

UNIVERZITA JANA AMOSE KOMENSKÉHO PRAHA

Bakalářské kombinované studium
2009 – 2012

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Leona Táborská

Slow - Food v rámci nových trendů v gastronomii

Praha 2012

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Josef Zurynek

JAN AMOS KOMENSKÝ UNIVERSITY PRAGUE

Bachelor Combined Studies
2009 – 2012

BACHELOR THESIS

Leona Táborská

Slow - Food in the new trends

Prague 2012

The Bachelor Thesis Work Supervisor: Ing. Josef Zurynek

Prohlášení

Prohlašuji, že předložená bakalářská práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracovala samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpala, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v univerzitní knihovně.

V Praze dne 1. 3. 2012

Leona Táborská

Poděkování

Chtěla bych poděkovat svému vedoucímu bakalářské práce Ing. Josefu Zurynkovi za odborné vedení, předsedovi Slow Food convivia Tábor Mgr. Igoru Holubovi a předsedkyni Slow Food Prague Blance Turturro za rady a poskytnutí potřebných materiálů.

Anotace

Bakalářská práce se zabývá oborem gastronomie. Popisuje nové trendy ve stravovacích službách. Charakterizuje Slow Food jako jeden z nich. Rozebírá vliv pěstování plodin a produkce výrobků na biodiverzitu. Poukazuje na význam způsobu stravování na zdraví a stravovací návyky. Na závěr vyhodnocuje potřebu soustředit se na kvalitní lokální potraviny, tradiční národní kuchyni a techniku servisu pokrmů.

Klíčové pojmy

Biodiverzita, fast food, globalizace, kultura stolování, kvalitní potraviny, lokální produkt, nové trendy v gastronomii, průmyslová velkovýroba, sezónní potraviny, slow food, specifika národní kuchyně, standardizace chutí, stravovací návyky, stravovací služby, zemědělská unijní politika.

Annotation

This thesis deals with the field of gastronomy. It describes new trends in catering services. Slow Food is characterized as one of them. It analyzes the influence of cultivation and production on biodiversity. It points out the importance of diet on health and eating habits. At the end it evaluates the need to focus on high quality local foods traditional national cuisine and food service equipment.

Key words

Agricultural policy of EU, biodiversity, catering services, culture of dining, eating habits, fast food, globalization, high quality food, industrial mass production, local product, new trends in gastronomy, seasonal food, slow food, specific national cuisine, standardization of taste.

OBSAH

ÚVOD.....	8
1. VÝVOJ GASTRONOMIE.....	11
1.1 Stravování ve světě.....	11
1.2 Stravování v českých zemích u šlechtického dvora.....	14
1.3 Lidová kuchyně	18
2. STRAVOVACÍ SLUŽBY.....	21
2.1 Rozdělení stravovacích služeb.....	23
2.2 Formy nabídky.....	23
2.3 Rychlé občerstvení.....	25
3. FAST FOOD.....	27
3.1 Historie Fast Foodu.....	28
3.2 Franchising.....	29
3.3 Negativní aspekty a inovace.....	30
3.4 Komercializace, globalizace, mcdonalizace	32
4. SLOW FOOD.....	35
4.1 Historie Slow Foodu.....	35
4.2 Charakteristika Slow Foodu.....	35
4.3 Slow Food podle koncepce Evropské unijní zemědělské politiky	39
4.4 Současný stav.....	43
4.5 Czech Food versus Slow Food.....	49
ZÁVĚR.....	53
SEZNAM POUŽITÉ ČESKÉ LITERATURY.....	56
SEZNAM POUŽITÉ ZAHRANIČNÍ LITERATURY.....	59
SEZNAM OBRÁZKŮ.....	60
SEZNAM PŘÍLOH.....	61

ÚVOD

Stravování je nedílnou a nepostradatelnou součástí našeho životního stylu. Lidé by se měli zajímat, jaké jídlo konzumují, odkud pochází, jak chutná, jak jeho produkce ovlivňuje okolní svět a životní prostředí. Pro důkladnější posouzení správného a kvalitního stravování pomáhají i příklady z historie. Ukazují, že každá potravina, každý živočišný druh má své místo původu. Přináší pohled na rozdílný způsob stravování v různých sociálních skupinách. Národní kuchyně mají svá specifika, tradiční pokrmy jsou ovlivněny geografickou polohou a kulturou jednotlivých národů. Postupným vývojem prošla také kultura stolování a etiketa.

Dojem z konzumace jídla významně ovlivňují stravovací služby. Kvalitní nabídka stravovacích služeb tvoří individuální přístup personálu, vytvoření příjemného prostředí a atmosféry, nabídka dalších zajímavých služeb. Mimořádně oblíbenými místy se stávají malá hostinská zařízení, za nimiž nestojí velké řetězce, ani masmediální reklama. Hosté oceňují domácí atmosféru, kulinářské umění, vysokou kvalitu a osobní přístup.

Slovo gastronomie znamená labužnictví. Pochází z řeckého jazyka složením dvou slov *gastros* (žaludek) a *nomos* (pravidlo). Význam vystihuje podstatu stravovacích služeb. Za průkopníka moderní gastronomie je považován francouzský labužník Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Jeho citáty se objevují dodnes: „*Člověk má ducha jen tehdy, rozumí-li jídlu,*“ „*Řekni mi, co jíš a já ti řeknu, kdo jsi,*“ „*Radosti labužnické nám zůstanou a potěší nás i tehdy, když ostatní radosti nám už budou odepřeny.*”¹ Savarin se celosvětově proslavil díky své knize *Fyziologie chuti*. Jeho zálibou bylo vynalézání nových receptů, jako například hovězí vývar *Consommé Savarin*.

Velký přínos pro stravování měl také Auguste Escoffier, který byl považován za nejslavnějšího kuchaře Francie. Ve své knize *La cuisine* (Moje kuchyně) shrnul několik nadčasových pravidel platných i pro současnou gastronomii. Každému jídlu

¹ POŠTULKA, V.: *100 nejslavnějších receptů světa: (a 101 historka slavných labužníků)*, 2002, s. 74.

musíme ponechat jeho přirozenou chuť. Při vaření je nutné pokrmy často ochutnávat. Sestavu jídelníčku musíme přizpůsobit ročnímu období a preferovat sezónní potraviny. Je důležité věnovat čas a dobrý výběr surovinám při nákupu. Jídla a nápoje musí být vždy ve vzájemném souladu. Při vaření je prioritou se soustředit na připravovaný pokrm.²

V cestovním ruchu stravovací služby významně ovlivňují turistické zážitky. Nabídka stravovacích služeb se liší podle náročnosti a očekávání turistů. Někteří z nich volí standardní nabídku v podobě fast foodů. Jejich růst přináší negativní aspekty do života každého z nás. Počet restaurací rychlého občerstvení roste i v historických centrech měst, kde necitlivě zasahují do architektury historických budov. Fast foodové restaurace nabízejí většinou nevyváženou stravu. Jejich pokrmy obsahují velké množství tuků, cukrů, solí a jiných nezdravých surovin. Nabízený sortiment je stereotypní a neodráží specifika národních kuchyní, naopak je ve většině zemí stejný. Jejich hlavní zaměření je na cílovou skupinu dětí a teenagerů, kteří si své stravovací návyky teprve utvářejí a jsou jimi ovlivněni na celý život. Strategie fast foodů má úspěch z důvodu minima našeho volného času, hektického a stresujícího způsobu života a nedostatku fantazie.

Hnutí Slow Food proto usiluje o zvýšení konzumace kvalitních potravin, zkvalitnění obsluhy, prostředí i atmosféry. Stravování by mělo být vnímáno všemi smysly. Slow Food kritizuje globalizované stravování, průmyslovou velkovýrobu potravin, standardizaci chutí, stále se zrychlující životní tempo, ztrátu kulinářských tradic, omezený zájem strávníků o kvalitní jídlo a o gastronomii celkově.

Celosvětově hnutí Slow Food sdružuje přes 106.000 lidí, z toho 31.000 v Itálii. Jeho posláním je prosazení myšlenek na správné a kvalitní stravování, které je nezbytnou součástí našeho života. Jméno vzniklo jako protiklad rostoucích sítí řetězců rychlého stravování. Chce být protiváhou proti stále se rozpínajícímu fast foodu. Hnutí Slow Food prosazuje dva základní principy: zlepšení podmínek stravování a zviditelnění pokrmů vypěstovaných regionálně.

Cílem bakalářské práce s názvem Slow Food v rámci nových trendů v gastronomii je zjistit motivaci a dosavadní vývoj hnutí, charakterizovat jeho základní

² LINHART, T.: *Gastronomické záhady aneb Pohledy do historie kuchařského umění: 120 historických i moderních kuchařských receptů*, 1993.

principy a cíle. Poukázat na vliv Slow Foodu pro rozvoj lokální gastronomie a cestovního ruchu, na vývoj zemědělské unijní politiky v regionálním prostředí a nastítnit perspektivu dalšího vývoje. Tato práce obsahuje komplexní pohled na historické souvislosti vývoje gastronomie, kultury stolování, tradici kulinářských receptů, vliv globalizace na hnutí Slow Food, snahy o ochranu životního prostředí, kvalitu používaných produktů, rozvoj regionů a potřebu změnit náš životní styl. Práce má přiblížit aktivity a myšlenky hnutí Slow Food, zdůraznit odpovědný postoj každého člověka k životnímu prostředí, k produkci potravin, ke konzumaci produktů, k tradicím, k regionu. Vést k zamyšlení nad životním stylem dnešní doby.

1. VÝVOJ GASTRONOMIE

1.1 Stravování ve světě

Pohostinnost patřila k základním vlastnostem lidí. Nejstarší záznamy o stravování najdeme ve starověku v Palestině. Pohostinství bylo poskytováno zpočátku zdarma. Následně vznikaly noclehárny a výčepy piva pro chudé. Bohatí cestovali s vlastními zásobami jídla a pití a k přenocování používali vlastní stany. Kultura stolování byla na nízké úrovni, jedlo se rukama přímo z mís. Mezi nejznámější nápoje patřily pivo a pálenka z datlí, které se servírovaly v kovových pohárech.³

V Egyptě vznikala, kromě stravovacích a ubytovacích zařízení, zábavní a společenská střediska. Hostiny faraonů se vyznačovaly hojností jídla a pití. Ve zlatých pohárech bylo podáváno víno a pivo.⁴

Velký rozmach společného stravování nastal při olympijských hrách pořádaných v Řecku. Řekové dávali velký důraz na přípravu pokrmů a způsob stolování. V soukromých domech byly pořádány hostiny a nebyly to pouze kulinářské slavnosti, ale společenská setkání obohacená zpěvem, tancem a filozofováním. Na hostinách byl k dispozici jídelní lístek, tzv. "grammateidon". Mnoho nových receptů si Řekové přivezli z perských válek a ještě více novinek z tažení Alexandra Velikého. Začali používat zeleninu, ovoce a koření. V asijských zemích se inspirovali přípravou jídel. Sjednotili tehdejší světovou kuchyni. Staří Řekové vyzkoušeli kromě běžných ryb i jiné dary z moře, například mušle a korýše.⁵

V dalším rozvoji gastronomie pokračovali Římané. V Římě vznikaly taberny, kde byly nově nabízeny i teplé nápoje. Budovaly se honosné domy pro bohatou vrstvu obyvatelstva, tzv. hostince. Jídlo bylo servírováno na porcelánu, který se stejně jako sklo dovážel z Orientu. Došlo k rozvoji cestovního ruchu, který pomohl dalším odvětvím. Rozšířil se výběr nápojů, u vína se jedná až o osmdesát tuzemských nebo

³ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003.

⁴ tamtéž

⁵ LINHART, T.: *Gastronomické záhady aneb Pohledy do historie kuchařského umění: 120 historických i moderních kuchařských receptů*, 1993.

dovážených druhů. Zákony upravily podmínky pro podnikání v pohostinské činnosti. Mezi nejdůležitější změny patřily vývěsní štíty, podmínky placení daní nebo stanovení provozní doby. Hojnost hostin tehdejší doby dokládá rčení lukulské hody, nazvané podle bohatého Římana Lucula.⁶

Gastronomii opět ovlivnily vojenské výpravy a cestování. Došlo k výpadům Římanů do Afriky, Sicílie a Řecka, z těchto důvodů se změnily pokrmy a zvyklosti stravování. Sortiment se upravil a rozšířil. Rozvoj byl výsledkem pronikání různých kultur a stravovacích návyků. Úroveň stravování dosáhla vyšší kvality. Z Asie byli dováženi pávi, z Řecka bažanti, z Afriky perličky a lanýže. Novinkou se stal dovoz ovocných stromů jako meruňky z Arménie, broskve z Persie, kdoule ze Sidonu.⁷

K rozmachu přispěly nejen druhy podávaných jídel, ale i technika obsluhy. Jídla servírovaná o vyšším počtu chodů, kdy každý chod ohlašovali hlasatelé. Na hostinách byly podávány tisíce ryb a ptáků. Negativním aspektem této doby byla nestřídmost v jídle. Jedlo se v leže na lehátkách, která byla zpočátku vystlaná slámou a potažena kůží, postupně zhotovována z nejvzácnějšího dřeva, vykládána slonovou kostí, zlatem a někdy i drahokamy. Lůžka byla vystlána měkkými poduškami zdobenými bohatými výšivkami, což bylo velmi pohodlné a příjemné. Prostředí, nábytek i inventář přispívaly k zážitku ze stravování. Protože lehátka často sváděla k porušení mravnosti, na naléhání církve z hodovních síní zmizela a vrátil se starý zvyk stolovat na židli, sesli nebo lavici.⁸

Vnímání radosti z jídla se stalo novým pozitivním znakem tehdejší doby. Konzumace přinášela labužnický prožitek, na rozdíl od žravosti a hýřivosti typické pro tehdejší dvory. Ve středověku se pořádaly křížové výpravy, které obohatily jídelníček o další suroviny: sůl, koření a třtinový cukr.⁹

„Ve 12.-13. století se zrodily „dobré způsoby“, soubor rituálů stolování založených nikoliv na síle, nýbrž na eleganci, nikoli na podstatě, ale na formě. Začaly se upřednostňovat jako znaky společenské odlišnosti, která nespočívala jen v množství jídla, ale také v kvalitě a způsobu stravování. Dbalo se na chuť, vůni, barvy. Důležitá byla schopnost vybírat a rozlišovat dobré pokrmy od špatných.“¹⁰

⁶ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003.

⁷ tamtéž

⁸ tamtéž

⁹ tamtéž

¹⁰ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003, s. 62.

V roce 1492 Kolumbus při hledání nové cesty do Indie objevil Ameriku. Rozvojem lodní dopravy se dostaly do Evropy nové potraviny a nápoje z celého světa. Mezi nejrozšířenější patřila káva, která se získávala drcením zrn na prášek. Kávu přivezli Holanďané z Arábie. Sazenice byly nejdříve pěstovány v Batavii a později získaly oblibu v dalších zemích. Přípravu kávy ovšem objevili Turci. V Evropě její konzumace přispěla ke vzniku kaváren, pro které byly typické mramorové stolky a zrcadla. S konzumací kávy se začala používat další důležitá surovina cukr.¹¹

Kolem 17. století byla ve Španělsku oblíbeným nápojem čokoláda, která se vyráběla z kakaovníku pocházejícího z Jižní Ameriky. Čokoláda se velice rychle rozšířila do Francie a v určitém období byla konzumována více než káva. V tomto období se začal rozšiřovat také sortiment masa. Z Ameriky byl přivezen krocan, jehož maso se stalo oblíbenou pochoutkou po celé Francii.¹²

V dobách renesance se vydávají ve Francii kuchařské knihy. Můžeme to považovat za projev nového potěšení z jídla. Kuchyně zažívá svůj rozkvět. Největší lásku k jídlu a rozvoj dobré kuchyně můžeme sledovat i v Itálii. Mnoho jídel se zachovalo dodnes a tvoří součást současné evropské kuchyně.¹³

Za vlády Ludvíka XVI. byly pořádány politické hostiny, které oplývaly velkým výběrem jídel a dokonale promyšlenou organizací. *„V Evropě se mění způsob vyjadřování moci prostřednictvím jídla. U vládce se neoceňovala individuální schopnost jíst, nýbrž schopnost důmyslně uspořádat jednotlivé pokrmy, obsluhu u stolu a obklopit se u tabule správnými osobnostmi a obdivovat - ještě před zahájením jídla - velké množství vzácných a vybraných pokrmů, soustředěných na hodovní tabuli jen díky penězům hostitele a fantazii kuchařů a ceremoniářů. Rozlišovacím znakem tabule mocných se stala větší okázalost, která se stala hlavním motivem. Byla výrazem hluboké společenské, politické i kulturní proměny.“¹⁴*

Ve druhé polovině 18. století vznikají ve Francii první restaurace. Nejslavnějším majitelem pařížské restaurace byl Antoine Beauvilliers, který otevřel svou restauraci v roce 1782. Ovládal cizí jazyky, komunikoval se svými hosty. Měl vynikající paměť

¹¹ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003.

¹² tamtéž

¹³ VAŠÁK, J.; KÝR, K.: *Dějiny kulinářství I.*, 2010.

