality se tedy maloobchody věnují stále častěji a většinou zahrnují tento parametr do hodnocení svých dodavatelů. Snaží se o zajištění kvalitního a zdravotně nezávadného výrobku, který následně nabízí a prodávají svým zákazníkům. Právě tlak maloobchodních řetězců posouvá kvalitu v potravinářství stále na vyšší úroveň. K tomu je třeba mít ty správné dodavatele, kteří kvalitu nepodceňují, ba naopak se snaží o vylepšení stávajících výrobních procesů a podmínek na pracovišti.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem práce je navrhnout nástroj pro hodnocení dodavatelů z pohledu deklarace a zajištění kvality dodavateli společnosti Globus. Konkrétně u regionálních výrobců piva a minipivovarů.

Dílními cíli jsou především sestavit teoretická východiska, provést zjištění stavu zajištění kvality u stávajících dodavatelů piva, statistické vyhodnocení získaných výsledků dotazníkového šetření a formulace doporučení pro řetězec Globus.

2.2 Metodika práce

Práce je rozdělena do dvou částí, a to na teoretická východiska a vlastní práci. Teoretická východiska představují provázané kapitoly, které vystihují kvalitu v pivovarnictví, s tím spojené aspekty a předpoklady pro plnění kvality. Charakterizován je zde i maloobchodní řetězec Globus a jeho pohled na kvalitu. Dále je součástí teoretických východisek kapitola o standardizaci v potravinářství nebo kapitola o hodnocení dodavatelů. Získaná data vychází z odborné literatury uvedené v seznamu zdrojů, dále také z poskytnutých interních materiálů.

Vlastní práce představuje sestavení dotazníkového šetření na základě odborných znalostí vycházejících z teoretické části práce. Dotazník je zaměřen na zajištění kvality při výrobě piva. Definice kvality je mnoho, avšak pro účely této práce vychází kvalita produktu z následujících okruhů, které v dotazníku představují bodovací neboli hodnotící otázky: certifikace a systémy řízení kvality, hygiena, sanitace, bezpečnost práce a kvalita surovin. První okruh se týká certifikace a systémů řízení kvality, kdy bylo zjišťováno, zda je příslušný dodavatel držitelem některého certifikovaného systému kvality, jak přistupují k této certifikaci z hlediska školení, interních auditů nebo vnímání zátěže. Druhý okruh je zaměřený na hygienu, sanitaci a bezpečnost práce. Především otázek, které mohou demonstrovat nejběžnější prohřešky pracovníků ve výrobě. Třetí okruh otázek se týká kvality surovin používaných při výrobě piva, zejména jejich kontroly na vstupu, dodržování skladovacích podmínek a sledování kvalitativních parametrů.

Dotazník je určen výhradně regionálním výrobcům piva a minipivovarům, které dodávají pivo do sítě maloobchodů Globus. Výrobci byli osloveni autorem práce, skrze e-mailovou

komunikaci pod záštitou Globusu a odkazování na dotazník v elektronické podobě umístěný na platformě Survio. Sběr dat dotazníkového šetření probíhal od 15. prosince 2021 do 7. ledna 2022. Dotazník je k nahlédnutí v příloze této bakalářské práce.

Dotazník obsahuje celkem 24 otázek, rozdělených do tří podskupin. Jedná se o otázky obecného typu, které nejsou součástí statistického vyhodnocení, stejně tak otázky rozřazovací. Stěžejní část dotazníku tvoří bodovací neboli hodnotící otázky, které jsou statisticky vyhodnocovány a na základě kterých budou doporučena kritéria pro výběr dodavatelů.

Hodnocení jednotlivých bodovacích otázek je prováděno dle škály 1-4 známkovací stupnice (1 = vyhovující odpověď, 2 = částečně vyhovující odpověď, 3 = spíše nevhovující odpověď, 4 = nevhovující odpověď). Hodnocení odpovědi jedním bodem představuje nejvíce uspokojivou odpověď a dále také například předpoklad pro dobře fungující systém řízení kvality u daného dodavatele, dodržování správné hygienické praxe nebo výrobu z kvalitních surovin. Hodnocení dvěma body znamená pouze částečně uspokojivou odpověď s prostorem pro zlepšení dané skutečnosti. Hodnocení třemi body představuje spíše nevhovující odpověď a čtyřmi body úplně nevhovující. Pro každou odpověď bodovacích otázek bylo přiřazení bodů posuzováno na základě legislativních předpisů, norem, platných vyhlášek, výtažků z literatury, ale i odborných rad. Otázky včetně způsobu hodnocení byly navrženy a předány na oddělení kvality společnosti Globus. Na základě diskuse proběhla úprava hodnocení některých otázek dle požadavků a ideálů řetězce.

Odpovědi dodavatelů jsou zaznamenávány a vyhodnocovány vždy po jednotlivých okruzích za každého dodavatele viz. tabulka č. 1. Aritmetický průměr získaný z výsledků jednotlivých bodovacích odpovědí jednoduše určí, jakou známkou bude daný dodavatel ohodnocen (viz. známkovací stupnice).

Tabulka 1: Ilustrativní hodnotící tabulka

Okruhy:	A (1-1,5)	B (>1,5-2)	C (>2-2,5)	D (>2,5)
Certifikace a systémy kvality				
Sanitace, hygiena a BOZP				
Kvalita surovin				

Známkovací stupnice:

A (průměr 1-1,5) = Vyhovující

B (průměr >1,5-2) = Částečně vyhovující

C (průměr >2-2,5) = Dostačující

D (průměr >2,5) = Nedostačující

Známkovací stupnice na konci hodnocení určí, zda dodavatel v celkovém hodnocení prospěl, nebo neprospěl. K tomu, aby prospěl, potřebuje dosáhnout celkového hodnocení min. do průměru 2,5 tedy získat známku „C“. Průměr 2,5 a vyšší je považován za nedostačující a dodavatel, který získá známku „D“ bude hodnocen neprospěl.

3 Teoretická východiska

3.1 Definice kvality

Kvalita, ale i často používaný výraz jakost je v praxi charakterizován jako splnění požadavků na daný výrobek, službu ale i na provádění různých činností a procesů. Jedná se zejména o splnění kvalitativních parametrů, bezvadnosti a stability. V současné době je kvalita nedílnou součástí úspěšné a dobře fungující firmy.

Za oficiální definici kvality se dle normy ISO 9000:2006 vymezuje jakost jako stupeň splnění požadavků souborem inherentních charakteristik. Nenadál (2008) vysvětluje ve své publikaci definici následovně: výraz „stupeň“ činí z jakosti měřitelnou kategorii, jejíž úroveň jsme schopni rozlišovat. Požadavky jsou obvykle dány kombinací požadavků externích zákazníků (tzn. jejich potřeb a očekávání), dalších zainteresovaných stran a také legislativy. Výraz „inherentní charakteristika“ patří takovému znaku výrobku, služby apod., který je pro daný produkt typický (např. vůně pro parfém, výkon pro jakýkoliv motor apod.). Dle Nenadála (2008) představuje jakost komplexní vlastnost výrobků, služeb, informací, lidí i systémů projevující se určitou mírou schopnosti plnit požadavky, které jsou na ně kladeny.

Kvalita je v organizační struktuře spravována managementem kvality. Management kvality je v této době považován za nezbytnou součást dobře fungující společnosti, zabývající se například výrobou produktů, poskytováním služeb v různých odvětvích, ale i například v maloobchodních řetězcích. Management jakosti je definován dle normy ČSN EN ISO 9000:2006 jako koordinované činnosti pro vedení a řízení organizace. Mezi hlavní činnosti managementu kvality se řadí plánování, řízení, prokazování a zlepšování jakosti. Tyto čtyři segmenty představují ucelený management kvality, který definuje rozdělení odpovědností. Existuje řada důvodů, proč by se podnikatelské, ale i další organizace měly zajímat o kvalitu své produkce. Na prvním místě bude konkurence. V případě, kdy bude na trhu převaha nabídky nad poptávkou, se budou mnozí producenti snažit získat pro svou produkci konkurenční výhodu. Nejprve byla spatřována v nižší prodejní ceně, později se však konkurenční výhodou stala kvalita produkce. K tomu výrazně přispěli Japonci, kteří jako první začali prosazovat tuto politiku (Veber, 2010). V současné době se ve většině zemí s vyspělou tržní ekonomikou můžeme setkat s různými aktivitami na podporu kvality. Důležitou roli hrají různá ocenění výrobků nebo výrobců, například národní cena za jakost. Ve druhé polovině devadesátých let začaly problematice kvality věnovat pozornost i státní

orgány ČR. Vznikla Národní politika jakosti (nyní už kvality), která měla za cíl podpořit projekty v oblasti kvality. Součástí byly programy Česká kvalita a program Národní ceny ČR za jakost.

3.2 Pivovarnictví a zajištění kvality při výrobě piva

3.2.1 Pivovarnictví v České republice

Pivovarnictví je v České republice velkým odvětvím a také důležitým článkem národní ekonomiky po celá desetiletí. Nasvědčují tomu mimo jiné i data z Českého statistického úřadu. V roce 2018 překonala výroba piva hranici 21 milionů hektolitrů, nejoblíbenějšími byly ležáky, tedy spodně kvašené jedenáctky a dvanáctky, jejichž výroba tvoří více než polovinu celkové tuzemské produkce. Na vývoz šlo v roce 2018 celkem 5,2 milionů hektolitrů (ČSÚ, 2018).

3.2.2 Pivovary na regionální úrovni a minipivovary

Za regionální pivovary se v praxi vyznačují regionálním charakterem, tedy značkou piva, která je typická pro daný region. Pojmanová (2006) ve své práci uvádí, že hranici mezi regionálním pivovarem a velkovýrobou není snadné určit. Záleží na velikosti země i struktuře jejího trhu s pivem. V minulosti tvořily tyto pivovary drtivou většinu a také se ve velké míře podílely na celkové produkci piva.

Regionální pivovary využívají často regionálního značení Asociace regionálních značek. Do systému regionálních značek se od roku 2004 zapojilo již 29 regionů, které využívají celkem 30 značek – Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravaňsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí a Podkrkonoší, Haná, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů, Železné hory, Moravská brána, Zápazí, Znojemsko, Toulava, Opavské Slezsko, Krušnohoří, Kraj Pernštejnů, České středohoří, Poohří, Kutnohorský a Brněnsko. Na Slovákku jsou značky dvě – jedna vyhrazená tradičním výrobkům a další současným regionálním produktům. V každém z těchto regionů vznikla regionální značka pro výrobky, která zaručuje vedle jejich kvality a šetrnosti k přírodě, a především jejich původ a vazbu na určité výjimečné území (ARZ).

Minipivovary sdružuje Českomoravský svaz minipivovarů. Jedná se o výrobní s roční kapacitou výstavu do 10 000 hl piva.

3.2.3 Výroba piva

K výrobě piva jsou nutné tři základní suroviny – voda, chmel a slad a jeden pomocník, kterým jsou kvasnice. Výrobní postup piva se skládá ze tří etap. První etapa je vaření, neboli příprava mladiny. Přibližná doba trvání je do deseti hodin a teploty se pohybují od 35-70 stupňů Celsia. Další fází výrobního procesu je kvašení. Trvá 7-12 dní při teplotách od 8-11 stupňů Celsia. Závěrečnou a poslední etapou je dokvašení (ležení), která trvá 20 dní, ležáky dokonce až 60 dní (Mezerová, 2017).

Níže (viz. schéma 2.) je grafické nastínění jednotlivých fází výrobního procesu piva uspořádáno chronologicky.

