

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ
AGRONOMICKÁ FAKULTA

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

BRNO 2017

MARTIN

ČERNÝ

Mendelova univerzita v Brně
Agronomická fakulta
Ústav biologie rostlin



Uplatnění vybrané plodiny v rámci programu „Fair Trade“
Bakalářská práce

Vedoucí práce:
Ing. Jan Winkler, Ph.D.

Vypracoval:
Martin Černý

Brno 2017

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci „Uplatnění vybrané plodiny v rámci programu „Fair Trade“ vypracoval samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědom, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Brně dne:.....

.....

podpis

Poděkování

Děkuji vedoucímu bakalářské práce Ing. Janu Winklerovi, Ph.D za odbornou pomoc, trpělivost a cenné rady při zpracování bakalářské práce.

Velké poděkování patří také mé rodině a kamarádům za jejich neustálou psychickou podporu během studia.

Abstrakt

Práce je rešerší na Fairtrade obchodování cukru, mapuje pojmy spojené s Fair Trade organizací a Fairtrade obchodováním. Dále se zabývá technologií pěstování cukrové řepy a cukrové třtiny, srovnává jejich náročnost na pěstování a sklizeň a následný postup výroby cukru z cukrové řepy a cukru z třtiny. Okrajově se práce dotýká biologie uvedených plodin a chemického rozdělení cukrů se zaměřením na cukry obsažené v obou plodinách. Práce také mapuje význam a využití obou plodin a z nich vyráběných cukrů pro Českou republiku. Praktická část práce vychází z dotazníku, jehož cílem bylo zmapovat znalost pojmů Fair Trade a zájem respondentů o původ cukru, který konzumují nebo používají při vaření, pečení apod.

Klíčová slova: Fairtrade, Fair Trade, cukr, cukrová řepa, cukrová třtina

Abstract

This work deals with “Fairtrade“ sugar trade, maps terms related to the Fair Trade organization and “Fairtrade“ trade. It also deals with the growing of the sugar beet and sugar cane and compares its growing demands, describes differences between production of sugar from the sugar beet and sugar cane and the importance of both plants and sugar for Czech republic. The second part of the work is research mapping knowledges about fairtrade, related terms and respondents interest in the origin of sugar they consume.

Keywords: Fairtrade, Fair Trade, sugar, sugar beet, sugar cane

Obsah:

1	ÚVOD	8
2	CÍL PRÁCE.....	10
3	LITERÁRNÍ PŘEHLED	11
3.1	Co znamená označení Fair Trade?	11
3.2	Rozdíl mezi Fairtrade a Fair Trade.....	11
3.3	Důvod vzniku Fair Trade.....	13
3.4	Klasifikace zemí	14
3.5	Historie Fair Trade.....	14
3.6	Organizace vytvářející FairTrade	16
3.7	Cena Fairtrade produktů	18
3.8	Certifikované Fairtrade produkty.....	19
3.9	Cukr a Fair Trade fakta.....	19
3.10	Fair Trade v České republice	20
3.11	Cukry.....	23
3.12	Řepa cukrová.....	26
3.13	Charakteristika cukrové řepy	26
3.14	Třtina cukrová	29
3.15	Charakteristika cukrové třtiny.....	29
3.16	Výroba řepného a třtinového cukru.....	30
3.17	Výroba řepného cukru.....	30
3.18	Výroba třtinového cukru	31
3.19	Srovnání řepného a třtinového cukru	32
3.20	Řepný a třtinový cukr ve světě.....	32
3.21	Řepný a třtinový cukr v ČR	34
3.22	Vývoj ceny a spotřeby cukru v České republice.....	35
3.23	Fair Trade řepný a třtinový cukr	36
4	Materiál a metodika.....	37
4.1	Dotazník.....	37
4.2	Výsledky průzkumu.....	39
5	Diskuse	46
6	ZÁVĚR.....	49
7	PŘEHLED POUŽITÉ LITERATURY	51
8	SEZNAM OBRÁZKŮ	58
9	Seznam tabulek.....	59
10	Přílohy	60

1 ÚVOD

Fair Trade (WFTO – World Fair Trade Organization, její lokální odnoží je Fairtrade Česko a Slovensko) je globální organizace pracující na zajištění lepšího řešení pro zemědělce a pracovníky. Fairtrade je přesvědčen, že obchod může být základní hnací silou pro snižování chudoby a větší udržitelný rozvoj. Lidé mohou překonat znevýhodnění marginalizace (postupné odsouvání jednotlivců nebo skupin na okraj společnosti), pokud jsou oprávněni převzít větší kontrolu nad svou prací a životy, jsou-li lépe organizováni, odzdrojováni a podpořeni a mohou získat přístup k trhům hlavního proudu v rámci podmínek spravedlivého obchodování (Kohoutek, 2006).

Fair Trade se dále domnívá, že v ideálním případě lidé, podniky a instituce občanské společnosti v rozvinutém světě podporují obchodování tímto způsobem. Jedná se zejména o případ, kdy chápou potřeby výrobců a příležitosti, které Fairtrade nabízí, a snaží se aktivně změnit a zlepšit jejich životní podmínky (Fairtrade Česko a Slovensko, 2017).

Udržitelnost a rozvoj Fair Trade jsou řízeny rozhodnutím informovaných spotřebitelů kupovat produkty s označením FAIRTRADE a touhou podniků splnit očekávání svých zákazníků a nabídnout jim FAIRTRADE produkty, přičemž jak spotřebitelé, tak prodávající poskytují rozhodující podporu pro širší kampaně vedoucí k reformě mezinárodních obchodních pravidel a vytvoření spravedlivějšího ekonomického systému (Fairtrade, 2011).

Je zde deset principů, které musí spravedlivý obchod podle WFTO následovat (Boonman et al., 2011):

1. vytváření příležitostí pro ekonomicky znevýhodněné producenty tím, že jim pomáhá přesunout se z nejistoty a z chudoby k hospodářské soběstačnosti a vlastnictví prostřednictvím spravedlivého obchodu;
2. organizace musí být transparentní v obou řídicích a obchodních vztazích a musí být odpovědná všem zúčastněným stranám, zaměstnanci jsou zapojeni do rozhodovacích procesů a informace jsou poskytnuty všem partnerům v dodavatelském řetězci;
3. vztahy s partnery spravedlivého obchodu jsou založeny na solidaritě, důvěře a vzájemném respektu, organizace efektivně komunikuje se svými

- producenty a nemaximalizuje profit na jejich úkor pomocí nástrojů, jako jsou bezúročné předběžné platby;
4. položky jsou obchodovány za rozumné ceny, které byly dohodnuty vzájemně se všemi partnery, a za odpovídající a spravedlivou odměnu pro producenty a zahrnuje také stejnou odměnu za stejnou práci pro muže a ženy;
 5. organizace se řídí Úmluvou OSN o právech dítěte a směrnicemi národního/místního zákona o dětské práci, informace o jakémkoliv zapojení dětí při výrobě produktů Fairtrade (včetně učení tradičního umění nebo řemesla) jsou vždy zveřejněny a sledovány a toto nemá nepříznivý vliv na pohodu a bezpečnost dětí a požadavky na vzdělání pro děti a potřebu na hraní jsou brány na zřetel;
 6. organizace nerozlišuje při náboru, odměňování, přístupu ke školení, propagaci, ukončení nebo odchodu do důchodu na základě rasy, kasty, národního původu, náboženského vyznání, zdravotního postižení, pohlaví, sexuální orientace, členství v odborech, politického členství, HIV stavu nebo věku a poskytuje příležitosti pro ženy a muže, dále speciální potřeby ochrany zdraví a bezpečnosti těhotných a kojících žen jsou uznávány a brány v úvahu;
 7. pracovní doba a podmínky jsou bezpečné a zdravé a jsou v souladu s národními a místními zákony a úmluvami Mezinárodní organizace práce;
 8. organizace pomáhá svým zaměstnancům a jejím členům v rozvoji jejich schopností a možností, například v oblasti manažerských dovedností, výrobních kapacit a přístupu na trhy;
 9. organizace zvyšuje povědomí o cíli spravedlivého obchodu a klade důraz na potřebu větší spravedlnosti ve světovém obchodu prostřednictvím spravedlivého obchodu (fairtrade), a to prostřednictvím poctivých reklamních a marketingových technik;
 10. organizace se snaží maximalizovat využití surovin z udržitelně obhospodařovaných zdrojů ve svých kategoriích, kupovat lokálně, pokud je to možné, a snaží se minimalizovat svůj negativní dopad na životní prostředí

2 CÍL PRÁCE

- Vypracovat literární rešerši na téma program „fair trade“, technologie pěstování vybrané plodiny a možnosti jejího zpracování,
- seznámit se s pěstováním vybrané plodiny ve světě a s možnostmi jejího zpracování,
- sestavit dotazník zaměřený na „fair trade“ produkty z vybrané plodiny,
- zmapovat význam vybraného produktu v ČR a zároveň zjistit, zda se lidé znají pojmu Fair Trade zaměřují na Fairtrade produkty při nákupu a popsat možné vztahy k našim zemědělcům,
- navrhnout možnosti dalšího uplatnění vybraného „fair trade“ produktu v ČR.

3 LITERÁRNÍ PŘEHLED

3.1 Co znamená označení Fair Trade?

„Konkurence je v našem ekonomickém systému žádána, ale přestává sloužit, když se stane nespravedlivou. Koncept férové hry (z angl. fair play) by neměl být odsunut stranou jako teorie, že hospodářská soutěž v jakékoliv podobě slouží obecnému dobru. Činí tak pouze férová konkurence (fair competition). Nespravedlivá soutěž není vůbec konkurence v pravém slova smyslu.“ (Schulenburg a Signatrol, 1964)

Fair Trade (přeloženo do češtiny jako „spravedlivý obchod“) je obchodní partnerství založené na rozmluvě, transparentnosti a respektu, které usiluje o větší rovnost v mezinárodním obchodě, přispívá k udržitelnému rozvoji tím, že nabízí lepší obchodní podmínky a zajištění práv opomíjených výrobců a pracovníků a s podporou spotřebitelů se aktivně podílí na zvyšování informovanosti a pořádání kampaní za změnu pravidel v praxi běžného mezinárodního obchodu (Boonman et al., 2011).

Spravedlivý obchod můžeme tedy chápat jako alternativu k současnému mezinárodnímu obchodu. Snaží se pomáhat lidem v místě, kde žijí, tím, že jim umožňuje vyvážet jejich výrobky a produkci do bohatých zemí. Při nákupu a vývozu se dbá na to, aby producent, vývozce a konečný prodejce byli v rovném postavení a spravedlivě se dělili o zisk. Místní výrobce, zemědělec či družstvo musí při zaměstnání pracovníků dodržovat standardy Mezinárodní organizace práce OSN. Pěstování či výroba nesmí neúměrně poškozovat životní prostředí (Fairtrade, 2016).

3.2 Rozdíl mezi Fairtrade a Fair Trade

Fairtrade

Značka Fairtrade je registrované certifikační označení pro výrobky pocházející od výrobců z rozvojových zemí. Fairtrade nabízí producentům takové podmínky obchodu, aby jim byla zajištěna stálá životní úroveň. To jim umožňuje

zlepšit svůj život a plánovat svou budoucnost, dále nabízí spotřebitelům účinný způsob jak snížit chudobu v místě, odkud produkt pochází, a to skrze každodenní nákupy. Fairtrade Mark je registrovaná ochranná známka společnosti FLO (Fairtrade Labelling Organization International), která potvrzuje, že výrobky splňují sociální, ekonomické a ekologické normy stanovené FLO a WFTO (Fairtrade, 2016).



*Obrázek 1 – Ukázka loga značky FAIRTRADE,
(Fairtrade, 2016)*

Fair Trade

Fair Trade je termín, který zahrnuje jak označené a neoznačené zboží, tak i práci alternativních obchodních organizací a sítí, které se zabývají Fair Trade obchodováním (Fairtrade, 2016).

Avšak Fair Trade v USA má také své logo „Fair Trade Certified“ (dosvědčen spravedlivý obchod) a stal se uznávaným symbolem věrohodnosti pro eticky smýšlejícího spotřebitele, používá se na obalech kávy, čaje i jinde v potravinářství a kosmetickém průmyslu (HAE now, 2016).



Obrázek 2 – Ukázka loga Fair Trade používaného na výrobcích v USA (Fairtrade USA, 2017)

3.3 Důvod vzniku Fair Trade

Fair Trade vzniklo z důvodu selhání běžného obchodu, který nebyl schopen poskytovat udržitelnou obživu a rozvoj příležitostí pro malovýrobce a pracovníky v rozvojových zemích. Existuje několik příčin tohoto neúspěchu a jsou spojené s otázkami globálními, národními a lokálními. Mezi hlavní příčiny selhání trhu patří existence nerovnováhy sil na trzích (tj. malá skupina podniků má většinu obchodování v jednom nebo více stupních dodavatelského řetězce), problém spočívá také v nevýhodách, které pramení z nemožnosti zapojit se do trhů (např. podmínky přístupu ke kapitálu, podnikatelských služeb a informací na trhu), nebo když se skutečné náklady výroby a spotřeby neberou v úvahu (např. náklady jako je vyčerpání přírodních zdrojů, poškození ekosystémů nebo lidského zdraví (Fairtrade International, 2017).

Vlády používají různé politické nástroje pro regulace trhů, jako jsou daně a dotace, dovozní a vývozní kvóty, mzdové a cenové kontroly. Nadnárodní regulační orgány mohou rovněž zasahovat do trhů např. prostřednictvím obchodních dohod a mezinárodními úmluvami. Jaká politika bude přijata, závisí na politické a ekonomické ideologii a na složitých politických procesech, které jsou ovlivňovány různými aktéry ve společnosti (obchodní, občanské společnosti, média, atd.). Takové politické zásahy jsou jen málokdy samy o sobě neutrální

a mohou přinést své vlastní problémy, včetně důsledků a nestejných výsledků pro různé skupiny. Dochází tedy k tlaku na cenu, zvyšují se náklady a rizika spojená se škodlivými výrobními procesy poškozujícími lidské zdraví a ekosystém a přispívajícími ke změně klimatu (Fairtrade Česko a Slovensko, 2015).

3.4 Klasifikace zemí

Pro analytické účely klasifikovala WESP (World Economic Situation and Prospects, Světová ekonomická situace a výhledy) všechny země světa do jedné ze tří kategorií: země mající rozvinutou ekonomiku, země s tranzitivní (přechodnou) ekonomikou a rozvojové země (WESP, 2012):

1. Nejvíce ekonomicky rozvinuté země:

Kanada, Japonsko, Francie, Německo, Itálie, Velká Británie a Spojené státy americké

2. Země s přechodnou ekonomikou:

Albánie, Chorvatsko, Arménie, Rusko, Ukrajina

3. Zeměpisné oblasti pro rozvojové země:

Afrika, východní Asie, jižní Asie, západní Asie a Latinská Amerika.

Do těchto oblastí patří státy: Keňa, Etiopie, Jižní Afrika, Zambie, Nigérie, Čína, Thajsko, Indie, Pákistán, Irák, Saudská Arábie, Mexiko, Kuba, Brazílie, Peru, Kolumbie apod.

A právě na oblasti s rozvojovými zeměmi se převážně v současnosti soustředí Fair Trade.

3.5 Historie Fair Trade

Historie Fair trade ve světě

Nejstarší Organizace spravedlivého obchodu (zkratka FTO z angl. Fair Trade Organization) Severní Ameriky začala prodávat své výrobky od chudých obyvatel Portorika a Evropanů po konci druhé světové války a později přesunula své zaměření do rozvojových zemí. Po dobu prvních deseti let byla nazývána

Alternativní obchodní organizací (Fair Trade Federation, 2016).

Aktivita FTO začala během 2. poloviny 20. století jako misionářský projekt, či humanitární snaha s politicko-ekonomickým podkresem. Rozvoji Fair Trade pomohly také nevládní organizace Ekonomický rozvoj FTO začal v Evropě v šedesátých letech minulého století, kdy holandská divize z Oxfam otevřela svůj první obchod prodávající zboží produkované od družstev z rozvojových oblastí. V polovině osmdesátých let již více než tisíc obchodníků třetího světa prodávalo své produkty ve Velké Británii a Švýcarsku (Fair Trade Česko a Slovensko, 2015).