¹⁴ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003, s. 92.

a i po mnoha letech poznal a uvítal hosty, kteří se u něj již někdy stravovali. Vynikal výbornou kuchyní a skvěle zásobenými sklepy. Nastává důležitý mezník pro gastronomii, neboť byly položeny základy pro dobrý obchod ve formě komunikace s hostem a byl kladen důraz na vytvoření přátelské atmosféry.¹⁵

1.2 Stravování v českých zemích u šlechtického dvora

„Propast mezi jednotlivými stravovacími kulturami se prohloubila v 16. století, kdy protestantská reformace spolu s mnoha jinými okolnostmi zavrhl dietní normy římskokatolické církve. Evropská kultura stravování tím byla hluboce otřesena. Po staletí platily postní předpisy, díky nimž si lidé navykli na střídání různých druhů mas a masa rybiho, živočišných tuků a rostlinného oleje. Důsledkem bylo omezení konzumace ryb.“¹⁶

Na konci 15. a počátkem 16. století začaly vznikat v českých zemích šlechtické dvory, které byly tvořeny skupinou lidí v blízkosti šlechtice. Stravování bylo zajištěno nejen pro jeho tabuli, ale i pro ostatní personál dvora.¹⁷

V období vrcholného středověku a raného novověku se výrazně rozšířil sortiment používaného nádobí. Místo jednoduchých dřevěných misek se na stůl pokládaly různé keramické nebo kovové mísy, džbány a poháry na nápoje. Nechyběly ani nádoby s vodou na opláchnutí rukou, tak zvané medenice. Nádobky, z kterých se voda nalávala, se jmenovaly aquamanile.¹⁸

Běžně používané nádobí bylo značně rozdílné - hliněné, dřevěné nebo železné. Nejvíce používané bylo cínové nádobí, které mělo erb. Zřídka se používalo i nádobí z mědi a mosazi. Koncem 15. století se začaly používat talíře. V 16. století se jídlo servírovalo i na stříbrných mísách. Při hostinách se používaly stříbrné poháry, příbory, džbány, kořenky, chladiče na víno apod. V 17. století se na tabulích začaly objevovat křišťálové sklenice. Z Itálie bylo dováženo benátské sklo, sklenice z čistého skla - ryté nebo rubínové. Používání skla umocnilo zážitek, nápoje byly vnímány všemi smysly.

¹⁵ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003.

¹⁶ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003, s. 113.

¹⁷ HRDLIČKA, J.: *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1660)*, 2000.

¹⁸ VAŠÁK, J., KÝR, K.: *Dějiny kulinářství I.*, 2010.

Víno v čiré sklenici lahodilo oku a zvyšovalo chuť na konzumaci. Z příborů byla nejprve používána lžíce, pak nůž a nejmladší součástí kompletu je vidlička. Vidlička se ve spojení s nožem začala používat od poloviny 17. století. Stříbrné příbory byly také zdobené drahými kameny, zlacené, ryté, případně opatřené erby.¹⁹

Stravovací služby byly reprezentací šlechtice. Při zajišťování byla důležitá nejen volba vhodných surovin, ale i zásobování, skladování, vlastní příprava, servis, úprava tabule, etiketa, kultura pití nápojů. Gastronomie dostává pravidla, která je nutno dodržovat.

Kuchyně se nacházely v bezprostřední blízkosti obytných šlechtických sídel. Místnosti kuchyní byly klenuté, podlahy byly udusány nebo vydlážděny kamenem a uprostřed stálo otevřené ohniště. Kouř z místnosti odváděly komíny. Podle černých stěn od kouře vznikl název černé kuchyně. Kromě otevřených ohnišť byly používány i pece. V blízkosti kuchyně se nacházela spižárna. Velké rozdíly mezi městskými a venkovskými sídly ve vybavenosti kuchyní odráželo postavení sociálních skupin. Nedostatkem tehdejší doby byla hygiena a odpadové hospodářství, kuchyňský odpad končil v potocích nebo v odpadních jámách v podhradí.²⁰

Kuchařské umění se vyučovalo na dvorech a kuchaři byly často posíláni do zahraničí. Při pořádání slavností si šlechtici kuchaře i půjčovali. Zapůjčení bylo projevem přátelské služby. Hierarchie v kuchyni byla určena velikostí dvora. U velkého dvora byl kuchmistr, správce kuchyně a pivnice.²¹ Největší počet služebníků v kuchyni se uvádí v 17. století na dvoře Alberta z Valdštejna, kde pracovali nejstarší kuchař, čtyři francouzští kuchaři, devět kuchtíků, správce kuchyně, kontrolor, pomocník správce, kuchyňský písař a čtyři ženy na mytí nádobí. Kuchyňský personál dostával stálou roční mzdu, někdy byly součástí platu i deputátní dávky, zejména obilí. Kuchyňský personál tvořili pouze muži. Ženy pracovaly jako pomocnice při mytí nádobí a úklidu kuchyně.²²

Skladba jídla byla ovlivňována náboženstvím, které prosazovalo půsty. Proto jeden den v týdnu byla hostina připravená bez masa. Tato tradice měla i zdravotní

¹⁹ VAŠÁK, J., KÝR, K.: *Dějiny kulinářství I.*, 2010.

²⁰ HRDLIČKA, J.: *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1660)*, 2000.

²¹ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003.

²² HRDLIČKA, J.: *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1660)*, 2000.

význam, protože bezmasá strava je vhodná pro lepší zažívání a fungování organismu. Dnes je využívána při dietách a zdravotních komplikacích.

Častým negativem bylo velké plýtvání jídla, nepředpokládalo se, že všechny chody budou zkonsumovány, účelem bylo ukázat na přepych. U dvora se jedlo dvakrát až třikrát denně. Ke snídani se podávaly různé kaše, chléb a někdy i maso. Obědy a večeře byly v polovině 16. století o pěti chodech, ke konci 16. století již osmichodové.²³

Pozitivním aspektem tehdejší doby, která ovlivnila i dnešní gastronomii, byla změna průběhu stolování a jeho povýšení na rituál, zároveň stanovení nových pravidel chování u stolu. Šlechtici mohli stolovat jen se sobě rovnými, museli dodržovat pravidla dobrých mravů. Strávníci si směli nabírat pokrmy ze společné mísy lžící, maso pouze nožem a ruce se nesměly pokrmu vůbec dotýkat. Nová pravidla zakazovala mlaskat, srkat, olizovat se, vyndávat pokrm z úst. Během oběda nebo večeře hrála hudba. Stolování probíhalo u velkých prostřených stolů. Stoly nejprve pokrývaly koberce. V 16. století se začaly z damašku vyrábět ubrusy a ubrousky. Při slavnostních příležitostech byly používány ubrusy delší. Na přelomu 16. a 17. století se ubrusy v průběhu hostiny měnily.²⁴

Hostina probíhala v uzavřené místnosti. Dveřník nebo pachole dohlížel na klid a bránil případnému vstupu nezvaných hostů. Při servisu jídel se občas používala dřevěná nosítka, z nichž se pokrmy překládaly na malé stolky v hodovní síni. Jídla byla servírována na mísách. Stolníci je pak přinášeli hostům na stůl. U tabule posluhoval kráječ, který masa porcoval. Nápoje servíroval číšník a dalším obsluhujícím byl pokrývač, který se staral o čistotu ubrusů. Některé zvyklosti a rituály z tehdejší doby byly převzaty při servisu jídel ve francouzském stylu obsluhy.²⁵

Způsoby používání potravin při vaření pokrmů byly popsány v kuchařských knihách. Nejstarší rukou psané sbírky kulinářských receptů v Čechách pocházely z 15. století. V 16. století vyšly tři anonymní kuchařské knihy. Čtvrtou napsal alchymista a astronom Bavor Rodovský z Hustiřan. Jeho cílem byla snaha o zvýšení prestiže

²³ HRDLIČKA, J.: *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1660)*, 2000.

²⁴ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003.

²⁵ tamtéž

kuchařského umění. Zdůraznil rozdílnost jídel z hlediska jejich nákladnosti a vlivu na zdraví. Kuchařské knihy byly určeny do šlechtických kuchyní a měly za úkol ukázat správnou přípravu pokrmů. První kuchařská kniha obsahovala 210 receptů. Byla vydaná v roce 1535 v Praze, ale nebyla ještě obsahově rozdělena.²⁶

Další kuchařské knihy byly rozděleny na pokrmy masité, páteční a sobotní. Kuchařské knihy měli ve svých knihovnách lidé z urozených vrstev, např. Petr Vok z Rožmberka. Záznamy o používání kuchařských knih můžeme najít v kuchyňských účtech a kuchyňských pořádcích, které se dochovaly na šlechtických dvorech. V první polovině 17. století si pořizovaly manželky šlechticů vlastní poznámky s kuchařskými recepty. Suroviny k přípravě pokrmů byly obtížně dostupné a finančně náročné, proto pro jiné sociální vrstvy nepoužitelné. Například kniha Polyxeny Lobkovicové z Pernštejna obsahovala recepty na různé lektvary, piškoty a kandované ovoce, perníky, preclíky, sirupy, oplatky. Při společenských setkáních na šlechtických dvorech byly kuchařské recepty velice oblíbené, což přispělo k obohacování kuchyně v českých zemích.²⁷

Až Magdalena Dobromila Rettigová docílila významu kuchařských knih tím, že byly používány ve všech sociálních vrstvách společnosti. Její jméno je v povědomí veřejnosti dodnes. Proslavila se jako vynikající autorka kuchařských knih, ale zároveň vynikala kuchařským uměním. Velice ráda nabízela stravovací služby. Její specialitou byla příprava pokrmů na hostiny k různým příležitostem. Jejím přínosem byla také výuka měšťských dívek, které neučila pouze vařit a pečovat o domácnost, ale i psát a šířit češtinu. Nejslavnější a nejznámější kuchařka vychází v roce 1826 pod názvem „Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské“. Mezi její další kuchařské knihy patří „Pojednání o telecím mase“ z roku 1843 nebo „Kafíčko a vše, co je sladké“ vydané roku 1845 jako poslední dílo. Na počest M. D. Rettigové byla založena První česká kuchařská škola spolku Domácnost, založená v roce 1885 na počest stoletého výročí jejího narození.²⁸ Při zamyšlení nad tím, proč byly recepty M. D. Rettigové tak rozšířené a oblíbené, se Alexandr Stich, který

²⁶ HRDLIČKA, J.: *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1660)*, 2000.

²⁷ tamtéž

²⁸ MALOVICKÝ, V.: *Co chutná mezi Orlicí, Labem a Cidlinou: kulinárně vlastivědné putování krajem plným vody, aneb o kuchyni hradecké, chlumecké, smiřické, novobydžovské, ale také o pardubickém perníkářství, perněstejných rybnících či Lázních Bohdaneč, ale také o páteru Koniášovi, kyselou, hladké Anče, zelí či bludičkách*, 2010.

připravil v roce 1986 souhrnné vydání díla Rettigové, domnívá, že Rettigová často přidávala ke svým receptům nějaký osobní zážitek nebo zkušenost. Rettigová vynikala také výborným slohem, dobrou češtinou, psala jasně a srozumitelně. Učila své čtenářky šetřit, využívat zbytky potravin a ničím neplýtvat. Přitom její knihy byly určeny i pro úplné začátečnice, které s vařením neměly zkušenosti. Rettigová doporučovala nad přípravou jídla a jeho servisem přemýšlet, doplňovat vše vhodnými maličkostmi a ozdobami. Preferovala hojnost chodů v malých porcích, což zamezovalo přejídání. Některé chody byly připravovány ze zeleniny.²⁹ To platí i v současné gastronomii, kdy pokrmy jsou podávány v malých porcích, které lahodí oku. Jsou zaměřeny na detail. Výsledkem je nabídnout něco nad rámec běžných služeb.

V první polovině 19. století přichází výrazná změna ve skladbě potravy. V Čechách se objevují brambory, o kterých Rettigová s oblibou píše a chválí je. V kuchyni se začaly používat nové přístroje a s nimi nastaly i změny při přípravě jídel. Objevily se sporáky s troubou, mlýnky na maso. Další změny souvisely s cestovním ruchem, narůstal vliv evropských a zámožských kuchyní. Cizí země ovlivnily názvy jídel - španělský ptáček, francouzské brambory, ruská vejce.³⁰

Při přípravě sladkých moučníků se používaly pečící a dortové pánve. Moučníky pečené v troubě se začaly vyrábět až po smrti Rettigové. Ale její kuchařky upravovaly další autorky a přizpůsobovaly je potřebám a požadavkům nového trhu. S rozvojem trouby vzrostla i dostupnost a oblíbenost moučníků. Oblíbenými nápoji se staly káva, čaj a kakao. Čokoláda byla prodávána jako pochoutka a stala se součástí různých sladkých jídel a dortů.³¹

1.3 Lidová kuchyně

Stravování chudých vrstev bylo skromné a střídité. Vzájemně kombinovali to, co sami vypěstovali. Byla připravována jídla z prosa, medu, vajec, luštěnin, mléka, zeleniny, masa, hub a ovoce, vesměs s použitím soli, pepře, popřípadě rebarbory. Pokrmy se rozdělovaly na slavnostní jídla, postní jídla a jídla běžného dne. Základní složkou potravy byl chléb. V 15. století se vyskytují záznamy o dvanácti druzích chleba.

²⁹ BERANOVÁ, M.: *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, 2001.

³⁰ tamtéž

³¹ tamtéž

K chlebu byl podáván sýr, jídlo se zapíjelo mlékem, kyškou nebo podmáslím.³²

Nestálost počasí měla vliv na neúrodu, která způsobila časté hladovění a vymírání lidí, např. v roce 1776. Sortiment pokrmů při stravování rolníka vycházel ze základních potravin - rýže, chleba, sádla, brambor, tykve, mrkve, hrachu, jáhel. Mastilo se tuky rostlinného původu, připravovaných z bukvic švestek, třešňových a meruňkových jader, z plodů černého bezu. Častá byla příprava kaší z jáhel, prosa, pohanky, ova, krupice, luštěnin nebo brambor.³³

V roce 1817 postihl Evropu nedostatek obilí, mouka se vyráběla i z kořinek pýru. Při pečení chleba se používala smícháním s chlebovou moukou v poměru 1:1. Sortiment chleba byl různorodý - ječný, preclíkový, prosný, jáhlový, žaludový, pohankový, rýžový, perníkový. Za nejlepší byl považován žemlový chléb.³⁴

V jednotlivých regionech můžeme vidět rozdílné zvyky a úpravy jídel. Pro Podkrkonoší je typické kyselo připravované z chlebového kvásku, podávané s brambory. Za další prosté pokrmy byly považovány chlupaté knedlíky, švestkové knedlíky, pouštěné buchty, žebrácká polévka, couračka, oukrop.

Bohatým krajem byla Haná. Mezi oblíbená jídla patřila jídla moučná - knedlíky, buchty, koláče. Na vesnici koncem 19. století byly omezené zdroje potravin. V obchodech si lidé kupovali pouze cukr, sůl, kvasnice. Potraviny, brambory a obilí si lidé na polích pěstovali pro sebe i pro svoje domácí zvířata. Na zahrádce měli zeleninu všeho druhu. K uskladnění používali sklepy, proto jim potraviny vydržely celý rok. Obilí mleli v mlýnech na mouku. Mezi základní potraviny patřilo maso, mléko a vejce. Zásadní byl chov prasat, krav, drůbeže, králíků.³⁵

Snídaně byly prosté. K obědu byla vždy polévka, časté byly luštěninové omáčky s pečivem. Do jídelníčku bylo zařazeno často zelí. Kachny, kuřata nebo husy se pekly především v neděli. K večeři se podávalo mléko s chlebem nebo zakysané podmáslí s bramborami. Jídlo podléhalo také sezónnosti, např. vaječná jídla se vařila při období snášení většího počtu vajec. Tato situace na venkově trvala až do 50. let dvacátého století, kdy nastala kolektivizace zemědělství. Ale po roce 1989 se lidé k pěstování

³² VAŠÁK, J.; KÝR, K.: *Dějiny kulinářství IV.*, 2010.

³³ LEKEŠOVÁ, M.: *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku, aneb, Opomíjená jídla a zvyky*, 2011.

³⁴ MONTANARI, M.: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*, 2003.

³⁵ LEKEŠOVÁ, M.: *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku, aneb, Opomíjená jídla a zvyky*, 2011.

plodin na soukromé půdě nevrátili. Začalo k němu docházet až v současnosti během světové hospodářské krize. Důvodem bylo poznání, že vlastní potravina vyžaduje při pěstování spoustu práce, je však nejlevnější, zdravější a kvalitnější, čerstvá a bez konzervačních látek.³⁶ Současným trendem se opět stávají potraviny vypěstované u místních zemědělců. Jsou zárukou kvality a čerstvosti.

Do života našich předků významně zasahovaly různé církevní příkazy a z nich nejvýznamněji půsty – čtyřicetidenní půst před Velikonocemi, další půst v adventu, jednodenní půsty, které se pravidelně opakovaly každou středu a pátek, později také v sobotu. Půst znamenal vyřadit z jídelníčku maso a masité pokrmy teplokrevných zvířat a živočišné tuky. Zákaz se nevztahoval na konzumaci ryb. Po dlouholetých zkušenostech se uvádí, že omezení je zdraví prospěšné. Náhlé změny přerušují jednotvárnou stravu a vyvolávají příznivou reakci organismu.

Hojnost jídla si naopak lidé dopřávali při lidových veselících a hodech, které byly pořádány pozdě na podzim a ke konci zimy. Další přerušení jednotvárného života a důvod k hodování přinášely rodinné události, jako například narození dítěte, ale také úmrtí některého člena rodiny nebo svatba.³⁷

³⁶ LEKEŠOVÁ, M.: *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku, aneb, Opomíjená jídla a zvyky*, 2011.

³⁷ ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M.: *Česká strava lidová*, 2011.

2. STRAVOVACÍ SLUŽBY

Stravovací služby uspokojují základní potřeby výživy. Jsou odrazem společensko-ekonomické činnosti. Zabývají se přípravou jídel a nápojů, jejich servisem a následným prodejem z hlediska specializace jednotlivých činností a profesí. Všechny tyto činnosti se musí vzájemně doplňovat, nejdůležitější je ovšem koordinace hladkého průběhu a návaznosti jednotlivých středisek.