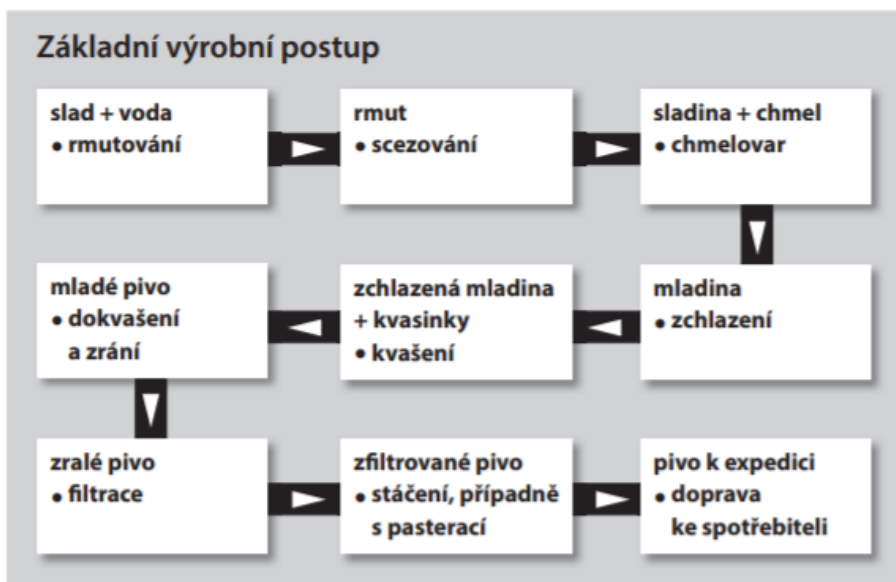


Schéma 1: Postup při výrobě piva (Mezerová, 2017)

3.2.4 Zajištění kvality v procesu výroby piva

Kvalitu finálního produktu, tedy piva, které si spotřebitel koupí a následně zkonsumuje ovlivňuje řada faktorů v průběhu celého výrobního procesu.

Naštěstí se při výrobě piva vyskytují pouze malá rizika pro spotřebitele. Málo pravděpodobný je výskyt cizorodých látek ve vstupních surovinách, v průběhu výroby tyto látky nevznikají (s výjimkou nitrosaminů a maskovaných mykotoxinů) a nebezpečná mikrobiální kontaminace se buď v pivu nevyskytuje, nebo v něm velmi rychle hyne. Nebezpečný je ale možný průnik mycích nebo dezinfekčních roztoků do piva, výskyt cizích

předmětů v obalech a drobné úlomky skla při poškození láhve. Tato rizika jsou v podstatě známá a lze je jednoduchými kontrolními zásahy dostatečně omezit (Basařová, 2010).

Příjem surovin a jejich skladování

Výrobní proces začíná příjmem surovin od dodavatele viz. schéma č.2.

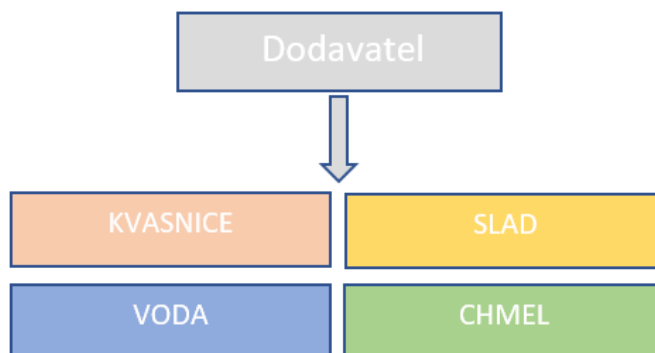


Schéma 2: Příjem surovin (vlastní zpracování)

Na sklad se přijímají základní suroviny, ze kterých se vyrábí pivo. Těmi jsou kvasnice, chmel a slad. Vodu poskytuje dodavatel prostřednictvím vodovodu. Z hlediska kvality je důležité, aby byla použita voda z prověřeného zdroje a je třeba pravidelně žádat dodavatele o laboratorní rozbor. Laboratorní rozbor je však nejlepší provádět ze vzorků vody přímo v místě výtoku, jelikož se zde mohou mikrobiologické hodnoty lišit.

Varní voda se používá pro přípravu piva jako jedna ze základních surovin. V zásadě svými vlastnostmi musí splňovat požadavky na vodu pitnou, především z hlediska zdravotní a hygienické nezávadnosti. Fyzikálně-chemické a biologické vlastnosti této vody ovlivňují průběh přípravy, základní kvalitu i specifické vlastnosti určité značky piva. V pivě voda představuje 75-80% hmotnosti podle druhu výrobků (Basařová, 2010).

Příjem sladu, chmele a kvasinek vyžaduje vstupní kontrolu, ve které je třeba zkontrolovat dodací listy a původ surovin, jakostní parametry surovin, laboratorní rozbor, protokoly z nezávislé laboratoře, nepoškozenost obalu a v neposlední řadě datum spotřeby. Skladování surovin v nevhodných podmínkách může obecně výrazně zhoršit jejich kvalitu.

U skladování sladu se při mírném zvýšení vlhkosti asi o 1,6 % až 1,8 % způsobené hydratací zrn zvýší objemovou hmotnost, ale zlepši i elasticnost pluch, dále například rozdíl extraktu

v hrubém a jemném mletí a aktivitu důležitých sladových enzymů, především proteolytických. Skladování sladu v nevhodných podmínkách může obecně výrazně zhoršit jeho kvalitu, například tvorbou Streckerových aldehydů, které nepříznivě ovlivňují sensorické vlastnosti, zejména chuťovou stabilitu (Basařová, 2010).

Dle výzkumu pivovarského a sladařského ústavu se chmel má skladovat v chlazených místnostech co nejbližší teplotě 0 stupňů Celsia, v temnu. Tento typ skladování má zajistit, že i po jednom roce skladování chmele nebude ovlivněna kvalita piva. Kvalita chmele se zhoršuje působením vyšších teplot, přístupem vzduchu, vlhkosti a světla (Mikyška, 2012).

Hygiena a sanitace

Sanitace je nedílnou součástí technologického procesu při výrobě piva, která má přímý vliv na zajištění biologické trvanlivosti i koloidní a sensorické stability piva. Pojem sanitace zahrnuje čištění a dezinfekci výrobního zařízení, transportních cest, přepravních nádob apod. Se sanitací úzce souvisí řada dalších oblastí, například likvidace hmyzu (dezinsekce) a vyšších živočichů (deratizace), bezpečnost práce, osobní hygiena zaměstnanců, dosažení technologických standardů, HACCP (Basařová, 2010).

Se sanitací souvisí mimo jiné také chemická nebezpečí, kdy hrozí kontaminace produktu se zbytky chemických látek (například používaných při sanitaci nádob) z důvodu nedostatečného proplachu (Sprenger, 2003).

Sanitace také úzce souvisí s čištěním KEG sudů. Vnitřní sanitace těchto sudů bývá součástí stáček linky a předchází samotnému plnění pivem. Moderní stáček zařízení bývají vybaveny alespoň dvěma zásobními tanky pro mycí roztoky, které umožňují aplikaci různých postupů z hlediska použitých sanitačních přípravků. V analýze rizik HACCP patří čištění sudů ke kritickým bodům, kde hrozí biologické, fyzikální i chemické nebezpečí. Je třeba, aby na sanitaci dohlížela proškolená osoba.

Důležitou částí sanitace je také mytí pivních lahví. Při mycím procesu je třeba, aby byly lahve zbaveny mechanických nečistot, etiket, lepidla, aluminia, zbytků piva a hlavně se musí zajistit jejich sterilita.

Za správný z hlediska sanitace může být považován postup mytí viz. níže.

1. **Předstřík/Předmáčení** – Pomocí předstříku a předmáčení se odstraňují zbytky nápoje a snadno oplachovatelné nečistoty (prach, písek apod.), aby se omezilo následné znečištění louhových van. Předmočením se usnadní pozdější odstranění etiket, zároveň se v této zóně postupně zvyšuje teplota lahví (35-60 °C) čímž se omezí praskání v další fázi.

2. **Mycí zóna** – V louhové vaně dochází k odmočení a odstranění etiket, lepidla a dalších nečistot. Hydroxidové ionty z roztoku se absorbují na povrchu lahve i na povrchu nečistot a vzniklá dvojvrstva negativního náboje napomáhá oddělení nečistot od povrchu lahve. Následují louhové stříky, které mají potřebnou mechanickou energii k odstranění uvolněné nečistoty. Teplota mycího roztoku bývá 75-85 °C.

3. **Vodní sekce** – Z louhové zóny lahve přecházejí do vodních sekcí myčky. Tok vody jde ve vodních zónách proti pohybu lahví, čerstvá studená voda teploty 10-15 °C ostříkuje lahve před opuštěním myčky a následně se přečerpává do stříků chladné (20-25°C), teplovodní (35-40 °C) a horkovodní (45-50 °C) sekce. Z horkovodní zóny je voda přečerpávána do předmáčecích van.

4. **Kontrola umytých lahví** – Umyté lahve se kontrolují inspektorem na přítomnost zbytků mechanických nečistot. Výkap zbytkové vody by neměl přesáhnout 1,5 g u lahve 0,33 l a 2 g u lahve 0,5 l a větších. Přítomnost plísní se testuje výplachem lahve roztokem methylenové modři, kdy plíseň je vidět jako jasně ohraničená kolonie. Účinnost oplachu respektive přítomnost hydroxidu sodného přeneseného z mycích van lze zajistit výplachem lahve fenolftaleinem (změna zabarvení) (Basařová, 2010).

3.2.5 Systém HACCP v pivovarnictví

HACCP (zkratka anglického Hazard Analysis and Critical Control Point) je preventivní postup, který, na rozdíl od tradičních přístupů k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů založených na kontrole produktů, spočívá ve vytvoření systému kontroly nad procesem výroby, manipulací, surovinami, prostředím, pracovníky tak, že se vzniku nebezpečí ohrožujících zdraví zákazníka předchází (Voldřich a kol., 2006).

Dle vyhlášky č. 147/1998 Sb. Ministerstva zemědělství je povinna pro všechny výrobce potravin a to od 1. ledna roku 2000, do kterých patří i výrobci piva. Personál musí být proškolen o významu HACCP a musí jej dodržovat.

3.2.6 Maloobchodní řetězec Globus a kvalita

Globus a kvalita je pro vedení společnosti důležitým tématem, kterému se řadu let intenzivně věnuje. Kvalita je blízce spjata s ideologií společnosti, kdy se snaží nabídnout zákazníkovi vždy čerstvé a kvalitní potraviny. Oproti konkurenci se Globus ve velké míře zaměřuje na české regionální výrobce a farmáře, kteří dodávají své produkty do jednotlivých hypermarketů v jejich regionu. Mezi tyto produkty může být řazeno například pivo, které Globus odebírá od menších pivovarů napříč celým Českem.

S výrobou piva souvisí řada legislativních požadavků, které jsou pro výrobce závazné.

Jedná se zejména o požadavky související s dodržováním správné výrobní a hygienické praxe. Společnost Globus tyto požadavky kontroluje při auditech ve výrobě a dále spolu s výrobcem pracuje na odstranění vzniklých neshod, které ovlivňují kvalitu konečného produktu s rizikem ohrožení zdraví spotřebitele. Na stejném principu kontroly kvality funguje většina maloobchodních řetězců. Řada z nich vyžaduje od výrobců certifikaci systémů řízení kvality (ISO 22000, BRC, FSSC 2200, IFS) a další. Některé řetězce požadují po výrobcích, zejména pro vlastní značky, certifikaci vlastního standardu. Svůj vlastní standard kvality používal i řetězec Globus v České republice, ten ale však před několika lety zanikl.

3.2.7 Obchodní značky a certifikáty kvality

Koncový spotřebitel piva může sledovat nejen kvalitu výrobku, ale i jeho charakteristiku prostřednictvím udělovaných certifikátů a obchodních značek nezávislých asociací. Každá asociace disponuje svou metodikou udělování certifikátů, které se liší náročností stanovených požadavků na kvalitu a charakteristikou výrobku.