V té době vytvořila holandská organizace Max Havelaar první certifikační systém (pro kávu) a značku spravedlivého obchodu (Fair Trade). V Severní Americe v sedmdesátých a osmdesátých letech mnohé hlasy volaly po vytvoření ekonomiky/politiky v souladu s požadavky FTO, které byly důsledkem sporů v rozvojových zemích, v důsledku rostoucího uvědomění, že rozdíl mezi bohatými a chudými se nemůže zvětšovat donekonečna (Fair Trade Federation, 2016).

Historie Fair trade v České republice

V roce 1994 vznikl v Praze na Vinohradech první Obchůdek Jednoho světa v ČR. Založily jej v rámci Nadace jednoho světa sbory Českobratrské církve evangelické Vinohrady a Jarov. Dnes ho provozuje obecně prospěšná společnost Jeden svět (Jeden svět, 2010).

Myšlenka Fair Trade se zpočátku rozvíjela těžce, protože lidé nebyli příliš důvěřiví, ale v posledních pěti letech Fair Trade zaznamenává výrazně rychlejší rozvoj. V roce 2003 svoji činnost zahájily Ekumenická akademie i Společnost pro Fair Trade a rozvojové vzdělávání (původní název) a možnosti dovozu i prodeje Fair Trade se začaly rozšiřovat. V Brně byl před Vánoci roku 2004 otevřen obchod NaZemi. Od roku 2005 vznikaly i první firmy: Fair Trade Centrum (2005), Excellent Plzeň (2007) a Fairově (2008), jež vzniklo transformací z původního internetového obchodu (Fairtrade Česko a Slovensko, 2011).

Všechny firmy, stejně jako neziskové organizace, překupují hotové Fair Trade výrobky od distributorů ze zemí EU. V roce 2004 byla jako první ve střední

a východní Evropě založena Asociace pro Fair Trade, která sdružuje neziskové organizace a firmy, zabývající se rozvojem Fair Trade v České republice. Od roku 2009, kdy se Asociace stala partnerem mezinárodní skupiny FLO, k její činnosti patří také dohled nad správným používáním ochranné Fairtrade známky a její propagace (Fairtrade Česko a Slovensko, 2011).

Na podzim roku 2009 se uskutečnil první větší přímý dovoz řemeslných výrobků od Fair Trade družstva MESH z Indie, a to prostřednictvím Společnosti pro Fair Trade (Krátká et al., 2009).

3.6 Organizace vytvářející FairTrade

Fair Trade není jenom jedna organizace. Fairtrade obchodováním se zabývá mnoho mezinárodních organizací, které navíc mnohdy mají své lokální odnože.

WFTO (World Fair Trade Organisation)

Světová fair trade organizace WFTO je mezinárodní systém fair trade, který zahrnuje přes 300 členských organizací a působí ve více než 70 zemích po celém světě. Členství ve WFTO je velmi různorodé, od malých producentských organizací po velké kooperativy a od dodavatelů jednotlivců po obchody s obratem několika milionů eur. Dvě třetiny členů pochází z rozvojových zemí. WFTO provozuje 5 regionálních poboček – v Africe, Asii, Evropě, Latinské Americe a Tichomoří.

Organizace se snaží změnit nespravedlivé struktury mezinárodního obchodu s cílem zlepšit a koordinovat spolupráci všech členských organizací a prosazovat zájmy jednotlivců. V roce 2013 byl v Riu de Janeiru schválen záruční systém WFTO, který umožňuje používání loga WFTO na obalech fairtradových produktů (WFTO, 2015).

Logo organizace WFTO je znázorněno na obrázku 3.



Obrázek 3 - Logo WFTO (zdroj: WFTO, 2017)

Mezinárodní organizace Fairtrade (Fairtrade International, FLO)

Mezinárodní organizace Fairtrade je neprofitujícím účastníkem, který je zodpovědný za strategický směr celého Fairtrade hnutí a nastavuje i jeho standardy. Zkratka FLO pochází ze spojení Fairtrade Labelling Organizations – organizace, která dává Fairtrade označení. Dále je tu FLO-CERT, která je nezávislou certifikační společností, jejichž vlastníkem je FLO. FLO-CERT kontroluje producenty a obchodníky, zdali dodržují Fairtrade standardy (Fairtrade International, 2017).

Národní organizace Fairtrade (National Fairtrade Organizations)

Jedná se o národní organizace, které udělují označení Fairtrade na produkty ve své zemi a prosazují Fairtrade. Existuje 22 organizací v zemích Evropy, Severní Ameriky, jižní Afriky a dále v Japonsku, Austrálii a Novém Zélandu. Tyto organizace jsou také licenčními společnostmi používajícími značku Fairtrade (Fairtrade International, 2017).

Fairtrade obchodní organizace (Fairtrade Marketing Organizations)

Jedná se o organizace prodávající a propagující Fairtrade ve svých zemích, jsou podobné Národním organizacím Fairtrade. FLO přímo tyto společnosti licencuje a dovoluje jim používat logo Fairtrade a udělovat toto označení i mezinárodně (Fairtrade International, 2017).

V Česku nese tato organizace název Fairtrade Česko a Slovensko.

NaZemi

NaZemi je nevládní nezisková organizace v České republice založena v roce 2003. NaZemi apeluje na firmy, aby podnikaly odpovědně a aby přijaly odpovědnost také za pracovní podmínky ve svých dodavatelských řetězcích a za produkty nesoucí jejich značku. Jejich dalším úkolem je podpora fair trade a motivace české veřejnosti k odpovědnému přístupu k vlastní spotřebě. V neposlední řadě prosazují globální rozvojové vzdělávání do škol, aby žáci a studenti chápali souvislost mezi vlastním životem a životem lidí v jiných částech světa (NaZemi, 2015).

3.7 Cena Fairtrade produktů

Produkty Fairtrade stojí obvykle více než běžné produkty. Důvodem je mimo jiné fakt, že samotná certifikace Fairtrade stojí peníze, čím více certifikátů daný produkt má, tím větší je cena (Dragusanu et al., 2013).

Dále certifikát garantuje minimální výkupní cenu, což je minimální cena, kterou musí certifikovaný obchodník za zboží zaplatit pěstiteli nebo výrobcí. Tato cena pokrývá průměrné výrobní náklady odpovídající životní úrovni a udržitelnosti obživy pěstitelů (Horáček, 2012).

Pro pěstitele spočívá hlavní výhoda v tom, že pokud ceny komodity na trhu klesnou příliš nízkou, tak pěstitelé nemusí prodávat za ceny, za kterých by se neuvěřili. Na stránkách Fairtrade International lze najít přesnou informaci, za jakou minimální cenu musí jednotlivé fairtradové komodity certifikovaný obchodník od certifikovaného pěstitelského družstva nakoupit (Fairtrade International, 2016).

Certifikační systém Fairtrade stojí na standardech, které pravidelně definuje mezinárodní organizace Fairtrade International. Systém standardů je velmi propracovaný. Zaprvé existují obecné principy, které se týkají obchodování, drobných zemědělců, nájemních pracovníků, obchodníků atp. Zadruhé jsou stanoveny konkrétní standardy platné pro jednotlivé komodity. Za třetí existuje tabulka obsahující informaci o sociálním příplatku (Fairtrade Premium) a garantované minimální výkupní ceně (Fairtrade Minimum Price) u jednotlivých komodit (NaZemi, 2015).

3.8 Certifikované Fairtrade produkty

Mezi nejrozšířenější a neznámější Fairtrade produkty patří zejména **káva** a **čaj**. Fairtrade káva je dostupná od devadesátých let dvacátého století a v současné době je právě Fairtrade káva nejrychleji rostoucím segmentem kávového průmyslu. Propagace a osvěta týkající se Fairtrade kávy pak nepochybně dostává do povědomí lidí označení Fairtrade jako takové a napomáhá dalším Fairtrade produktům.

V oblasti dětské práce se velmi často hovoří o práci na kakaových plantážích. Nákupem **čokolády** Fairtrade je kupujícím zaručeno, že se nepodílejí na otrocké práci dětí na kakaových plantážích (NaZemi, 2016).

Většina bílé a hnědé **rýže**, která je konzumována v USA, je také vypěstována na farmách v USA, ale sladce vonící aromatické variace dlouhozrné rýže jsou pěstovány ručně v Asii. Mnoho farem využívá pesticidy, ale Fairtrade rýže je organická, farmáři spadající do Fair Trade programu ochraňují životní prostředí i zdraví pracujících (Fairtrade International, 2016).

V Evropě je dostupné také **čerstvé Fairtrade ovoce**, které je k dostání od poloviny devadesátých let, a podobně jako u rýže je většina nebezpečných pesticidů na Fair Trade farmách zakázána a mnoho farem se posouvá k organickému směru. V nabídce čerstvého ovoce jsou banány, manga, ananasy a grapefruity (NaZemi, 2016).

Mezi další Fairtrade produkty patří květiny, vanilka, kosmetika, ale i různé doplňky nebo víno.

3.9 Cukr a Fair Trade fakta

V České republice je po kávě a čaji nejrozšířenější Fairtrade komoditou právě třtinový cukr. Mezi nabízené druhy Fairtrade cukrů patří třtinový, palmový a melasa (NaZemi, 2006).

V roce 2015 bylo registrováno 62 700 farmářů organizovaných v 99 menších organizacích. Mezi pět největších producentů Fairtrade cukru patří Fiji, Belize, Paraguay, Mauritius a Jamajka. Celkově Fair Trade cukr produkují farmáři

z 19 zemí světa (Fairtrade Česko a Slovensko, 2015).

V letech 2013–2014 prodali za podmínek Fair Trade farmáři 219 700 tun cukru, za což obdrželi 10,2 milionu eur z fairtradových prémiových fondů. Tyto peníze byly použity na rozvoj a zlepšení pracovních podmínek (Fairtrade Česko a Slovensko, 2014).

3.10 Fair Trade v České republice

Zájem obyvatel ČR

Díky projektu „Přístup obyvatel ČR k Fair Trade“ z roku 2012, jsme mohli zjistit tato fakta (INESAN, 2012):

→ 65 % respondentů by si koupilo fairtradový výrobek, a to hlavně z důvodu pomoci lidem z třetích zemí, ale také z důvodu vyšší kvality těchto výrobků,

→ přibližně 9 z 10 respondentů si myslí, že je na trhu velmi málo fairtradových výrobků a 2/3 si myslí, že jsou drahé,

→ přibližně 3/5 by fairtradové výrobky doporučily,

→ 9 z 10 respondentů považuje propagaci fairtradových výrobků za nedostatečnou a vidí v lepší propagaci účinný nástroj ke zvýšení zájmu lidí.

Z následujících výsledků vidíme, že většina lidí má zájem o Fair Trade produkty, avšak problém spočívá ve výši ceny a také v nedostatečné propagaci, která by mohla v lidech vzbudit větší zájem o koupi.

Rok 2013

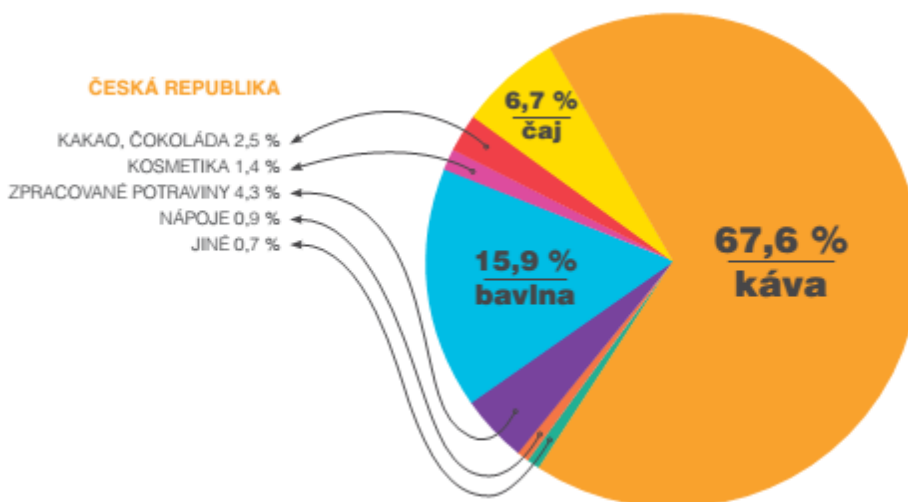
Čeští spotřebitelé nakoupili v roce 2013 fairtradové výrobky v hodnotě 174 milionů korun. Maloobchodní obrat se oproti roku 2012 zvýšil o celých 80 %, a v roce 2010 vzrostl obrat o 60 % z důvodu rozšíření nabídky o fairtradové výrobky v několika řetězcích (NaZemi, 2016).

Po kávě (57 % z celkového obrátu) následují výrobky z fairtradové bavlny (23 %). Džemy, zmrzlina a sušenky (celkem 7 %), čokoláda a kakao (5 %), čaj (2 %)

a kosmetika (3 %) patří mezi další významné skupiny fairtradových výrobků. Postupně se k nám dostávají i banány, které je možné nakoupit zatím jen online. Jiné čerstvé ovoce ani řezané květiny zatím nejsou na našem trhu k dostání (Fairtrade Česko a Slovensko, 2014).

Roky 2014–2015

Čeští zákazníci utratili v roce 2014 celkem 203 milionů korun za výrobky se známkou FAIRTRADE. Maloobchodní obrat se oproti roku 2013 opět zvýšil, a sice o 17 %. Nejprodávanějším fairtradovým produktem je již několik let po sobě káva. Z celkového maloobchodního obratu s fairtradovými produkty tvoří 68 %, dále se prodala bavlna, které patří 16 %, což představuje obrat 32 mil. Kč, a čaj se 7 %, za který spotřebitelé vynaložili téměř 14 mil. Kč (Fairtrade Česko a Slovensko, 2014–2015).



Obrázek 4 – Procento prodaných výrobků Fairtrade v letech 2014–2015 (FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO, 2015)

Dostupnost Fairtrade produktů

V současné době existuje řada webových stránek, kde se dají koupit Fairtrade výrobky. V České republice mezi ně patří např. www.fairmade.cz, www.fairtradecentrum.cz, www.fairtrademarket.cz, www.obchod.nazemi.cz, www.mamacoffee.cz, www.fair-bio.cz.

Dále se dají Fairtrade výrobky zakoupit v mnoha obchodech se zdravou výživou, ale také i v některých supermarketech jako jsou Tesco či drogerie DM.

3.11 Cukry

Další část práce se zabývá nejdříve cukry (sacharidy) obecně a následně se soustředí konkrétně na cukry vyráběné z cukrové řepy a z cukrové třtiny.

Sacharidy se spolu se svými deriváty vyskytují v každé buňce, kde mají různé funkce. Jsou důležitým a lehkým dostupným zdrojem energie, stavebními složkami buněk a tkání, tvoří zásobní látky a jsou složkami nukleotidů a jiných účinných látek (např. antibiotika, koenzymy, glykoproteiny), jsou také prekurzory lipidů, aminokyselin, kyseliny askorbové a jiných významných složek živých soustav (Šípál et al., 1992).

Základem struktury sacharidů jsou alifatické polyhydroxykarbonylové sloučeniny (aldehydy a ketony) obecně nazývané monosacharidy. Spojováním těchto jednotek acetalovou vazbou vznikají oligosacharidy a polysacharidy. Mezi nejvýznamnější monosacharidy patří D-glukosa (hroznový cukr), což je základní sacharid živočišného organismu, protože se jedná o nejdůležitější zdroj energie pro buňky organismu. Je také základní stavební jednotkou významných oligo- a polysacharidů. Dále mezi monosacharidy řadíme D-fruktosu (ovocný cukr) vyskytující se v medu a sladkých plodech, a D-galaktosu nacházející se v mléce (Zehnálek, 2009).