Pro hosta se stává podstatná také atmosféra restauračního zařízení. Osvětlení fasády podniku a jeho vstupu rozhodne často o tom, zda se rozhodne restauraci navštívit. Světlo interiéru by mělo být přizpůsobeno zaměření podniku. Host vnímá všemi smysly, tedy i očima. Vstupem do hostinského zařízení začíná pro hosta servis, kdy se personál musí zákazníkovi věnovat od prvopočátku. Interiér je vybírán podle účelu hostinského zařízení nebo podle historie podniku. Dominanci interiéru může tvořit například barový pult, výčepní stoličky, kávovar. Host vnímá atmosféru i sluchem. Hudba podkreslující atmosféru by neměla být příliš hlasitá. Pro hosta má sekundární význam, ale špatný výběr repertoáru ho může rozladit.

Podmínkou poskytování kvalitních služeb je spolupráce mezi výrobním a odbytovým střediskem. Kuchyně je stěžejní, ale obsluha ji musí umět prodat a nabídnout k ní servis. Zákazník by měl dostat něco navíc, protože ve službách hrají roli maličkosti a detaily. Základem úspěchu je vyváženost. Klient by měl odcházet s příjemným a spokojeným zážitkem, o kterém bude následně vyprávět dalším potenciálním zákazníkům.

V posledních letech můžeme sledovat v gastronomii nové trendy. Mezi nejznámější patří front cooking, nebo-li vaření před hostem. Účelem je přiblížení se k zákazníkovi, který vnímá přípravu jídla svými smysly. Sleduje suroviny a ingredience, z kterých se pokrm připravuje. Cítí rozmanitost vůní. Komunikuje s kuchařem během přípravy a následně pokrm ochutná. Hosté oceňují show a zábavnou komunikaci, získají nevšední zážitek a připadají si jako V.I.P. klienti. Takový typ restaurací vzniká většinou při stavbě nového zařízení. Vybavení kuchyně vyžaduje designové sladění s odbytovým střediskem. Je nutná kvalitní vzduchotechnika pro odvod par z vaření, ale především maximální zamezení sálavého tepla do restaurace. Používají se moderní plotny s indukčním ohřevem, kde je minimální únik

zbytkového tepla. Vybavení je vysoce finančně náročné. Nesmíme zapomenout ani na bezpečnostní hledisko, příprava pokrmů probíhá v bezprostřední blízkosti hosta. Indukční plochy se vypnou, pokud se na nich objeví cizí předmět, vyvaří se voda v nádobě nebo se na varné ploše rozlije tekutina. Neocenitelnou pomocí pro kuchaře jsou šokovací zařízení a vakuovačky. Front cooking vyžaduje pečlivou přípravu před začátkem provozní doby. Podmínkou je také udržovat čistotu již při vaření na vysoké úrovni. Kuchař by měl mít dobré jazykové znalosti a herecké nadání. Front cooking si našel velké množství příznivců a je perspektivní variantou pro budoucnost.

Dalším trendem je používání conveniencí, v doslovném překladu pohodlí. Convenience jsou potraviny již zpracované a určené pro rychlou přípravu jídel. Rozdělujeme je na:

- částečně zpracované výrobky jako jsou vakuované oloupané brambory, očištěná zelenina, čerstvě naporcované maso, čerstvá těsta,
- napůl zpracované výrobky, kam patří vývary v gelu nebo kostce, sušené omáčky, mražená zelenina, hranolky, krokety,
- výrobky připravené k použití, například houskové knedlíky, croissanty,
- výrobky určené k přímé konzumaci, kde nejvyšší oblibu má zmrzlina, dezerty.

Protože se convenience staly kritizovanou záležitostí, dochází v tomto směru ke zvyšování kvality používaných surovin, často i biopotravin. K rozvoji přispěl i vyšší stupeň zpracování produktů, například u ryb treska pokrytá citronovo-máslovou krustou. Rozšíření sortimentu výrobků jako jsou sojové výrobky, grilované nebo ochucené přílohy. Využití conveniencí má výhodu při neočekávaném větším počtu hostů, kdy se zkracuje doba přípravy a zákazníci jsou rychleji obslouženi. Convenience se využívají také v jídelních a lůžkových vozech, kde může být v krátkém čase změněn počet konzumentů. K rychlejšímu servisu přispívají také konvektomaty a šokové zchlazovače, které umožňují pokrm prudce zmrazit a před podáváním refreshovat. Technické možnosti moderních přístrojů snižují náklady, zvyšují efektivitu práce, zlepšují kvalitu pokrmů, přispívají k šetrnější úpravě surovin a nabídce zdravé kuchyně.

2.1 Rozdělení stravovacích služeb

Stravovací služby rozdělujeme na veřejné a uzavřené. Veřejné stravování je přístupné pro širokou veřejnost. K uzavřeným typům řadíme například stravování v nemocnicích, školách, školkách, menzách, poslanecké sněmovně.

Hostinská zařízení ve stravovacích službách klasifikujeme podle doporučení a statistické metodiky Evropské unie do dvou kategorií: restaurace a bary. Pro kategorii restaurací je hlavní činností prodej pokrmů, nápojů, s možností různých forem společenské zábavy.

Kategorii restaurace můžeme ještě dále rozdělit:

- restaurace - restaurace, pohostinství, motoresty
- samoobslužné restaurace - jídelny, bufety
- rychlé občerstvení - bistro, občerstvení, kiosky
- železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících.³⁸

Kategorii bary dělíme na:

- bary
- noční kluby
- pivnice
- vinárny
- kavárny, espressa.³⁹

2.2 Formy nabídky

Nabídku tvoří určitý objem a sortiment výrobků a služeb určený k uspokojení poptávky. Poptávka je závislá na příjmu zákazníka, cenách jídel a nápojů, charakteru zařízení - jeho kategorii a specializaci, sezóně, výrobní a odbytové kapacitě, zásobování, požadavcích zákazníka.

³⁸ ZIMÁKOVÁ, B.: *Food & Beverage Management*, 2007.

³⁹ tamtéž

Nabídku představuje jídelní a nápojový lístek, který je zároveň ceníkem a propagačním prostředkem stravovacího zařízení. Při řazení chodů pokrmů a druhů nápojů se dodržují pravidla gastronomického pořadí.⁴⁰

Úprava a rozsah jídelního lístku odpovídá míře standardu. U špičkových restaurací je stálý jídelní lístek se širokým sortimentem. Potom je nutností zajistit správné zásobování, aby všechna jídla byla neustále v nabídce. Nevýhodou stálého jídelního lístku jsou vysoké náklady na tisk, následně zůstává dlouhou dobu v používání. Stálý jídelní lístek doplňuje denní vložka, která může být polední, večerní. Jídla zde obsažená jsou sezónní, reagují na podmínky trhu nebo blížící se konec doby trvanlivosti. Restaurace nižšího standardu používají denní jídelní lístky, které jsou uzpůsobeny charakteru střediska a provozní době, kde rozlišujeme polední a večerní provoz.⁴¹

Zvláštní formou nabídky je menu, kompletní souhrn jídel připravených pro konkrétní skupinu k obědu nebo večeři. Skládá se z polévky, hlavního jídla a moučnicku. Rozšířené menu může obsahovat další jídla a nápoje, bývá připravováno k zvláštním příležitostem, například svatbám, k výjimečným setkáním. U menu se neuvádí cena jednotlivých chodů, ale souhrnná částka.

U nápojových lístků si musíme uvědomit, že široký sortiment podávaných nápojů může vést k časté obnově lístku. Protože například druhy archivních vín jsou v omezeném počtu. Po zkonsumování je nutno vytvořit nový nápojový lístek.

Jídelní a nápojové lístky jsou uzpůsobeny charakteru provozovny, například Lobby bar bude mít především nápojový lístek s omezeným množstvím pokrmů. Restaurace mohou být zaměřeny na národní kuchyni nebo na kuchyni se zvěřinovými nebo jinými specialitami, na mezinárodní kuchyni. Existují také samostatné lístky snídaňové, kavárenské nebo speciální nabídkové. U vyššího standardu služeb a předpokladu návštěvy zahraniční klientely se lístky připravují i v jiných jazykových mutacích. U zařízení rychlého občerstvení je jídelní a nápojový lístek nahrazen ceníkem vyvěšeným na viditelném místě.

⁴⁰ ORIEŠKA, J.; ČECH, J. ed.: *Technika služeb cestovního ruchu*, 1999.

⁴¹ tamtéž

2.3 Rychlé občerstvení

Podle kategorizace statistické metodiky Evropské unie patří mezi rychlé občerstvení bufety, bistra, fast food outletry, kiosky. Bufet je hostinské zařízení poskytující občerstvení nebo stravovací služby formou samoobsluhy. Často bývají specializovány, jako například mléčný bufet. Bistro je formou bufetu s typickými kulatými stolky. Obdobně jsou specifikovány i fast food outletry, kam patří McDonald's, Burger King, KFC a další. Rozdílem je prodej pokrmů a nápojů v jednorázových obalech a při konzumaci se nepoužívá příbor. Posledním druhem rychlého občerstvení je kiosky, kde se prodávají pokrmy a jídla sezónně a není poskytnuta konzumační odbytová plocha. Doplňkovými druhy rychlého občerstvení mohou být prodejní okna nebo pochůzkový prodej.⁴²

Formy rychlého stravování mají původ v USA, odkud masově přešly i do evropských zemí. Rozlišujeme je podle sortimentu, který nabízejí:

- **fast food** - standardní sortiment jídel připravovaný před hostem. Například hamburger, hot-dog, plněné taštičky, kuřecí křídélka, saláty, hranolky, zmrzlina. Typické nápoje Cola, Mirinda, Fanta, koktejly, káva.⁴³
- **restaurace typu mauredo a churasco** - tzv. steak house. Masa připravená na několik způsobů v různých velikostech, podávaná se studenými a teplými omáčkami. Nabídku rozšiřuje salátový bar. Nápoje jsou podávány nealkoholické, ale i alkoholické.⁴⁴
- **minigril, pipigril** - sortiment tvoří většinou grilovaná kuřata, ale mohou to být také řízečky nebo sladké moučníky, jako jsou vafle.⁴⁵
- **kebaby a gyrosy** - tzv. grillroom. Velká část jehněčího nebo vepřového masa umístěná na rotačním grilu, kde se při podávání ořezává na tenké plátky a servíruje se zeleninou a studenými omáčkami v chlebové housce. Konzumace je vestoje nebo prodejem přes ulici.⁴⁶

⁴² ORIEŠKA, J.; ČECH, J. ed.: *Technika služeb cestovního ruchu*, 1999.

⁴³ tamtéž

⁴⁴ tamtéž

⁴⁵ tamtéž

⁴⁶ tamtéž

- **patisserie, patisserie** - zařízení s cukrářským sortimentem moučníků a zákusků ve tvaru pizzy. Podávání teplých alkoholických nápojů i nealkoholických nápojů.⁴⁷
- **lunch restaurace** - tento typ restaurací se v Čechách nevyskytuje, v evropských zemích je najdeme ve Skandinávii. Za jednotný poplatek si host může vybrat ze studených a teplých bufetových vozů podle svého přání. Sortiment se skládá ze studených předkrmů, salátů, dresingů, teplých polévek, teplých jídel, příloh, teplých moučníků a zákusků. Nápoje se platí zvlášť. Pokrmy i nápoje si host odnáší ke stolu sám.⁴⁸ Podobný systém funguje v ČR při podávání brunchu, který se stal trendem posledních let v hotelových restauracích kolem 11.00 hod.
- **barbecue** - opékání celých selat, jehňat, telat nebo kusů masa na roštu nebo rožni před hostem. Tento typ hostinských zařízení není u nás běžný. Barbecue je využíváno při rautech nebo jiných cateringových akcích, většinou pořádaných v přírodě.⁴⁹
- **pizzerie** - malé restaurace nebo prodejní okna nabízející pizzu k okamžité konzumaci ve speciálních obalech.⁵⁰
- **ostatní** - šašlikárna, čajovna.⁵¹

⁴⁷ ORIEŠKA, J.; ČECH, J. ed.: *Technika služeb cestovního ruchu*, 1999.

⁴⁸ tamtéž

⁴⁹ tamtéž

⁵⁰ tamtéž

⁵¹ tamtéž

3. FAST FOOD

Fast food je obrazem životního stylu dnešní společnosti. Fast food je velice specifický v kultuře stolování, v používání inventáře, způsobu obsluhy hostů, úpravy stolu a způsobu chování u stolu. Některé úkony při poskytování služeb se přesouvají na hosta. Jediný důraz je kladen na rychlost odbavení hosta a čistotu prostředí. Talíře ani příbory nejsou používány. Jídla a pokrmy jsou expedovány v jednorázových plastových obalech a konzumovány rukama, s použitím papírových ubrousků. Pokrmy mohou být připravovány a expedovány nekvalifikovaným personálem. Fast foody využívají příležitostných brigádníků a fluktuace zaměstnanců je vysoká. Prodej je uskutečňován přes pult a host si v mnoha případech po konzumaci i sám uklidí. Výsledkem je rychlý výběr, prodej a konzumace. Konzumace probíhá ve spěchu, vestoje nebo za pohybu. Často je expedice jídel a nápojů podávána přímo do auta.

Nevýhody rychlého stravování spočívají také v stereotypu nabízeného sortimentu, sortiment jejich pokrmů není typický pro národní kuchyni. Jedná se o nezdravou výživu, zatěžující životní prostředí tím, že produkuje nadměrné množství obalů a plastů. Na sortimentu se objevují především smažená jídla, jejichž odpadem je přepálený tuk. Mezi výhody patří snadná dosažitelnost, rychlost služeb, standardní kvalita jídel.

Stolování je pro každého z nás sociálně kulturní záležitostí. Stravovací návyky se vyvíjely během několika století, od počátku lidského rodu. Stravování s neznámým člověkem je vnímáno jako pocit ohrožení. Fast foodové restaurace se vyznačují velkou koncentrací strážníků, což znepříjemňuje pohodu při jídle. Zvýšený pohyb přicházejících a odcházejících lidí nás nutí neustále kontrolovat situaci kolem sebe. Jídlo neprobíhá v příjemném a klidném prostředí, ale naopak dochází k neustálému vyrušování. Čím větší fast food a více strážníků, tím je situace horší. Požitek z jídla neradi sdílíme s cizími lidmi, kteří si přisedají ze spěchu. Chvilce, které by nám měly přinášet požitky, nesdílíme s blízkými lidmi, protože nároky na volné místo nás nutí stravovat se s naprostou cizími lidmi.⁵² V historii byl kladen důraz na zasedací pořádek nebo vybrané místo u stolu bylo určeno pro konkrétní osobu. Tato tradice se stále dodržuje při slavnostních příležitostech. Ať už oficiálních nebo rodinných.

⁵² VÍTKOVÁ, M.: *Kvalita stravování jako sociální služba*, 2006.

Aby se lidé cítili při konzumaci jídla příjemněji, měli by být usazováni u stolu se svými přáteli. Každý stůl obsluhuje personál určený pro jejich potřeby. Prostředí zpříjemňují ubrusy, ubrousky, prostření stolu. Na stolech by měla být květinová dekorace. Obrázky na stěnách dotvářejí atmosféru. Restaurace by měla být rozdělena na menší části - paravany, zdmi, květinami apod. Působivý interiér a příjemná obsluha to vše dotváří příjemný zážitek z jídla. Při dodržení těchto zásad se konzumenti cítí spokojeně a zážitek z jídla se umocní.⁵³

Typickým představitelem fast foodového jídla jsou restaurace McDonald's. Značka McDonald's patří k nejznámějším globálním produktům na světě. Značka se stala synonymem a symbolem rychlého občerstvení.

3.1 Historie Fast Foodu

První restaurace McDonald's byla otevřena 23. července 1940 bratry Dickem a Macem McDonalďovými v San Bernardinu v Kalifornii. O masivní rozvoj firmy se ovšem postaral až Ray Kroc, který byl synem emigranta Aloise Kroce pocházejícího ze Stupna u Plzně. Ray Kroc začal budovat celosvětově známou značku firmy. Navrhl postavit pobočky po celém území USA. V roce 1955 otevřel svou první restauraci McDonald's v Illinois. O šest let později, v roce 1961, přesvědčil majitele a firmu odkoupil za 2,7 milionu dolarů. Přejmenoval ji na McDonald's Corporation.⁵⁴ Ray Kroc nebyl zakladatelem, ale zabezpečil díky svému obchodnímu talentu velký rozmach a rozšíření značky. Měl smysl pro detaily a drobnosti.

Důležitou změnou byl vstup na burzu, kdy v roce 1965 se akcie firmy staly veřejně obchodovatelné. Nastala další expanze otevřením restaurací McDonald's v roce 1967 v Kanadě a Portoriku, o další čtyři roky později i v Evropě, konkrétně Holandsku, Německu. V roce 1986 se objevila první restaurace této firmy ve Velké Británii. V 90. letech společnost vstoupila do dalších trhů střední a východní Evropy, například v lednu 1990 byla otevřena restaurace v Moskvě. V České republice vznikla první pobočka tohoto řetězce v Praze ve Vodičkově ulici v roce 1992.⁵⁵

⁵³ VÍTKOVÁ, M.: *Kvalita stravování jako sociální služba*, 2006.

⁵⁴ http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/spolecnost/historie_spolecnosti.shtml, [cit.2011-09-25].

⁵⁵ http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/spolecnost/milniky_mcdonalds.shtml, [cit.2011-09-25].

Řada faktorů má vliv na vývoj a rozvoj společnosti: růst počtu zákazníků, růst podílu turistů, změna počtu konkurenčních firem, průměrné výdaje spotřebitelů, změna v segmentační struktuře, tržní podíl, intenzita a způsob propagace, cenová inflace.