CHZO České pivo

Pivo je v Česku považováno za národní nápoj a určitou součást kulturního dědictví. Tradiční české pivo se od zahraniční produkce odlišuje jak svými sensorickými vlastnostmi, tak způsobem výroby. Členové svazu pivovarů a sladoven uvítali myšlenku získat CHZO „České pivo“ pro pivo vyráběné v Česku tradičním způsobem z domácích surovin. Za „české“ pivo nelze vydávat nápoje, které byly vyrobeny jiným technologickým způsobem,

z jiných surovin, a tudíž nemohou vykazovat vlastnosti charakteristické pro tradiční české pivo (Český svaz pivovarů a sladoven, 2022).

Klasa

Značka KLASA je udělována ministrem zemědělství již od roku 2003. Zaslouží si ji jen ty nejkvalitnější potravinářské a zemědělské výrobky. Logo KLASA umístěné na obalech výrobků pomáhá zákazníkům v orientaci při jejich nákupu. Díky pečlivému předvýběru tak mají zákazníci jistotu, že vybrali správně (Klasa, 2022). V současnosti jsou držiteli značky klasa pivovary Bernard a Zubr.

Regionální potravina

Značka udělovaná Ministerstvem zemědělství nejkvalitnějším zemědělským a potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti (MZe, 2022).

Česká potravina

Logem s českou vlajkou a nápisem „Česká potravina“ nebo jen slovy „Česká potravina“ si mohou potravináři dobrovolně označit své výrobky, pokud splní dvě základní podmínky, jde o místo výroby v České republice a stanovený podíl českých surovin. Je to tedy značka odkazující na místo původu potraviny (MZe, 2022).

Evropské značky kvality potravin

Evropská unie poskytuje pro některé potraviny jisté záruky kvality. Systémem je reprezentován třemi značkami určenými k ochraně a propagaci jmen kvalitních zemědělských výrobků a produktů (MZe, 2022).

První značkou je „Zaručená tradiční specialita“. Jedná se o zemědělský produkt nebo potravinu produkovanou nebo vyráběnou po dobu minimálně 30 let, jejichž zvláštní povaha je uznávána EU. Další značkou je „Chráněné označení původu“. Je to zemědělský produkt nebo potravina z daného regionu či místa, jejichž jakost nebo vlastnosti jsou dány zvláštním zeměpisným prostředím. Poslední evropskou značkou je „Chráněné zeměpisné označení“. Jedná se o označení výjimečného zemědělského produktu nebo potraviny z daného regionu či místa. U zeměpisného označení je postačující, aby pouze některá fáze výroby potraviny nebo zemědělského výrobku proběhla ve vymezeném území (MZe, 2022).

3.3 Standardizace v potravinářství

Systémy, které jsou zavedeny v potravinářských výrobcích, mají zajistit zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin. V zájmu každého spotřebitele je se stravovat bezpečně. Z toho důvodu se obchodní řetězce snaží zajistit maximální ochranu před možnými problémy s výskytem zdravotně závadných potravin.

Vše začalo u obchodních řetězců ve Velké Británii, kdy se začaly vyvíjet a prodávat potraviny pod vlastní značkou. Zprvu si britské obchodní řetězce auditovaly své dodavatele podle svých standardů. To bylo náročné pro ně i pro jejich dodavatele, kteří museli každoročně absolvovat třeba i 10 až 20 auditů a těžko se jim řešil problém splnit požadavky různých auditorů a různých standardů, které se samozřejmě v mnoha oblastech neshodovaly.

Proto později vznikla iniciativa GFSI (Global Food Safety Initiative), která pracuje jako součást zájmového sdružení nejvýznamnějších obchodních řetězců a výrobců potravin. Pokud je norma schválena, je ve většině případů akceptována obchodními řetězci. Mezi GFSI schválené normy patří pro oblast výroby potravin u nás nejrozšířenější IFS Food a BRC Global Standard for Food Safety (Šuška, 2012).

BRC Global Standard for Food Safety

Norma byla vytvořena v roce 1999 organizací British Retail Consortium (BRC) se sídlem v Londýně. Bývá pravidelně aktualizována, aby odrážela nejnovější názory a poznatky v oblasti bezpečnosti potravin.

Norma BRC Food stanovuje požadavky na výrobu potravin. Certifikace se vztahuje pouze na potravinářské výrobky, které byly vyrobeny v závodě, kde proběhl audit. Norma se tedy nezabývá velkoobchodem, dovozem, distribucí potravin, které nejsou závodem vyráběny. Zároveň se norma nevztahuje ani na zemědělskou prvovýrobu. (Šuška, 2012)

Existuje celá řada norem BRC, mezi něž patří BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials (Globální norma pro obaly a obalové materiály), BRC Global Standard for Storage and Distribution (Globální norma pro spotřební výrobky) a BRC Global Standard for Customer Products (Globální norma pro spotřební výrobky).

Poslední vydanou a platnou verzí normy BRC Food je verze 8.

Food Safety System Certification (FSSC22000)

FSSC 22000 je certifikační schéma, které provozuje nizozemské Foundation for Food Safety Certification.

The Food Safety System Certification nabízí ucelené certifikační schéma pro audity a certifikaci. Schéma bylo vyvinuto na základě rozsáhlých a otevřených konzultací s mnoha celosvětovými zúčastněnými stranami, dále využívá nezávislé normy, jako jsou ISO 22000, ISO 9001, ISO TS 22003. Vedle těchto standardů obsahuje schéma takzvané dodatečné požadavky FSSC (FSSC22000, 2022).

Na rozdíl od BRC a IFS za certifikačním schématem nestojí obchodní řetězce.

Výhodou schématu FSSC 22000 je jeho dostupnost. Poslední verze je vždy volně k dispozici na webových stránkách majitele schématu. Nyní je ke stažení verze 5.1 z listopadu roku 2020.

International Food Standard (IFS)

Normy IFS pomáhají výrobcům potravin i dalším organizacím, jako jsou poskytovatelé logistických služeb, dovozci nebo obchody, zajistit vysokou kvalitu a bezpečnost svých produktů a současně plnit zákonné požadavky.

Certifikace podle normy IFS nebo obecně podle GFSI (Global Food Safety Initiative) schválené normy je častým požadavkem obchodních partner. Norma IFS Food je schválena GFSI a je preferována nebo akceptována mnoha obchodními řetězci z celého světa (IFS, 2022).

Poslední verze 6.1 z roku 2017 je volně dostupná na webových stránkách vydavatele. Mezi další normy IFS patří IFS Logistics, IFS Broker, IFS Cash&Carry/Wholesale a IFS HPC (Household and Personal Care Products) (IFS, 2022).

ISO 22000

ISO (the International Organization for Standardization) vydává normu, která specifikuje požadavky na řízení bezpečnosti potravin. Zároveň požaduje po výrobcí, dopravci, distributorovi nebo koncovému prodejci prokázat schopnost řídit rizika ohrožující kvalitu potravin v průběhu jeho cesty ke spotřebiteli. Norma je uzpůsobena požadavkům

potravinových řetězců, tím garantuje jejich zákazníkům, že jejich produkty jsou v souladu s požadavky na bezpečnost potravin (ISO 22000, 2018).

Za potravinový řetězec jsou považovány činnosti jako je zemědělská prvovýroba, zpracovatelský průmysl, distribuce až po konečný prodej potravin a pokrmů.

Existují základní principy normy ISO 22000, dle kterých se celý proces řídí. Rizika pro bezpečnost potravin se mohou objevit v kterékoli fázi potravinového řetězce. Proto je zásadní kontrola v každém tomto bodě. Bezpečnost potravin musí být zajištěna společným úsilím všech zúčastněných stran potravinového řetězce. Norma specifikuje požadavky na FSMS (Food Safety Management Systém), který kombinuje následující obecně uznávané klíčové prvky viz. schéma č.3 (ISO 22000, 2018).

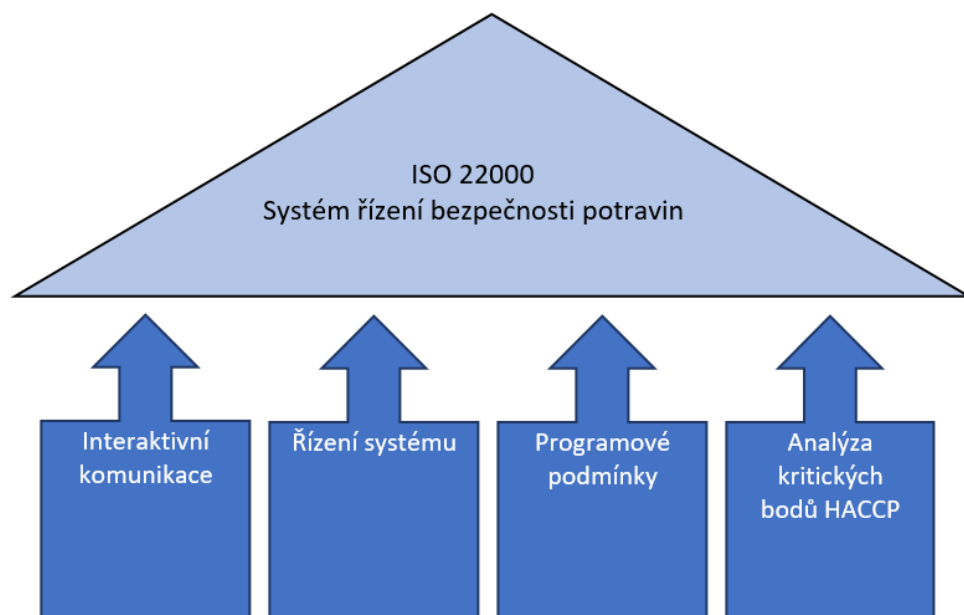


Schéma 3: Principy systému bezpečnosti potravin (ISO 22000, 2018)

Kromě těchto základních principů, je norma založena na dalších principech, které jsou v souladu se systémem řízení ISO. (ISO 22000, 2018)

Principy řízení jsou:

- Zaměření na zákazníka
- Vedení lidí

- Zapojení lidí
- Procesní přístup
- Zlepšování
- Rozhodování na základě důkazů a skutečností
- Řízení vztahů

Zavedením normy ISO 22000 zajistí společnost prostředí, ve kterém bude vyloučena kontaminace produktu, což je významný faktor pro udržení přízně a spokojenosti konečných zákazníků. Dále zajistí certifikace plnění požadavků obchodních řetězců a velkých nadnárodních společností. Výrobce dosáhne stálého výrobního procesu a celkového zkvalitnění systému managementu.

ISO 9000

Dále třeba zmínit normy ISO 9000, které nejsou přímo zaměřené na potraviny, ale jsou zaměřené na procesy.

Normy ISO 9000 mají generický charakter, tzn. že jejich aplikace nezávisí ani na charakteru procesů, ani na povaze výrobků – jsou použitelné jak ve výrobních organizacích, tak i v podnicích služeb, v organizacích veřejného sektoru apod., a to bez ohledu na jejich velikost. Současná realita v mezinárodním obchodě je taková, že odběratelé už zcela běžně po svých dodavatelích vyžadují důkazy o zavedení a fungování systémů managementu jakosti, jež jsou konformní s požadavky norem ISO řady 9000. Tímto důkazem má být certifikát vydaný tzv. třetí stranou, tj. nezávislým a akreditovaným certifikačním orgánem. (Nenadál a kol., 2008)

3.4 Hodnocení dodavatelů

Výběr dodavatele představuje jedno z nejdůležitějších rozhodnutí ve společnosti. Toto rozhodnutí dále určuje konkurenceschopnost společnosti, zvláště v dnešní době, kdy se trhy velmi rychle mění. Proto je třeba provádět hodnocení dodavatelů a cenit si těch, kteří odvádí své služby nejlépe (Vírseada Gallego, 2011).