V potravě je nejrozšířenějším oligosacharidem disacharid sacharosa (řepný cukr), který vzniká spojením glukosy a fruktosy. Vyrábí se z cukrové řepy nebo cukrové třtiny. Laktosa (mléčný cukr) je disacharid, který je tvořen glukosou a galaktosou. Maltosa (sladový cukr) a isomaltosa jsou další významné oligosacharidy složené ze dvou glukosových jednotek. Mezi nejvýznamnější polysacharidy patří škrob, glykogen a celulóza. Škrob je obsažen v semenech a hlízách rostlin jako zásobní látka. Glykogen je zásobní polysacharid živočišné říše, slouží jako zásobárna energeticky bohaté glukosy, ukládá se v játrech a svalové tkáni. Celulóza je hlavní součástí stěn všech rostlinných buněk. Některé rostliny jako například bavlna, len nebo konopí vytvářejí téměř čistou celulosu (Řezáčová a Stoklasová, 2008).

Cukr (cukry) je pojem, který se v chemii využívá pro souborné pojmenování mono- a oligosacharidů (Řezáčová a Stoklasová, 2008).

Terminologie cukrů

Existuje mnoho systémů, podle nichž se cukry dělí, nejpoužívanější z nich je tento (FACTS ABOUT SUGAR, 2015):

→ „**Cukry obecně**“ (Total Sugars) – zahrnují všechny cukry, které se nacházejí v jídle (ať už přirozeně se vyskytující, nebo přidané),

→ „**Volné cukry**“ (Free Sugars) – jedná se o monosacharidy a disacharidy, které byly do jídla a pití přidány výrobcem, kuchařem nebo konzumentem. Tyto cukry se přirozeně nacházejí v medu, sirupech, ovoci, džusech a ovocných koncentrátech,

→ „**Přidané cukry**“ (Added Sugars) – cukry a sirupy, které byly do jídel přidány přípravou jídla doma či jinde,

→ „**Vnitřní cukry**“ (Intrinsic Sugars) – cukry, které se nacházejí uvnitř buněčných struktur v jídle, např. v ovoci a zelenině,

→ „**Vnější cukry**“ (Extrinsic Sugars) – cukry, které se nenacházejí uvnitř buněčných membrán v jídle, např. cukry v mléce a džusu, může se jednat i o přidané cukry,

→ „**Nemléčné vnější cukry**“ (Non-milk Extrinsic Sugars) – všechny vnější cukry, kromě mléčných (laktosa), přidávané do jídel a nápojů při vaření nebo při stolování.

Další dělení cukrů se týká různých stupňů výroby konzumního cukru (TheSugarAssociation, Inc, 2016):

→ **Surový cukr** (Raw Sugar) – Surový (čistý) cukr je meziprodukt při výrobě třtinového cukru, vzniká v mlýně na cukrovou třtinu, je pálen a hrubý granulovaný produkt je získán po odpaření z vyčištěné cukrové třtiny,

→ **Hnědý cukr** (Brown Sugar) – se skládá z krystalů cukru potaženého sirupem z melasy s přirozenou chutí a barvou, mnoho rafinérií produkuje hnědý cukr vařením sirupu z melasy, dokud nevzniknou hnědé krystalky cukru, ostatní výrobci tento cukr vyrábějí smícháním speciálního sirupu s krystalky bílého cukru,

→ **Cukr turbinado** (Turbinado Sugar) – turbinado cukr, který byl rafinovaný do světle hnědé barvy praním v centrifuze pro odstranění melasy,

→ **Invertní cukr** (Invert Sugar) – jedná se o kapalné sladidlo ze sacharidů, v němž všechny nebo část sacharózy byla rozdělena a převedena na směs glukosy a fruktosy, v pečivech udržují vlhkost a prodlužují trvanlivost,

→ **Melasa** – melasa je sirup, který zbyde po zpracování cukrové třtiny nebo řepy. Melasa vyrobená z řepy se používá u hospodářských zvířat jako krmivo a je klíčovým prvkem v oblasti výroby průmyslového droždí.

Rozdělení cukru podle původu (Fair Trade, 2016):

→ **řepný** – pocházející z řepy cukrové *Beta vulgaris* var. *altissima*

→ **třtinový** – pocházející z třtiny cukrové *Saccharum officinarum*

→ **palmový** – pocházející z mízy palmu rodu *Borassus* (v angl. Palmyra Palm), z datlovníku pravého *Phoenix dactylifera*, dále z *Phoenix sylvestris* (v angl. Sugar Date Palm), *Arengapinnata* *Nypafruticans*

→ **kokosový** – pocházející ze sběru nektaru z květů kokosových palm *Cocos nucifera*

Práce se dále soustředí pouze na cukr řepný a třtinový.

3.12 Řepa cukrová

3.13 Charakteristika cukrové řepy

Řepa cukrová latinsky *Beta vulgaris* patří do čeledi *Amaranthaceae* (laskovcovité). Je u nás dostatečně známá. V současné době se pěstuje ve většině zemí mírného pásu a v některých subtropických oblastech, především v severní Africe (Maroko, Tunisko), v Americe (Mexico, Chile) a Asii (Čína, Japonsko, Írán), (Valíček, 2002).

Cukrová řepa se do českých zemí dostala z Burgundska, kde byla pěstována jako krmivo pro zvířata. Její původ ovlivnil i naše lidové označení krmné řepy jako „buryně“ nebo „burák“. Vysoká produkční schopnost dělá z cukrovky nejen průmyslovou plodinu na výrobu cukru, ale i důležité krmivo. Do zemědělství se z cukrovky dodané do cukrovarů vrací všechn chrast, téměř 60 % řízků a asi 0,5 % melasy. Postupy při pěstování cukrovky působí příznivě na fyzikální stav, odplevelování a úrodnost půdy a tím i na úrodnost následně pěstovaných plodin, zejména obilovin. Ze zemědělského hlediska nás zajímá převážně výnos chrastu a bulev, z hlediska cukrovarnického průmyslu vysoký obsah cukru (Špaldon, 1986).

Jak uvádí Hamerník (1960), cukrovka je jednou z energeticky nejvýnosnějších plodin, produkuje nejvíce živin a sušiny, daleko předčí brambory a obilí, blíží se jí pouze kukuřice.

Tab. 1 - Produkce živin a sušiny u vybraných plodin (v %, základ hodnoty cukrovky), (převzato: Hamerník, 1960)

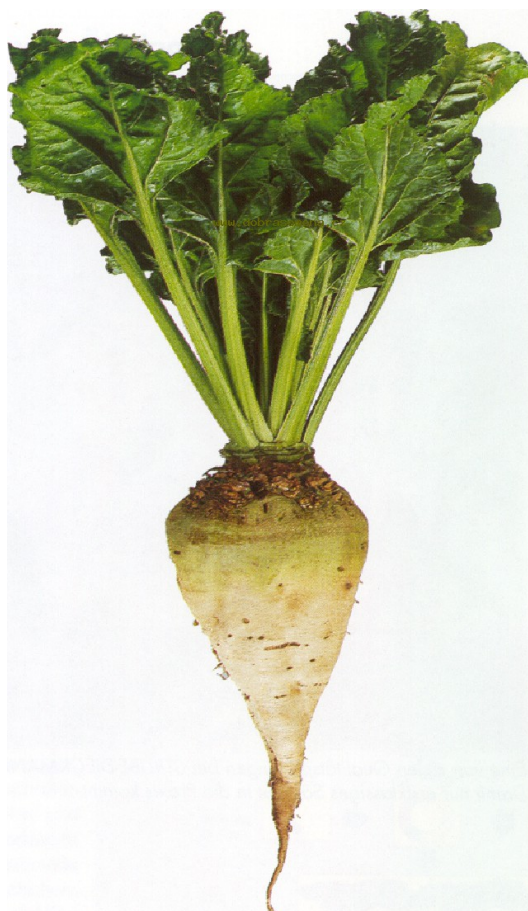
	Sušina	Škrobové jednotky	Stravitelné bílkoviny
Cukrovka	100	100	100
Kukuřice na siláž	113	60	89
Brambory	39	43	44
Pšenice	62	33	63

Bulva cukrovky, stejně tak i krmné řepy, se dělí na tři části:

1. hlava (epikotyl),
2. krk (hypokotyl),
3. kořen (radix).

Vzájemný poměr těchto částí je u cukrovky a krmné řepy rozdílný. U cukrovky je bulva z 90 % tvořena kořenem. U krmné řepy je bulva tvořena z 80 % krkem. Rozdílné morfologické uspořádání bulvy je příčinou odlišného zahloubení bulv cukrovky a krmné řepy v půdě. Výnos chrástu (řepných skrojků) dosahuje u cukrovky přibližně polovinu výnosu bulv (Hamerník, 1960).

Barva bulvy je bílá až běložlutá, tvar větvenovitý. Listy řapíkaté, velké, lesklé, zvlněné, celokrajné. Lodyha pevná, dřevnatá, rýhovaná, silně rozvětvená, vysoká 70 cm. Květenství latnaté, květy drobné, žlutozelené. Plodem je vícesemenné klubíčko. Krmná cukrovka je rostlina dvouletá. V prvním roce tvoří bulvy a ve druhém roce generativní orgány produkující vícesemenná klubíčka nebo geneticky vyšlechtěná jednoklíčková semena. Klíčí a vzchází již při teplotě 4–6 °C. První kritické období jejího vývoje nastává při vytváření děložních lístků. V této době existuje aktuální nebezpečí poškození škůdci (dřepčící). Dalším kritickým obdobím je tvorba 3–4 pravých listů, kdy může být cukrovka napadena některými chorobami (řepná spála). Pokračuje tvorba dalších listů, končí období zakořeňování a cukrovka přechází do období tvorby asimilační plochy (období olistění). Období maximální tvorby biomasy nastává v červenci až srpnu, v této době je také nejvyšší spotřeba vody. V průběhu září začínají odumírat nejstarší listy, nastává období intenzivní tvorby a ukládání zásobních látek do bulvy. Krmná cukrovka patří k pícninám s nejdelsí vegetační dobou (přes 180 dní), (Vrzalová a Skládanka, 2006).



Obrázek 5 - Cukrová řepa (Dobrá semena, 2017)

Technologie pěstování

Podle metodiky Pulkrábka (2007) má mít kvalitní řepařská půda optimální strukturu a pórovitost, nízkou objemovou hmotnost a nízký penetrační odpor, příznivý vzdušný a vodní režim, neutrální až slabě alkalickou reakci (pH 6,8 – 7,3). Dále upozorňuje, že je nutné mít na zřeteli, že nelze uplatňovat volné oseední sledy. Nejvhodnějšími předplodinami cukrové řepy jsou ozimé obilniny, naopak zcela nevhodné jsou jetel, vojtěška a kukuřice.

Jedním z nejvýznamějších faktorů, které ovlivňují výsledný výnos, jsou výživa a hnojení. Nezbytnou součástí pěstování řepy je organické hnojení. Nejvhodnější hnojiva jsou hnůj a kompost. V případě hnojení průmyslovými hnojivy mají největší význam dusík, fosfor a draslík. Průměrná základní dávka fosforu (v podobě P_2O_5) je asi $60 \text{ kg} \cdot \text{ha}^{-1}$, draslíku (v podobě K_2O) $100 \text{ kg} \cdot \text{ha}^{-1}$ a nejdůležitějšího dusíku (N) mezi 60 a $120 \text{ kg} \cdot \text{ha}^{-1}$. Další charakteristika

vhodného stanoviště pro cukrovou řepu viz přílohy, Obrázek 11 (Pulkrábek a kol., 2007).

3.14 Třtina cukrová

3.15 Charakteristika cukrové třtiny

Cukrová třtina roste za mnohem výhodnějších podmínek než řepa, dopadá na ni více slunečních paprsků a více vodních srážek, a proto se může v buňkách těchto obrovských, často i 3 m převyšujících rostlin vytvořit mnohem více cukru než v řepě za normálních poměrů (Pulkrábek a kol., 2007).

Jedná se o jednoděložnou rostlinu patřící do čeledi lunicovité *Poaceae*, kultivovanou v tropických a subtropických oblastech, kde dochází k její primární produkci kvůli schopnosti vytvořit větší zásoby sacharosy ve svých internodiích ve stonku (Australian Government, 2004).

Cukrová třtina je víceletá tráva se vzpřímenými masivními stébly, která mohou být až 6 m vysoká a 5 cm tlustá. Stéblo má v průměru asi 20 až 40 kolének a je vyplněno měkkou dřevinou, která obsahuje až 20 % cukru (především tedy sacharózy, dále také malé množství fruktózy a glukózy), který se zde ukládá jako produkt fotosyntézy. Nad každým kolénkem je řada adventivních kořenů, nazývaných kořenový prstenec, uspořádaná případně i v několika kruzích. Květem třtiny je bohatá jehlancovitá, až 80 cm vysoká lata. Plodem cukrové třtiny je obilka. Avšak na plantážích je květenství cukrové třtiny nežádoucí, neboť s květem se snižuje obsah cukru ve stéblech, čímž se snižuje hodnota rostliny pro pěstitele (Rolph, 1917).

Optimální teplota pro růst cukrové třtiny je 30 °C. Při 20 °C se její růst silně zpomaluje a pod 15 °C úplně zastavuje. Rostlina vyžaduje propustnou půdu bohatou na humus a živiny. Cukrovou třtinu nelze skladovat, proto se musí okamžitě zpracovávat. V posledních letech byly vyšlechtěny vysoce výkonné odrůdy poskytující až 22 tun cukru z 1 hektaru. Po sklizni se v půdě zanechávají kořeny a části stébel, z nichž pak vyrůstají nové rostliny (Rolph, 1917).

Technologie pěstování

Cukrová třtina roste téměř výhradně v tropickém podnebném pásu. Pro její úspěšné pěstování jsou třeba úrodná, propustná půda bohatá na živiny, mnoho slunečního světla a vysoká vlhkost nejen půdy, ale i vzduchu. Obvykle je pěstována v nížinách, kde jsou teploty nejvyšší a kam se snadno zavádí zavlažování. Délka pěstování cukrové třtiny před sklizní se v různých místech světa pohybuje od 9 do 12 měsíců. Po sklizni se v půdě nechávají kořeny a části stébel, z nichž pak vyrůstají nové rostliny. Přestože rostlina semení, obvykle se rozmnožuje řízkováním, každý řízek musí mít alespoň jeden pupen (Rolph, 1917).

3.16 Výroba řepného a třinového cukru

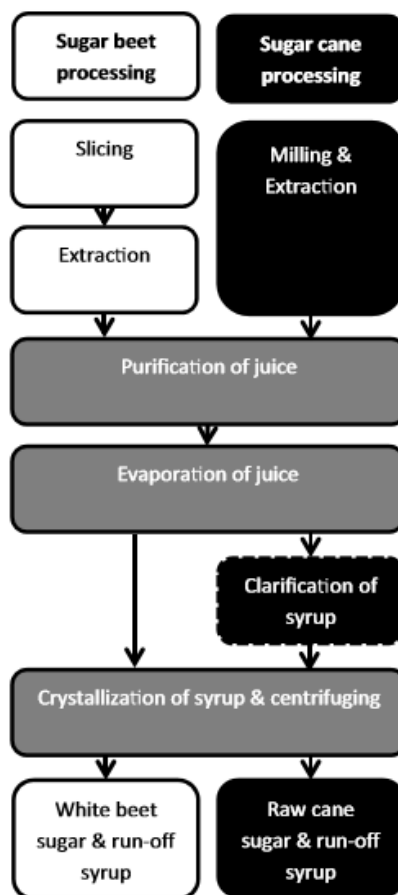
3.17 Výroba řepného cukru

Sklizenou řepu není vhodné dlouhodobě skladovat, neboť při skladování se denně průměrně sníží cukernatost o 0,035 %, hmotnost bulv o 0,083 % a průměrná denní ztráta cukru činí 0,191 % (Pulkrábek a kol., 2007).