3.2 Franchising

Fast foody fungují většinou na principu tzv. franchisingu. Franchising je marketingový systém distribuce zboží, služeb nebo technologií, který je založen na úzké a nepřetržité spolupráci mezi právně a finančně samostatnými a nezávislými stranami franchisorem a franchisantem.⁵⁶ Principy franchisingu jsou zpracovány v Evropském kodexu etiky franchisingu.

McDonald's nabízí franchisantovi (příjemci franchisingové licence) možnost vlastní seberealizace provozováním restaurace, používání obchodní značky, ochranné známky, know-how, obchodních a technických metod, systém postupů po dobu dvaceti let, profesionální pomoc při připojování provozovny do řetězce. Poskytuje mu marketingovou podporu, reklamu na celosvětové úrovni, tudíž působí nejen na místní obyvatelstvo, ale i na zahraniční turisty. Firma dává k dispozici propracovaný systém na proškolení personálu, informační systém, provozní a manažerské poradenství. Franchisor (poskytovatel franchisingové licence) si pro své know-how a výše uvedené služby vybírá zájemce s vlastním kapitálem cca 7,5 milionu Kč, s organizačními a řídicími zkušenostmi a předpoklady.⁵⁷

Jednorázová investice franchisanta se pohybuje okolo 19,2 mil Kč, přičemž 40 % nákladů je požadováno pokrýt z vlastních zdrojů. Dále jsou účtovány měsíční poplatky: poplatek za prostory (9 - 16 % z čisté tržby bez DPH), franchisový poplatek (5 % čisté tržby restaurace), příspěvek na marketing (5 - 5,5 % z čisté tržby). Na lokální marketingové aktivity je doporučená investice 1 % z čistých tržeb.⁵⁸

Hlavním artiklem McDonald's je hamburger, který firma nevyalezla, přesto je s ním spojována. K výrobě produktů se používá především hovězí, kuřecí a vepřové maso, pečivo, mléčné produkty, Coca-Cola, kečup a jiné omáčky a v neposlední řadě ovoce a zelenina.

⁵⁶ BERÁNEK, J.; KOTEK, P.: *Řízení hotelového provozu*, 2007.

⁵⁷ http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/franchising/principy_franchisingu.shtml, [cit. 2012-01-25].

⁵⁸ http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/franchising/principy_franchisingu.shtml, [cit. 2012-01-25].

3.3 Negativní aspekty a inovace

Restaurace McDonald's čelí neustálé kritice, proto velmi intenzivně pracuje na inovacích a vytváření nového příznivého obrazu. V roce 2009 byla v rámci restaurace McDonald's otevřena kavárna McCafé v Praze Průhonicích. Nabízí kávové speciality a nabídku dezertů. V současné době je v ČR dvacet specializovaných kaváren.

V roce 2010 přichází McDonald's s novým logem. Tradiční červenou vystřídala zelená, doplněná žlutou barvou.

Obrázek 1: Nové logo McDonald's



Zdroj: <http://www.mcdonalds.cz> [cit.2011-11-30]

Nejvíce kritizovaným tématem se stává zaměření na dětské klienty. Produkty podávané ve fast foodech neodpovídají metodám správné výživy. McDonald's uzavřel dohodu s firmou Walt Disney o spolupráci. Postavičky z jeho filmů používá k propagaci produktů Happy Meal, které jsou díky tomu velice dobře prodejné. V současné době ovšem probíhá kampaň neziskové organizace Corporation Accountability International proti cílené reklamě na Happy Meal. Pokrmy určené pro děti obsahují příliš mnoho tuků, soli, cukrů a jsou pro děti nevhodné. Celosvětový trend prosazuje zásady správné a zdravé výživy. Nabízený sortiment a nezdravá výživa přispívají k obezitě. Organizace varuje na nebezpečí návyku dětí na nezdravé jídlo. Zároveň požaduje, aby akce Happy Meal skončila. Nezisková organizace už v minulých letech bojovala proti ekologickému dopadu používání plastových lahví společností Coca-Cola a jejich vysokému obsahu cukru v nápojích.⁵⁹

⁵⁹ <http://aktualne.centrum.cz/ekonomika/nakupy/clanek.phtml?id=700997>, [cit. 2011-09-30].

V případě zatížení životního prostředí se snaží McDonald změnit svůj obraz. Nadměrnou produkci obalových materiálů při servisu zastírá zdůrazněním ekologických opatření ve svých provozovnách jako je používání energeticky úsporných technologií (například Lon Works). Do vybavení kuchyňského zařízení se využívají spotřebiče s nízkou spotřebou energie společnosti Echelon. Spotřebiče mimo jiné poskytují data nutná pro HACCP, což je sledování kritických bodů předepsaných hygienickou normou. Tím firma ušetří pracovní sílu, která by musela tyto hodnoty odečítat z teploměřů a vypracovávat hlášení.

Dále zdůrazňuje moderní využívání technologií pro efektivnější využití zdrojů. Možnost využívat teplého vzduchu, který se vytváří při vaření pokrmů, na předehřívání teplé vody. Recykluje a kontroluje odpadní vody, aby snížila dopad na životní prostředí. Používá dávkovací a ředící automaty na čisticí prostředky, které přicházejí v koncentrátech z recyklovatelných obalů.⁶⁰

Množství odpadu se snaží minimalizovat jeho tříděním. Používá recyklovatelné materiály při výdeji. Nápoje se vozí v igelitových pytlích, kde jsou čepovány postmixy. Množství odpadu se údajně snižuje tím, že většina používaných materiálů je recyklovatelná. Před recyklací musí být odpad důkladně roztříděn. Provozovny používají třídící kontejnery na plasty, papír, kuchyňský odpad, směsný odpad. Třídí se i polyetylenové folie a kartony, z kuchyňského odpadu tuk. Přesto je produkce obalových materiálů spotřebovaných při konzumaci jídla obrovská a zatěžuje životní prostředí.⁶¹

Firma si je vědoma svých negativních důsledků, proto část zisku věnuje na projekty zaměřené z hlediska společenské odpovědnosti sponzoringu a charitě. Dalším negativním aspektem firmy je zvyšování nezaměstnanosti. Lidé jsou nahrazováni moderní technikou. Pokladní terminály mají v budoucnosti nahradit pracovní sílu a zvýšit výkonnost odbytu.

- **Další fastfoodové firmy**

V kategorii fast food působí také firmy Burger King, KFC, Pizza Hut, Subway,

⁶⁰ http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/materialovy_cyklus/hospodareni_s_odpady.shtml, [cit. 2012-01-30].

⁶¹ http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/materialovy_cyklus/hospodareni_s_odpady.shtml, [cit. 2012-01-30].

Dunkin's Donut. V kategorii kaváren je největším fast foodovým řetězcem Starbucks.

V říjnu 2011 se v Praze prezentovaly americké fast foodové firmy Dairy Queen nebo Pretzelmaker. Jejich snahou je pomocí franchisingu zaujmout místo na českém trhu. Firma Dairy Queen se specializuje na mražené jogurty, zmrzliny a hamburgery. Řetězec Pretzelmaker se zaměřuje na výrobu teplých preclíků. Franchisant by si zakoupil kiosek a prodával teplé preclíky přímo na ulici.

O český trh má zájem také řetězec Texas Chicken, který se specializuje na kuřecí maso. Konkurenci mezi zmrzlinovými produkty chce rozšířit firma Marble Slab Creamery, která patří pod Global Franchise Group. V České republice v roce 2010 působilo na základě franchisových systémů 150 firem. Dalších sedmdesát společností je mezi potencionálními zájemci.⁶²

3.4 Komerzializace, globalizace, mcdonalizace

„Velkou změnou 20. století je komercializace ve smyslu zvětšující se závislosti spotřebitelů na tržních vztazích. S rozšiřováním industrializace a urbanizace po celém světě navštěvovalo stále více lidí obchody, místo aby potraviny sami pěstovali nebo získávali směnou. Tento prodej měl pouze lokální charakter. Úzký vztah mezi producentem a spotřebitelem vedl k omezené nabídce na místní potraviny a některé drahé produkty přivezené z exotických zemí. Vzdálenost mezi producentem a spotřebitelem rostla, objevilo se více zprostředkovatelů a nadnárodních subjektů, které přišly s novou produkcí a distribucí. S růstem produkce, komercializace a zmezinárodnění se dostávalo mnoho specifických exotických chutí do celého světa. Dostupnost produktů během celého roku rostla a byla rozšířena jejich sezónnost. Další velkou změnou přispívající k formování nových stravovacích zvyklostí je zvýšení podílu pracujících žen, prodloužení délky života, zmenšení počtu členů domácnosti, rozpad komunistického bloku a růst kvality vzdělání.“⁶³

Od 30. do 60. let 20. století se čerstvé potraviny nakupovaly na trzích nebo u drobných obchodníků. V šedesátých letech vlivem globalizace se potraviny

⁶² http://www.financninoviny.cz/zpravodajstvi/zpravy/do-ceska-miri-retezec-dairy-queen-miliardare-buffetta-/705845?utm_source=rss&utm_medium=feed, [cit. 2012-01-11].

⁶³ FREEDMAN, P. H. ed.: *Jídlo: dějiny chuti*, 2008, s. 337.

soustřeďovaly do supermarketů a nakupování prošlo velkými změnami. Vliv na tuto situaci neměly pouze národní a mezinárodní značky, ale i masový rozvoj dopravy, rostl význam reklamy, která získala mezinárodní rozměr. Dalšími důvody byly rychlé inovace, standardizace a růst masové produkce. Masovou spotřebu nejdříve kritizovala studentská hnutí. Antiglobalisté odmítali konzumní společnost ze sociálních, ekologických a estetických důvodů. Protestovali proti standardizaci a industrializaci, které přinášejí hrozbu a ničí odkaz dědictví. Přírodní zdroje jsou omezené a je nutné je bránit. Z tohoto důvodu útočí od osmdesátých let při svých protestech na restaurace McDonald, které jsou symbolem globalizace.⁶⁴

Také politická kritika vývoje potravinářského průmyslu v sedmdesátých letech vedla v Itálii ke vzniku hnutí Slow Food, nebo-li „pomalého jídla“. Dnes má hnutí Slow Food tisíce příznivců ve více než čtyřiceti zemích po celém světě. Cílem hnutí je boj proti globální standardizaci jídla ve světě podporou rozmanité, tradiční a ekologické gastronomie. Zpočátku poskytovali ideologickou základnu celému hnutí levicově orientovaní mladí lidé, ale brzy se zapojila široká veřejnost. Ve svém protestu proti globalizaci a popularizaci moderního potravinářského průmyslu není toto hnutí chápáno jako konzervativní, ale inovativní. Podněcuje zájem o místní kuchyni, místní produkty, příchutě a techniky.⁶⁵

„Ale i další organizace se snažily monitorovat a určovat směr masové produkce a distribuce potravin. V Holandsku o udržení kvality jídla pomocí testů usilovalo „Sdružení spotřebitelů“, které vzniklo v roce 1953, dosáhlo až 275.000 členů a vytvořilo silnou lobbistickou skupinu, která byla schopna ovlivnit producenty, maloobchodní řetězce, vládu i mezinárodní organizace.“⁶⁶

Je nutné si uvědomit, že jídlo není jen potrava určená k rychlé konzumaci. Jídlo potřebuje čas, měli bychom porozumět souvislosti mezi jídlem na našem stole a místem, kde bylo vypěstováno.

V 70. letech začal masový nárůst supermarketů, které zvyšovaly prodej jídla v Evropě. Mezi novinky se zařadily mražené a snadno upravitelné potraviny, výrobky bio a light nebo exotické jídlo. Velký výběr potravin soustředěných na jednom místě

⁶⁴ FREEDMAN, P. H. ed.: *Jídlo: dějiny chuti*, 2008.

⁶⁵ tamtéž

⁶⁶ FREEDMAN, P. H. ed.: *Jídlo: dějiny chuti*, 2008, s. 349.

a úspora času, kterou přineslo snímání čárových kódů, udělalo ze supermarketů přednost, kterou v průběhu dalších let zdokonalovaly. Výhodou byly polotovary s minimální náročností na přípravu v mikrovlnné troubě. Polotovary supermarketům přinášely vyšší zisk než nákup jednotlivých surovin. Prodej hotových jídel v supermarketech, který odstranil nutnost jídlo připravovat, představoval téměř poslední krok směrem k úplné popularizaci potravinových řetězců. Příprava jídla přestává být obřadem a zůstává jen rychlé ohřátí, servírování a úklid.⁶⁷

Měli bychom si ovšem připomenout, že při přípravě jídel rozvíjíme naši fantazii a naše smysly. Rituál vaření jídla utváří základní smysl sounáležitosti, podporuje soudržnost rodiny a přátelství v našem životě. Má vliv na skutečný význam rozvoje osobnosti člověka jako je soucítění, krása, přátelství a smyslnost. To patří k tomu nejlepšímu, čeho jsme schopni. Zároveň se tím vracíme ke kořenům a tradicím, což nám umožňuje zakotvit v přírodě a místě, ve kterém žijeme. Jídlo je něco, co děláme každý den, ale také ho můžeme sdílet. Čas je hlavní koření života, pokud ho využijeme k příjemnému společnému posezení s přáteli u konzumace zdravých a kvalitních potravin, bude to důkazem skvělé změny.

Růst produktivity zemědělství a služeb obohatil stravu, zatímco komercializace přináší změny společnosti s negativním výsledkem standardizace jídel a chutí. Tento trend vede k uniformitě smyslového vnímání, masové globalizaci, ztrátě identity a konzumaci nezdravého jídla. Měli bychom ho vyvážit návratem k přírodním produktům, schopností ocenit chuť a vůně, radostí z nákupu a konzumace zdravých produktů. Smyslem je kvalitně a zdravě jíst, žít a vzájemně se společensky ovlivňovat.

⁶⁷ FREEDMAN, P.H. ed.: *Jídlo: dějiny chuti*, 2008.

4. SLOW FOOD

4.1 Historie Slow Foodu

Hnutí Slow Food založil Carlo Petrini v roce 1986 v Itálii jako protiklad rozrůstajícím se fast foodovým restauracím. Impulsem se stala nově otevřená pobočka nadnárodního řetězce McDonald's v historické části Říma na náměstí Piazza di Spagna.

Protestní demonstrace probíhala v podobě pochodu s mísami těstovin. Protest proti globální standardizaci mezinárodního jídla inspiroval další nespokojené lidi. O tři roky později delegáti patnácti zemí přijeli do Paříže a 9. 11. 1989 podepsali Slow Food Manifest, který se zavazuje postarat o rozmanitost jídla na celém světě. Slow Food se stal mezinárodní organizací podporovanou ve více než čtyřiceti zemích světa.⁶⁸

Slow Foodu předcházelo sdružení ARCI, které vzniklo v malebném městě Bra. Skupina mladých lidí v 70. letech dvacátého století se snažila podporovat kombinaci atmosféry dobré restaurace s místní kuchyní, kvalitními víny a příznivými cenami. Později bylo sdružení přejmenováno na Arcigola. La Gola znamená chuť k jídlu pro potěšení. Počet stoupců neustále rostl, během tří let z 500 na 3000. Jejich činnost se rozšířila na pořádání výletů, ochutnávek a seminářů o kvalitní a zdravé stravě. V roce 1989 základna dosáhla 11.000 členů. Arcigola po protestních akcích v roce 1986 se přidružila k hnutí Slow Food, které se stalo mezinárodní organizací.⁶⁹

Důležitou roli pro vznik hnutí hrála povaha italského národa a jejich stravovací zvyklosti. Většina Italů pohlíží na nové chutě, přísady a neobvyklé zpracování jídla, které je spojené s amerikanizací, s nedůvěrou. Snaží se o obnovení lokálních kulinářských dovedností a tradic. Po 2. světové válce docházelo v Itálii k řadě úsporných opatření, proto Italové preferovali více místní pokrmy než jídla, která mají tradici v jiných zemích.⁷⁰

4.2 Charakteristika Slow Foodu

V současné době se potýkáme s mnoha problémy a Slow Food se aktivně podílí na jejich řešení.

⁶⁸ PETRINI, Carlo: *Slow food: the case for taste*, 2003.

⁶⁹ tamtéž

⁷⁰ FREEDMAN, P. H. ed.: *Jídlo: dějiny chuti*, 2008.

- **Globalizace**

Zemědělství a potravinářství se transformovalo na velkoproducenty, velkochovy a zpracovatele, kteří vytvářejí masovou produkci. Díky nadměrné produkci se potraviny dovážejí na velké vzdálenosti a prodávají se jako polotovary v supermarketech a hypermarketech. Dalším znakem globalizace jsou fast foodové restaurace.

Hnutí Slow Food propaguje správnou kulturu stolování, chrání a podporuje místní produkty, které by mohly být odsouzeny k zániku díky standardizaci potravinářských výrobků a rychle se šířící kultuře fast foodu. Snaží se upozornit na kvalitu malých a středně velkých producentů.

- **Biodiverzita**

Biologická rozmanitost je v zemědělství narušena z důvodu zásahu člověka. Pěstují se geneticky modifikované produkty, monokultury. Jsou narušeny ekosystémy nadměrným používáním hnojiv, pesticidů. Dochází ke znečištění půdy, podzemní vody a krajiny.

Hnutí Slow Food se snaží o záchranu biodiverzity, ochranu vodních zdrojů, zachování úrodnosti půdy, správnou distribuci výrobků, recyklovatelnost obalů a opětovné využití zdrojů. Slow Food nadace na ochranu biodiverzity podporuje projekty udržitelného zemědělství, které respektují životní prostředí, kulturní identitu místních obyvatel a chrání potravinovou rozmanitost. Podporuje vzdělávání dětí a producentů potravin v oblasti životního prostředí a klade důraz na nutnost ochrany přírodních zdrojů a krajiny.