Hodnocení dodavatelů je možno provádět mnoha způsoby. Každý podnik má svou metodiku přizpůsobenou vlastním potřebám. Je nutné rozlišit teorii a praxi, není efektivní vyhledat teorii, jak by mělo hodnocení vypadat a implementovat ho na podnik, ale dle specifických

požadavků podniku vybrat a popř. upravit vlastní hodnocení, které přinese společnosti potřebné informace (Griffiths, 2004).

Hodnocení dodavatelů představuje široké rozpětí různých aspektů, které mohou být hodnoceny. Maloobchodní řetězce a mají své interní postupy, dle kterých hodnotí dodavatele.

Hodnocené jsou téměř vždy aspekty: cena, kvalita, flexibilita, potenciál rozvoje, komunikace, historie kooperace, reklamace a mnoho dalších.

3.4.1 Metody hodnocení dodavatelů

Pro komplexní hodnocení dodavatelů se používají různé metody. Jejich výsledkem je kvantitativní údaj, který se použije při rozhodování o nejvhodnějším dodavateli (Gros, 2006).

Metoda prostého hodnocení podle pořadí

Při prostém hodnocení podle pořadí provádíme hodnocení jednotlivých kritérií u všech dodavatelů. Při vlastním hodnocení přiřazujeme k jednotlivým kritériím body od čísla 1 po číslo 3. Nejnižší počet bodů obdrží dodavatel, který se jeví jako nejvhodnější (např. nejvyšší kvalita). Takto získané bodové ohodnocení u jednotlivých dodavatelů sečteme. Nejlepší dodavatel je ten, který získá nejnižší počet bodů.

Váhové hodnocení podle pořadí

U metody váhového hodnocení aplikujeme k metodě prostého hodnocení ke každému kritériu předem stanovenou váhu. Dále postupujeme stejným způsobem tak, že provedeme bodové hodnocení od čísla 1 po číslo 3, které následně vynásobíme váhami jednotlivých kritérií. Získané součiny u dodavatelů sečteme a pro další spolupráci vybereme dodavatele s nejnižším bodovým ohodnocením.

Scoring model

Pro průběžné hodnocení dodavatelů se používá scoring model. Tento model předpokládá zpětnou evidenci potřebných údajů za určité období. U tohoto modelu se převádí potřebné údaje pomocí recipročního indexu na vzájemně ekvivalentní hodnoty. Sečtením dílčích výsledků dostaneme celkové hodnocení. Pro další spolupráci zvolíme dodavatele, který dosáhne nejvyššího procentuálního hodnocení (Čujan, 2008).

Mezi další metody patří například metoda váhového hodnocení podle hodnot, prosté hodnocení podle hodnot a další.

3.4.2 Hodnocení dodavatelů z pohledu kvality

Systém řízení kvality

Na kvalitu dodavatele lze pohlížet z celé širší pohledů. Jedním z nich je zavedený systém řízení kvality. Systémy řízení kvality jsou mimo jiné uvedeny v předešlé kapitole 3.3 standardizace. Certifikovaný systém řízení kvality lze zařadit k určitému vyššímu standardu výrobní společnosti, jelikož se jedná o finančně náročný a dlouhodobý proces.

Většina maloobchodních řetězců vyžaduje po svých dodavatelích mít tento proces zavedený a považuje ho za záruku kvality. V oblasti potravinářství se jedná nejčastěji o systémy a normy IFS, FSSC 22000, ISO 22000, BRC a další. Řada těchto řetězců má však vlastní standard, který vyžaduje a kontroluje. Při hodnocení dodavatelů z pohledu kvality může být tento aspekt jeden z nejdůležitějších.

Reklamace

Z pohledu kvality jsou dále velice důležité při hodnocení dodavatelů reklamace. Eviduje se jejich četnost a závažnost. Počet reklamací může přinést vypovídající hodnotu o daném produktu. U zákaznických reklamací nutné zjistit příčinu reklamace a v případě vadného či nekvalitního produktu zahájit kontrolu. Dohledatelnost je možná podle výrobní šarže reklamovaného produktu.

Při opakovaných problémech s kvalitou se zákazník snaží najít jiného výrobce, nebo dodavatele, který bude schopen zajišťovat dodávky v požadované kvalitě. V poslední době se firmy odvrací od přísné konzervativní reklamační politiky spíše k liberální reklamační politice, která se snaží vycházet zákazníkovi co nejvíce vstříc, aby si zachovali konkurenceschopnost a loajalitu zákazníků. V případě řešení reklamace by se měl výrobce, nebo dodavatel, snažit vyřídit reklamaci co nejrychleji, protože rychlost a způsob vyřešení reklamace se odráží na spokojenosti zákazníka (Nenadál, 2008).

Audit

Mezi progresivní metody hodnocení dodavatelů lze zařadit dodavatelský audit. Během prováděného auditu se postupuje podle předem stanovených a známých kritérií, které vycházejí z příslušných norem pro řízení jakosti (Čujan, 2008).

Audit dodavatele maloobchodního řetězce provádí buď interní manažer kvality nebo pověřený certifikovaný auditor. Využívá se předem stanovený check list, kde jsou stanoveny kontrolované body ve výrobě. Kontrolované body souvisí s auditem systému, procesů, produktů a kontrolou kvality. Auditor se ve výrobě také zaměřuje na dodržování hygienických pravidel (osobní hygiena pracovníků), dále sleduje dodržování zákazů, například zákaz používání telefonů, nošení řetízků, náramků a dalších předmětů, které jsou nežádoucí ve výrobě potravin (viz. kapitola 3.2.4). Řetězec Globus tímto způsobem kontroluje deklarovanou kvalitu výrobku a výrobních procesů přímo u dodavatele. Využívá své manažery kvality, v případě omezené dostupnosti audituje prostřednictvím nezávislého certifikovaného auditora. Výsledkem auditu je záznam z auditu obsahující statistické vyhodnocení výsledků kontroly. Jsou zde klasifikovány neshody a odchylky, ke kterým se stanoví nápravná opatření. V případě nalezení kritické neshody zvané „KO“, se zahájí proces stahování výrobku z trhu. Odstranění menších neshod je třeba zkontrolovat ve vyhrazeném časovém úseku, který je poskytnut dodavateli.

3.4.3 Hodnocení dodavatelů společnosti Globus

Maloobchodní řetězec Globus hodnotí dodavatele dle několika kritérií. Hodnocení probíhá ve spolupráci mezi pracovníky oddělení nákupu a kvality. Stanovená kritéria posuzují, zdali je dodavatel pro společnost přínosný a následně toto hodnocení určí, zdali bude s dodavatelem prodloužena spolupráce. Kritéria jsou k nalezení níže v tabulce č.2.

Tabulka 2: Hodnocení dodavatelů společnosti Globus

Supplier Evaluation 2021	cena	kvalita	flexibilita	potenciál rozvoje	komunikace	Historie Kooperace	Reklamacce	celkové skóre
Dodavatel č.1	3	3	4	4	2	1	1	3
Dodavatel č.2	3	3	3	4	2	1	1	3
Dodavatel č.3	3	3	3	3	2	1	1	3
Dodavatel č.4	3	3	4	3	2	1	1	3
Dodavatel č.5	3	4	2	3	2	1	1	3
Dodavatel č.6	3	2	3	3	2	2	3	3

Zdroj: Interní materiály

Tabulka č. 2 vyobrazuje hodnocení dodavatelů dle kritérií cena, kvalita, flexibilita, potenciál rozvoje, komunikace, historie kooperace a reklamacce. Z jednotlivě ohodnocených kritérií se

vyjádří hodnota prostého aritmetického průměru, přičemž od středové hodnoty se zaokrouhluje směrem nahoru.

Hodnotící škála celkového skóre je následující:

1 = výborně, 2 = chvalitebně, 3 = dobře, 4 = dostatečně, 5 = nedostatečně

V případě dosažení celkového skóre v rozmezí 1-4 je dodavatel hodnocen jako způsobilý dodávat i nadále. V případě dosažení výsledku celkového skóre 5 je dodavatel vyhodnocen jako nezpůsobilý a je s ním ukončena spolupráce.

3.5 Maloobchodní řetězec Globus

Globus je rodinný německý maloobchodní řetězec provozující hypermarkety, hobby markety, elektro obchody, restaurace, kavárny a v neposlední řadě uzenářství patřící do skupiny Globus.

Skupina Globus sídlí v německém městě St. Wendel. Působí zejména v domovském Německu, dále však i v Lucembursku, Rusku a České republice. Vedena je v současnosti výkonným ředitelem Matthiasem Bruchem.

V České republice působí společnost od roku 1996, kdy zde vznikl první brněnský hypermarket. Od té doby jich přibylo dalších 14. Vedení Globusu v České republice sídlí v pražských Čakovcích.

4 Výsledky a diskuse

4.1 Charakteristika dodavatelů

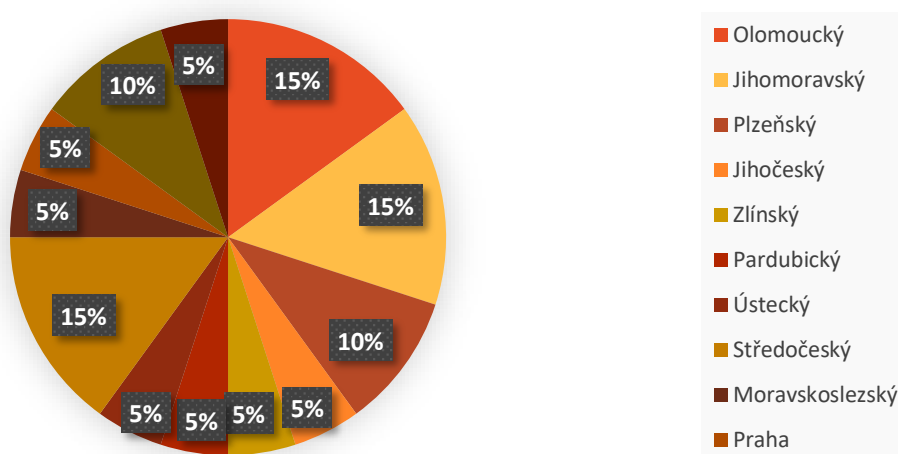
Respondenti dotazníkového šetření byli výhradně výrobci piva na regionální úrovni a na úrovni minipivovarů, dodávaného do společnosti Globus. Byli dotazováni na kvalitativní a charakteristické vlastnosti produktu a pivovaru samotného. Celkem bylo dotazníkové šetření zasláno 49 pivovarům, přičemž 20 z nich dotazník řádně vyplnilo. Celkem 5 dodavatelů se omluvilo za nevyplnění z důvodu nedostatku časových kapacit. Sběr dat probíhal od 15. prosince 2021 do 7. ledna 2022.

Charakteristické vlastnosti jednotlivých pivovarů jsou důležitým faktorem pro následnou selekci a porovnání s kvalitativním hodnocením dodavatelů.

Zastoupení respondentů z hlediska geografické charakteristiky

V grafu č.1 je graficky vyobrazeno rozložení výrobců piva a jejich místo působení rozdělené dle krajů v České republice. Získaná data napovídají, že nejpočetněji jsou zastoupeny pivovary nacházející se v Olomouckém (15 %), Jihomoravském (15 %) a Středočeském kraji (15 %), které jsou zastoupeny shodně po třech výrobcích (15 %). Druhou nejpočetnější skupinu tvoří kraje Plzeňský (10 %) a Královehradecký (10 %), kteří každý disponují dvěma pivovary. Dále po jednom pivovaru za každý kraj následují: Jihočeský (5 %), Zlínský (5 %), Pardubický (5 %), Ústecký (5 %), Moravskoslezský (5 %), Karlovarský (5 %) a hlavní město Praha (5 %).