Po sklizni se tedy řepa převáží co nejdříve do cukrovaru, kde se řepa pere a zbavuje nečistot v bubnové pračce, následně řepa projde separátorem, kde se oddělují stonky, listy a kořínky. Bulva se dále řeže na řízky. Řízky se ukládají do difuzérů, kde se z nich cukr louhuje vodou o různých teplotách. Vylouhované bezcukerné řízky lze skrmit dobyt看em. Získaná cukerná šťáva projde čištěním, filtrací a následně je do surové šťávy přidáno vapěnné mléko, čímž se zvyšuje pH surové šťávy. Za působení CO_2 se neutralizují výluhy rostlinných kyselin a odstraňují se přebytky vápna, které jsou následně odfiltrovány. Tento postup je několikrát (2–3krát) zopakován. Cukerná šťáva se následně vaří, čímž se díky odpařování za sníženého tlaku vzduchu zahušťuje. Takto získaná tzv. „těžká šťáva“ prochází další filtrací a následně postupně řetězově krystalizuje ve vakuovém varostroji. Zkrystalizovaná cukrová hmota se odstředí a propláchně, zejména od melasy, a výsledná vykrytalizovaná cukrovina se suší na krystalický cukr, který se dále rozděluje dle zrnitosti. Výroba cukru z cukrové řepy je tedy poměrně složitá a náročná na čas i zařízení, proto k rozvoji cukrovarnictví došlo až po průmyslové revoluci a zejména díky rozvoji strojírenství (Cukrovar Prosenice, 2017).

3.18 Výroba třtinového cukru

Cukrovou třtinu nelze skladovat, proto se musí okamžitě zpracovávat. Její zpracování je obdobné jako u řepy cukrové, avšak o něco jednodušší, jak ukazuje Obrázek 6.



Obrázek 6 – Postup zpracování cukrové a třtinové řepy (Schlumbach, Pautov, Floter, 2016)

Cukrová třtina se pěstuje a sklízí mechanicky žacími kombajny a tam, kam se stroje nedostanou, přichází na řadu ruční sklizení mačetami. Posekanou třtinu je nutné zpracovat co nejdříve kvůli vysokým ztrátám cukernatosti a kvality konečného cukru. Třtina se proto rychle převáží do cukrovarů (mlýnů), kde se za pomoci drtičů třtina rozmělnuje a válce pak vytlačují z vlákniny cukrovou šťávu. Jako vedlejší produkt vzniká také melasa, ze které se destiluje rum. Z cukrové šťávy se následně odstraňují nečistoty a zůstává čistá šťáva, která se vyvařením zahustí na sirup, do kterého se přidávají drobné krystalky cukru, jež postupně rostou, a když dosáhnou požadované velikosti, ze směsi se vyjmou

a vysuší. Konečným výsledkem je surový hnědý cukr. Případnou rafinací se surový cukr přemění na bílý rafinovaný cukr (Cukrová třtina – obr mezi trávami, 2000). To však není podmínkou a stále častěji se do popředí dostává právě surový hnědý cukr označovaný jako třtinový cukr (Schlumbach, 2016).

Dále se podle Schlumbacha (2016) v současné době do popředí dostává metoda výroby cukru ze směsi šťáv pocházejících jak z cukrové, tak z třtinové řepy. Toto nebylo až do konce minulého roku možné z důvodů regulací EU. Výrobci se také potýkají s problémem barvy výsledného cukru a tvaru krystalů, které ovlivňuje poměr šťávy z třtinové řepy vůči šťávě z řepy cukrové. Při nalezení správného poměru smíchání obou šťáv výrobci cukru získají vůbec nejvyšší výnosy konečného produktu z původních rostlin.

3.19 Srovnání řepného a třtinového cukru

Kromě rozdílů v plodině, ze které se výsledný cukr získává, a postupu zpracování, se oba cukry liší i v několika dalších detailech.

Zásadním rozdílem jsou senzorické vlastnosti – oba cukry rozdílně chutnají, mají jinou barvu i vůni. Třtinový cukr neprochází rafinací a bělením, proto jsou v něm zachovány minerály, stopové prvky i vitamíny, enzymy či vláknina (ačkoliv ve velmi malém množství), ale také zdraví prospěšná třtinová melasa. Melasa vzniká také při výrobě cukru z cukrové řepy, avšak tato není vhodná ke konzumaci. Používá se při výrobě kvasnic nebo v lihovarnictví. Bílý řepný cukr je významný pro svou chuťovou neutrálnost, ačkoliv neobsahuje žádné vitamíny ani minerály, není zdraví škodlivý, pokud se to s jeho konzumací nepřehání (Špatenková, 2014).

3.20 Řepný a třtinový cukr ve světě

Do sedmdesátých let minulého století byla většina cukru získávána ve formě sacharózy z cukrové řepy a cukrové třtiny. V sedmdesátých letech začala být více využívána i fruktóza. Cukrová třtina obsahuje 12–17 % cukru. Obsah cukru v cukrové řepě je o 25 % vyšší než v cukrové třtině. Více než 100 států světa průmyslově produkuje cukr. Roční výroba bílého rafinovaného cukru dosahuje ca

150 mil. t. Při porovnání úrovně produkce a spotřeby zjistíme, že produkce je vyšší než spotřeba a může tedy docházet k hromadění zásob (Mikanová, 2009).

Hron (2008) upozorňuje na nutnost diverzifikace produkce. Cukr patří mezi nejvíce obchodovatelné komodity a zároveň i nejdéle obchodovatelné komodity. Cukr také představuje významný příjem pro rozvojové země. Zařízení na zpracování cukru představuje vysokou počáteční investici. Z tohoto důvodu je nutná určitá podpora státu např. formou podpory investic. Tyto podpory jsou v rozličných zemích různé, vysoké jsou např. v Německu.

Podíl plodin pro výrobu cukru je dlouhodobě zhruba 4 : 1 v neprospěch cukrové řepy, nicméně produkce cukru z cukrové třtiny v posledních letech stagnuje. Příčinou jsou především klimatické důvody (hlavně nedostatek potřebné vláhy), rostoucí využití této plodiny pro výrobu obnovitelných zdrojů energie, environmetální problematika a také politická nestabilita ve významných produkčních oblastech. Naproti tomu cukrová řepa prokazuje potenciál dalšího kvalitativního i kvantitativního růstu své produkce. V posledním období u ní došlo k nárůstu výnosů až na 80–110 t·ha⁻¹ a k nárůstu výnosů bílého cukru až na 13–15 t·ha⁻¹ (Čermák, 2008).

Celková světová výroba cukru v roce 2015/2016 činila 166 mil. t, což znamená meziroční pokles o 9 mil. t v porovnání s rokem 2014/2015, kdy bylo vyrobeno 175 mil. t cukru (FAO, 2016).

Z hlediska produkce třtinového cukru je světový trh ovládán zejména Amerikou (hlavně Latinskou Amerikou) a Asií. Tyto regiony se podílejí na výsledné produkci 85 %. Nejvyšší dynamiku růstu produkce třtinového cukru lze zaznamenat v Asii (průměrné tempo růstu více než 4 % ročně), v Oceánii a v Africe.

Podíl cukrové řepy na produkci cukru v posledních desetiletích klesá (pohybuje se kolem 25 %). Největší plochy pěstování cukrové řepy jsou v Rusku, na Ukrajině, v Číně, USA, Německu, Francii, Polsku a Turecku. Největší hektarové výnosy pocházejí z oblastí, kde je pěstování řepy pod závlahou. Výnosy bulev cukrové řepy se pohybují přes 60 tun na hektar (Francie, Španělsko, Belgie, Řecko, Nizozemí, Švýcarsko, Chile, Japonsko atd.), (Pulkrábek a kol., 2007).

Koncentrace produkce cukrové třtiny je extrémně vysoká v Brazílii a v Indii. Dohromady sklídí přes polovinu z celosvětového množství (samotná Brazílie pak 40 %). V Brazílii můžeme vyčlenit dvě centra pěstování třtiny: jedno je klasické na severovýchodním pobřeží (od státu Rio Grande do Norte po Bahiu). Novou a dynamicky se rozvíjející oblast představuje vnitrozemský stát Minas Gerais a São Paulo, kde je koncentrováno 60 % brazilské produkce. Indie má rovněž dvě oblasti, obě původní – Indoganžskou nížinu a stát Maharashtra. Výroba cukru z cukrové třtiny a řepného cukru se stabilizovala na poměru 4 : 1. Důvody odborníci vidí v klimatických změnách či politické nestabilitě produkčních zemí (příkladem může být Pákistán). Příčinou je však i skutečnost, že se cukrová třtina nevyužívá jen pro výrobu cukru, je stále důležitějším obnovitelným zdrojem energie jako surovina pro produkci bioetanolu, využívá se také jako krmivo a hnojivo, slouží i k výrobě pitného lihu kvašením. Naproti tomu cukrová řepa má potenciál dalšího kvalitativního i kvantitativního růstu, také ona je stále více používána k výrobě dalších produktů mimo cukru (Anděl et al., 2013).

3.21 Řepný a třtinový cukr v ČR

Hospodářský rok 2014/15 se v pěstování cukrové řepy a ve výrobě cukru v České republice řadil mezi rekordní. Především to bylo velkou úrodou cukrové řepy, která se promítla do délky cukrovarnické kampaně. Podle údajů Ministerstva zemědělství činila v hospodářském roce 2014/15 plocha, ze které byla zpracována cukrová řepa, celkem 66 156 ha. Z této plochy bylo 53 771 ha při výnosu bulev 78,11 t·ha⁻¹ použito na výrobu cukru. Zbývající plocha, 12 385 ha, připadla na výrobu kvasného lihu, který byl dále zpracován na potravinářský a nepotravinářský líh (např. jako palivo nebo příměs do paliva). Celková sklizňová plocha v sobě zahrnuje také část plochy z jiných členských států, ze které byla cukrová řepa do ČR nakoupena. Stejně tak i v tomto hospodářském roce byl vyroben cukr mimo území ČR na základě dohody o provedení práce z řepy vypěstované mimo území ČR. Konkrétně byl vyroben v Polsku v celkovém množství 4 975 tun. V součtu tak bylo vyrobeno 596 415 t cukru tj. o 57 099 t více než předchozí rok (Ministerstvo zemědělství, 2015).

Trh v České republice je již několik let ve výrobě cukru stabilizován. Na

našem území se výrobě cukru věnuje pět společností (Tereos TTD, Moravskoslezské cukrovary, Litovelská cukrovarna, Cukrovar Vrbátky a Hanácká potravinářská společnost), které provozují celkem 7 cukrovarů (Dobrovice, České Meziříčí, Opava, Hrušovany, Litovel, Vrbátky, Prosenice). Restrukturalizace trhu s cukrem v EU přinesla v České republice zvýšení konkurenceschopnosti jak cukrovarů, tak pěstitelů řepy. Řepa se stala důležitou základní surovinou nejen pro výrobu potravin (cukr, líh), ale také pro výrobu obnovitelných zdrojů energie (bezvodý líh, palivo E85, bioplyn, elektřina), krmiv (pelety, řízky, betain) a hnojiv (dusíkatá, draslíkatá, vápenatá). Když si uvědomíme, že z řepy se využije i voda a zemina získaná při praní, je zřejmé, že řepa se stala silnou strategickou plodinou a její zpracování tvoří dokonale uzavřený přírodní cyklus (Reinbergr, 2015).

3.22 Vývoj ceny a spotřeby cukru v České republice

Cena cukru je ovlivněna mnoha faktory. Globální trh této komodity podléhá tvorbě ceny cukru na světových burzách, kterou ovlivňuje výše celosvětové zásoby cukru v závislosti na objemu výroby cukru ve světě, a tedy i vlivu průběhu počasí, předpokládané spotřebě a regulaci spotřeby. Na růst cen cukru působí rostoucí poptávka jak po cukru samotném, tak i po zdrojích jeho produkce, tedy po cukrové třtině, příp. cukrové řepě, ze strany palivo-energetického průmyslu. Tuzemská cena je ovlivněna i dohodami mezi producenty a odběrateli cukru, dopady změn kurzu koruny apod (Smutka, 2012).

Dále, jak uvádí pan Smutka (2012), cukr patří mezi základní potraviny a jeho poptávka je ovlivněna jak trvale rostoucí kupní silou světové populace, tak i neustále rostoucím počtem spotřebitelů a růstem spotřeby. Na druhou stranu byla na základě výzkumů zjištěna souvislost nadměrné spotřeby cukru s některými nemocemi, a s tím je spojena snaha vlád, zejména rozvinutých zemí, prostřednictvím předpisů omezit spotřebu cukru a nahradit jej alternativními sladidly.

3.23 Fair Trade řepný a třtinový cukr

	2010-11	2011-12	2012-13 (forecast)
Brazil	38,350	36,150	37,800
India	26,574	28,830	29,750
Thailand	9,663	10,415	10,850
Mexico	5,495	5,194	5,448
Australia	3,700	3,900	4,500
Pakistan	3,920	4,320	4,120
EU-27	15,667	17,461	15,790
Russia	2,996	5,500	5,050
China	11,199	12,324	13,065
US	7,104	7,521	7,779
Others	36,974	39,352	40,301
TOTAL	161,642	170,967	174,453

■ sugar cane producer
 ■ sugar beet producer
 ■ cane and beet producer

Obrázek 7 – Světová produkce cukru (Fairtrade and Sugar, Commodity Briefing, 2012)

V současné době je méně než 1 % světového cukru ze třtiny Fairtrade (Fairtrade International, 2016).

V rámci průzkumu jsem snažil najít v internetových i kamenných obchodech řepný cukr s logem Fairtrade, ale neúspěšně. Objevil jsem pouze řepný bio cukr nebo český nerafinovaný cukr. K dispozici je vša běžně cukr Fairtrade třtinový nebo palmový.

4 MATERIÁL A METODIKA

4.1 Dotazník

Celý dotazník, jehož prostřednictvím průzkum probíhal, byl vztažený ke konkrétnímu produktu – cukru. Celkem respondenti odpovídali na 16 otázek. Z toho 12 otázek uzavřených a 4 otázky otevřené, kde mohli respondenti vybrat z více odpovědí.

V první části dotazníku respondenti vyplňovali demografické údaje – pohlaví, věk, počet obyvatel místa bydliště a zaměstnání (Obrázek 8).

1. Vaše pohlaví?	<input type="checkbox"/>	Muž
	<input type="checkbox"/>	Žena
2. Váš věk?	<input type="checkbox"/>	Do 20
	<input type="checkbox"/>	21 - 30
	<input type="checkbox"/>	31 - 40
	<input type="checkbox"/>	41 - 50
	<input type="checkbox"/>	51 a více
3. Kolik obyvatel má město/obec, ve kterém bydlíte?	<input type="checkbox"/>	Do 500
	<input type="checkbox"/>	500 - 2500
	<input type="checkbox"/>	2500 - 10 000
	<input type="checkbox"/>	10 000 - 50 000
	<input type="checkbox"/>	Nad 50 000
4. Zaměstnání	<input type="checkbox"/>	Student
	<input type="checkbox"/>	Zaměstnanec
	<input type="checkbox"/>	Nezaměstnaný
	<input type="checkbox"/>	Osoba samostatně výdělečně činná/živ.
	<input type="checkbox"/>	Mateřská dovolená
	<input type="checkbox"/>	Důchodce

Obrázek 8 - Dotazník, otázky 1-4

Další část dotazníku (otázky 5-12) je věnována tomu, zda mají respondenti rádi sladkou chuť, jaké sladké upřednostňují, k čemu cukr využívají, co je rozhodující při nákupu cukru, jestli sladí a jaký cukr upřednostňují. Dále znalost třtinového cukru a původ cukru (Obrázek 9).

