

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra humanitních věd



Bakalářská práce

Veganství a vegetariánství v ekonomických a sociálních souvislostech

Kateřina Hrubá

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Kateřina Hrubá

Provoz a ekonomika

Název práce

Veganství a vegetariánství v ekonomických a sociálních souvislostech

Název anglicky

Veganism and vegetarianism in economic and social context

Cíle práce

Cílem práce je u vybrané skupiny studentů ČZU zjistit jejich postoje (vč. motivů) k veganství a vegetariánství a zároveň prozkoumat, jaká je situace ve vztahu k těmto typům jídel na ČZU z hlediska jejich dostupnosti a cenové úrovně.

Metodika

Práce nejprve v literární rešerši představí koncepty veganství a vegetariánství a ukáže jich sociální podstatu (tj. ovlivnění společností). Přiblíží také některé studie, které se tomto fenoménu věnují, a to především ve vztahu k cílům práce (jak jsou v nich analyzovány postoje určitých skupin lidí k veganství a vegetariánství, a to v závislosti na jejich sociálních charakteristikách). Empirická část práce provede inventurní výzkum ve všech stravovacích zařízeních ČZU ve vztahu k nabídce vegetariánských a veganských jídel (např. jejich označení, cena atd.) a u vybrané skupiny studentů provede dotazovací formou výzkum zjišťující jejich vztah k veganství a vegetariánství (včetně ochoty platit za tyto typy jídel).

Doporučený rozsah práce

30-40 stran

Klíčová slova

Veganství, vegetariánství, studenti ČZU

Doporučené zdroje informací

Crowley, E. 2004. Vegetarianism: Movement or moment? *Agriculture and Human Values* 21 (4): 423-423

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

Greenebaum, J. 2012. Veganism, Identity and the Quest for Authenticity. *Food, Culture & Society* 15 (1): 129 – 144.

Cherry, E. 2015. I Was a Teenage Vegan: Motivation and Maintenance of Lifestyle Movements. *Sociological Inquiry* 87 (1): 55-74

Saja, K. 2013. The moral footprint of animal products. *Agriculture and Human Values* 30 (2): 193 -202.

Předběžný termín obhajoby

2016/17 LS – PEF

Vedoucí práce

doc. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.

Garantující pracoviště

Katedra humanitních věd

Elektronicky schváleno dne 19. 6. 2015

doc. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 10. 11. 2015

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 10. 03. 2017

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Veganství a vegetariánství v ekonomických a sociálních souvislostech" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu použitých zdrojů na konci práce. Jako autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 15.3. 2017

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu bakalářské práce doc. PhDr. Michalu Lošťákovi, Ph.D. za odborné vedení, rady, připomínky, které mi pomohly při řešení otázek a problémů při zpracování této bakalářské práce. Moje poděkování dále patří majitelům a pracovníkům oslovených stravovacích zařízeních v areálu České zemědělské univerzity a studentům, kteří se zúčastnili šetření.

Veganství a vegetariánství v ekonomických a sociálních souvislostech

Souhrn

Bakalářská práce se zabývá tématem vegetariánství a veganství. Zaměření je na ekonomickou a sociální stránku této problematiky.

Po obsahové stránce je práce rozdělena na dvě části – teoretickou a praktickou. Teoretická část prezentuje vegetariánství a veganství v obecném pojetí. Představí termín vegetariánství a veganství a další odnože této filozofie, nastíní historický vývoj, základní motivy k přechodu k vegetariánství a veganství a současný stav jak ve světě, tak i v České republice. Praktická část je vztažena na stravovací zařízení v areálu České zemědělské univerzity a její studenty. Práce zkoumá dostupnost vegetariánských a veganských jídel, cenu a zjišťuje spokojenost studentů.

Klíčová slova: vegetariánství

veganství

studenti ČZU

Veganism and vegetarianism in economic and social context

Summary

This thesis deals with the topic of vegetarianism and veganism. The focus is on the economic and social aspects of this issue.