Graf 1: Rozložení dodavatelů piva dle krajů ČR

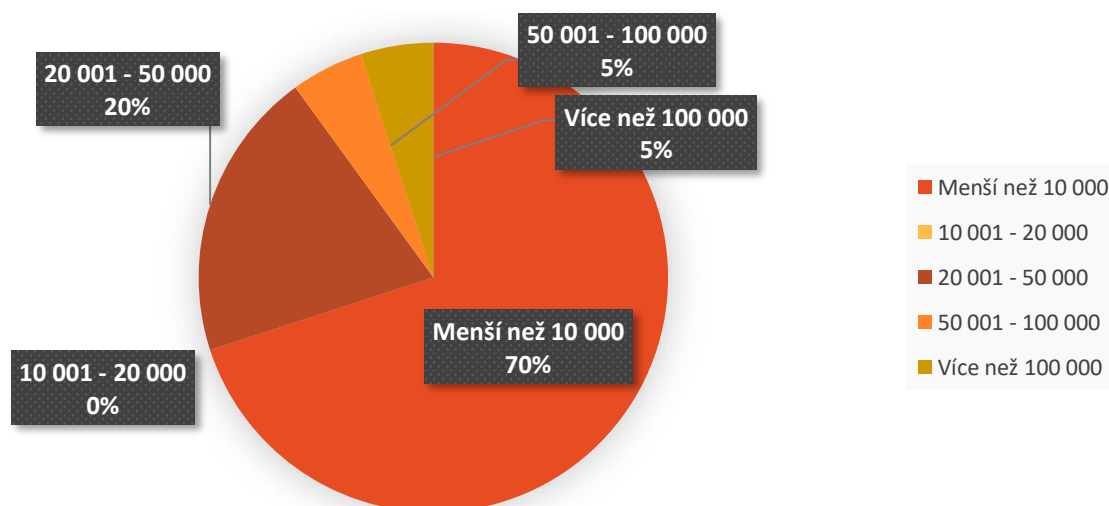


Zdroj: Vlastní šetření, 2022

Charakteristika dle ročního výstavu respondentů v hektolitrech

Roční výstav uváděný v jednotkách hektolitrů udává přibližnou velikost daného pivovaru, ale jasně definuje objem produkce. Z grafu č.2 vyplývá, že naprostá většina respondentů (14 tzn. 70 %) disponuje celkovou roční produkcí piva menší než 10 000 hl. Varianta menší než 10 000 hl souhlasí s předpokladem očekávaných četností, jelikož část respondentů reprezentuje minipivovary, přičemž za minipivovar se obecně požaduje pivovar s výstavem do 10 000 hl. Další pivovary (4 tzn. 20 %) udávají výstav mezi 20 001 – 50 000 hl. Pouze jeden respondent (5 %) uvedl výstav v rozmezí 50 001 – 100 000 hl a jeden respondent (5 %) dokonce více než 100 000 hl.

Graf 2: Roční výstav dodavatelů piva v hektolitrech

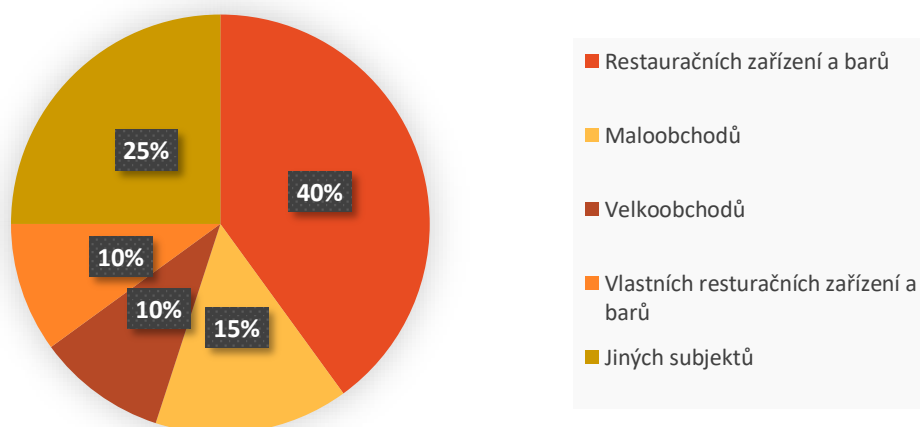


Zdroj: Vlastní šetření, 2022

Charakteristika respondentů z hlediska odbytu produkce

Graf č.3 představuje grafické vyobrazení pivovarů dotazovaných otázkou, který subjekt tvoří největší část odbytu jejich produkce piva. Největší podíl dotazovaných minipivovarů a pivovarů na regionální úrovni (40 %) ohledně odbytu produkce uvedlo, že nejvíce piva putuje do restauračních zařízení a barů. Dále 25 % respondentů uvedlo, že nejvíce z jejich produkce expedují blíže nespecifikovaným subjektům. Celých 15 % pivovarů uvedlo, že nejvíce piva prodá do maloobchodů včetně řetězce Globus. Shodně po 10 % pivovary nejvíce zásobují velkoobchody a vlastní restaurační zařízení a bary.

Graf 3: Odbyt produkce dodavatelů

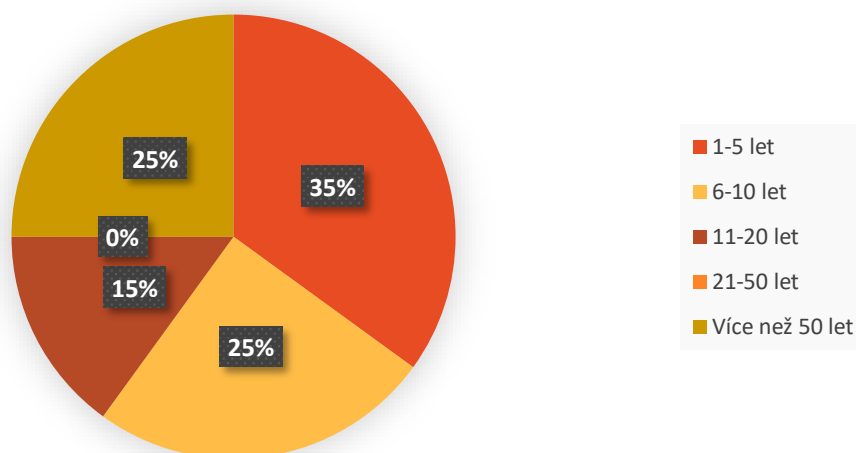


Zdroj: Vlastní šetření, 2022

Charakteristika respondentů dle doby působení na trhu

Ze získaných dat vyplývá, že nejvíce pivovarů (7) působí na trhu 1-5 let a tvoří 35 % část odpovědí respondentů. Celých 25 % pivovarů (5) působí na trhu 6-10 let. Též 25 % uvedlo více než 50 let. Odpověď 11-20 let uvedlo 15 % výrobců (3) a žádný z respondentů naopak neodpověděl na variantu s rozmezím od 21 – 50 let. Zjištěné hodnoty vychází z grafu č.4 viz. níže.

Graf 4: Doba působnosti dodavatelů na trhu

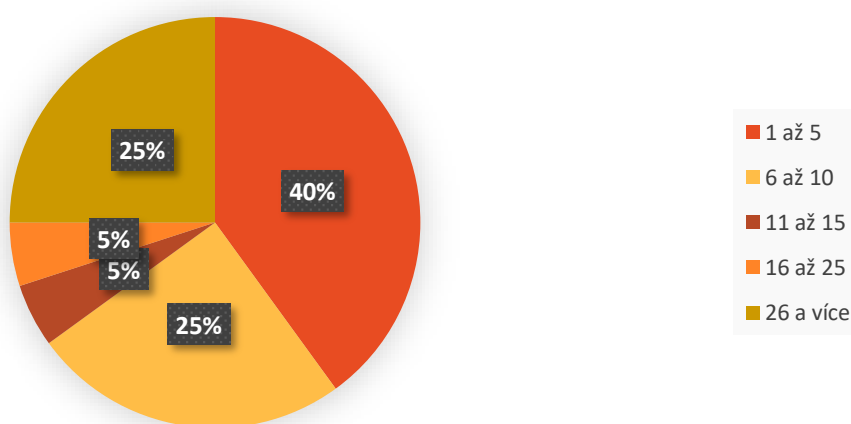


Zdroj: Vlastní šetření, 2022

Charakteristika respondentů z hlediska počtu zaměstnanců

Z grafu č.5 vyplývá, že nejvíce z oslovených pivovarů (40 % tzn. 8) uvedlo počet svých zaměstnanců v rozpětí 1 až 5. Celých 25 % respondentů dále uvedlo, že zaměstnávají 26 a více pracovníků, stejně tak to bylo v případě rozmezí 6-10 pracovníků. Shodně po 5 % (1) pracuje v pivovarech 11-15 a 16-25 zaměstnanců.

Graf 5: Počet zaměstnanců jednotlivých dodavatelů



Zdroj: Vlastní šetření, 2022

Vyhodnocení charakteristických otázek dotazníku výše slouží jako podklad k možné identifikaci asociací mezi dodavateli viz. kapitola 4.5.

4.2 Popisná statistika vyhodnocení bodovacích a rozřazovacích otázek dotazníku

Bodovací otázky byly rozděleny do již zmíněných tří okruhů. Každý okruh otázek je zaměřený na danou oblast kvality v pivovarnictví. První okruh se týká certifikace a systémů řízení kvality, druhý okruh je zaměřený na hygienu, sanitaci a bezpečnost práce. Třetí okruh otázek se týká kvality surovin používaných při výrobě piva, zejména jejich kontroly na vstupu, dodržování skladovacích podmínek a sledování kvalitativních parametrů. Popisná statistika vyhodnocení otázek se odkazuje na dotazníkové šetření, které je k nahlédnutí v příloze.

Certifikace a systémy řízení kvality

Okruh otázek týkajících se certifikace a systémů řízení kvality zahrnuje celkem 6 otázek, z toho 4 otázky jsou hodnoceny body a započítávány do hodnocení dodavatelů.

Z celkového počtu dvaceti dodavatelů bylo zjištěno, že pouze čtyři jsou držiteli nějakého z certifikovaných systémů kvality, šestnáct nikoliv. Jeden z dodavatelů, který má zavedený nějaký z certifikovaných systémů kvality uvedl, že certifikaci považuje za nadměrnou zátěž. Další tři ji naopak nepovažují za nadměrnou zátěž.

Dodavatelé, kteří nemají zavedený žádný z certifikovaných systémů kvality byli dotazováni, jaký je důvod absence certifikace. Tři respondenti považují certifikaci za zbytečnou, šest ji považuje jako nepotřebnou, stejný počet dále o certifikaci zatím pouze přemýšlí a má v plánu ji v budoucnu nechat zavést. Pouze jeden respondent uvedl, že je pro ně finančně nedostupná.

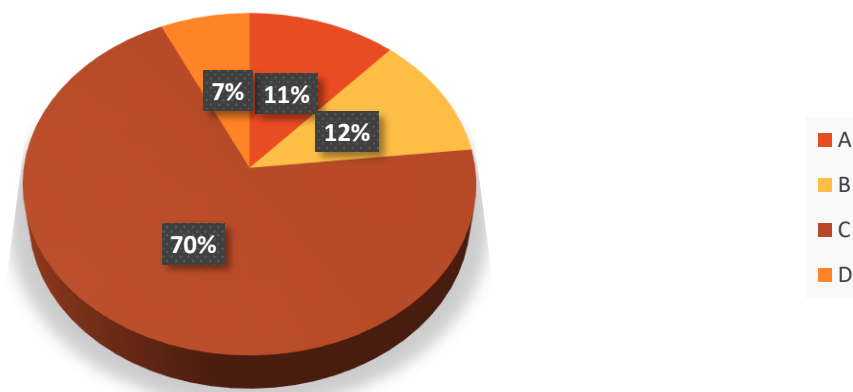
Na otázku, zda je personál řádně proškolen o významu HACCP a zdali jej řádně dodržuje odpovědělo šestnáct uspokojivě. Tři dodavatelé vyjádřili pouze částečný souhlas a jeden dodavatel uvedl odpověď „nevím“.