5. Máte rádi sladkou chuť?	<input type="checkbox"/>	Ano
	<input type="checkbox"/>	Ne
6. Jaké sladké potraviny upřednostňujete?	<input type="checkbox"/>	Čokoláda
	<input type="checkbox"/>	Bonbony
	<input type="checkbox"/>	Sušenky
	<input type="checkbox"/>	Nápoje
	<input type="checkbox"/>	Pečivo
	<input type="checkbox"/>	Ovoce
7. K čemu cukr běžně využíváte?	<input type="checkbox"/>	Pečení
	<input type="checkbox"/>	Vaření
	<input type="checkbox"/>	Slazení nápojů
	<input type="checkbox"/>	Všechny možnosti
8. Co je pro Vás rozhodující při nákupu cukru?	<input type="checkbox"/>	Cena
	<input type="checkbox"/>	Kvalita
	<input type="checkbox"/>	Chuť
	<input type="checkbox"/>	Vzhled
	<input type="checkbox"/>	Země původu
9. Jestli sladíte nápoje, jak moc?	<input type="checkbox"/>	1 čajová lžička
	<input type="checkbox"/>	2 čajové lžičky
	<input type="checkbox"/>	3 a více čajových lžiček
	<input type="checkbox"/>	Nesladím
10. Jaký druh cukru upřednostňujete?	<input type="checkbox"/>	Řepný
	<input type="checkbox"/>	Třtinový
	<input type="checkbox"/>	Sladím medem
	<input type="checkbox"/>	Sladím umělými sladidly
	<input type="checkbox"/>	Žádný
11. Použili jste někdy třtinový cukr?	<input type="checkbox"/>	Ano
	<input type="checkbox"/>	Ne
12. Zajímá Vás, odkud pochází cukr, který používáte?	<input type="checkbox"/>	Ano
	<input type="checkbox"/>	Ne

Obrázek 9 - Dotazník, otázky 5-12

V poslední části dotazníku (otázky 13-16) se respondentů dotazují, zda mají povědomí o Fair Trade, jestli kupují fairtrade výrobky a proč (Obrázek 10).

13. Víte, co znamená pojem Fair trade?	<input type="checkbox"/>	Ano
	<input type="checkbox"/>	Ne
14. Pokud ano, kupujete nějaké produkty Fair trade?	<input type="checkbox"/>	Ano
	<input type="checkbox"/>	Ne
15. Kupujete Fair trade cukr?	<input type="checkbox"/>	Ano
	<input type="checkbox"/>	Ne
	<input type="checkbox"/>	Občas
16. Proč kupujete výrobky Fair trade?	<input type="checkbox"/>	Jsou kvalitnější
	<input type="checkbox"/>	Chci pomáhat lidem v rozvoj. zemích
	<input type="checkbox"/>	Jiné důvody
	<input type="checkbox"/>	Nekupuji

Obrázek 10 - Dotazník, otázky 13-16

4.2 Výsledky průzkumu

Tabulky Tab. 1, Tab. 2, Tab. 3, Tab 4, jsou procentuálním a číselným vyjádřením odpovědí na otázky 1-4.

Průzkumu se zúčastnilo 135 respondentů. Z toho bylo 32 mužů a 103 žen. Nejvíce respondentů (88) je ve věkové kategorii od 21-30 let. Druhou nejpočetnější kategorií respondentů (29) je skupina ve věku do 20 let. Nejvíce respondentů (63) žije ve městech. Na druhém místě je pak vesnice či městyse, kde bydlí 53 respondentů. Téměř polovina všech dotázaných jsou studenti (63), dále jsou zaměstnaní, kterých je 53.

Tab. 2 - Odpovědi na otázku č. 1. „ Vaše pohlaví?“

Pohlaví	Počet	% podíl
Muž	32	23,7
Žena	103	76,3
Celkem	135	100

Tab. 3 - Odpovědi na otázku č. 2. „ Váš věk?“

Věk	Počet	% podíl
Do 20	29	21,5
21 - 30	88	65,2
31 - 40	9	6,7
41 - 50	7	5,2
51 a víc	2	1,5
Celkem	135	100

Tab. 4 - Odpovědi na otázku č. 3. „Kolik obyvatel má město/obec, ve kterém bydlíte?“

Kolik obyvatel má město/obec, ve které bydlíte?	Počet	% podíl
Do 500	29	21,5
500 - 2 500	24	17,8
2 500 - 10 000	16	11,9
10 000 - 50 000	23	17
Nad 50 000	43	31,9
Celkem	135	100

Tab. 5 - Odpovědi na otázku č. 4. „Zaměstnání“

Zaměstnání	Počet	% podíl
Student	63	46,7
Zaměstnaný	53	39,3
Nezaměstnaný	6	4,4
Osoba samostatně výdělečně činná	6	4,4
Důchodce	1	0,7
Mateřská dovolené	6	4,4
Celkem	135	100

Následující tabulky Tab. 5, Tab. 6, Tab. 7, Tab. 8, Tab. 9, Tab. 10, Tab. 11 a 12 jsou číselným a procentuálním vyjádřením o cukru a jeho původu a o slazení a sladké chuti. U otázek 6, 7, 8 a 10 mohli respondenti vybrat více odpovědí.

Celkem 127 respondentů odpovědělo kladně na otázku, zda mají rádi sladkou chuť, pouhých 8 respondentů odpovědělo, že sladkou chuť rádo nemá. Mezi sladkými potravinami v oblíbenosti jednoznačně převládalo ovoce, které má rádo téměř 30 % respondentů, následované čokoládou s 27,5 %. Tab. 8 pak ukazuje, že cukr respondenti obvykle využívají zejména při pečení, což uvedlo 46 % respondentů. Pouhých 8 % respondentů cukr vůbec nevyužívá. Hlavní roli při nákupu cukru hraje jeho cena, kvalita, až poté země původu, vzhled a až nakonec chuť. 8 % respondentů uvedlo, že je při nákupu cukru žádná z uvedených možností nezajímá. 68 respondentů nesladí a dalším 21 stačí pouze 1 čajová lžička do šálku s čajem či kafem. 0,6 % respondentů uvedlo, že sladí náhradními (umělými) sladidly, 11,2 % pak neupřednostňuje žádný z cukrů a sladidel. Nejvíce respondentů uvedlo, že upřednostňují cukr třtinový, další v pořadí byl med a až na posledním místě cukr řepný. Pouhých 12 respondentů z celkových 135 třtinový cukr nikdy nepoužilo.

Tab. 6 - Odpovědi na otázku č. 5. „Máte rádi sladkou chuť?“

Máte rádi sladkou chuť?	Počet	% podíl
Ano	127	94,1
Ne	8	5,9
Celkem	135	100

Tab. 7 - Odpovědi na otázku č. 6. „Jaké sladké potraviny upřednostňujete?“

Jaké sladké potraviny upřednostňujete?	Počet celkem	% podíl
Čokoláda	83	27,5
Bonbony	18	6
Sušenka	39	12,9
Nápoje	35	11,5
Pečivo	34	11,3
Ovoce	87	28,8
Žádné sladké	6	2
Celkem	302	100

Tab. 8 - Odpovědi na otázku č. 7. „K čemu cukr běžně využíváte?“

K čemu cukr běžně využíváte?	Počet	% podíl
Pečení	83	46,1
Vaření	27	15
Slazení nápojů	35	19,5
Všechny možnosti	21	11,6
Cukr nevyužívám	14	7,8
Celkem	180	100

Tab. 9 - Odpovědi na otázku č. 8. „Co je pro Vás rozhodující při nákupu cukru?“

Co je pro Vás rozhodující při nákupu cukru?	Počet	% podíl
Cena	71	39,2
Kvalita	43	23,8
Chuť	9	5
Vzhled	10	5,5
Země původu	17	9,4
Nic	31	17,1
Celkem	181	100

Tab. 10 - Odpovědi na otázku č. 9. „Jestli sladíte, jak moc? (šálek čaje/kávy)“

Jestli sladíte, jak moc?	Počet	% podíl
1 čajová lžička	29	21,5
2 čajové lžičky	30	22,2
3 a více čajových lžiček	8	5,9
Nesladím	68	50,4
Celkem	135	100

Tab. 11 - Odpovědi na otázku č. 10. „Jaký druh cukru přednostňujete?“

Jaký druh cukru upřednostňujete?	Počet	% podíl
Řepný	45	25,1
Třtinový	62	34,6
Sladím medem	51	28,5
Sladím umělými sladidly	1	0,6
Žádný	20	11,2
Celkem	179	100

Tab. 12 - Odpovědi na otázku č. 11. „Použili jste někdy třtinový cukr?“

Použili jste někdy třtinový cukr?	Počet	% podíl
Ano	132	91,1
Ne	12	8,9
Celkem	135	100

Tab. 13 - Odpovědi na otázku č. 12. „Zajímá Vás, odkud pochází cukr, který používáte?“

Zajímá Vás, odkud pochází cukr, který používáte?	Počet	% podíl
Ano	53	39,3
Ne	82	60,7
Celkem	135	100

Tabulky s označením Tab. 13, Tab. 14, Tab. 15, Tab. 16 jsou procentuálním a číselným vyjádřením odpovědí týkajících se Fair Trade.

Nadpoloviční většina respondentů (75) ví, co znamená pojem Fair trade. Ovšem jen 41 lidí si kupuje nějaké Fair trade produkty. Jen 4 respondenti si kupují pravidelně fair trade cukr. Při otázce, proč si kupují výrobky Fair trade, odpovědělo 25 respondentů, že chtějí pomáhat lidem v rozvojových zemích. Dalších 7 dotázaných odpovědělo, že výrobky Fair trade jsou kvalitnější. Zbytek respondentů (90) Fair trade výrobky nekupují nebo mají jiné důvody.

Tabulka 14 - Odpovědi na otázku č. 13. „Proč kupujete výrobky Fair trade?“

Proč kupujete výrobky Fair trade?	Počet	% podíl
Jsou kvalitnější	7	5,2
Chci pomáhat lidem v rozvojových zemích	25	18,5
Nekupuji	90	66,7
Jiné důvody	13	9,6
Celkem	135	100

Tabulka 15 - Odpovědi na otázku č. 14. „Víte, co znamená pojem Fair trade?“

Víte, co znamená pojem Fair trade?	Počet	% podíl
Ano	75	55,6
Ne	60	44,4
Celkem	135	100

Tab. 16 – Odpovědi na otázku č. 15. „Pokud ano, kupujete nějaké produkty Fair trade?“

Pokud ano, kupujete nějaké produkty Fair trade?	Počet	% podíl
Ano	41	32,8
Ne	84	67,2
Celkem	125	100

Tab. 17 - Odpovědi na otázku č. 16. „Kupujete Fair trade cukr?“

Kupujete Fair trade cukr?	Počet	% podíl
Ano	4	3
Ne	114	84,4
Občas	17	12,6
Celkem	135	100

5 DISKUSE

K diskuzi v první řadě pobízí otázka č. 6: „K čemu využívají respondenti cukr?“ Odpovědi jsem rozdělil na muže a ženy. U mužů je nejdůležitější využití cukru pro slazení nápojů. V menší, ale také ne zanedbatelné míře, cukr muži využívají k pečení a vaření. U žen s jasnou převahou vede užití cukru při pečení (59 odpovědí), (Příloha, Obrázek 13). Podle výsledků uvedených níže (Příloha, Obrázek 16) můžeme konstatovat, že ženy dávají při pečení přednost třtinovému cukru. Vaření a slazení nápojů si u žen vede vcelku stejně, vaření získalo 14 odpovědí, slazení nápojů 15. Pokud tedy vyjdeme z výsledků tohoto průzkumu, můžeme říct, že jednou z cílových skupin případných zákazníků trhu s třtinovým cukrem jsou právě ženy. Případné reklamní zacílení by mělo směřovat na aktivity spojené s využíváním cukru během pečení.

V přehledu, jak moc a čím sladí muži a ženy se dovidáme, že ženy nejčastěji nesladí vůbec, a to až v nadpoloviční většině. Oproti tomu muži nesladí buďto vůbec (11 odpovědí), případně pokud ano, nejčastěji nejvýše 2 lžičkami (12 odpovědí). Zajímavější je ale přehled toho, čím sladí osoby, které uvedly, že obvykle sladí 1 a více lžičkou. U žen je jasně favorizován třtinový cukr, u mužů běžný řepný cukr, v těsném závěsu se ale drží i cukr třtinový. V tomto ohledu je možné odhadnout, že třtinový cukr se pomalu, ale jistě dostává do popředí zájmu spotřebitelů, kteří sladí (Příloha, Obrázek 14 a 15).

Nákup cukru může být u zákazníka ovlivněn různými dílčími aspekty. Proto se výzkum zaměřil také na to, zda zákazník zná pojem Fair Trade a jestli je možné nalézt nějaké další ovlivnění při nákupu právě díky této znalosti. V prvním situaci se zaměříme na osoby, které Fair Trade neznají, a podíváme se, co je pro ně při nákupu cukru důležité. Respondenti byli dotazováni na důležitost ceny, kvality, chuti, vzhledu a země původu cukru. Pro muže je jednoznačně nejdůležitější cena (8 respondentů), hned poté kvalita (4 respondenti). Jen 1 muž odpověděl, že pro něj není z uvedených položek při nákupu důležité nic. U žen je tomu obdobně. Pro 18 žen je důležitá cena, kvalita pro 8. Vzhled cukru byl důležitý pro 5 respondentek. V případě respondentek však v 9 případech není důležitá ani jedna z položek.

U respondentů znalých pojmu Fair Trade je u mužů opět ve větší míře

důležitá cena (10 respondentů), shodně odpovědi získaly kvalita a chuť (po 3 odpovědích). Zvýšené množství odpovědí oproti skupině Fair Trade neznalých mužů získala položka, že důležité pro výběr cukru není nic (4 odpovědi). Ženy si opět dávají při výběru záležet na ceně (17 odpovědi), oproti skupině neznalých Fair Trade se zvýšil počet odpovědí u položky kvalita cukru (15 odpovědi). Význačně stoupla také hodnota u původu země Fair Trade cukru (9 odpovědi). U 8 žen se ukázalo, že i přes znalost Fair Trade pro ně není důležitá ani jedna položka. Ať se jedná o odpovědi z jedné či druhé skupiny, pro obě je shodné, že se zákazníci orientují podle ceny, případně kvality cukru. Na zemi původu si dávají záležet ženy, které mají znalost pojmu Fair Trade. U mužské části znající Fair Trade můžeme sledovat větší důvěru v zakoupeném cukru, jelikož oproti druhé skupině se mírně zvýšilo nepřidávání důležitosti žádné položce. Jinak jsou ale odpovědi u obou skupin poměrně vyrovnané (Obrázek 17 a 18).

Přestože 39,3 % dotázaných uvedlo, že se zajímá o původ cukru, který používá, Fair Trade cukr nakupují pouhých 3 % dotázaných (a dalších 12,6 % nakupuje Fair Trade cukr občas). Lze tedy usoudit, že se lidé více zaměřují na jiné produkty, než je původ a Fairtrade označení právě cukru.

Důvodem může být špatná dostupnost cukrů s označením Fairtrade. Takto označený cukr lze sehnat prakticky pouze třetinový a lze jej zakoupit pouze ve specializovaných prodejnách se zdravou výživou a jen v některých obchodních řetězcích (Tesco) nebo v jiných obchodních sítích (zejména DM drogerie). Tyto obchody (řetězce, nebo naopak příliš specializované prodejny) však mnohdy nejsou dostupné v malých městech a vesnicích, tudíž jsou lidé odkázáni na online nákup, který se však mnohdy nevyplatí kvůli výši poštovného.

Z výsledků průzkumu tak vyplývá, že informovanost o pojmu Fair Trade a Fairtrade certifikovaných produktech je kolem 55 %, stejně jako dostupnost Fairtrade produktů, neboť přestože respondenti uváděli, že se o původ produktu zajímají, nakupují takto označené produkty pouze občas. Pokud bych tento údaj srovnal s dotazníkovým šetřením, které provedla Lišková (2015) před dvěma lety, z jejichž výsledků znaly program Fairtrade dvě třetiny dotázaných, došlo k mírnému zhoršení.

Možností, jak znovu dostat Fair Trade do podvědomí lidí, je několik. Na

prvním místě je marketing. Od plakátů na ulicích, v MHD, po televizi a internet. Další možností by byl prodej Fairtrade cukru pod záštitou známých firem vyrábějících cukr. Pomoci by mohl také obchod ve větších nákupních centrech, kterých jsou po České republice již desítky a nacházejí se téměř v každém městě.