- **Zaměstnanost v zemědělství a gastronomii**

V posledních letech dochází k výraznému snížení zaměstnanosti v zemědělství. Paradoxně nedochází k vyššímu finančnímu ohodnocení této činnosti. U malých a středních farmářů se zvyšuje průměrná věková hranice nad šedesát let. Zemědělství, stejně jako gastronomie ztrácí prestiž. O obory nemá zájem mladá generace, nevnímá je

jako správnou volbu pro svou budoucnost. Také v oboru gastronomie pracuje poměrně velké množství nekvalifikovaných lidí, proto se obor nemůže rozvíjet. Je nutné tlačit na větší podporu vlády pro tyto obory, ať už pobídkami, daňovým zvýhodněním, propagací a snažit se o změnu při rozdělování dotací od Evropské unie do zemědělství.

Slow Food podporuje vzdělávání výrobců potravin s cílem podpořit místní a udržitelné zemědělství, vzdělávání gastronomických pracovníků s cílem podpořit využití místních a regionálních produktů, vzdělávání spotřebitelů s cílem podpořit místní producenty a živnostníky, vzdělávání dětí a mládeže v oblasti zdravého stravování.

- **Lokální působnost a místní tradice**

Finanční zdroje, které jsou určeny k podpoře trhu nejsou rozděleny a zaměřeny na regiony. Pěstování druhů musí být více přizpůsobeno klimatickým a půdním podmínkám. Je důležitá podpora malých a středních podnikatelů. Malovýroba sama o sobě nestačí, je nutné propojení farmářů se spotřebiteli. Připomínání a obnova tradic pomáhá vrátit se ke kořenům. Obnovit zájem lidí o to, jak se stravují, odkud jídlo pochází, jak chutná, jak bylo připraveno.

Hnutí Slow Food propaguje lokální produkty, domácí odrůdy plodin a vrací se do historie k již zapomenutým receptům. V neposlední řadě klade důraz na ochranu tradic, na obnovu regionálního a národního kulinářského dědictví. Hnutí je přesvědčeno o silném propojení aspektů společenských a kulturních.⁷¹

Carlo Petrini se při svých přednáškách zabývá mimo jiné tématy spravedlivý obchod a rozdíly mezi sociálními vrstvami:

a) spravedlivý obchod

Za kvalitní výrobky musí být zaplácena „fair“ cena, která poskytne důstojné pracovní podmínky, podpoří zkvalitnění životních podmínek a zaručí ekologicky nezávadnou produkci. Drobní zemědělci nemají jistotu, zda jejich úroda bude dostatečná, ale může být i nadměrná a tím srazí cenu natolik, že výrobky nepokryjí

⁷¹ <http://www.slowfood.cz/o-nas>, [cit. 2011-11-12].

náklady. Spravedlivý obchod pomáhá malým a středním podnikatelům v boji s nadnárodními společnostmi.

Slow Food pomáhá navázat vztahy mezi producenty a spotřebiteli. Podporuje šetrnou a udržitelnou regionální produkci. Poukazuje na solidaritu, která je oceněním kvalitního a zdravého jídla.

b) rozdíly mezi sociálními vrstvami

System spotřeby je nastaven nerovnoměrně. Jedna část populace trpí obezitou, k jejímu vzniku přispívají také fast foody. Další část populace nemá dostatek jídla. Přitom potravinová produkce je nadbytečná a dochází k plýtvání potravinami. Často se nesklidí z polí z důvodu nadúrody a následně nízkých cen produktu na trzích. Vliv na tuto problematiku má geografická poloha, ekonomické a kulturní podmínky.

Slow Food chce změnit každodenní vztah k jídlu prosazením potravinové soběstačnosti. Poukazuje na právo rozhodování o tom, co pěstovat a co jíst. Podporuje vzdělávání dětí a mládeže v oblasti zdravého stravování, vzdělávání podnikatelů v gastronomii s cílem využít místní, regionální i národní potravinářské produkce.

Koncepce Slow Foodu navíc spojuje lidi napříč sociálními skupinami, zajímají se o něj prominentní politici, umělci, vinaři, lidé z médií, odborná veřejnost i kuchaři. Výhodou hnutí je jeho struktura. Členové hnutí zakládají sdružení zvaná convivias, což v překladu znamená vzájemná pohostinnost. Místní skupiny a sdružení působí v regionu a jejich práce má vyšší efekt z důvodu znalosti místního prostředí, podmínek a bližšího kontaktu. Convivia organizují ochutnávky, kurzy, společné večere s cílem propojit producenty a spotřebitele. Motivací je navrácení větší prestiže zemědělskému odvětví a gastronomii. Druhým aspektem je poukazovat na ochranu životního prostředí. Dalším úkolem je chránit a obnovovat tradiční znalosti a dovednosti. V České republice působí v současné době šest Slow Food convivii: convivium Prague, convivium Moravia, convivium Brno, convivium Tábor, convivium Pardubice, convivium Pálava.⁷²

Convivium má za úkol šířit myšlenky a aktivity hnutí Slow Food na regionální úrovni, ale zároveň se aktivně účastní národních a mezinárodních projektů a aktivit hnutí. Spolupracuje s ostatními conviviemi v České republice i v zahraničí.

⁷² <http://www.slowfood.cz/convivia>, [cit. 2012-01-25].

Sídlo hnutí Slow Food vzniklo v italském městě Bra. Hnutí je mezinárodní nezisková organizace, která si stále získává nové příznivce, v současnosti má přes sto tisíc členů. Prezidentem je zakladatel hnutí, italský novinář, znalec vína a gastronomie Carlo Petrini. Mottem hnutí je: dobrý, čistý, fair. Právo každého člověka spočívá v potěšení z konzumace jídla. Z myšlenky hnutí Slow Food vyplývá, že výrobek musí být dobrý, mít tedy odpovídající chuť. Druhým rysem je čistý, tj. bez přidaných látek škodlivých lidskému zdraví. Třetím požadavkem je fair, to znamená, že za něj spotřebitel zaplatí spravedlivou cenu. Faktem zůstává, že nízká cena představuje většinou minimální kvalitu.

Symbolem hnutí Slow Food se stal šnek, který představuje zpomalení, pečlivost a požitek. Výzvou je obohatit náš život rozmanitostí chutí a uspokojením.

Obrázek 2: Logo Slow Food



Zdroj: <http://www.theramblingepicture.com/archives/17513/slowfoodlogo>

4.3 Slow Food podle koncepce Evropské unijní zemědělské politiky

Slow Food zahájil kampaň za budoucnost evropské unijní politiky. Hnutí zveřejnilo dokument na podporu životního prostředí v oboru zemědělství. Popisuje problémy současného systému výživy a zemědělství. Globální průmyslová produkce potravin je hlavní příčinou ničení životního prostředí. Dochází k nerovnováze pěstování jednotlivých druhů plodin, ztrátě ekosystémů a narušení biodiverzity. V rámci diskuse o reformě prezident hnutí Slow Food Carlo Petrini řekl: *„Evropa potřebuje silnou společnou zemědělskou politiku, schopnou řešit ekologické, sociální a ekonomické*

výzvy, před kterými stojíme."⁷³

„V řadě zemí světa se zvýšila produktivita zemědělství, což na jednu stranu vedlo k poklesu zisků v tvrdé konkurenci i k zásahům do krajiny a následné ekologické nerovnováze, ale na druhou stranu také k obecně větší spotřebě jídla, pěstování nových plodin a rozvoji obchodu. Nejvýznamnějším důsledkem byla větší dostupnost potravin z hlediska různorodosti a kvantity. The Food and Agriculture Organization (FAO) odhaduje růst kalorií na člověka a den mezi lety 1970 a 2000, například v Alžírsku o 60 % a v Číně o 48 %. Růst produktivity způsobil pokles cen a v konečném důsledku i zásadní posun v rámci hierarchie jídla. Růst produktivity mimo vlastní zemědělskou oblast rovněž ovlivnil potravinový řetězec. Stačí jen zmínit revoluci v dopravě (zavedení letecké dopravy v 70. letech), vznik instantních jídel (hotová jídla, která stačí jen ohřát v mikrovlnné troubě) a schopnost vyrábět chlad (lednice, mrazáky apod.)“⁷⁴

FAO je mezinárodní organizace OSN pro výživu a zemědělství se sídlem v Římě. Organizace byla založena v roce 1943, ale činnost zahájila až v roce 1945. Jejím cílem je podporovat individuální i společenské akce za účelem zvyšování úrovně výživy a životní úrovně národů, zajišťovat zvyšování efektivnosti výroby a distribuci potravin a zemědělských produktů, zlepšovat podmínky venkovského obyvatelstva a přispívat k rozvoji světového hospodářství a osvobodit lidstvo od hladu.

Hnutí Slow Food navrhuje zaměřit se na trvale udržitelnou výrobu potravin drobnými a středně velkými producenty a zvýšit zájem mladé generace o zemědělství. Evropa se musí vrátit do historie, kdy malovýroba zemědělských plodin byla šetrná k životnímu prostředí. Produkovala vysoce kvalitní, výživné a zdravé potraviny bez použití hnojiv a jiných podpůrných prostředků. Poukazuje také na to, že v současné době pracuje v zemědělství v Evropě pouze 7 % osob a prezentuje ho jako správnou volbu pro investice do budoucnosti. Cílem je cesta nabízející uspokojení z výsledku a úspěch v oboru.⁷⁵

Hnutí Slow Food se vždy snažilo o vytvoření „dobrého, čistého a spravedlivého“ produktu. Slow Food chce změnit představy o zemědělství a systému potravinářské

⁷³ <http://www.slowfood.cz/novinky/slow-food-zahajil-kampan-za-budoucnost-evropske-unijni-zemedelske-politiky>, [cit. 2011-09-15].

⁷⁴ FREEDMAN, P. H. ed.: *Jídlo: dějiny chuti*, 2008, s. 337.

⁷⁵ <http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>, [cit. 2011-11-12].

produkce a spotřeby. Pod názvem Terra Madre se konají každé dva roky setkání výrobců, zemědělců a rybářů. Tradice se zrodila v roce 2004. Výstava a prodejní trh započaly v Turíně. Přínosem je výměna vědomostí a zkušeností, ale i setkání s konzumenty. Účastníci jsou zastoupeni z řad kuchařů, učitelů, akademiků, odborných expertů a studentů.

Současná zemědělská politika má špatnou koncepci, která ovlivňuje nejen výrobní, ale i spotřebitelskou oblast. Kritickými prvky jsou nerovnost finančních zdrojů, nevyvážená spotřeba jídla, snižování zaměstnanosti v zemědělství. Při podpoře trhu se vyplácejí přímé platby výrobcům. Jejich rozdělování probíhá nevyváženým způsobem mezi zemědělské podniky a různé členské země.

V Evropě probíhá nerovnoměrný model spotřeby. Žije zde 500 milionů obyvatel, z toho 250 milionů trpí obezitou a 42 milionů strádá nedostatkem potravin. Cena zůstala jediným měřítkem při výběru potravin. Alarmující je i zpráva o plýtvání s potravinami. Devadesát milionů tun potravin se podle Eurostatu v roce 2010 nezkonzumovalo a bylo zlikvidováno.⁷⁶

Za posledních 10 let se v Evropě snížila zaměstnanost v zemědělství o 25 %. Podle výzkumu Eurostatu v roce 2010 tento pokles představuje ztrátu 3,7 milionu pracovních míst. Přestože došlo k takovému snížení pracovních míst, nedošlo k nárůstu finančního příjmu obyvatel, kteří v tomto oboru zůstali. Finanční příjem pracovníků v zemědělství je nesrovnatelně nižší než v jiných odvětvích. Z této příčiny se profesní úroveň snižuje, zaniká celá řada zemědělských výrobníků.⁷⁷

Průmyslový zemědělský a potravinářský model uplatňovaný v Evropě za posledních padesát let způsobil vyčerpání a nevratné zničení přírodních zdrojů, jako je půda, voda, lesní porosty. Přehnaným používáním chemických hnojiv a pesticidů, plastových materiálů se narušily ekosystémy.

Nová koncepce společné zemědělské politiky, která by měla být v platnosti v roce 2014, je pro Evropskou unii naprosto nezbytná. Koncept má za cíl zajistit potravinovou nezávislost a rozvoj, pracovat na zmírnění znečištěného životního prostředí a klimatu, zemědělské odvětví posílit v oblasti ekonomiky a zaměstnanosti.

⁷⁶ <http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>, [cit. 2011-11-12].

⁷⁷ <http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>, [cit. 2011-11-12].

Hnutí Slow Food se chce účastnit jednání o změnách a aktivně se podílet na budoucnosti koncepce evropské zemědělské politiky. Chce pomoci svými znalostmi a vlastním návrhem přispět ke vzniku jiného, lepšího a udržitelnějšího pojetí.⁷⁸

K dosažení těchto cílů navrhuje koncepce Slow Food následující změny:

- Podpora drobných a středních producentů a farmářů

V budoucnosti se více zaměřit na malé a střední podnikatele, kteří jsou schopni produkovat zdravé a kvalitní potraviny. Preferovat kvalitu před kvantitou. Podporovat producenty v inovativním růstu, který bude sklouben s tradičními zkušenostmi a dovednostmi. Tím se zároveň sníží dopad na životní prostředí. Zlepšit podmínky v zaměstnávání mladých lidí v oboru zemědělství. Lidé, kteří se rozhodnou pracovat v této náročné profesi, hrají významnou roli v ochraně životního prostředí a měli by za to být náležitě odměněni.⁷⁹

- Podpora místních produktů

Důležitým faktorem při pěstování potravin a chovu zvířat jsou klimatické, geografické a půdní podmínky. Zvolit proto odrůdy a rasy odolné a vyžadující méně zásahů, to znamená vhodné pro vybranou oblast, aby nebylo nutné nadměrné ošetření různými ochrannými postřiky nebo očkovaním. Výsledkem bude větší šetrnost vůči životnímu prostředí a vyšší ekonomická výnosnost.⁸⁰

- Prosazení lokálních zemědělských a potravinářských systémů

Systém místního zásobování potravinami snižuje dopad na životní prostředí tím, že produkty nejsou dopravovány na dlouhé vzdálenosti. Zároveň se dostávají ke spotřebiteli v kratším čase, což zaručuje jejich čerstvost a sezónnost. Zrušení nadbytečné přepravy by posílilo vztah mezi městem a venkovem.⁸¹ V současné době v Praze probíhají oblíbené farmářské trhy, na kterých zemědělci nabízejí své produkty, poskytují informace o prodávaných potravinách, případně způsobu jejich dalšího skladování. Dochází k solidaritě mezi zemědělci a obyvateli měst.

⁷⁸ <http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>, [cit. 2011-11-12].

⁷⁹ <http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>, [cit. 2011-11-12].

⁸⁰ <http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>, [cit. 2011-11-12].

⁸¹ <http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>, [cit. 2011-11-12].

- Prosazování zemědělských a potravinářských systémů ohleduplných k životnímu prostředí

Omezení velkokapacitních produkcí a velkochovů, které nemohou být dostatečně šetrné k životnímu prostředí. Prosadit vyloučení syntetických chemických produktů a všech látek, které poškozují přírodní zdroje - vodu, půdu, krajinu. Využívat výhod agroekologie a používat tradiční i moderní techniku s ohledem na biodiverzitu.⁸²

K dosažení výše uvedených cílů musí mít společná zemědělská politika dostatečné ekonomické prostředky. Členské státy a unijní instituce musí zajistit přiměřené finanční zdroje a přerozdělit současný rozpočet. Potom mohou být změny uvedeny do praxe.

4.4 Současný stav

Slow Food šíří získané zkušenosti o zachování ekologického zemědělství a kulturního dědictví. Usiluje o zlepšení životního prostředí, větší ochranu spotřebitelů a poctivých pěstitelů. Zkoumá a podporuje kvalitní gastronomii a přátelskou atmosféru.

V roce 2000 měl Slow Food 75.000 členů, nyní jeho počet vzrostl na 100.000 a neustále se zvětšuje. Dostupnost ekologických potravin se výrazně rozšiřuje a velmi popularizuje i v České republice. Oblíbené jsou například farmářské trhy, kde spotřebitel je v přímém kontaktu s výrobcem.

Výzvy pro hnutí Slow Food a jeho vedení jsou ekonomické, politické a strategické:

Z ekonomického hlediska Petrini napadá otázku ceny. Zdůrazňuje, že musíme přesvědčit spotřebitele, aby zaplatil více za lepší kvalitu produkce. Při porovnání ceny na tržištích a v supermarketech jednoznačně odhalíme rozdíl v kvalitě nabízených produktů. Přísun levných potravin má vliv také na nezdravé stravování. Používáním různých přísad, většího množství náhražek a tuků přispíváme k obezitě.⁸³

Politicky Slow Food zavrhuje nebezpečí názorů, na základě kterých by hnutí přerostlo do fanatismu. Chce zamezit tomu, aby různorodost a kvalita byly zaměňovány

⁸² <http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>, [cit. 2011-11-12].

⁸³ PETRINI, Carlo: *Slow food: the case for taste*, 2003.

s příležitostí konzumovat ohrožené živočišné druhy. Nebo velikost členské základny byla používána jako armáda spotřebitelů. Posláním hnutí je například přesvědčit byrokratickou Evropskou unii o tom, že kvalitní produkce není „špinavá“. Zatímco z Bruselu přicházejí nařizení na celofánově balené potraviny a požadavky na symetrický vzhled ovoce a zeleniny. Slow Food poukazuje na mrtvolně bledou sterilnost některých produktů, které jsou bez chuti a vůně. Upozorňuje, že ovoce a zelenina může být asymetrická i mírně znečištěná od zeminy, přesto není závadná pro naše zdraví.