S tvrzením „Interní audit ve výrobě provádíme minimálně jednou za kalendářní rok“ souhlasilo třináct dodavatelů. Čtyři dále odpověděli, že interní audit provádí, ale s nižší četností. Pouze tři respondenti uvedli, že interní audit neprovádí vůbec.

Závěrečná otázka prvního okruhu se týkala zavedeného systému HACCP, případně jiného systému nad rámec povinnosti stanovené zákonem. Naprostá většina dodavatelů (14) odpověděla, že má zavedený pouze systém HACCP. Dále čtyři dodavatelé mají tento systém certifikovaný nezávislou certifikační společností, přičemž jeden z těchto respondentů uvedl, že disponuje zavedeným systémem ISO 22000. Dva dodavatelé dále uvedli, že nemají zavedený žádný systém, což je v rozporu se zákonem o povinnosti zavedení HACCP.

V grafu č.6 jsou procentuálně vyjádřeny hodnoty, které představují zastoupení dodavatelů za jednotlivě udělené známky. Největší podíl (70 %) tvoří zastoupení známky „C“ za první okruh „Certifikace a systémy řízení kvality“. Mezi známkou „C“ a známkou „B“ je poměrně vysoký procentuální rozdíl, přesněji 58 %. Známkou „B“ si tedy vysloužilo 12 % dodavatelů. Pouze o jedno procento méně (11 %) tvořila známka „A“. Nejméně mezi těmito hodnotami bylo klasifikováno známkou „D“ a to 7 %.

Graf 6: Hodnocení dodavatelů za I. okruh



Zdroj: Vlastní šetření, 2022

Hygiena, sanitace a bezpečnost práce

Druhý okruh otázek dotazníkového šetření představuje oblast hygieny, sanitace a bezpečnosti práce ve výrobě. Okruh obsahuje šest otázek zaměřených na danou problematiku, která se často vyskytuje mezi neshodami zjištěnými auditory ve výrobě piva.

V první otázce byli dodavatelé dotazováni, zdali souhlasí s tvrzením „Máme zavedený sanitální plán, dle kterého se řídíme“. Drtivá většina (17) dotazovaných odpověděla, že souhlasí s tímto výrokem. Dva dodavatelé odpověděli, že souhlasí jen částečně. Pouze jeden odpověděl „nevím“.

Otázka, na kolik souhlasí dodavatelé s tvrzením „V rámci pracovních povinností máme vyčleněného pracovníka, který má za úkol kontrolovat zásady správné hygienické praxe ve výrobě (mytí rukou, čisté oblečení)“ měla vyrovnaný počet jednotlivých odpovědí dodavatelů. Z celkových dvaceti respondentů odpovědělo deset, že s tímto tvrzením souhlasí. Nesouhlas vyjádřilo zbylých deset dodavatelů.

Další otázka druhého okruhu se týkala oblasti BOZP, konkrétněji zdali je personál pravidelně proškolený vedoucími pracovníky nebo externí společností. Šestnáct dodavatelů uvedlo, že souhlasí s tímto tvrzením. Další čtyři souhlasí pouze částečně.

Dále byli dodavatelé dotazováni, zdali ve výrobě platí striktní zákaz nošení náušnic, náramků, šperků a dalších nežádoucích předmětů. Zde bylo rozložení odpovědí různorodé. Sedm respondentů souhlasilo se striktním zákazem nošení nežádoucích předmětů. Šest vyjádřilo nesouhlas s tímto tvrzením. Tři dodavatelé pouze částečně souhlasí s tímto

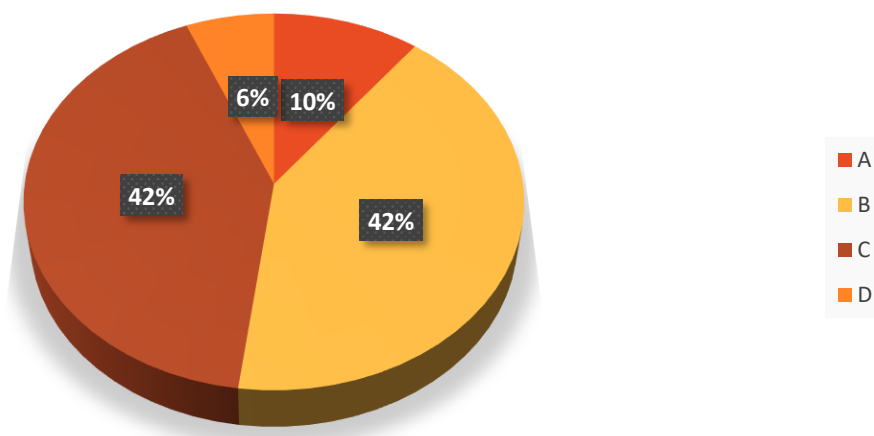
tvrzením a tři spíše nesouhlasí. Pouze jeden z celkového počtu nedokázal vyjádřit odpověď na tuto otázku.

S tvrzením „Personál ve výrobě má vždy pokrývku hlavy (případně pokrývku vousů)“ souhlasilo pouze sedm z dvaceti dodavatelů. Celkem třináct dodavatelů vyjádřilo nesouhlas s tímto tvrzením.

Poslední otázka druhého okruhu se týkala sanitace. S tvrzením „Čištění KEG sudů nebo ležáckých tanků provádí vždy proškolená osoba“ souhlasilo shodně 100 % respondentů.

Výsledky okruhu „Hygiena, sanitace a bezpečnost práce“ jsou vyjádřeny v grafu č.7. Stejným počtem (42 %) disponují dodavatelé, kteří získali známku „B“ a „C“. Dodavatelů, kteří jsou hodnoceni známkou „A“ je pouze 10 % a ještě méně, přesněji pouze jeden dodavatel (6 %) zde byl ohodnocen známkou „D“.

Graf 7: Hodnocení dodavatelů za II. okruh



Zdroj: Vlastní šetření, 2022

Kvalita surovin

Třetím a posledním okruhem hodnotících otázek byla oblast kvality surovin, které se používají při výrobě piva.

S první otázkou okruhu, na kolik dodavatelé souhlasí s tvrzením „Kvalitu vody, ze které vaříme pivo, si prověřujeme sami pomocí laboratorních rozborů bez ohledu na rozbor dodavatele“ vyjádřilo souhlas třináct respondentů. Dále pět odpovědí disponovalo nesouhlasem. Jeden respondent uvedl, že částečně souhlasí a jeden, který spíše nesouhlasí s daným tvrzením.

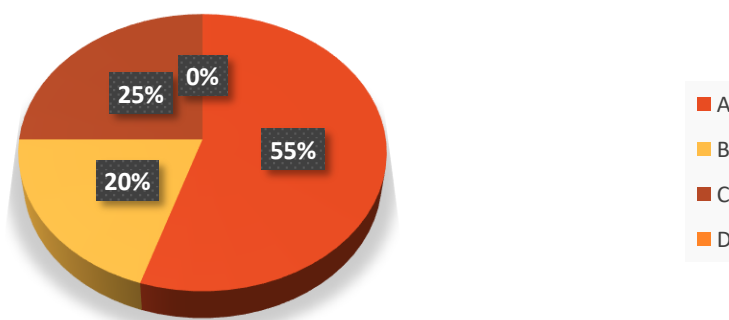
Další otázka se týkala kontroly kvasinek s důrazem na mikrobiologickou hodnotu při příjmu surovin. Polovina respondentů uvedla, že souhlasí s tvrzením a klade důraz na kontrolu kvalitativních parametrů jedné ze základních surovin pro výrobu piva. Dále šest výrobců piva spíše souhlasí s tvrzením a provádí občasnou kontrolu. Shodně dvěma hlasy odpověděli respondenti odpovědí „nevím“ spolu s těmi, kteří vyjádřili nesouhlas s tvrzením.

Ohledně správnosti nastavení skladovacích podmínek surovin (slad, chmel a kvasnice) a jejich kontroly na denní bázi se vyjádřilo souhlasně sedmnáct z dvaceti dotazovaných, pouze tři odpověděli, že spíše souhlasí s kontrolou na denní bázi.

Důležitost kontroly laboratorních rozborů chmele při příjmu surovin prokázalo šestnáct dodavatelů. Dále částečný souhlas s kontrolou laboratorních rozborů vyjádřili tři dodavatelé, pouze jeden odpověděl „nevím“.

V rámci kvalitativních parametrů chmele byli dodavatelé poslední otázkou dotazování, zdali je pro ně při nákupu důležitý ukazatel alfa hořkých kyselin. Celkem patnáct odpovědělo, že je pro ně tento kvalitativní parametr vždy důležitý. Čtyři dodavatelé vyjádřili, že spíše souhlasí s důležitostí a dále jeden nesouhlasil s důležitostí ukazatele alfa hořkých kyselin.

Graf 8: Hodnocení dodavatelů za III. okruh



Zdroj: Vlastní šetření, 2022

Graf č.8 představuje výsledky posledního okruhu hodnocení dodavatelů. Data v grafu jasně ukazují, že nadpoloviční většina dodavatelů (55 %) byla hodnocena nejspokojivější známkou „A“. Dále 25 % dodavatelů bylo hodnoceno známkou „C“. S malým rozdílem v procentuálním zastoupení bylo hodnoceno 20 % dodavatelů známkou „B“. Žádný zástupce zde nebyl u neuspokojivé známky „D“.

4.3 Souhrnné hodnocení dodavatelů piva společnosti Globus

Celkem bylo bodově hodnoceno patnáct otázek. Na základě skutečného stavu odpovídal každý z dodavatelů na různá tvrzení, přičemž byly zaznamenávány a hodnoceny jeho odpovědi. Souhlas, částečný souhlas, spíše nesouhlas či nesouhlas s danými tvrzeními mají reflektovat realitu, kterou je možné později ověřit pomocí dodavatelského auditu.

Na základě metody hodnocení bodovacích otázek popsané v metodice práce bylo provedeno hodnocení jednotlivých okruhů dotazníku, přičemž na základě aritmetického průměru získaných bodů byla přidělena známka dle známkovací stupnice. Výsledky jsou uvedeny v tabulce č.3, 4 a 5. Dále v tabulce č.6 je vyjádřeno celkové hodnocení dodavatelů za všechny okruhy s výslednou známkou.

4.3.1 Okruh certifikace a systémů řízení kvality

V tabulce č.3 jsou uvedeni dodavatelé, přičemž každému je ve sloupcích vyhovující, částečně vyhovující, dostatečně vyhovující a nevyhovující přiřazena četnost jednotlivých odpovědí. V kolonce aritmetický průměr je uvedena hodnota aritmetického průměru odpovědí dodavatelů. V tabulce č.3 jsou vyhodnoceny výsledky otázek 1; 4; 5; 6 za okruh certifikace a systémů řízení kvality.

Tabulka 3: Sumarizace dat a vyhodnocení okruhu certifikace a systém řízení kvality

Dodavatel	Vyhovující (četnost)	Částečně vyhovující (četnost)	Dostatečně vyhovující (četnost)	Nevyhovující (četnost)	Aritmetický průměr	Známka
č.1	1	2		1	2,25	C
č.2	2	1		1	2	C+
č.3	2			2	2,5	C
č.4	1	2		1	2,25	C
č.5	2	1		1	2	C+
č.6	2	1		1	2	C+
č.7	3			1	1,75	B
č.8	2	1		1	2	C+
č.9	1	2		1	2,25	C
č.10	2	1		1	2	C+
č.11	2	1		1	2	C+
č.12	3	1			1,25	A
č.13		2	1	1	2,75	D
č.14	2	1		1	2	C+
č.15	1	1		2	2,75	D
č.16	1	1		2	2,75	D

č.17	2	2			1,5	B+
č.18	4				1	A
č.19	2	1		1	2	C+
č.20	2			2	2,5	D+

Zdroj: vlastní zpracování na základě provedeného šetření, 2022

Celkový aritmetický průměr dodavatelů řetězce Globus za okruh č.1 činí hodnotu 2,075. Většina respondentů (12) překonala hranici průměru a zbytek (8) na něho nedosáhl. V průměru by tedy dodavatelé dosáhli hodnocení známkou „B“.