Za předpokladu, že by se Fairtrade cukr do České republiky dovážel ve větším množství, by mohla vzniknout obava o naše zemědělce. Je však dosti pravděpodobné, že i kdyby tato situace nastala, český spotřebitel by dále upřednostňoval levnější variantu řepného cukru, tedy tu, kterou produkují čeští zemědělci oproti Fairtrade variantě, a to pravděpodobně z důvodu jeho vyšší ceny.

6 ZÁVĚR

Cílem práce bylo vypracovat literární rešerši na téma program Fair Trade a uplatnění vybraných plodin v rámci tohoto programu. Zvolenými plodinami byli cukrová řepa a cukrová třtina a z nich vyráběné produkty, zejména řepný a třtinový cukr.

Práce také popisuje rozdíly mezi pojmem Fair Trade označujícím organizace, které se „spravedlivým obchodem“ zabývají, a označením Fairtrade, které se používá zejména jako ochranná známka pro produkty vyráběné a prodávané pod záštitou Fair Trade organizací.

Více je celosvětově produkováno z cukrové třtiny, a to i přesto, že je cukrová třtina oproti cukrové řepě náročnější na pěstování. Roste prakticky pouze v subtropických a tropických oblastech a vyžaduje vysokou vlhkost vzduchu a je náročná na zavlažování.

Oba zmíněné cukry se liší sensorickými vlastnostmi i původem, a přestože jsou jejich možnosti využití srovnatelné a zaměnitelné a přestože je třtinový cukr díky zachování minerálů a vitamínů zdravější než bílý řepný cukr, prodává a používá se stále ke slazení ve většině domácností právě cukr řepný, a to zejména kvůli jeho výrazně nižší ceně.

Z praktické části práce, která se skládala ze sestavení a vyhodnocení dotazníku zaměřeného na Fair Trade produkci cukru a další pojmy spojené s Fair Trade obchodováním, vyplynulo, že u mužů je nejdůležitější využití cukru pro slazení nápojů. U žen s jasnou převahou vede zužitkování cukru během pečení. Dále můžeme konstatovat, že ženy dávají při pečení přednost třtinovému cukru. Pokud vyjdeme z výsledků tohoto průzkumu, můžeme říct, že jednou z cílových skupin případných zákazníků trhu s třtinovým cukrem jsou právě ženy.

Ženy nejčastěji nedoslazují (zejména nápoje) vůbec, a to až v nadpoloviční většině. Oproti tomu muži nesladí buďto vůbec (11 odpovědí), případně, pokud ano, nejčastěji nejvýše 2 lžičkami (12 odpovědí). Zajímavější je ale přehled toho, čím sladí osoby, které uvedly, že obvykle sladí 1 a více lžičkou. U žen je jasně favorizován třtinový cukr, u mužů běžný řepný cukr, v těsném závěsu se ale drží i cukr třtinový. V tomto ohledu je možné odhadnout, že třtinový cukr se pomalu,

ale jistě dostává do popředí mezi spotřebiteli, kteří sladí.

Z výsledků také vyplynulo, že více než 44 % respondentů pojem Fair Trade vůbec nezná, a tak nemohou produkty s označením Fairtrade ani kupovat.

Pokud by byl fairtrade cukr produkován v České republice ve větším množství, mohla by nastat situace, která by škodila našim zemědělcům. Z uvedených faktů je patrné, že fairtrade cukr je produkován v malém množství a spotřebitelé cukru preferují nižší cenu. Proto je toto riziko malé.

K nápravě špatné informovanosti by mohlo přispět více plošných kampaní zaměřených na Fairtrade produkty a větší dostupnost těchto produktů v obchodech, zejména v supermarketech a hypermarketech, neboť v současné době jsou Fairtrade produkty dostupné prakticky pouze ve specializovaných prodejnách nebo v internetových obchodech a jen ve velmi malém množství obchodních řetězců.

7 PŘEHLED POUŽITÉ LITERATURY

Literatura

ANDĚL J., BALEJ M., RAŠKA P., 2013, *Cukrová řepa versus cukrová třtina – prostorová a vývojová dimenze: Sugar Beet versus Sugar Cane – Territorial and Developmental Perspective* [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: http://www.cukr-listy.cz/on_line/2013/PDF/295-298.pdf

BOONMAN M., HUISMAN W., SARRUCO-FEDOROVTSJEV E., SARRUCO T., 2011, *Fair Trade Facts & Figures: A Success story for Producers and Consumers* [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <https://europeanfair-trade-association.org/efta/Doc/FT-E-2010.pdf>

ČERMÁK, P., 2009, *Trh s cukrem ve světě. Listy cukrov. řepař.*, s. 302–305.

HAMERNÍK, F., et al., 1960, *Rajonizace zemědělské výroby v ČSSR. 1. vyd.*, SZN, Praha, 746 s.

HRON, J. et al., 2008, *Diversification strategy in small and medium size agribusinesses in the Czech Republic – impulses for searching business opportunities*. Agric. Econ. – Czech, 54, s. 505–509.

KRÁTKÁ K., PERNICOVÁ H., ŠTASTNÁ V., MAREČEK M., 2009, *Fair Trade v ČR – analýza současného stavu: A Consumer Fact Sheet* [online], 21 s. [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: http://sebevedome.tisnovsko.eu/download/FTanalyza_final.pdf

MIKANOVÁ, O., RIEDLOVÁ, M., ŠIMON, T., 2009, *The influence of fertilisation and crop rotation on soil microbial characteristics in the long term field experiment*, *Plant Soil Environ.*, 55, s. 11–16.

PULKRÁBEK J., 2007, *Řepa cukrová: pěstitelský rádce*. Praha: Pro katedru rostlinné výroby, FAPPZ, ČZU v Praze vydalo vydavatelství Kurent, 2007. ISBN 978-80-87111-00-0.

REINBERGR O., 2015, *Situace v českém a evropském cukrovarnictví 2014/2015*, Listy cukrovarnické a řepařské [online], [cit. 2017-04-17]. Dostupné z: http://www.cukr-listy.cz/on_line/2014/PDF/182-186.pdf.

ROLPH G., 1917, *Something About Sugar: Its history, growth, manufacture and distribution*, San Francisco: John J. Newbeign publisher.

ŘEZÁČOVÁ M., STOKLASOVÁ A., 2008, *Základy biochemie lidského organismu*, Praha: Karolinum, 2008. Učební texty Univerzity Karlovy v Praze. ISBN 978-80-246-1510-3, Dostupné také z: <http://kramerius.mzk.cz/search/handle/uuid:8e984ef0-bf1d-11e3-b110-005056827e51>

SCHULENBURG a SIGNATROL, 1964, *Statement about Fairtrade* [online]. [cit. 2017-04-25]. Dostupné z: https://www.wto.org/english/forums_e/ngo_e/asipi_e.pdf.

SMUTKA, L. et al., 2012, *Vývoj cen cukru ve světě. Listy cukrov. řepař.*, s. 328–331.

ŠÍPAL Z., 1992, *Biochemie: Celostát. vysokoškol. učeb. pro stud. pedagog. a přírodověd. fak. stud. oboru 76-12-8 učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů*. Praha: SPN, Učebnice pro vysoké školy. ISBN 80-04-21736-2.

ŠPALDON, E. a kol., 1982, *Rostlinná výroba*, SZN Praha.

VALÍČEK, P. et al., 2002, *Užitkové rostliny tropů a subtropů. Academia*, Praha, 486 s. ISBN 80-200-0939-6.

VRZALOVÁ J., SKLÁDANKA J., 2006, *Krmná cukrovka Beta vulgaris L. ssp.* Multimediální učební texty pícninářství [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z:

http://web2.mendelu.cz/af_222_multitext/picniny/sklady.php?odkaz=cukrovka.html

ZEHNÁLEK J., 2007, *Biochemie 2. Dotisk 1. vyd. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně*, ISBN 978-80-7157-716-4.

Internetové zdroje

FAIRTRADE FOUNDATION, 2016, *About sugar* [online]. [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <http://www.fairtrade.org.uk/en/farmers-and-workers/sugar/about-sugar>

AUSTRALIAN GOVERNMENT, DEPARTMENT OF HEALTH AND AGEING, OFFICE OF THE GENE TECHNOLOGY REGULATOR, 2004, *The Biology and Ecology of Sugarcane (Saccharum spp. hybridum) in Australia* [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <https://www.scribd.com/document/79997123/Biology-Sugarcane>

CAOBISCO, CEFS, PROFEL, STARCH, UNESDA, 2015, *Facts About Sugar* [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <http://www.starch.eu/wpcontent/uploads/2015/05/Facts-about-sugars-Brochure.pdf>

DRAGUSANU, RACULA, GIOVANNUCCI D., 2014, *The Economics of Fair Trade* [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <https://www.aeaweb.org/articles?id=10.1257/jep.28.3.217>

FAIR TRADE AND FAIRTRADE, 2016, *Fairtrade Tourism* [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <http://fairtrade.travel/content/page/fair-trade-and-fairtrade>
FAIR TRADE RESOURCE NETWORK, 2007, *Brief History of Fair Trade* [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <http://www.fairtraderesource.org/uploads/2007/09/History-of-Fair-Trade.pdf>

FAIR TRADE AND SUGAR, 2016, In: Fairtrade [online]. [cit. 2017-04-24].
Dostupné z: <https://www.fairtrade.net/impact-research/commodity-briefings.html>

FAIRTRADE ČESKÁ REPUBLIKA, 2014, *Fairtrade v roce 2013* [online], [cit. 2017-02-13].
Dostupné z: <http://www.fairtradesesko.cz/media/infolistobraty2013.c904.pdf> FAIRTRADE

FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO, 2015, *Výroční zpráva 2014-2015* [online], [cit. 2017-02-13].
Dostupné z: http://www.fairtradesesko.cz/media/vz_ft_2014_2015_web.5812.pdf

FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO, 2016, *Výroční zpráva 2015-2016* [online], [cit. 2017-02-13].
Dostupné z: http://www.fairtradesesko.cz/media/vyrocní_zprava.9096.pdf

FAIRTRADE FOUNDATION, 2013, *Fairtrade and Sugar* [online], [cit. 2017-02-13].
Dostupné z: https://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/resources/2013_Fairtrade_and_Sugar_Briefing.pdf

FAIRTRADE FOUNDATION, 2015, *Fairtrade Theory of Change: Version 2.0* [online], [cit. 2017-02-13].
Dostupné z: https://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/resources/140112_Theory_of_Change_and_Indicators_Public.pdf

FAIRTRADE CERTIFICATION, 2011, *Certification Mark Guidelines* [online], [cit. 2017-02-13].
Dostupné z: https://maxhavelaaruploads.s3.amazonaws.com/uploads/ckeditor/attachments/32/f_t_cm_guidelines_2011.pdf

FAO, 2016, *Sugar production* [online], [cit. 2017-04-25]. Dostupné z: <http://www.fao.org/home/en/>

FRONĚK D., TRNKOVÁ J., HANÁK J., TRNKA Z., MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, 2015, *Situační a výhledová zpráva: Cukr - cukrovářepa* [online], [cit. 2017-02-13]. ISBN 978-80-7434-237- 0. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/424652/CUKR_06_2015.PDF

HAE now, 2016, *What is fair trade?* [online], [cit. 2017-04-25]. Dostupné z: <https://www.haenow.com/content/>

HORÁČEK T., 2012, *FAIRTRADOVÉ VEŘEJNÉ ZAKÁZKY: Fair Trade Public Procurement*), ISBN 978-80-905146-6-9.

INSTITUT EVALUACÍ A SOCIÁLNÍCH ANALÝZ. PREFERENCE A POSTOJE OBYVATEL ČR K FAIR TRADE, 2012, *Preference a postoje obyvatel České republiky k Fair trade*[cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <http://www.inesan.eu/files/preference-a-postoje-obyvatel-cr-k-fair-trade.pdf>

KOHOUTEK R., 2017, *Pojem marginalizace, Slovník cizích slov* [online]. [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: <http://slovník-cizichslov.abz.cz/web.php/slovo/marginalizace>

Logo Fair Trade, 2017, In: Fairtrade [online]. [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <https://www.fairtrade.at/>

Logo Fair trade in USA, 2017, [online]. In: . [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: http://fairtradeusa.org/sites/all/files/wysiwyg/imagemanager/logo/Fair_Trade_Certified_Logo-CMYK.png

Logo organizace wfto, 2017, In: Wfto [online]. [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://wfto.com/>

NAZEMI, 2015, *Fair trade* [online], [cit. 2015-02-02]. Dostupné z: <http://www.nazemi.cz/>

ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT
ECONOMIQUES ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND
DEVELOPMENT, 2001, *Consensus document on the biology of beta vulgaris l.*
(*Sugar beet*), [online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z:
<http://www.oecd.org/science/biotrack/46815688.pdf>

WTO, 2016, *Statement about FairTrade*. WTO [online]. [cit. 2017-04-25].
Dostupné z: https://www.wto.org/english/forums_e/ngo_e/asipi_e.pdf

ŠPATENKOVÁ D., 2014, *Cukr bílý, hnědý nebo třtinový? Prima Fresh*.

Statistical Annex: Country Classification, 2017, *World economic situation and
prospects*, [cit. 2017-02-13]. Dostupné z:
[http://www.un.org/en/development/desa/policy/wesp/wesp_current/2013country_
cla ss.pdf](http://www.un.org/en/development/desa/policy/wesp/wesp_current/2013country_classification.pdf)

Řepa cukrová, 2017, In: Dobrasemena [online]. [cit. 2017-04-24]. Dostupné z:
http://dobrasemena.cz/images/clanky/18_0.jpg

THE SUGAR ASSOCIATION, INC., 2016, *About Sugar: A Consumer Fact Sheet*
[online], [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: [https://www.sugar.org/images/docs/about-
sugar.pdf](https://www.sugar.org/images/docs/about-sugar.pdf)

THE SUGAR ASSOCIATION, 2016, *How Well Do You Know Sugar* [online]. 39
s. [cit. 2017-02-13]. Dostupné z: [https://www.sugar.org/images/docs/how-well-
do-youknow-sugar.pdf](https://www.sugar.org/images/docs/how-well-do-youknow-sugar.pdf)

CUKROVAR PROSENICE, 2017, *Výroba cukru*, Dostupné z :
<http://www.hps.cz/vyroba-cukru/>

WFTO, 2015, *Fair trade* [online]. [cit. 2017-04-14]. Dostupné z:
<http://www.wfto.com/>

SINGH R., 2016, *Zpracování cukrové a třtinové řepy*,
In: Journals.elsevier [online]. [cit. 2017-04-24]. Dostupné z:
<https://www.journals.elsevier.com/journal-of-food-engineering>

8 SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek č. 1: Ukázka loga značky FAIRTRADE,

Obrázek č. 2: Ukázka loga Fair Trade používaného na výrobcích v USA

Obrázek č. 3: Logo WFTO

Obrázek č. 4: Procento prodaných výrobků Fairtrade v letech 2014–2015

Obrázek č. 5: Řepa cukrová

Obrázek č. 6: Postup zpracování cukrové a třtinové řepy

Obrázek č. 7: Světová produkce cukru

Obrázek č. 8: Dotazník, otázky 1-4

Obrázek č. 9: Dotazník, otázky 5-12

Obrázek č. 10: Dotazník, otázky 13-16

9 SEZNAM TABULEK

Tab č. 1: Produkce živin a sušiny u vybraných plodin (v %, základ hodnoty cukrovky)

Tab č. 2: Odpovědi na otázku č. 1. „Pohlaví?“

Tab č. 3: Odpovědi na otázku č. 2. „Věk?“

Tab č. 4: Odpovědi na otázku č. 3. „Kolik obyvatel má město/obec, ve kterém bydlíte?“

Tab č. 5: Odpovědi na otázku č. 4. „Zaměstnání“

Tab č. 6: Odpovědi na otázku č. 5. „Máte rádi sladkou chuť?“

Tab č. 7: Odpovědi na otázku č. 6. „Jaké sladké potraviny upřednostňujete?“

Tab č. 8: Odpovědi na otázku č. 7. „K čemu cukr běžně využíváte?“

Tab č. 9: Odpovědi na otázku č. 8. „Co je pro Vás rozhodující při nákupu cukru?“

Tab č. 10: Odpovědi na otázku č. 9. „Jestli sladíte, jak moc?“

Tab č. 11: Odpovědi na otázku č. 10. „Jaký druh cukru přednostňujete?“

Tab č. 12: Odpovědi na otázku č. 11. „Použili jste někdy třtinový cukr?“

Tab č. 13: Odpovědi na otázku č. 12. „Zajímá Vás, odkud pochází cukr, který používáte?“

Tab č. 14: Odpovědi na otázku č. 13. „Proč kupujete výrobky Fair trade?“

Tab č. 15: Odpovědi na otázku č. 14. „Víte, co znamená pojem Fair trade?“

Tab č. 16: Odpovědi na otázku č. 15. „Pokud ano, kupujete nějaké produkty Fair trade?“

Tab č. 17: Odpovědi na otázku č. 16. „Kupujete Fair trade cukr?“

10 PŘÍLOHY

Obrázek č. 11: Charakteristika vhodnosti stanoviště pro cukrovou řepu

Obrázek č. 12: Cukrová třtina

Obrázek č. 13: Čím sladí muži a ženy

Obrázek č. 14: Jak moc sladí muži a ženy

Obrázek č. 15: Jaký cukr používají ženy na pečení?