Strategickým úkolem Slow Foodu je respekt národnostního pohledu. Zatímco hnutí je mezinárodní, jeho organizační struktura funguje v jednotlivých státech a oblastech. Chrání profesní malovýrobu a její produkty. Pomáhá propagovat jídla ohrožená záplavou standardizace a makromarketingu. Malí farmáři mohou diskutovat a vyměňovat si své poznatky o práci, problémech i jednotlivých destinacích.

Slow Food znamená nabízet výživné jídlo, které si zasloužíme. Naší odměnou bude radost z různorodosti receptů a chutí. Cílem je rozpoznání odrůdy z míst, kde byly potraviny vyprodukovány s respektem na sezónnost jednotlivých oblastí. Slow Food dává návod na požitkářské potěšení, získané mírou zodpovědnosti, vzděláváním, prohlubováním znalostí. Dává příležitost rozvoje chudých regionů nebo oblastí, které mají ekonomické problémy. Slow Food je cesta k přemýšlení.⁸⁴

Carlo Petrini zdůrazňuje přátelství jako jeden z elementárních aspektů společného stravování. Je smutné jíst sám, protože jídlo je společenský obřad. Proces jídla umocňuje součást různých událostí. Společné stravování je symbolem přátelství a komunikace a stává se soudržným momentem pro celou společnost.⁸⁵

- **Aktivity Slow Food ve světě**

Terra Madre - organizace, která podporuje tradiční hodnotná regionální jídla, zviditelňuje drobné zemědělce, chovatele, rybáře, řemeslníky. Je zdůrazňována snaha o vytvoření „dobrého, čistého a spravedlivého“ systému potravinářské produkce a spotřeby. Terra Madre společenství fungují na místní, ale i národní úrovni v mnoha zemích.⁸⁶

⁸⁴ PETRINI, C.: *Slow food: the case for taste*, 2003.

⁸⁵ <http://www.mindfully.org/Food/2003/Slow-Food-Carlo-Petrini26jul03.htm>, [cit. 2012-11-01].

⁸⁶ <http://www.slowfood.com/international/9/what-we-do>, [cit. 2012-01-11].

Slow food nadace pro biologickou rozmanitost

Byla založena v roce 2003, zabývá se ochranou biologické rozmanitosti a podporou udržitelného zemědělství s důrazem na zachování místních potravinových tradic. Cílem je zlepšení pěstování odrůd v přirozených klimatických podmínkách a používání zpracovatelských technologií s použitím minimálních přísad jako jsou glutamáty, konzervační látky a chemické přísady s ohledem na potřeby místního trhu. Výsledkem by měl být kvalitní bioprodukt s vynikající autentickou chutí. Mnoho potravin je ohroženo průmyslovou velkoprodukcí. Slow Food umožňuje prodej potravin drobných producentů přímo spotřebitelům v regionu.⁸⁷

Pomalé jídelny

Úkolem je poskytovat každodenní kvalitní jídlo, které má pozitivní dopad na zdraví a životní styl dětí. Snaha o zlepšení sortimentu školních jídelen, využívání místních zdrojů při nákupu potravin, používání sezónních produktů, propagaci zdravého jídla v boji proti obezitě a v neposlední řadě nakládání s odpady. Projekt se jmenuje Evropské školy pro zdravé potraviny. Účastní se ho deset škol v osmi zemích: Belgii, Bulharsku, Francii, Irsku, Itálii, Lotyšsku, Severním Irsku, Rumunsku. Své zkušenosti a postřehy si vyměňují na webových stránkách. Školy spolupracují s místními convivii. Výsledkem by měla být změna postoje ke konzumovanému jídlu, nákup potravin od místních farmářů, vytvoření školních zahrad, úprava sortimentu pokrmů, rozšíření o tradiční a sezónní jídla.⁸⁸

Slow Food v USA zorganizoval v červnu 2009 kampaň „Time for lunch: Give Kids the School Food they Deserve“ (**Čas na oběd: Naše děti si zaslouží opravdové jídlo**) s cílem změnit způsob stravování ve školních jídelnách. Úkolem bylo docílit náhrady standardizovaného jídla kvalitními pokrmy ze zdravých potravin a prevence proti dětské obezitě a zdravotním problémům. Výsledkem bylo 13. prosince 2010 podepsání federálního „Programu dětské výživy“ prezidentem Obamou.⁸⁹

⁸⁷ <http://www.slowfood.com/international/9/what-we-do>, [cit. 2012-01-11].

⁸⁸ <http://www.slowfood.com/international/9/what-we-do>, [cit. 2012-01-11].

⁸⁹ http://www.slowfoodusa.org/index.php/programs/details/children_and_food/www.slowfoodusa.org, [cit. 2011-11-12].

- **Aktivity Slow Food v České republice**

Slow Food Prague byl spolupořadatelem prodejní výstavy, na které probíhala soutěž **Dobrý tuzemský potravinářský výrobek „Česká chuťovka“ Slow Food 2011**. Třetí ročník soutěže zemědělských produktů, potravinářských výrobků a gastronomie se pořádal ve dnech 6. - 9. října v Praze na Kampě (příloha A). Přihlášené výrobky musely pocházet od českého výrobce a musely být vyrobeny z tuzemských přísad, minimálně 80 % (příloha B). Oceněné firmy a jejich výrobky: Beskyd Fryčovice - pečené mrkvánky s povidly, Biopekárna Zemanka - máslové biosušenky, pivo Dudák - pivovar Strakonice.⁹⁰

Slow Food Prague společně s Českou drůbežářskou unií a VŠCHT pořádalo seminář „**Den vejce**“ na akci Země živitelka dne 27. srpna 2011 (příloha C). Convivium představilo českou potravinu s autentickou chutí vhodnou při přípravě českých produktů. Mottem akce bylo Vejce s označením CZ = Vaše jistota!⁹¹

Ochutnejte jídlo z blízka - 1. - 19. června 2011 na nádvoří Besedního domu a Pražákova paláce se konaly v Brně oslavy regionální gastronomie. Lokální, tradičně zpracované lahůdky z moravských rodinných farem, pivovarů a vinařství za účelem podpory místních zemědělců a drobných podnikatelů. Akce se snažila poukázat na rozmanitost jihomoravského zemědělství a jeho tradic. Tomáš Václavík pod záštitou Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a s podporou místních podnikatelů - Vinná Galerie, Pivovar Dalešice uspořádal první ročník brněnských slavností v duchu Slow Food.⁹² Druhý ročník se bude konat 10. dubna 2012 (příloha D).

Obrázek 3: Regionální oslavy gastronomie v Brně - logo



Zdroj: <http://www.bio-info.cz/zpravy/konference-predstavi-koncept-jidla-z-blizka-jako-motor>

⁹⁰ <http://www.ceskachutovka.cz/soutez>, [cit. 2011-12-18].

⁹¹ <http://www.slowfood.cz/novinky/vejce-cz>, [cit. 2012-01-11].

⁹² <http://www.gastronaut.cz/clanky-recepty/prijemne-slavnosti-jidlo-z-blizka-801html>, [cit. 2012-01-11].

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů, ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství ČR organizoval akci **Dny chleba 2010**, která se konala 3. června 2010 v Pardubicích. Šestnáctý ročník propagovalo také hnutí Slow Food, které podporuje pekařskou tradici. Oceňuje výrobu kvalitních výrobků z tuzemských surovin. Předseda convivia Pardubice: *„Zdůraznil nutnost orientace v nabídce trhu. Upozornil na očekávaný růst informovanosti veřejnosti o kvalitní a zdravé stravě. Cílem je návrat k trhům s regionálními výrobci a pěstiteli. Výsledkem by měl být spokojený zákazník. U jednotlivých potravin je důležité znát jejich původ a kvalitu.“*⁹³

Jednotlivá convivia na svých stránkách šíří informace o doporučených restauracích, doporučených výrobcích, doporučených tržističích. Slow Food Prague ve svých odkazech propaguje **Farmářské tržičště Praha**, jejichž webové stránky jsou aktuálním přehledem probíhajících trhů a akcí. Jednou z nabídek jsou služby pro HO.RE.CA, které mohou využít restaurace a hotely pro nákup čerstvých, kvalitních, sezónních, českých potravin. Nová služba nabízí výběr a odvoz zboží do restaurací po telefonu se zárukou mimořádné kvality. Sortiment nabízených produktů je sumarizován na webových stránkách. Myšlenka hnutí Slow Food se dostává i do profesionální gastronomie.

Slow Food Moravia se úspěšně prezentoval na potravinářském veletrhu **Salima 2010**. Proběhla prezentace výrobců tradičních potravin z místní provenience. Prezentace byla úspěšná z hlediska zvýšeného zájmu médií, široké veřejnosti a nových členů, které myšlenky hnutí zaujaly. Slow Food Moravia 10. 12. 2011 poprvé organizoval Terra Madre Day s názvem „Když vína potkávají srdce“, pod záštitou ostravských kardiologů.⁹⁴

Terra Madre Day 2011 v Mikulově - setkání zorganizovalo sdružení Slow Food Pálava na podporu a propagaci tradičních místních surovin a produktů v Mikulově 16. 12. 2011. Tento druhý ročník proběhl v duchu ochutnávky piv z malých pivovarů. Jídla byla tématická, například vepřová líčka na černém pivě s čerstvým chlebem a kysaným zelím.⁹⁵

⁹³ <http://www.slowfood.cz/novinky/dny-chleba-2010>, [cit. 2012-01-11].

⁹⁴ <http://www.slowfoodmoravia.cz>, [cit. 2012-01-11].

⁹⁵ <http://www.slowfoodmoravia.cz/novinky>, [cit. 2012-01-11].

- **Veletrhy a výstavy**

Mezinárodní konference **Terra Madre** se konala 21. – 25. října 2010 v turínském výstavišti Lingotto Fiere (příloha E). S touto příležitostí byla spojena prodejní výstava Salone del Gusto. Během konání konference proběhlo velké množství prezentací na trvale udržitelné zemědělství a více než stovka ochutnávek, tématické obědy, přednášky úspěšných producentů. Zároveň byla zdůrazněna hrozba kritického šíření globalizace v pěstování a zpracování potravin, která má za následek omezení počtu rostlinných odrůd, živočišných druhů a tradičních produktů.⁹⁶ Mimo jiné byl představen projekt Slow Food in Canteen, který zdůrazňuje potřebu podávat ve školních jídelnách zdravé, kvalitní, lokální, sezónní jídlo. Druhým cílem je osvěta o konzumaci zdravého a hodnotného jídla, s ohledem na jeho typickou chuť a místo původu.⁹⁷

První setkání **Terra Madre Day** (Den matky Země) bylo organizováno v roce 2004 v Turíně, kde se sešlo 5000 producentů ze 130 zemí. Každé další setkání probíhá po dvou letech. V roce 2006 bylo úkolem přenést poznatky a vědomosti z teorie do praxe. V roce 2008 si dali za cíl poukázat na zemědělské tradice a předat je dalším generacím.⁹⁸

Terra Madre Day se koná 10. prosince, kdy každé convivium organizuje akci na podporu myšlenek a filosofie Slow Foodu. Celosvětový den, který je oslavou poctivého a kvalitního místního jídla.⁹⁹

Salone del Gusto - mezinárodní výstava a prodejní trh regionálních potravin – 21. – 25. října 2010 v Turíně (příloha F). Byly prezentovány potraviny vyráběné udržitelným způsobem. Tato výstava poukazovala na fakt, že každá potravina má své místo původu a charakter daný klimatickými podmínkami, půdou a přístupem zpracování. Tento specifický charakter si produkty uchovávají a vytvářejí tradici. Téma výstavy, jídlo a místo, upozorňovalo na rozmanitost geografické polohy a kulturní odlišnosti. Výstavy se účastnili poprvé vinaři z České republiky, kteří prezentovali svá vína v tzv. Světové vinotéce, vinařství Galant Mikulov, Vinofol Novosedly, Vinselekt Michlovský, vinařství Pavla Brázdová Sudoměřice. Zastoupení mělo i české pivo, Bernard a Regent.¹⁰⁰

⁹⁶ <http://www.bio-info.cz/zijte-bio/na-terra-madre-se-sejde-cely-svet>, [cit.2012-01-15].

⁹⁷ <http://www.slowfood.com/international/15/slow-canteen>, [cit.2012-01-15].

⁹⁸ <http://www.slowfood.com/international/10/terra-madre>, [cit.2012-01-15].

⁹⁹ <http://www.terramadre.org>, [cit. 2012-01-26].

¹⁰⁰ <http://www.bio-info.cz/zijte-bio/na-terra-madre-se-sejde-cely-svet>, [cit.2012-01-15].

Ve dnech 13. – 17. dubna se konal již pátý ročník **Veletrhu dobrých chutí Slow Food 2011 ve Stuttgartu**. Česká republika byla podruhé partnerskou zemí (příloha G). Vystaveno bylo velké množství regionálních lahůdek vyráběných podle tradičních receptur. Českou expozici navštívilo 65.000 návštěvníků. Velký úspěch slavily svatební koláčky, pardubický perník, domácí kozí sýry. Vše doplňovalo české pivo, které je v zahraničí vyhlášené. V nabídce nechyběla prezentace nejružnějších turistických možností, např. pivní stezky, česká kuchyně s typickými recepty a „Czech Specials“. Zajímavostí byla také kuchařská show s přípravou a pečením českých bucht a koláčů. Veletrh Slow Food má každoročně se zvyšující nárůst návštěvníků.¹⁰¹

Terra Madre Austria 2011 ve Vídni - již druhého ročníku se ve dnech 13.–15. října 2011 zúčastnilo padesát rakouských, ale i zahraničních výrobců členů hnutí Slow Food. Navštívilo ho 21.000 návštěvníků. Dny matky Země se prezentovaly kulinářskými specialitami. Z České republiky slavily úspěch cukrárna Ambrozia z Tábora a Měšťanský pivovar Dudák ze Strakonice. Při setkání byly pořádány konference, ochutnávky a prezentace.¹⁰² Mottem letošního roku bylo vnímání jídla všemi smysly (příloha H).

4.5 Czech Food versus Slow Food

V České republice monitoruje a podporuje rozvoj gastronomie velké množství asociací a profesních organizací. Jejich spolupráce je na nízké úrovni. Iniciativa a cíle mají příliš roztříštěné spektrum a nedosahují požadovaného efektu.

HOTREC (Hotels, Restaurants and Cafés in Europe) zastřešuje 36 národních asociací. Jeho cílem je podporovat zájmy hotelů a restaurací na mezinárodní úrovni, sledovat politiku EU a spoluvytvářet vhodné podmínky pro rozvoj gastronomie.¹⁰³

Asociace se prezentují soutěžemi, které jsou přehlídkou nejlepších kuchařů ve svém oboru. Poukazují na poslední trendy a nastavují směr moderní gastronomie. Při mezinárodních soutěžích zvyšují kredit české gastronomie a ukazují manažerské zkušenosti.

¹⁰¹ <http://dvojka.c2000.cz/id/euroexpo/2-100587-veletrh-dobrych-chuti-slow-food-2011-ve-stuttgartu>, [cit.2012-01-15].

¹⁰² <http://www.slowfood.cz/novinky/slow-food-na-radnici-mesta-vidne-terra-madre-austria>, [cit. 2012-01-26].

¹⁰³ <http://www.ahrcr.cz/cz/hotrec>, [cit. 2011-12-18].

Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR) vznikla v roce 2006 spojením dvou profesních sdružení HO.RE.KA ČR Sdružení podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu a Národní federace hotelů a restaurací České republiky. Je nejvýznamnější v oboru gastronomie. Mezi její aktivity patří „Bezpečný catering“. Akce probíhá ve spolupráci s HASAP GASTRO Consulting s cílem zvýšit kvalitu a úroveň poskytovaných služeb. Bezpečnost potravin je nutná pro zabezpečení neustálého zlepšování a zdokonalování poskytovaných služeb. Certifikací poskytované služby se zájemce hlásí k vysokému standardu poskytovaných služeb. AHR ČR také ve spolupráci s CzechTourism a Asociací kuchařů a cukrářů ČR (AKC ČR) reagují na zvýšený zájem o kulinářskou turistiku a zároveň podporují tradiční česká jídla daného kraje pod názvem „Ochutnejte Českou republiku - Czech Specials“. Tato akce v mnohém respektuje a upřednostňuje myšlenku tradice, kvality, regionu stejně jako hnutí Slow Food. V Czech Specials je v současné době certifikováno 200 restaurací.¹⁰⁴

Další významnou asociací, která přispívá k rozvoji gastronomie, je Asociace kuchařů a cukrářů (AKC). Dr. Václav Šmíd, její tehdejší prezident, vystihl nové trendy používané nadnárodními řetězci již v roce 1996: *„Vaření, zchlazení, regenerování - cook and chill - je pro hotelovou gastronomii stále zajímavější. Velké hotelové řetězce používají banketové systémy s šokovými lednicemi a kombinovanými parními turbínami ve velkokapacitní přípravě pokrmů. Velké množství jídel je možno připravit dříve a v rozhodující chvíli regenerovat. Druhá tendence, která se projevuje v hotelové gastronomii, je zážitková gastronomie, velice náročná na surovinové zdroje a vysokou kvalifikaci personálu. Vývoj směřuje k tomu, aby se oblast „zadní kuchyně“ maximálně redukovala, a aby se příprava jídel dostala před hosta. Cílem zůstává vyvolat příjemnou chuť, vzbudit radost nejen z konzumace, ale už i z přípravy pokrmu a demonstrovat kuchařské umění a atraktivní přístroje přímo před hostem.“*¹⁰⁵

Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci s Centrálou cestovního ruchu - Jižní Morava (regionální zastoupení CzechTourism) a Dring Consulting (regionální zastoupení Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR) pořádá zajímavý projekt „Ochutnejte Moravu“. Cílem je zatraktivnit lokalitu prostřednictvím regionální gastronomie. Do akce se zapojí lidé, kteří zašlou tradiční moravský recept. Sbírk

¹⁰⁴ <http://www.czechspecials.cz>, [cit. 2011-12-18].