4.3.2 Okruh hygieny, sanitace a bezpečnosti práce

Stejným způsobem jako tabulka č.3 je sestavena tabulka č.4, která sumarizuje získaná data z okruhu hygieny, sanitace a bezpečnosti práce. Jsou zde odpovědi dodavatelů na otázky z dotazníku v příloze 7.1, tedy otázky č.7; 8; 9; 10; 11; 17.

Tabulka 4: Sumarizace dat a vyhodnocení okruhu hygiena, sanitace a bezpečnost práce

Dodavatel	Vyhovující (četnost)	Částečně vyhovující (četnost)	Dostatečně vyhovující (četnost)	Nedostatečně vyhovující (četnost)	Aritmetický průměr	Známka
č.1	3	1	1	1	2	C+
č.2	5			1	1,5	B+
č.3	5			1	1,5	B+
č.4	3	1	1	1	2	C+
č.5	6				1	A
č.6	5			1	1,5	B+
č.7	5			1	1,5	B+
č.8	2	2		2	2,33	C
č.9	3	1		2	2,16	C
č.10	4	1		1	1,66	B
č.11	4			2	2	C+
č.12	3		1	2	2,33	C
č.13	1	3		2	2,5	D
č.14	4	1		1	1,66	B
č.15	2	2		2	2,33	C
č.16	3	1		2	2,16	C
č.17	6				1	A
č.18	5			1	1,5	B+
č.19	3			3	2,5	D+
č.20	5			1	1,5	B+

Zdroj: vlastní zpracování na základě provedeného šetření, 2022

U celkového aritmetického průměru okruhu č. 2 došlo k mírnému zlepšení hodnocení dodavatelů oproti okruhu č. 1. Zde hodnota činí 1,83. Přesně 50 % dodavatelů (10) docílilo nižšího průměru než je průměr celkový. Dalších 50 % na tuto hranici nedosáhlo. Celková známka by zůstala obdobná jako u prvního okruhu, tedy známka „B“.

4.3.3 Okruh kvality surovin

Poslední tabulka sumarizace dat (tabulka č. 5) představuje otázky z oblasti kvality surovin. Jedná se o otázky č. 12; 13; 14; 15 a 16.

Tabulka 5: Sumarizace dat a vyhodnocení okruhu kvalita surovin

Dodavatel	Vyhovující (četnost)	Částečně vyhovující (četnost)	Dostatečně vyhovující (četnost)	Nedostatečně vyhovující (četnost)	Aritmetický průměr	Známka
č.1	2	1		2	2,4	C
č.2	4	1			1,2	A
č.3	5				1	A
č.4	5				1	A
č.5	5				1	A
č.6	2	2		1	2	C+
č.7	4	1			1,2	A
č.8	4			1	1,6	B
č.9	3	1		1	1,8	B
č.10	1	3		1	2,2	C
č.11	5				1	A
č.12	3	2			1,4	A
č.13	2	1		2	2,4	C
č.14	3	2			1,4	A
č.15	3			2	2,2	C
č.16	2	2	1		1,8	B
č.17	5				1	A
č.18	5				1	A
č.19	4			1	1,6	B
č.20	4	1			1,2	A

Zdroj: vlastní zpracování na základě provedeného šetření, 2022

Poslední hodnocený okruh vyšel v průměrném hodnocení ze všech nejlépe. Dodavatelé dosáhli společného průměru 1,52 a o dvě desetiny tak nedosáhli na průměrnou známku „A“. Celkem 11 dodavatelů překonalo hranici průměru 1,52. Zbýlých 9 nikoliv.

4.3.4 Celkové vyhodnocení dat

V tabulce č.6 se nachází celkové vyhodnocení dat získané od dodavatelů skrze dotazníkové šetření. Ve sloupcích výsledná známka okruhu I.-III. se nachází výsledné hodnocení okruhů z tabulek č.3; 4; 5. Dále je součástí tabulky sloupec „Výsledné hodnocení“, který představuje výslednou známku na základě aritmetického průměru ze všech okruhu za každého dodavatele. Známkovací stupnice je k nahlédnutí v metodice práce.

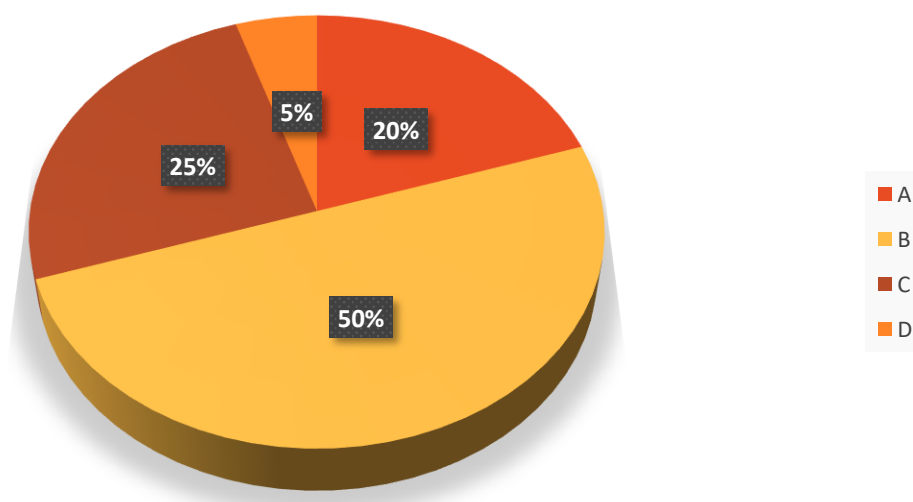
Tabulka 6: Celkové vyhodnocení dodavatele za všechny okruhy

Dodavatel	Výsledná známka okruhu I.	Výsledná známka okruhu II.	Výsledná známka okruhu III.	Výsledné hodnocení	Komentář
č.1	C	C+	C	C	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.2	C+	B+	A	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.3	C	B+	A	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.4	C	C+	A	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.5	C+	A	A	A	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.6	C+	B+	C+	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.7	B	B+	A	A	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.8	C+	C	B	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.9	C	C	B	C	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.10	C+	B	C	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.11	C+	C+	A	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.12	A	C	A	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.13	D	D	C	D	Dodavatel v hodnocení neprospěl.
č.14	C+	B	A	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.15	D	C	C	C	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.16	D	C	B	C	Dodavatel v hodnocení prospěl.

č.17	B+	A	A	A	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.18	A	B+	A	A	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.19	C+	D+	B	C	Dodavatel v hodnocení prospěl.
č.20	D+	B+	A	B	Dodavatel v hodnocení prospěl.

Zdroj: vlastní zpracování na základě provedeného šetření, 2022

Graf 9: Rozložení dodavatelů do kategorií



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

Celkové hodnocení dodavatelů bylo vyhodnoceno aritmetickým průměrem všech okruhů a následně bylo zařazeno do známkovací stupnice. Hodnocení je vyjádřeno v grafu č.9. Z celkového počtu dvaceti dodavatelů bylo deset z nich (50 %) ohodnoceno známkou „B“. Dále pět dodavatelů (25 %) získalo celkovou známku „C“. Čtyři dodavatelé (20 %) získali nejvyšší možné ohodnocení, tedy známku „A“. Pouze jeden dodavatel (5 %) v celkovém hodnocení neuspěl a byl ohodnocen známkou „D“.

Za kladné hodnocení je dle autora práce považováno hodnocení známkou A, B a C. Za záporné je považováno hodnocení známkou D. U dodavatelů, kteří získali hodnocení A a B je riziko nedostatečné kvality či prostor v nedostatecích certifikace systémů kvality menší. Zámka C vykazuje již nedostatky, které by měly být na základě zjištěných výsledků řešeny a odstraněny. Dodavatelé, kteří na základě výsledků dotazníkového šetření vykáží z nějakého okruhu známku D, jsou dle autora práce doporučeni hodnotit jako „neprospěl“ a

uvážit další kroky ve spolupráci s daným dodavatelem. Navrhovaný postup nápravy nedostatků je následující:

- 1) Vymezení problémové oblasti hodnocení dodavatele
- 2) Stanovení nápravných opatření
- 3) Kontrola stavu nápravy nedostatků dodavatelským auditem
- 4) Vyhodnocení auditu

Společnosti Globus autor práce doporučuje zavedení systému hodnocení dodavatelů. Systém hodnocení může být součástí výběru dodavatelů a společnost může vycházet z dotazníku, který autor navrhl a podle kterého bylo provedeno i současné hodnocení. Dále k zajištění co největší kvality produktů navrhuje autor stanovit postup, jehož cílem bude v ideálním případě mít všechny dodavatele v kategorii „A“. Dále by mělo dojít k minimalizaci zastoupení dodavatelů v kategorii „C“ a „D“.

Výsledky dotazníkového šetření je doporučeno brát pouze jako informativní a s určitou mírou odstupu k pravdivosti dat. Proto se doporučuje ověřit získané výsledky vždy dodavatelským auditem.

4.4 Asociace výsledků dotazníku

Dotazníkové šetření přineslo spolu s výsledky dotazníku řadu asociací. Hypoteticky může být uvažováno například o asociaci výsledného hodnocení dodavatele ve vztahu k objemu produkce. Výsledky ukázaly, že dodavatelé s výstavem nad 10 000 hl piva vykazují nadprůměrné celkové hodnocení (známky A; B). Tito dodavatelé mají častěji také certifikovaný systém řízení kvality, na rozdíl od menších výrobců. Výrobci s výstavem nad 10 000 hl dodávají nejvíce ze svojí produkce do supermarketů a velkoobchodů, přičemž menší dodavatelé mají tendenci největší část odbytu produkce dodávat do vlastních restauračních zařízení, restaurací a barů. Získaná data také ukazují, že výrobci, kteří jsou na trhu déle než deset let disponují s výstavem větším než 10 000 hl. Žádný výrobce, který je na trhu do deseti let nemá větší výstav než 10 000 hl. Třeba je zmínit také asociaci mezi počtem zaměstnanců a výsledným hodnocením oblasti hygiena, sanitace a bezpečnost práce. Dodavatelé, kteří mají větší počet zaměstnanců (11 a více) vykazují lepší výsledky v této

oblasti. V případě rozmezí 1 až 5 zaměstnanců se téměř vždy potvrzuje asociační vztah a to tím, že jsou výsledky výrobců jsou téměř vždy pod průměrem celé sledované skupiny dodavatelů v této oblasti.

5 Závěr

V současné době je kvalita potravin diskutované téma. Populace začíná měnit své návyky a přistupuje zodpovědněji ke zdravému životnímu stylu. Spotřebitel se více zajímá o kvalitu produktu, který spotřebovává. Tím dochází k určitému tlaku spotřebitelů směrem k maloobchodním řetězcům, ale i dalším menším prodejcům. Zákazník očekává, že produkt, který si koupí, bude splňovat kvalitativní parametry určitého standardu. Maloobchodní řetězce, které jsou každému známy z prostředí svého bydliště či blízkého okolí, mají nastavený kvalitativní standardy a požadavky, které aplikují na své dodavatele. Standardy a požadavky, které jsou kontrolovány při dodavatelském auditu jsou často rozsáhlé a časově náročné. Pro maloobchodní řetězec je nejdůležitější, aby nedocházelo k porušování zásad ve výrobě. Součástí těchto zásad je dodržování hygieny, sanitace a bezpečnosti práce. Dále je důležité, aby byla prováděna vstupní kontrola u surovin, ze kterých se například vaří pivo. V ideálním případě má dodavatel také zavedené a certifikované systémy řízení kvality, dle kterých se řídí. Tyto systémy jsou nákladné a náročné na zavedení z hlediska organizačního ale také finančního. V případě zavedeného systému kvality mohou být dodavatelé často lépe hodnoceni v hodnocení dodavatelů, jelikož zavedení systému vyžaduje větší nároky na kvalitu, zaměstnance a dále sledování a měření procesů v podniku.