Obrázek č. 16: Co je rozhodující pro lidi znající pojem Fair Trade při nákupu cukru?

Obrázek č. 17: Co je rozhodující pro lidi, kteří neznají pojem Fair Trade při nákupu cukru

Obrázek č. 18: Odpovědi na otázku č. 1. Vaše pohlaví?

Obrázek č. 19: Odpovědi na otázku č. 2. Váš věk?

Obrázek č. 20: Odpovědi na otázku č. 3. Kolik obyvatel má město/obec, ve kterém bydlíte?

Obrázek č. 21: Odpovědi na otázku č.4. Zaměstnání?

Obrázek č. 22: Odpovědi na otázku č.5. Máte rádi sladkou chuť?

Obrázek č. 23: Odpovědi na otázku č. 6. Jaké sladké potraviny upřednostňujete?

Obrázek č. 24: Odpovědi na otázku č. 7. K čemu cukr běžně využíváte?

Obrázek č. 25: Odpovědi na otázku č. 8. Co je pro Vás rozhodující při nákupu cukru?

Obrázek č. 26: Odpovědi na otázku č. 9. Jestli sladíte nápoje, jak moc? (šálek čaje/kávy)

Obrázek č. 27: Odpovědi na otázku č. 10. Jaký druh cukru upřednostňujete?

Obrázek č. 28: Odpovědi na otázku č. 11. Použili jste někdy třtinový cukr?

Obrázek č. 29: Odpovědi na otázku č. 12. Zajímá Vás, odkud pochází cukr, který používáte?

Obrázek č. 30: Odpovědi na otázku č. 13. Víte co znamená pojem Fair trade?

Obrázek č. 31: Odpovědi na otázku č. 14. Pokud ano, kupujete nějaké produkty Fair trade?

Obrázek č. 32: Odpovědi na otázku č. 15. Kupujete Fair trade cukr?

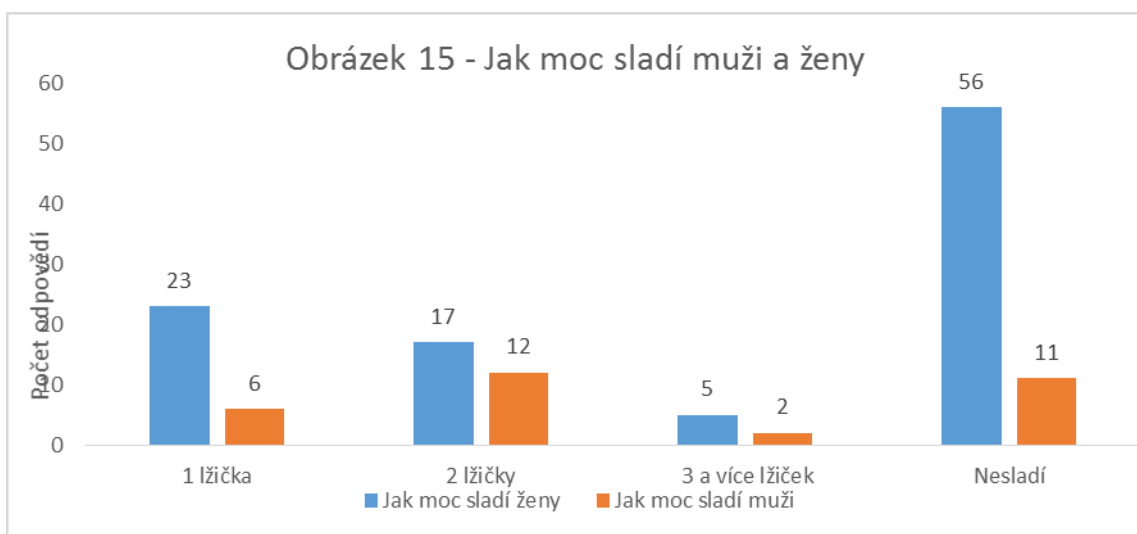
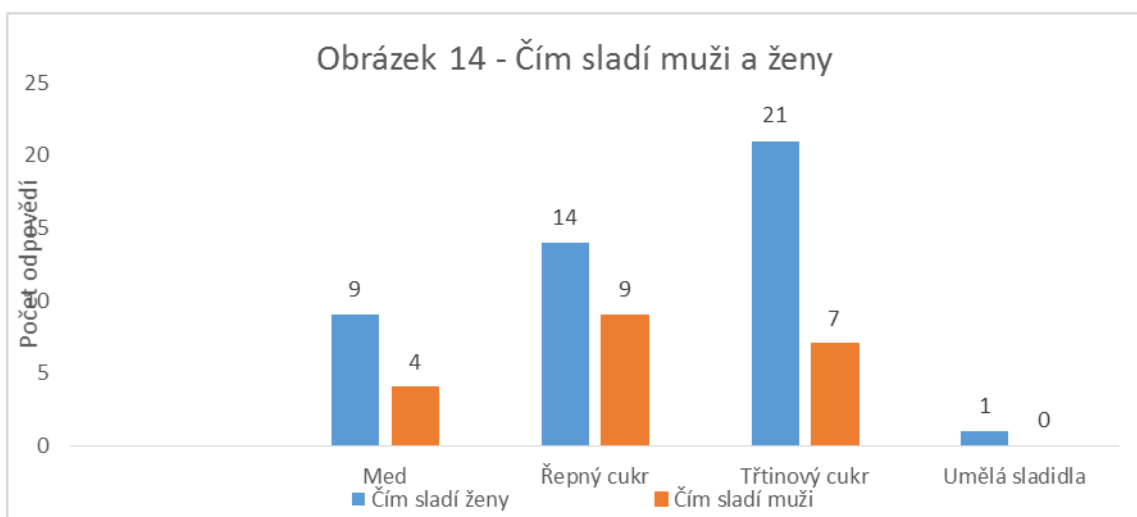
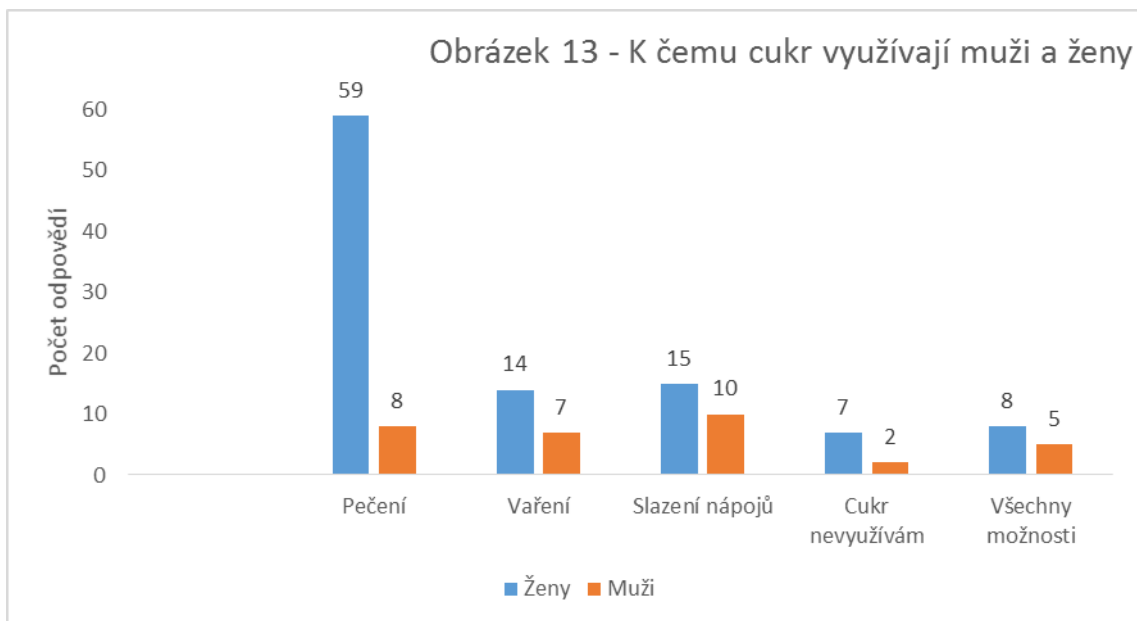
Obrázek č. 33: Odpovědi na otázku č. 16. Proč kupujete výrobky Fair trade?

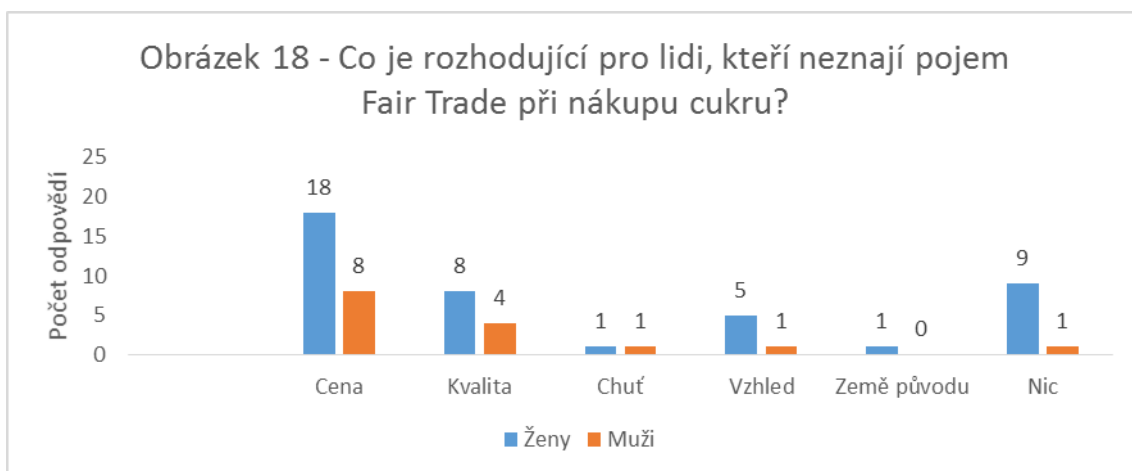
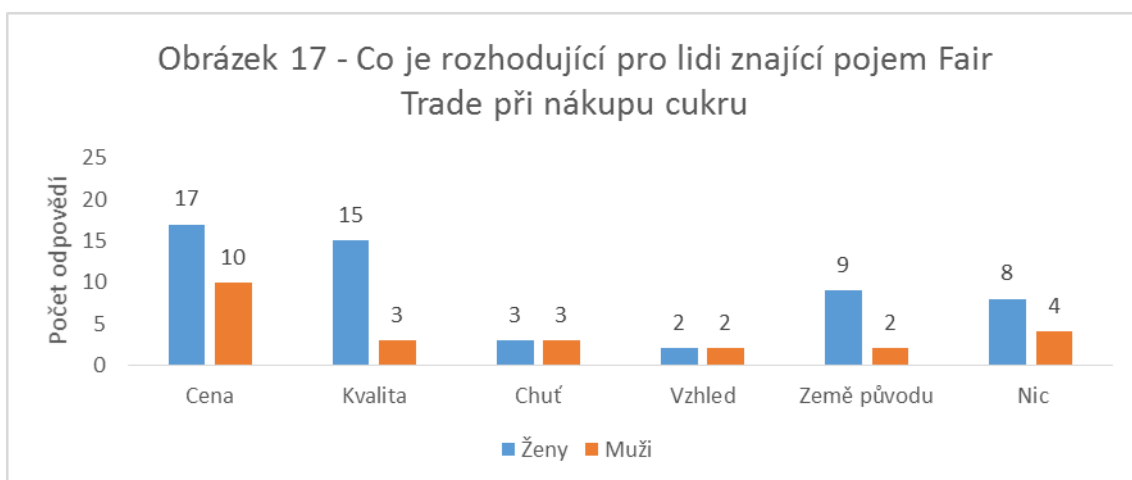
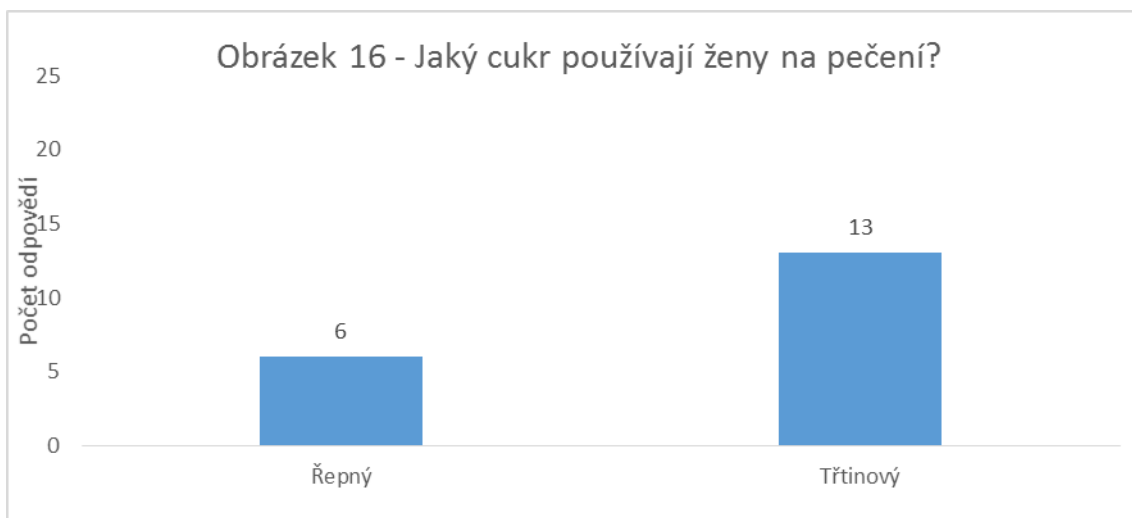
Ukazatel	Vhodné stanoviště	Nevhodné stanoviště
Půdní typ	černozemě, hnědozemě nivní půdy (fluvizemě), rendziny (septosol) illimerizované půdy (luvizemě)	glejové půdy (gleje), bažinaté půdy, hnědé půdy (kambizemě)
Půdní druh	písčito-hlinité půdy, hlinité půdy, jílovito-hlinité půdy	písčité půdy
Půdní reakce (pH)	6,8 až 7,3	pod 5,6 a nad 7,5
Využitelný profil půdy (cm)	nad 50	do 40
Skeletovitost půdy (obj. %)	do 2	nad 2
Sklonitost pozemku (%)	do 3	nad 5
Klimatický region	T2, T3, MT1, MT2, MT3 průměrné roční teploty vzduchu 7 až 9°C průměrný roční úhrn srážek 500 až 900 mm	od 7°C průměrná roční teplota vzduchu pod 500 mm roční úhrn srážek
Vodní režim	vyrovnaný	trvalé zamokření
Náchylnost k erozi	žádná nebo slabá	větší až vysoká
Počet dní vegetace	nad 180	do 170
Hádátka řepné (počet cyst v 1 kg)	do 5	nad 200
Plevelé (pokryvnost v %)	slabý výskyt (do 20)	silnější výskyt (nad 30), výdrol řepky a slunečnice, plevelná řepa
Rezidua herbicidů	žádná	triaziny, sulfonylmočoviny

Obrázek 11 - Charakteristika vhodnosti stanoviště pro cukrovou řepu, převzato z Pulkrábek (2007)

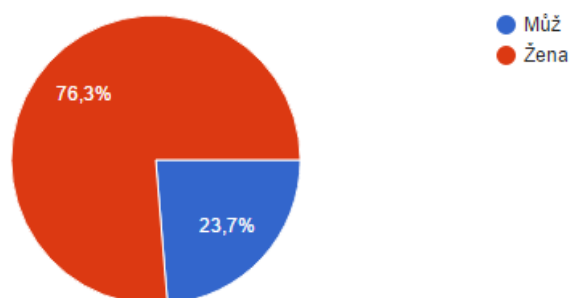


Obrázek 12 - Cukrová třtina



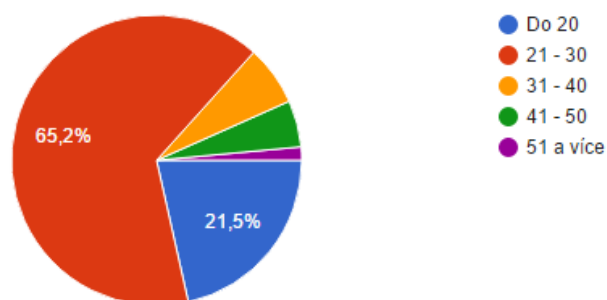


1. Vaše pohlaví? (135 odpovědí)



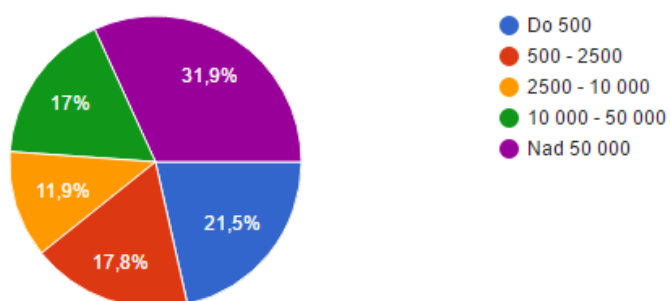
Obrázek 13 – Odpovědi na otázku č. 1. Vaše pohlaví?