¹⁰⁵ MARKOVÁ, J.: *Odborné vzdělávání - analýzy a informace: Sledování vývojových trendů ve skupinách příbuzných povolání. Gastronomie, hotelnictví a turismus*, 1996.

nejzajímavějších a nejtypičtějších jídel bude vydána v nákladu 10.000 ks. Druhým aspektem je zapojení místních restaurací úpravou svých jídelních lístků na tradiční moravské speciality. Výsledkem je setkávání milovníků dobrého jídla s pamětníky tradiční moravské kuchyně.¹⁰⁶

Trendem poslední doby se stává specializace na národní a místní kuchyni, která vyžaduje vysoce kvalifikovaný personál. V gastronomii nestačí pouze vystudovat obor, ale především získat dostatek zkušeností. Ty jsou předávány na soutěžích jednotlivých asociací nebo praxí v restauracích špičkové kvality u nás i v zahraničí. Gastronomie patří k oborům, kde je nezbytné neustále sledovat nové trendy, rozvíjet je a nabízet zákazníkovi.

Hnutí Slow Food je zaměřeno na lokální gastronomii, podporuje výrobu a konzumaci domácích produktů. Jeho organizační struktura jednotlivých convivii působících v rámci regionu pomáhá v lepší komunikaci mezi producenty, výrobci a spotřebiteli. V Čechách v současné době působí následující convivia (sdružení): Prague, Moravia, Pálava, Tábor, Pardubice, Brno. Jejich vznik je podmíněn řadou konkrétních bodů, které jsou popsány v manuálu Slow Foodu, který společně s přihláškou přichází z centrály Slow Foodu z Itálie. Convivia organizují výstavy, prezentace a projekty. Podle Mgr. Holuba, současného předsedy convivia v Táboře, je znatelný zájem spotřebitele o regionální produkty. Chuťové rozdíly jednotlivých výrobků jsou pro spotřebitele mnohem atraktivnější a vyhledávanější.

„Sociolog Alan Warde analyzoval dnešní trendy ve stravování v historickém kontextu, odhalil čtyři protiklady chuti: zdraví a požitkářství, úspornost a extravagance, pohodlnost a pečlivost, novátorství a tradice. Především zájem o tradice se zvýšil. Má různé formy, mezi kterými je důvěra, dlouhé trvání a autentičnost. Staré, co je znovu nalezené, se stává novým. Tradice se tudíž promění v novinku. Přemíra novinek v praxi přispěla v osmdesátých a devadesátých letech k pocitům nejistoty a lidé se začali obracet zpět k tradičním jídlům. Nasvědčuje tomu i hnutí Slow Food, které má zájem o pravost původu (terroir) a vysokou kuchyni (haute cuisine).“¹⁰⁷

Hnutí Slow Food má zajímavé myšlenky, ale vzhledem k tomu, že nespolupracuje s ostatními asociacemi, nevidíme výrazný posun. Problémy z roku 2009

¹⁰⁶ <http://www.czechtourism.cz/tiskove-zpravy/ochutnejte-moravu.html>, [cit. 2011-12-18].

¹⁰⁷ FREEDMAN, P. H. ed.: *Jídlo: dějiny chuti*, 2008, s. 356.

jsou nevyřešené i v roce 2012. K viditelným změnám je nutné propojení více subjektů a zájmových skupin pro jejich účelnější a efektivnější prosazení. Czech Tourism pomáhá marketingově ke zviditelnění projektů, oblastí i konkrétních zařízení u nás i v zahraničí. Příkladem mohou být tématicky zaměřené roadshow nebo projekty jako „Czech Specials“, „Kudy z nudy“. Hnutí Slow Food nenavázalo s Czech Tourismem užší spolupráci, i když myšlenky v mnoha propagovaných projektech mají podobné. Zviditelnění a propojení gastronomických zařízení, dodavatelů kvalitních potravin a koncových zákazníků je pro úspěch nezbytné. Nestačí jen občas povzbudit poptávku, ale cíleně a systémově pracovat na podpoře gastronomického oboru.

Nejefektivnější spolupráci můžeme naopak ocenit mezi AHR ČR a AKC ČR. Jejich činnost pomáhá k účinnější komunikaci a lobbování v zájmu svých členů. Nejen české, ale i evropské provozovatele hotelů a restaurací trápí stejné problémy, jako je výše DPH, výše provizí za platební karty, autorské poplatky nebo zákaz kouření v hostinských zařízeních.

ZÁVĚR

Závěrem této bakalářské práce bych chtěla shrnout nejen význam hnutí Slow Food, ale zároveň i to, co jsem si sama ujasnila a uvědomila při studiu materiálů a podkladů k této problematice.

Hodnocení jídla vždy provázela znalost místa jejich původu. Autentická chuť veškerých potravin i nápojů se umocňuje konzumací v lokálních podmínkách, například chuť Parmské šunky a toskánského vína nejlépe zvýrazní pohled na italské moře... Především tento kulturní rozměr je dnes ohrožen a mohl by se vzhledem ke vzdalování spotřebitelů od výrobců ztratit v mezinárodním, regionálním a dokonce i místním trhu.

Proti tomuto hodnocení je v rozporu mdlá chuť průmyslových jídel a globalizovaná jednotvárnost provozoven rychlého občerstvení odrážející neosobní kulturu stravování. Rychlost dnešní doby se promítá i při výrobě produktů, které urychlují přípravu běžných pokrmů. Předvařená jídla a polotovary, které nám nabízí potravinářský průmysl, nejsou však ničím novým. Předvaření, které umožňovalo lepší konzervaci pokrmů, především masa, a následně ve vhodné chvíli úpravu pokrmu podle libosti, bylo dlouho jedním z hlavních a nejrozšířenějších kulinářských triků. Konzervy, vakuové balení a mražené potraviny jsou přesně tou odpovědí, jakou naši předkové očekávali. Nevýhodou zůstává používání glutamátů, náhražek a jiných chemických přísad.

Naše století má typický znak průmyslové civilizace, která vymyslela stroje, aby urychlila vývoj, ale zároveň jí tento spěch dohnal k nepřijemnému životnímu tempu. Ztročili jsme rychlost a podlehli tomu samému zákeřnému viru. Rychlý život nám komplikuje a narušuje naše zvyky, proniká do našich domovů a nutí nás ke stále vyšším a časově náročnějším výkonům, které jsou i spojeny s konzumací fast foodového jídla.

Podle některých analýz jsou fast foody nejvíce oblíbené mezi teenagery a dětmi. Sortiment, který tvoří především bagety a další jídlo koncipované k rychlé konzumaci, nejenže ohrožuje zdravotní stav organismu, ale negativně ovlivňuje také názory na vývoj jejich budoucího vztahu ke stravování. Zlozvyky, které získáme v mládí, rychle zakoření. Hrozbou je ztráta identity, dědictví, tradičních hodnot. Při návštěvě fast foodu je na první pohled patrná hektická atmosféra, konzumace ve stoje nebo za chůze,

často doprovázená telefonováním z mobilu. Fungování rychlého občerstvení je zajištěno jenom díky bezprostřední rozpoznatelnosti pomocí standardizace a nízkými cenami produktů. Naše hektická doba všem těmto jevům nahrává, ale bylo by dobré si alespoň zachovat tradiční víkendové rodinné obědy.

Lidé se cítí unaveni nakupováním stále stejných potravin, stejných jídel a uspěchaným způsobem života, které nám nabízejí hypermarkety. Předpokladem spokojenosti z jídla je rozeznání kvalitní a zdravé stravy. Jídlo, které je zdravé, je nepochybně přijímáno s větším nadšením. O to víc oceňujeme pořádání farmářských trhů.

Je zřejmé, že v okamžiku, kdy se dostatek jídla stává samozřejmým, společensky rozšířeným jevem, vznikají nové problémy, jejichž řešení je zvláště obtížné pro současnou společnost, která se potýká s nedostatkem finančních prostředků způsobených poklesy ekonomiky. Zemědělská velkoprodukce se stala masovou záležitostí a jediným měřítkem při nákupu potravin se stává cena. Předpokládali jsme, že založením Evropské unie a plánováním celoevropské zemědělské politiky částečně tyto problémy zmizí. Ale na venkově nadále probíhá proces vylidňování a stárnutí populace. Nedochází k předávání znalostí a zkušeností mezi generacemi. Drobní a středně velcí farmáři se potýkají s finančními problémy s dotacemi, i s odbytem. Zemědělské i gastronomické profese nemají dostatečnou prestiž. Nejsou přiměřeně finančně oceněny a nemají ani jiná zvýhodnění. Je minimální podpora drobných podnikatelů ze strany státu.

Žijeme v době nadnárodní globalizace a státní velkovýroby. Tyto fenomény jsou všeobecně kritizovány, ačkoliv jejich aspekty nejsou vždy zcela negativní. Výzvou je přetlumočit některé z nich a pokusit se postarat o to, aby náš život byl obohacen chutěmi a také uspokojením. Hlavním podnětem by byl nižší důraz na snižování cen.

Podle směrnic EU je na každém výrobku uvedené složení, které často neodpovídá skutečnému obsahu. V tomto je zcela nezastupitelná funkce státních kontrolních orgánů. Problematickou otázkou je dostupnost zdravých potravinových výrobků. Zpracovatelské firmy by měly omezit obsah soli, cukru a tuku v produktech. Důležitá je také propagace zdravé výživy a zdravého pohybu. Osvětové kampaně by měly poukazovat, že nadváha a obezita s sebou přináší další onemocnění, jako např.

cukrovku, rakovinu tlustého střeva, slinivky. Jednou z příčin obezity je používání průmyslově vyrobených sušenek, baget, hamburgerů a slazených vod, po jejichž konzumaci se cítíme stále hladoví.

Jídlo už ve středověku ukazovalo na bohatství a úspěch. Dopřejme si proto kvalitní a výživné potraviny a dejme jim přednost před kvantitou. Nepodléhejme reklamním kampaním a značkovým produktům, ale zaměřme se na vytříbené chutě a jídla, která nám poskytují potřebné živiny, variabilnost a různorodost. Nákup potravin není jen otázkou ceny, každý si může dopřát lepší jídlo selekcí svých priorit.

Lokální speciality díky cestovnímu ruchu přinášejí nové zážitky, nové chutě, rozšíření povědomosti o místních odrůdách a specialitách. Celkově vytvářejí nezapomenutelnou atmosféru a podporují potravinářské umění řemesla.

Chuť je znak přátelství a kulturní integrace. Je příjemné znát pekaře, který nám každý den peče chléb. Vědět, z jakého masa a jakým způsobem byly vyrobeny uzeniny, které přicházejí na náš stůl. Vrátit se k vesnickému způsobu života a setkávat se svými přáteli, znát výrobce konzumovaných produktů. Průmyslová výroba potravin nám přinesla ztrátu chutí a identity potravin. Přitom při reklamě a propagaci průmyslově vyráběných produktů jsou nejčastěji využívány naše emoce, které v těchto nabídkách klamavě zdůrazňují návrat k přírodě, autentičnost, tradici, kvalitu.

Nepříjemným trendem dnešní rychle plynoucí doby se stává jídlo ve spěchu, nepravidelné stravování během dne a stresy. Mnoho mladých lidí má vážné zdravotní problémy. Řešením je tedy také návrat k pokrmům home-made, ke společnému rodinnému vaření a nadšenému cestování za nejkvalitnějšími surovinami. Podporou drobných, rodinných farem pomáháme zajišťovat rozmanitost našeho jídelníčku. Nesmíme podléhat pohodlnosti ohřívání polotovarů v mikrovlnných troubách, míchání instantních prášků v horké vodě, hltání párků v rohlíku. Odměnou nám bude nejen hezký prožitek z konzumovaného jídla, ale i zdravé tělo. Měli bychom jíst v klidu, příjemném prostředí a kvalitní produkty. Pokud budeme „slow“ a uděláme si na „food“ dostatek času, budeme se cítit šťastní, zdraví a spokojení. Upřímný a uvědomělý vztah k jídlu si musíme opět postupně vytvořit.

SEZNAM POUŽITÉ ČESKÉ LITERATURY

Tištěné zdroje:

- BERÁNEK, Jaromír; KOTEK, Pavel: *Řízení hotelového provozu*. 2. vydání. Praha: Grada, 1998. 151 s. ISBN 80-7169-726-5.
- BERANOVÁ, Magdalena: *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou*. 1. vydání. Praha: Libri, 2001. 279 s. ISBN 80-7277-075-6.
- FREEDMAN, Paul H., ed.: *Jídlo: dějiny chuti*. 1. vydání. Praha: Mladá Fronta, 2008. 368 s. ISBN 978-80-204-1847-0.
- HRDLIČKA, Josef: *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*. 1. vydání. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 337 s. ISBN 80-7040-462-0.
- LEKEŠOVÁ, Marie: *Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku, aneb: Opomíjená jídla a zvyky*. 1. vydání. Hluk: 2011. 161 s. ISBN 978-80-254-9895-8.
- LINHART, Tony: *Gastronomické záhady aneb Pohledy do historie kuchařského umění: 120 historických i moderních kuchařských receptů*. 1. vydání. Praha: Public History, 1993. 64 s. ISBN 80-901432-7-X.
- MALOVICKÝ, Václav: *Co chutná mezi Orlicí, Labem a Cidlinou: kulinárně vlastivědné putování krajem plným vody, aneb o kuchyni hradecké, chlumecké, smiřické, novobydžovské, ale také o pardubickém perníkářství, pernštejnských rybnících či Lázních Bohdaneč, ale také o páteru Koniášovi, kyselu, hladké Anče, zeli či bludičkách*. 1. vydání. Praha: VM, 2010. 240 s. ISBN 978-80-903110-7-7.
- MARKOVÁ, Jarmila: *Odborné vzdělávání - analýzy a informace: Sledování vývojových trendů ve skupinách příbuzných povolání. Gastronomie, hotelnictví a turismus*. Praha: Výzkumný ústav odborného školství, 1998. ISBN 80-85118-50-5.
- MONTANARI, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. 1. vydání. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 227 s. ISBN 80-7106-560-9.
- ORIEŠKA, Ján; ČECH, Jiří, ed.: *Technika služeb cestovního ruchu*. 1. vydání. Praha: Idea servis, 1999. 244 s. ISBN 80-85970-27-9.
- POŠTULKA, Vladimír: *100 nejslavnějších receptů světa: (a 101 historka slavných labužníků)*. 1. vydání. Praha: Andrej Šťastný, 2002. 215 s. ISBN 80-903116-7-9.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie: *Česká strava lidová*. 1. vydání. Praha: Triton, 2011. 444 s. ISBN 978-80-7387-421-6.
- VAŠÁK, Jaroslav; KÝR, Karel: *Dějiny kulinářství I*. 1. vydání. České Budějovice: Nová Forma, 2010. 128 s. ISBN brožura.
- VAŠÁK, Jaroslav; KÝR, Karel: *Dějiny kulinářství IV*. 1. vydání. České Budějovice: Nová Forma, 2010. 147 s. ISBN brožura.
- VÍTKOVÁ, Marcela: *Kvalitní stravování jako sociální služba*. 1. vydání. Hradec Králové: Gaudeamus, 2006. 160 s. ISBN 80-7041-464-2.
- ZIMÁKOVÁ, Blanka: *Food & Beverage Management*. 2. vydání. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2007. 146 s. ISBN 978-80-86578-74-3.

Internetové zdroje:

TURTURRO, Blanka. *Dny chleba 2010* [online]. 2010 [cit.2012-01-11]. Dostupný z WWW:<<http://www.slowfood.cz/novinky/dny-chleba-2010>>.

TURTURRO, Blanka. *Slow Food na radnici města Vídně Terra Madre Austria* [online]. 2011 [cit.2012-01-26]. Dostupný z WWW:<<http://www.slowfood.cz/novinky/slow-food-na-radnici-mesta-vidne-terra-madre-austria>>.

TURTURRO, Blanka. *Slow Food zahájila kampaň za budoucnost Evropské unijní zemědělské politiky* [online]. 2011 [cit.2011-09-15]. Dostupný z WWW:<<http://www.slowfood.cz/novinky/slow-food-zahajil-kampan-za-budoucnost-evropske-unijni-zemedelske-politiky>>.

TURTURRO, Blanka. *Vejsce CZ nebo-li den Vejce v Budějovicích* [online]. 2011 [cit.2012-01-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.slowfood.cz/novinky/vejce-cz>>.

Czech Specials má již 346 certifikovaných restaurací [online]. 2011 [cit.2012-12-18]. Dostupný z WWW:<<http://www.czechspecials.cz>>.

Dobrý tuzemský potravinářský výrobek "Česká chuťovka" Slow Food 2011 [online]. 2011 [cit.2011-12-18]. Dostupný z WWW: <<http://www.ceskachutovka.cz/soutez>>.

Do Česka míří řetězec Dairy Queen miliardáře Buffetta [online]. 2011 [cit.2011-11-01]. Dostupný z WWW: <http://www.financninoviny.cz/zpravodajstvi/zpravy/do-ceska-miri-retezec-dairy-queen-miliardare-buffetta-/705845?utm_source=rss&utm_medium=feed>.

Experti o McDonald's: Happy meals učí děti tloustnout [online]. 2011 [cit. 2011-30-09]. Dostupný z WWW: <<http://aktualne.centrum.cz/ekonomika/nakupy/clanek.phtml?id=700997>>.

Historie společnosti [online]. 2011 [cit.2011-09-25]. Dostupný z WWW:<http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/spolecnost/historie_spolecnosti.shtml>.

Hospodaření s odpady [online]. 2012 [cit.2012-01-30]. Dostupný z WWW:<http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/materialovy_cyklus/hospodareni_s_odpady.shtml>.