Dotazníkové šetření, které bylo prováděno za účelem zjištění zajišťované kvality piva dodavatelem, přineslo velmi zajímavé výsledky. Výsledky, které byly zjištěny na základě dotazníkového šetření byly vyhodnoceny podle předem stanovené metody. Bodově vyhodnocené výsledky byly přiřazeny k jednotlivým známám hodnotící škály. Dodavatel byl hodnocen za jednotlivé okruhy kvalitativních parametrů, přičemž celkové hodnocení dodavatele bylo stanoveno z aritmetického průměru výsledků všech okruhů. Hodnocení dodavatelů dle této stanovené metody umožní řetězci získat data o důležitých kvalitativních parametrech dodavatele, případně odhalit nedostatky. Zjištěné problematické oblasti jsou jasně identifikovány díky cíleným otázkám. Na základě zjištění nedostatků se stanoví nápravná opatření vedoucí k odstranění problému. Výhody této metody spočívají zejména v nízkých nákladech na provedení a sběr dat. Dále může být při následném dodavatelském auditu kontrolována pravdivost odpovědí respondentů. Dotazníková data mohou sloužit také jako příprava na audit, ve smyslu stanovení nápravných opatření ze zjištěných nedostatků. Na doporučení autora práce je třeba věnovat pozornost dodavatelům, kteří dosáhli

z jednotlivých okruhů hodnocení známkami C a D. Tyto dodavatele je třeba oslovit a informovat o nutnosti provést zlepšení ve stanovených oblastech kvality. V případě kladného hodnocení známkami A a B je riziko nedostačující kvality nižší avšak je třeba kontinuálně kontrolovat dodavatele. Cílem řetězce by měla být snaha o to, aby každý z dodavatelů byl hodnocen známkou „A“.

Hlavní cíl práce, který byl stanovený na samotném začátku, byl realizován díky splnění a zpracování dílčích cílů. Teoretická východiska plní opěrnou funkci pro dotazníkové šetření. Stejně tak jako se celkové výsledky hodnocení dodavatelů opírají o statistické vyhodnocení. Na základě těchto postupů a metod je zpracována formulace doporučení pro maloobchodní řetězec Globus, která doporučuje zavedení hodnocení dodavatelů z pohledu kvality.

Hodnocení dodavatelů slouží především ke spokojenosti konečného zákazníka, který stojí na konci této dlouhé cesty. Dále umožňuje řetězci znát produkty, které nabízí spotřebitelům a předejít tak problémům s nekvalitním a zdraví ohrožujícím zbožím. V této době je zákazník náročnějším, než tomu kdy bývalo. Požaduje velmi často zboží vysoké kvality, a to může být důvod, proč je důležité dbát a vyžadovat kvalitu i po dodavateli.

6 Seznam použitých zdrojů

1. NENADÁL, Jaroslav (2008). Moderní management jakosti: principy, postupy, metody. Praha: Management Press. ISBN 9788072611867
2. VEBER, Jaromír, Marie HŮLOVÁ a Alena PLÁŠKOVÁ (2010). Management kvality, environmentu a bezpečnosti práce: legislativa, systémy, metody, praxe. 2., aktualiz. vyd. Praha: Management Press. ISBN 9788072612109.
3. ČSÚ (2021): První republika, pivní republika [online] Český statistický úřad [cit. 2021-12-01]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/stoletistatistiky/prvni-republika-pivni-republika/>
4. ARZ (2021): Regionální značky [online] Asociace regionálních značek [cit. 2021-12-04]. Dostupné z: <https://www.regionalni-znacky.cz/arz/cs/o-nas/>
5. MEZEROVÁ, Michaela (2017). Pivo. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. Jak poznáme kvalitu?. ISBN 978-80-87719-56-5.
6. BASAŘOVÁ, Gabriela (2010). Pivovarství: teorie a praxe výroby piva. Praha: Vydavatelství VŠCHT. ISBN 978-80-7080-734-7.
7. VOLDŘICH, Michal a Mari JECHOVÁ (2006). Bezpečnost pokrmů v gastronomii - malé a střední provozovny: postupy na zásadách HACCP : nové předpisy EU : praktická příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování zejména malých a středních provozoven stravovacích služeb. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství. Food Service. ISBN 80-903401-7-2.
8. Český svaz pivovarů a sladoven (2022): Chzo české pivo [online]. [cit. 2022-02-01]. Dostupné z: <http://ceske-pivo.cz/cp/chzo-ceske-pivo>
9. Klasa (2022): Co je klasa [online] [cit. 2022-02-01]. Dostupné z: <https://www.eklasa.cz/co-je-klasa>

10. MZe (2022): Značky kvality potravin [online] Ministerstvo zemědělství [cit. 2022-02-01]. Dostupné z: <https://eagri.cz/public/web/mze/potravin/znacky-kvality-potravin/>
11. ŠUŠKA, Miroslav (2012). Norma IFS Food: příručka pro úspěšný audit. Šumperk: Qualifood. ISBN 9788090530102.
12. MIKYŠKA, A., KROFTA, K., HAŠKOVÁ, D., ČULÍK, J., & ČEJKA, P. (2012). Vliv skladování chmelových pelet na kvalitu piva.
13. SPRENGER, Richard (2003). Hygiena potravin pro středně pokročilé. 4 .vydání. Sprotbrough: Highfield.co.uk Limited. 128 s. ISBN 1-904544.19-3
14. FSSC22000 (2022) Scheme [online].[cit.2022-01-23].Dostupné z:<https://www.fssc22000.com/scheme/>
15. International Food Standard (2022): Czech republic [online]. [cit. 2022-01-23]. Dostupné z: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/czech-republic>
16. ISO 22000: Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain. (2022). 2 edition. 2018
17. VÍRSEDA GALLEGO, Laura (2011). Review of existing methods, models and tools for supplier evaluation. 2011. Master's Thesis.
18. GRIFFITHS, Toni a David GUILLE (2004). Learning through work experience for the knowledge economy: Issues for educational research and policy. [1.] vyd. Luxemburg: EUR OP. Cedefop Reference series. ISBN 92-896-0268-6
19. GROS, Ivan a Stanislava GROSOVÁ (2006). Tajemství moderního nákupu. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická. ISBN 80-7080-598-6.

20. ČUJAN, Zdeněk a Zdeněk MÁLEK (2008). Výrobní a obchodní logistika. Zlín:
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně. ISBN 978-80-7318-730-9.

7 Přílohy

Seznam příloh:

Příloha č.1

Příloha č.2

Příloha č.3

Příloha č.4

Příloha č.5

Příloha č.6

Příloha č.7

Příloha č.8

Příloha č.9

Příloha č.10

Příloha č.11

Příloha č.12

Příloha č.13

Příloha č.14

Příloha č.15

Příloha č.16

Příloha č.17

Příloha č.18

Příloha č.19

Příloha č.20

Příloha č.21

Příloha č.22

Příloha č.23

Příloha č.24

Příloha č.25

Příloha č.1

1. Jsme držiteli certifikovaného systému řízení kvality (ISO 9001, BRC, FSSC22000, IFS a další).*

Příloha č.2

2. Jsme držiteli certifikovaného systému řízení kvality (ISO 9001, BRC, FSSC22000, IFS a další).*

Příloha č.3

3. Jsme držiteli certifikovaného systému řízení kvality (ISO 9001, BRC, FSSC22000, IFS a další).*

Příloha č.4

4. Jsme držiteli certifikovaného systému řízení kvality (ISO 9001, BRC, FSSC22000, IFS a další).*

Příloha č.5

5. Pokud jste držiteli certifikovaného systému řízení kvality, považujete certifikaci za nadměrnou zátěž?

Pokud nejste držiteli certifikace, prosím pokračujte otázkou č.3.

Ano

Ne

Příloha č.6

6. V případě odpovědi "Ne" uveďte, jaký je důvod toho proč nemáte certifikovaný systém řízení kvality?

Vyberte prosím jednu odpověď

Certifikaci považujeme za zbytečnou

Dosud po nás certifikaci nikdo nepožadoval

Certifikace je pro nás finančně nedostupná

O certifikaci zatím pouze přemýšlíme, ale do budoucna bychom ji chtěli mít

Příloha č.7

7. Personál je řádně proškolen o významu HACCP a jeho dodržování.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.8

8. Interní audit ve výrobě provádíme minimálně jednou za kalendářní rok.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.9

9. V našem pivovaru ...*

Zaškrtněte či doplňte prosím dle skutečnosti

Máme zavedený systém HACCP, ale nemáme ho certifikovaný nezávislou certifikační společností

Nemáme zavedený žádný systém

Máme zavedený a certifikovaný systém HACCP od nezávislé certifikační společnosti

Máme zavedený jiný systém (doplňte)

Příloha č.10

10. Máme zavedený sanitační plán, dle kterého se řídíme.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Částečně souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.11

11. V rámci pracovních povinností máme vyčleněného pracovníka, který má za úkol kontrolovat zásady správné hygienické praxe ve výrobě (mytí rukou, čisté oblečení).*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.12

12. Personál je pravidelně proškolen v oblasti BOZP vedoucími pracovníky nebo externí společnostmi.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.13

13. Ve výrobě platí striktní zákaz nošení náušnic, náramků, šperků a dalších nežádoucích předmětů.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.14

14. Personál má vždy pokrývku hlavy (případně pokrývku vousů). Bez těchto ochranných pomůcek není personál vpuštěn do výroby.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.15

15. Kvalitu vody, ze které vaříme pivo, si prověřujeme sami pomocí laboratorních rozborů bez ohledu na rozbor dodavatele.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.16

16. Při příjmu surovin kontrolujeme rozборы kvasinek s důrazem na mikrobiologickou hodnotu.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.17

17. Správnost nastavení skladovacích podmínek surovin (chmel, slad, kvasnice) kontrolujeme na denní bázi.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.18

18. Při příjmu chmele od dodavatele vždy kontrolujeme laboratorní rozборы.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.19

19. Při výběru a nákupu chmele je pro nás důležitý ukazatel alfa hořkých kyselin.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.20

20. Čištění KEG sudů nebo ležáckých tanků provádí vždy proškolená osoba.*

Vyberte prosím jednu odpověď

Souhlasím

Spíše souhlasím

Nevím

Spíše nesouhlasím

Nesouhlasím

Příloha č.21

21. V jakém kraji leží Váš pivovar?*

Prosím doplňte kraj v ČR

Napište jedno nebo více slov...



500

Příloha č.22

22. Jaký je Váš roční výstav v hektolitrech?*

Vyberte prosím jednu odpověď

Menší než 10 000

10 001-20 000

20 001-50 000

50 001-100 000

Větší než 100 000

Příloha č.23

23. Nejvíce z Vaší produkce putuje do:*

Vyberte prosím jednu odpověď

Restauračních zařízení a barů

Supermarketů

Vlastních restauračních zařízení a barů

Velkoobchodů

Jiných subjektů

Příloha č.24

24. Jak dlouho působíte na trhu?*

Vyberte prosím jednu odpověď

1-5 let

6-10 let

11-20 let

21-50 let

Více než 50 let

Příloha č.25

25. Kolika zaměstnanci disponuje Váš pivovar?*

Vyberte prosím jednu odpověď.

0-5

6-10

11-15

16-25

26 a více