The content of the work is divided into two parts - theoretical and practical. The theoretical part presents vegetarianism and veganism in the general sense. Introduces the term vegetarianism and veganism and other offshoots of this philosophy, outlines the historical development, basic motives for the transition to vegetarianism and veganism and the status in the world as well as in the Czech Republic. The practical part is related to the catering facilities at the Czech university of life sciences and its students. The work examines the availability of vegetarian and vegan dishes, price and determines the satisfaction of students.

Keywords: vegetarianism
veganism
CULS students

Obsah

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | Úvod | 3 |
| 2 | Cíl práce a metodika | 5 |
| 2.1 | Cíl práce | 5 |
| 2.2 | Metodika | 5 |
| 3 | Teoretická východiska | 7 |
| 3.1 | Definice a vymezení pojmu | 7 |
| 3.1.1 | Původ a vymezení pojmu | 7 |
| 3.1.2 | Členění | 7 |
| 3.2 | Důvody a motivace k vegetariánství | 10 |
| 3.2.1 | Etické důvody | 10 |
| 3.2.2 | Náboženské důvody | 10 |
| 3.2.3 | Ekonomické důvody | 10 |
| 3.2.4 | Ekologické důvody | 10 |
| 3.2.5 | Zdravotní důvody | 11 |
| 3.3 | Historie a významné osobnosti | 12 |
| 3.3.1 | Počátky vegetariánství | 12 |
| 3.3.2 | Moderní historie | 13 |
| 3.3.3 | Historie a osobnosti v Čechách | 15 |
| 3.4 | Současný stav | 17 |
| 3.4.1 | Vegetariánství ve světě | 17 |
| 3.4.2 | Vegetariánství v Čechách | 17 |
| 4 | Vlastní práce | 20 |
| 4.1 | Analýza bufetů | 20 |
| 4.1.1 | FAPPZ bufet | 20 |
| 4.1.2 | PEF bufet | 22 |
| 4.1.3 | TF Bufet | 24 |
| 4.1.4 | FLD, FŽP bufet | 25 |

| | | |
|-------|---------------------------------|----|
| 4.1.5 | SIC café/bufet..... | 26 |
| 4.1.6 | SO Deli bufet..... | 27 |
| 4.2 | Analýza menzy a restaurací..... | 29 |
| 4.2.1 | Menza..... | 29 |
| 4.2.2 | Restaurace Na farmě..... | 30 |
| 4.2.3 | Restaurace Club C..... | 31 |
| 4.2.4 | Restaurace Klub G..... | 33 |
| 4.3 | Anketa pro studenty ČZU..... | 35 |
| 5 | Závěr..... | 36 |
| 6 | Seznam použité literatury..... | 37 |
| | Přílohy..... | 40 |

1 Úvod

Svou bakalářskou práci jsem se rozhodla věnovat problematice vegetariánství a veganství. Sama jsem byla rok vegankou a v současné době jsem druhým rokem vegetariánkou, takže je mi tato oblast přirozeně blízká. Vegetariánství je poměrně široký pojem a lze na něj pohlížet z mnoha stran. V současné době je vegetariánství na vzestupu. Doby, kdy lidé následující tuto filosofii byli vnímáni jako podivíni, setkávali se s odsuzováním a při návštěvě restaurací nenašli pořádné jídlo, jsou už pryč. Nyní existuje řada podniků, jež jsou věnované právě bezmasé stravě; v obchodech se neustále rozšiřuje nabídka produktů substituujících maso a masné výrobky, a společnost vnímá vegetariánství mnohem pozitivněji než dříve.

Smyslem této práce je zmapování problematiky vegetariánství a veganství. Teoretická část práce přibližuje čtenáři pojem vegetariánství a veganství. Tato část práce je rozdělena do několika kapitol, ve kterých je vegetariánství popsáno z různých úhlů. Nejprve je však důležité samotný termín vegetariánství a veganství představit. Lidé však nenásledují pouze tyto styly. Existuje řada druhů vegetariánství, které jsou v práci stručně popsány. Různí lidé mají různé důvody k osvojení si tohoto hnutí. Nejčastější důvody jsou představeny ve druhé kapitole. Aby mohl člověk lépe pochopit, co je základem tohoto postoje, je důležité nahlédnout do historie, kterou má vegetariánství starou jako lidstvo samo. Není to trend dnešní doby, jak se může na první pohled zdát. Následující kapitola mapuje současný stav vegetariánství ve světě a v České republice.