2. Váš věk? (135 odpovědí)



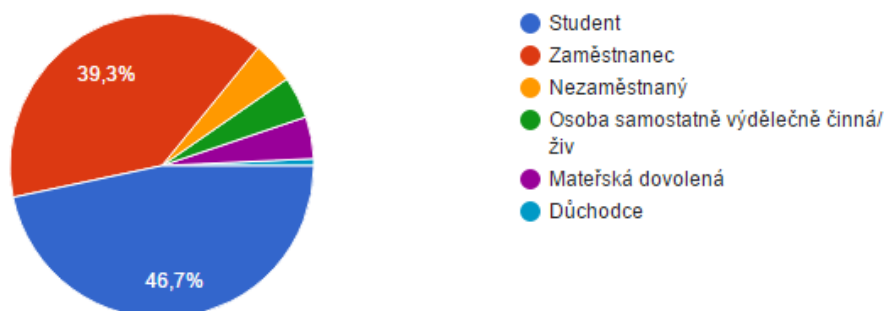
Obrázek 14 – Odpovědi na otázku č. 2. Váš věk?

3. Kolik obyvatel má město/obec, ve kterém bydlíte? (135 odpovědí)



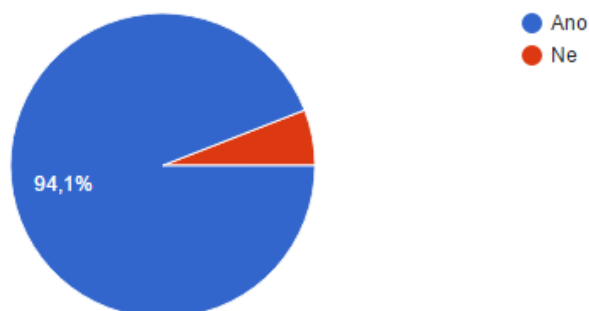
Obrázek 15 - Odpovědi na otázku č. 3. Kolik obyvatel má město/obec, ve kterém bydlíte?

4. Zaměstnání (135 odpovědí)



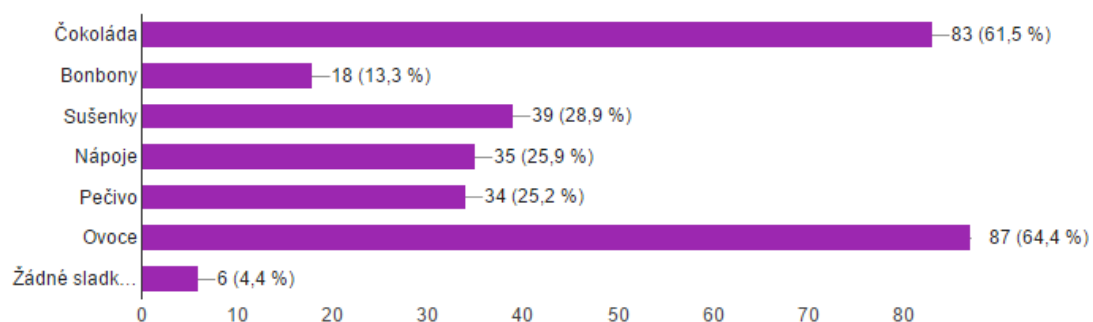
Obrázek 16 - Odpovědi na otázku č.4. Zaměstnání?

5. Máte rádi sladkou chuť? (135 odpovědí)



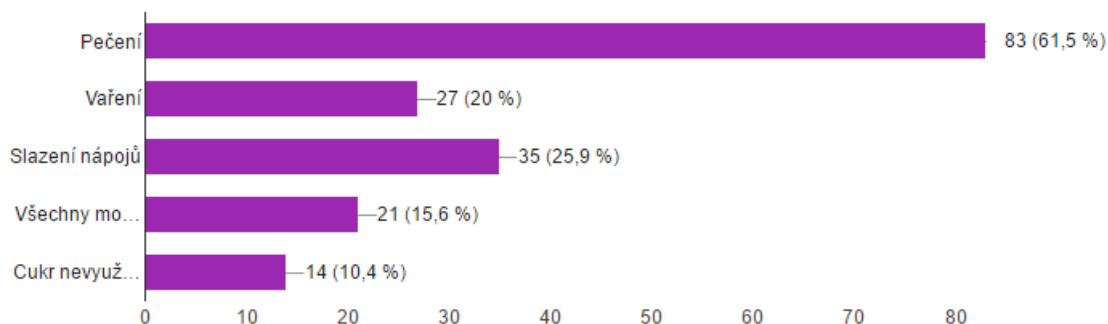
Obrázek 17 - Odpovědi na otázku č.5. Máte rádi sladkou chuť?

6. Jaké sladké potraviny upřednostňujete? (135 odpovědí)



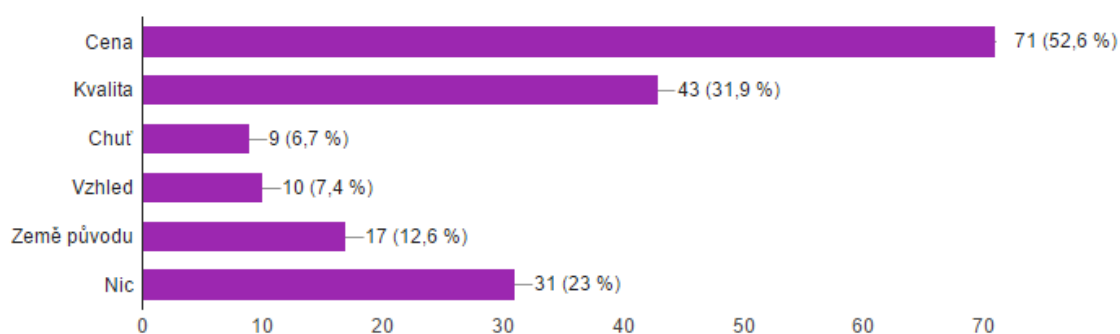
Obrázek 18 - Odpovědi na otázku č. 6. Jaké sladké potraviny upřednostňujete?

7. K čemu cukr běžně využíváte? (135 odpovědí)



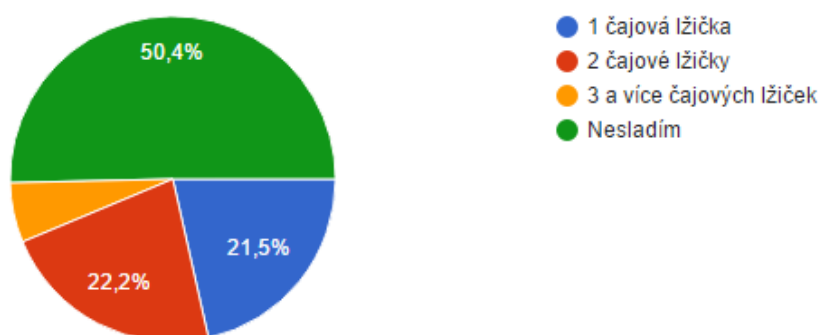
Obrázek 19 - Odpovědi na otázku č. 7. K čemu cukr běžně využíváte?

8. Co je pro Vás rozhodující při nákupu cukru? (135 odpovědí)



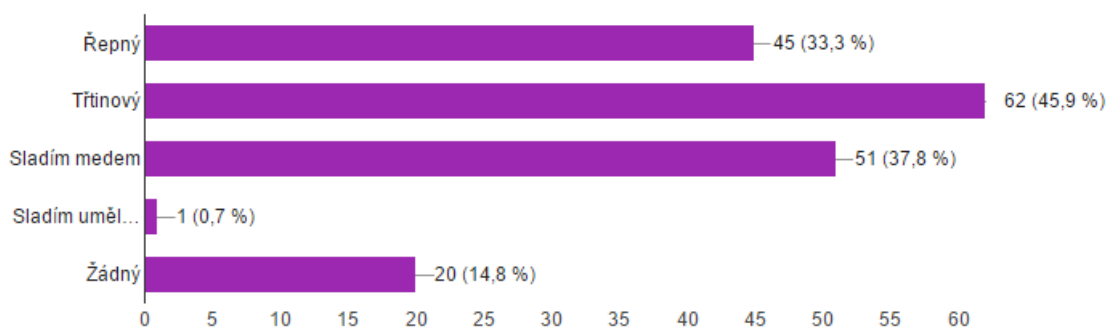
Obrázek 20 - Odpovědi na otázku č. 8. Co je pro Vás rozhodující při nákupu cukru?

9. Jestli sladíte nápoje, jak moc? (šálek čaje/kávy) (135 odpovědí)



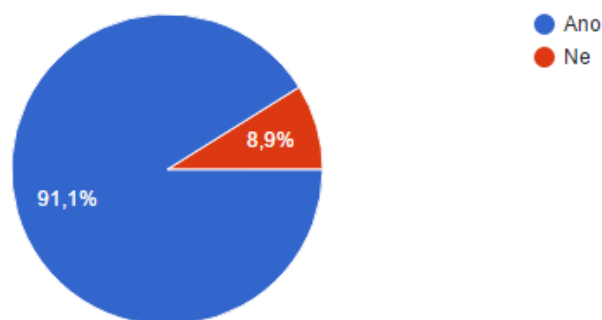
Obrázek 21 - Odpovědi na otázku č. 9. Jestli sladíte nápoje, jak moc? (šálek čaje/kávy)

10. Jaký druh cukru upřednostňujete? (135 odpovědí)



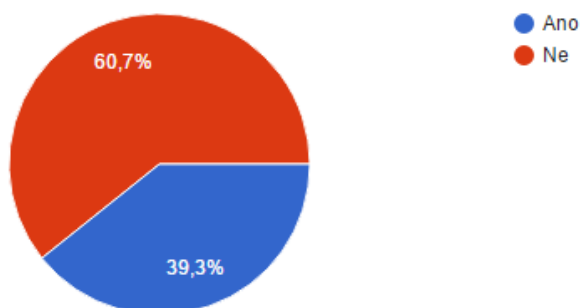
Obrázek 22 - Odpovědi na otázku č. 10. Jaký druh cukru upřednostňujete?

11. Použili jste někdy třtinový cukr? (135 odpovědí)



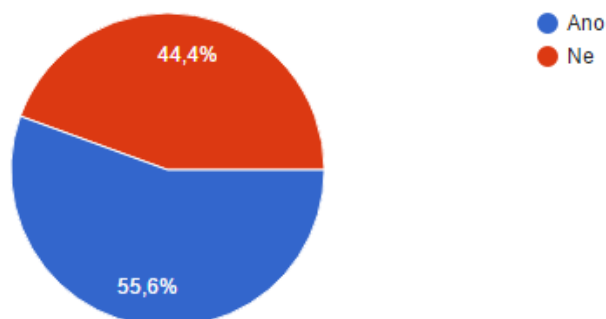
Obrázek 23 - Odpovědi na otázku č. 11. Použili jste někdy třtinový cukr?

12. Zajímá Vás, odkud pochází cukr, který používáte? (135 odpovědí)



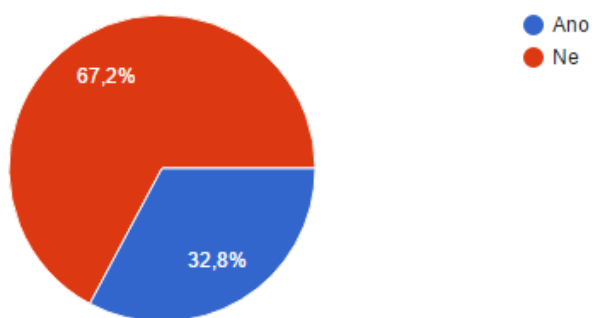
Obrázek 24 - Odpovědi na otázku č. 12. Zajímá Vás, odkud pochází cukr, který používáte?

13. Víte, co znamená pojem Fair trade? (135 odpovědí)



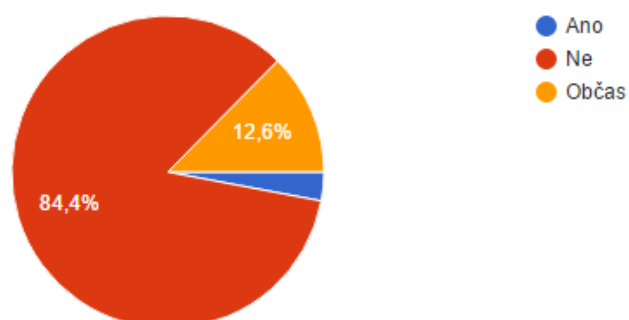
Obrázek 25 - Odpovědi na otázku č. 13. Víte co znamená pojem Fair trade?

14. Pokud ano, kupujete nějaké produkty Fair trade? (125 odpovědí)



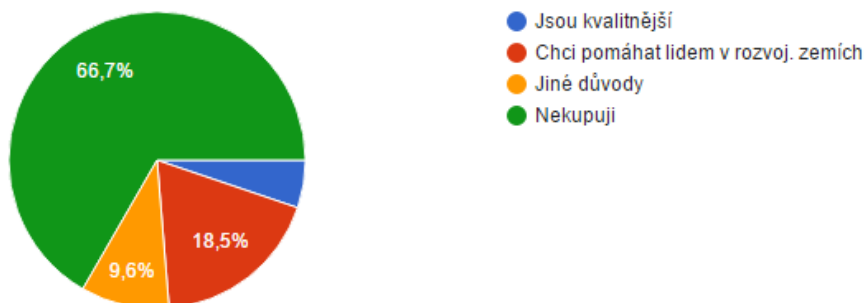
Obrázek 26 - Odpovědi na otázku č. 14. Pokud ano, kupujete nějaké produkty Fair trade?

15. Kupujete Fair trade cukr? (135 odpovědí)



Obrázek 27 - Odpovědi na otázku č. 15. Kupujete Fair trade cukr?

16. Proč kupujete výrobky Fair trade? (135 odpovědí)



Obrázek 28 - Odpovědi na otázku č. 16. Proč kupujete výrobky Fair trade?