Hotrec [online]. 2011 [cit.2012-12-18]. Dostupný z WWW:<<http://www.ahr-cr.cz/cz/hotrec>>.

Na Terra Madre se sejde celý svět [online]. 2010 [cit.2012-01-15]. Dostupný z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zijte-bio/na-terra-madre-se-sejde-cely-svet>>.

Ochutnejte Moravu [online]. 2009 [cit.2012-12-18]. Dostupný z WWW: <<http://www.czechtourism.cz/tiskove-zpravy/ochutnejte-moravu.html>>.

Principy franšizingu [online]. 2012 [cit.2012-01-25]. Dostupný z WWW: <http://www.mcdonalds.cz/cs/onas/franchising/principy_franchisingu.shtml>.

Příjemné slavnosti "Jídlo z blízka" [online]. 2011 [cit.2012-01-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.gastronaut.cz/clanky-recepty/prijemne-slavnosti-jidlo-z-blizka-801.html>>.

Slow Food Prague [online]. 2009 [cit.2011-12-11] Dostupný z WWW: <<http://www.slowfood.cz/o-nas>>.

Slow Food Prague convivia [online]. 2010 [cit.2011-12-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.slowfood.cz/convivia>>.

Terra Madre Day 2011 - poprvé na severu Moravy [online]. 2011 [cit.2012-11-01]. Dostupný z WWW: <<http://www.slowfoodmoravia.cz/novinky>>.

Veletrh dobrých chutí Slow Food 2011 ve Stuttgartu se opět hlásí o pozornost [online]. 2011 [cit.2012-01-15]. Dostupný z WWW: <<http://dvojka.c2000.cz/id/euroexpo/2-100587-veletrh-dobrych-chuti-slow-food-2011-ve-stuttgartu>>.

Vstříc nové zemědělské politice [online]. 2011 [cit.2011-12-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.slowfoodmoravia.cz/stanovisko-szp.pdf>>.

SEZNAM POUŽITÉ ZAHRANIČNÍ LITERATURY

Tištěný zdroj:

PETRINI, Carlo. *Slow food: the case for taste*. 1. vydání. New York: Columbia University Press, 2003. 155 s. ISBN 0-231-12844-4.

Internetové zdroje:

HESSER, Amanda. *Endangered Species: Slow Food. An interview with Carlo Petrini*. [online]. 2003 [cit.2012-01-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.mindfully.org/Food/2003/Slow-Food-Carlo-Petrini26jul03.htm>>.

Children and Food [online]. 2010 [cit.2012-11-12]. Dostupný z WWW: <http://www.slowfoodusa.org/index.php/programs/details/children_and_food/www.slowfoodusa.org>.

Slow Canteens [online]. 2012 [cit.2012-01-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.slowfood.com/international/15/slow-canteen>>.

Terra Madre [online]. 2012 [cit.2012-01-15]. Dostupný z WWW: <<http://www.slowfood.com/international/10/terra-madre>>.

Terra Madre: The Food Communities Network [online]. 2012 [cit.2012-01-15]. Dostupný z WWW: <<http://www.terramadre.org>>.

What we do [online]. 2012 [cit.2012-01-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.slowfood.com/international/9/what-we-do>>.

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1	Nové logo McDonald's.....	30
Obr. 2	Logo Slow Food.....	39
Obr. 3	Logo regionálních oslav gastronomie v Brně.....	46

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha A - Dobrý tuzemský potravinářský výrobek „Česká chuťovka" Slow Food 2011	I
Příloha B - Přihláška do soutěže Dobrý tuzemský potravinářský výrobek „Česká chuťovka" Slow Food 2011	II
Příloha C - Pozvánka na seminář „Den vejce“	III
Příloha D - Pozvánka na 2. ročník regionálních oslav gastronomie v Brně	IV
Příloha číslo E - Prospekt Terra Madre Day v Turíně	IV
Příloha F - Průvodce k mezinárodní výstavě Salone del Gusto	V
Příloha G - Pozvánka na Veletrh dobrých chutí Slow Food 2010 ve Stuttgartu	VI
Příloha H - Propagační materiál k setkání Terra Madre Austria 2011 ve Vídni	VII

Příloha A - Dobrý tuzemský potravinářský výrobek „Česká chuťovka“ Slow Food 2011

I. PODMÍNKY PRO PŘIHLÁŠENÍ VÝROBKU

Do hodnocení „Dobrý tuzemský potravinářský výrobek ČESKÁ CHUŤOVKA Slow Food 2011“ se mohou přihlásit všechny tuzemské výrobní potravinářské podniky se svými výrobky, které byly (nebo budou) uvedeny na trh České republiky v období říjen 2010 až září 2011.

Vyhlašené soutěžní kategorie:

- cereální výrobky,
- mléčné výrobky,
- masné výrobky,
- výrobky z rybího masa,
- ovocné a zeleninové výrobky,
- nápoje nealkoholické,
- vína, lihoviny a destiláty,
- ostatní potravinářské výrobky,
- **DĚTSKÁ CHUŤOVKA**

Přihlášený výrobek musí splňovat vysoké chuťové parametry zacílené na uspokojení poptávky po chutných výrobcích náročných spotřebitelů a také musí splňovat podmínky hnutí Slow Food:

- **dobrý výrobek a chutný výrobek,**
- **čistý výrobek – bez zbytečných chemických přísad,**
- **fair – poctivý výrobek za spravedlivou cenu.**

V přihlášce uveďte název výrobku, kategorii, do které výrobek přihlašujete, popis a charakteristiku výrobku, podíl tuzemských surovin, roční prodáváný objem a datum uvedení výrobku na trh ČR.

II. HODNOCENÍ VÝROBKŮ

Výrobky budou hodnoceny komisí nezávislých odborníků a zástupců pořadatelů. Členové hodnotitelské komise budou hodnotit výrobky pouze sensoricky s velkým akcentem na chuť výrobku. Členové Slow Food pak vyhodnotí výrobky podle zásad jejich hnutí. Také ceny a diplomy budou udělovány v těchto dvou rovinách. Odborným garantem soutěže je Vyzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

III. VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ SOUTĚŽE

Slavnostní předávání cen vítězům soutěže „Dobrý tuzemský potravinářský výrobek ČESKÁ CHUŤOVKA Slow Food 2011“ se uskuteční dne 13. 10. 2011 v Zemědělském muzeu v Praze na Letné za účasti novinářů. Součástí slavnostní akce bude možnost prodeje vítězných výrobků ve stáncích. V každé kategorii budou vyhlášeny vítězné výrobky oceněné titulem Česká chuťovka, zvláštní ceny bude udělovat Slow Food.

SYMPEX a Slow Food Prague

VYHLAŠUJÍ 3. ROČNÍK SOUTĚŽE „Dobrý tuzemský potravinářský výrobek ČESKÁ CHUŤOVKA Slow Food 2011“



ORIGINALNÍ CHUTOVÝ FESTIVAL
ČECH, MORAVY A SLEZSKA



Slow Food® Prague

PŘIHLÁŠKY ZASÍLEJTE NA ADRESU:
Sympex Group, s. r. o., Na Balkáně 2532/82,
130 00 Praha 3

IV. TERMÍN PRO ODEVZDÁNÍ PŘIHLÁŠEK

20. září 2011

Členové hodnotitelské komise:

Ing. Slavomíra Vavreínová, CSc.

- ředitelka VÚ potravinářského Praha, v. v. i.
- předsedkyně komise

Ing. Miroslav Kajňák, MBA

- obchodní seskupení COOP (český obchodní řetězec)

prof. Ing. Petr Pipek, CSc.

- VŠCHT Praha

prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.

- VŠCHT Praha

Ing. Milan Chmelař

- ředitel VOSES a Střední průmyslové školy potravinářských technologií, Praha

doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.

- ředitel pražské veterinární správy

Ladislav Likler

- předseda Svazu sběratelů kuriozit ČR a významný sýrařský znalec

Ing. Dagmar Mocová

- ředitelka Regionální AK Středočeského kraje

Blanka Turturro

- pořadatelka soutěže a aktivistka Slow Food v ČR

Mgr. Igor Holub

- předseda Slow Food ČR

Ing. František Kruntořád, CSc.

- vydavatelství AGRAL

Mediální partnerství:

**Potravinářský
zpravodaj**

POTRAVINÁŘSKÁ
Revue

ŘEZNICKO/
UZENÁŘSKÉ noviny

Zdroj: TURTURRO, Blanka: Slow Food Prague

Příloha B - Přihláška do soutěže Dobrý tuzemský potravinářský výrobek „Česká chuťovka“ Slow Food 2011

	 <small>ORIGINÁLNÍ CHUŤOVÝ FESTIVAL ČECH, MORAVY A SLEZSKA</small>	 Slow Food® Prague
Přihláška výrobků do soutěže „Dobrý tuzemský potravinářský výrobek ČESKÁ CHUŤOVKA Slow Food 2011“		
Přihlašovatel	Podíl tuzemských surovin	
Firma	1.	
Kontaktní osoba	2.	
Adresa	3.	
Tel.: Mobil		
IČO DIČ		
E-mail: www		
Přihlašovaný výrobek je od českého výrobce ano – ne*		
<i>* soutěž je určena pouze pro české výrobce a producenty</i>		
Čestné prohlášení: Prohlašuji, že přihlášený/é výrobek/ky je/jsou od českého výrobce a splňuje/jí kritéria Slow Food. (Dobrý = dobré chuti, Čistý = bez chemických přísad, Fair = poctivý výrobek za spravedlivou cenu).		
Název přihlášeného výrobku		
1.		
2.		
3.		
Specifika výrobku – spotřebitelská charakteristika		
1.		
2.		
3.		
		Správná a registrační poplatek za každý přihlášený výrobek – v každé kategorii – musí být zaplacen na účet organizace Sympex – číslo účtu 5120996001/5500 ve výši Kč 3 000,- (+DPH) nejpozději do 10. 9. 2011! Jinak bude výrobek vyřazen ze soutěže.
		Vyplněnou přihlášku odešlete na adresu: Sympex Group, s. r. o., Na Balkáně 2532/82, 130 00 Praha 3 nebo weber@sympex.cz
		do 20. září 2011
		Zboží v množství 10 ks nebo minimálně 2 000 g bude přijímáno dne 5. října 2011 od 10.00 do 17.00 hod.
		Chléb, běžné pečivo a jemné pečivo až 6. října 2011 od 9.00 do 10.00 hod. na adrese: Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., Radiová 7, 102 31 Praha 10 - Hostivař
	Jméno a podpis oprávněné osoby	razítko firmy
		Datum, místo:

Zdroj: TURTURRO, Blanka: Slow Food Prague

Příloha C - Pozvánka na seminář „Den vejce“

Vejce s označením CZ = Vaše jistota!

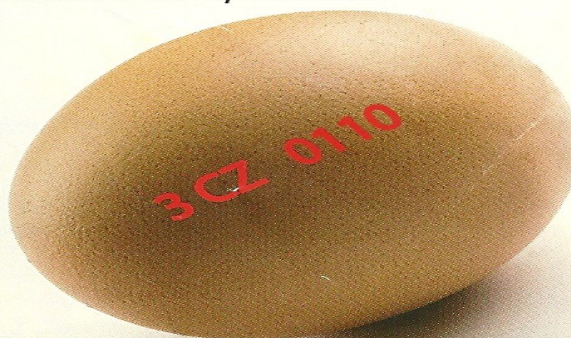
Českomoravská drůbežářská unie, o. s. a hnutí Slow Food v České republice

Vás srdečně zvou

v sobotu 27. 8. 2011 od 9,00 hod. do 18,00 hod. na DEN VEJCE,

který by rádi strávili s Vámi – spotřebiteli

*Nenechte si ujít setkání
s odborníky a producenty
vajec i potravin z nich
vyrobených,
v prvním patře pavilonu Z.*



www.cmdu.cz

www.slowfood.cz

www.nasevejce.cz



Českomoravská
Drůbežářská UNIE, o.s.



Slow Food® Prague

PROGRAM:

Představení Českomoravské drůbežářské unie, o. s. a marketingového programu „Naše vejce“

Ing. Dagmar Tůmová (předsedkyně)

Představení hnutí Slow Food v České republice

Blanka Turturro (prezidentka)

Vejce jako významná potravina

Doc. Ing. Kamila Míková, CSc. (Ústav chemie a analýzy potravin, VŠCHT Praha)

Do českého obalu česká vejce aneb papírový obal nejlepší pro vaše vejce

Ing. Romana Parlásková (Huhtamaki Česká republika, a. s.)

Diskuse

Program se bude konat v následujících časech: 9,30 hod., 11,30 hod., 13,30 hod. a 15,30 hod.

V průběhu celého programu můžete ochutnávat z nabízených sladkých i slaných výrobků z vajec, případně si můžete výrobky zakoupit domů.

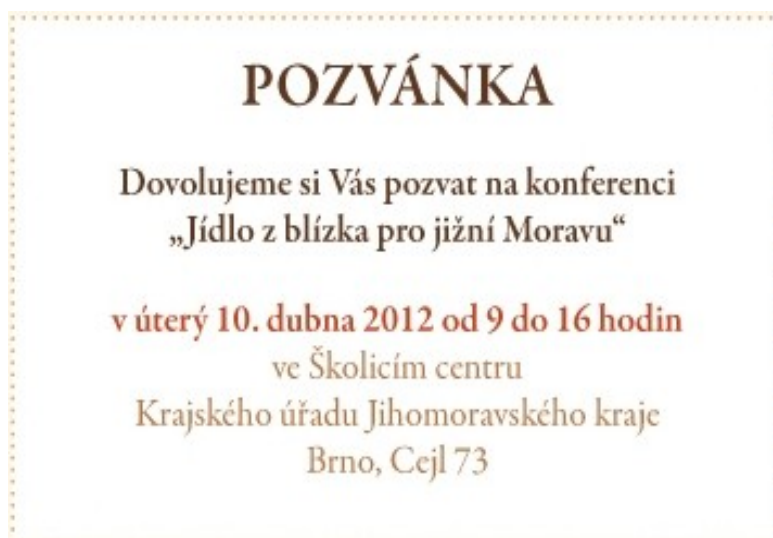
Těšíme se na Vás!

*Ing. Dagmar Tůmová
CMDU, o. s.*

*Blanka Turturro
Slow Food v České republice*

Zdroj: TURTURRO, Blanka: Slow Food Prague

Příloha D - Pozvánka na 2. ročník regionálních oslav gastronomie v Brně



Zdroj: <http://www.bio-info.cz/zpravy/konference-predstavi-koncept-jidla-z-blizka-jako-motor>

Příloha E - Prospekt Terra Madre Day v Turíně



Zdroj: TURTURRO, Blanka: Slow Food Prague

Příloha F - Průvodce k mezinárodní výstavě Salone del Gusto

un evento di

REGIONE PIEMONTE

Slow Food®

CITTA' DI TORINO



Salone Internazionale del Gusto

Torino
Lingotto Fiere
21-25 ottobre



cibo + territori
2010 una nuova geografia del Pianeta

main sponsor

LURISIA

ASTI D.O.C.G.

LAVAZZA ITALY'S FAVOURITE COFFEE

PARRIFICIO REGGIANO

INTESA SANPAOLO

Garofalo

Zdroj: TURTURRO, Blanka: Slow Food Prague



*Markt des
guten Geschmacks*
die Slow Food Messe

**Einladung zum Auftritt als
Partnerland / Partnerregion
der Slow Food Messe 2010
in Stuttgart
vom 15. – 18. April 2010**

Zdroj: TURTURRO, Blanka: Slow Food Prague

Příloha H - Propagační materiál k setkání Terra Madre Austria 2011 ve Vídni



Terra madre Austria 2011
Wien Rathaus 13-15 Oktober



Schmecken, fühlen, hören: in der „Schule des Geschmacks“ Lebensmittel anders entdecken

Wie soll Sauerteigbrot aus Waldstaudekorn schmecken? Was ist Grubenkraut? Wie bringt man das Aroma der Bergamotte ins Olivenöl? In der Schule des Geschmacks, in den Festräumlichkeiten des Rathauses, werden spezielle Produkte unter professioneller Anleitung und im Beisein der jeweiligen ProduzentInnen verkostet. TeilnehmerInnen erschmecken vielfältige Aromen, vergleichen und erfahren alles über Erzeugung und Verarbeitung. Pro Durchgang nehmen jeweils 30 BesucherInnen gegen einen Unkostenbeitrag teil. Slow-Food-Wien-Mitglieder bekommen dabei ermäßigten Eintritt. Anmeldung unter www.terramadre.at > Schule des Geschmacks



Rätselralle für die Sinne. Für BesucherInnen, die ihre Sinne auf die Probe stellen möchten, gibt es im Wiener Rathaus den „Parcours der Sinne“, bei dem vom Tasten bis zum Riechen alle Sinne gefordert sind. BesucherInnen versuchen zu hören, was sich in einer Flasche befinden könnte. Oder zu spüren, ob es sich beim Inhalt einer Box um Nudeln oder doch um Reis handelt. So kann man spielerisch entdecken, dass Geschmack nicht der einzig wichtige Sinn beim Essen ist. Am Parcours der Sinne nehmen Kinder und Erwachsene kostenlos teil.

Zdroj: TURTURRO, Blanka: Slow Food Prague

BIBLIOGRAFICKÉ ÚDAJE

Jméno autora: Leona Táborská

Obor: Management cestovního ruchu

Forma studia: kombinované

Název práce: Slow - Food v rámci nových trendů v gastronomii

Rok: 2009–2012

Počet stran bez textu příloh: 47

Celkový počet stran příloh: 7

Počet titulů české literatury a pramenů: 16

Počet titulů zahraniční literatury a pramenů: 1

Počet internetových zdrojů: 26

Vedoucí práce: Ing. Josef Zurynek