Praktická část se věnuje vegetariánství v areálu České zemědělské univerzity. Konkrétně zmapování nabídky vegetariánských pokrmů ve školních stravovacích zařízeních. Osobně mám pocit, že menšina vegetariánsky se stravujících studentů je značně omezená ve výběru. Rozhodla jsem se zjistit, zda je to pouze můj názor nebo to tak cítí i ostatní. V první části práce analyzuje celkovou nabídku bezmasých pokrmů v bufetech, menze a restauracích v univerzitním kampusu. Součástí průzkumu je i cena, za kterou jsou pokrmy nabízeny. Cena je dále porovnána s cenou ostatních nabízených jídel. Druhá část obsahuje anketu vytvořenou speciálně pro studenty České zemědělské univerzity. Anketa má za cíl zjistit, jaké zastoupení mají studenti – vegetariáni a na jaké fakultě jsou nejvíce. Hlavním cílem je však zjistit, zda jsou

spokojeni s vegetariánskými možnostmi stravování a popřípadě, zda – li by uvítali rozšíření tohoto sortimentu a kolik by byli ochotni investovat peněz do porce bezmasého jídla.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Jak už bylo uvedeno v úvodu, cílem této práce je zmapování přístupu k vegetariánství na univerzitě. Vzhledem k tomu, že dochází k nárůstu vegetariánsky se stravujících jedinců, kteří si tuto filosofii osvojují nejen krátkodobě, ale vnímají ji jako životní postoj, práce zkoumá, jak se tento fakt odráží na postoji provozovatelů stravovacích zařízení na ČZU. Hlavním cílem je získat informace o dostupnosti vegetariánských a veganských jídel ve všech stravovacích zařízeních v univerzitním kampusu a také zjistit spokojenost strávnicků s jejich nabídkou (nabídkou vegetariánských a veganských jídel). Společně s dostupností je zkoumána cenová relace a zastoupení vegetariánských a veganských produktů v celkové nabídce.

Oproti původnímu cíli v zadání došlo k nepatrné změně, a to ve smyslu, že nebyly detailně zkoumány motivy vedoucí k vegetariánství a veganství. Motivů se práce ve své finální podobě týká velice okrajově a toto téma by mohlo být náplní dalších kvalifikačních prací. Hlavním důvodem, které vedly k tomu, že motivy nebyly sledovány, byla skutečnost, že takto orientovaný výzkum by předloženou práci výrazně rozšířil nad stanovené limity a znamenal by další její dimenzi.

I když je v teoretické části vegetariánství a veganství vnímáno jako jednotná filozofie, vzhledem k účelu této práce se v praktické části budou oba tyto postoje odlišovat. Vegetariánské jídlo obsahující např. sýr nevyhovuje veganským „pravidlům“.

2.2 Metodika

Prostředkem výzkumu byly dva výzkumné nástroje vytvořené autorkou práce. Prvním je záznamový arch určený pro výzkum ve stravovacích zařízeních v areálu školy. Jedná se o bufety na fakultách, menzu a ostatní restaurační zařízení. Výsledky jsou zaznamenány ve formě tabulek, kdy každá vystupuje zvlášť pro každé stravovací zařízení. Tabulka obsahuje sloupce s názvem jídla, cenou, sloupec, zda se jedná nebo nejedná o vegetariánskou/veganskou variantu a sloupec pro dodatečné informace o nabízeném produktu. Pokud název dostatečně nevypovídal o obsahu pokrmu a nešly z něj vyčíst hlavní ingredience, ve sloupci je zanesena potřebná informace.

Záznamový arch v případě bufetů šetří stálou nabídku pokrmů, které jsou studentům „na očích“, jako jsou chladicí boxy s balenými nebo čerstvými potravinami. Do výzkumu se nezahrnují nápoje, sladké potraviny (sušenky, ovoce) nebo potraviny, které se denně mění (v případě bufetů to jsou například polévky). Zjednodušeně řečeno – byla vybrána ta jídla, která mohou nahradit hlavní chod a jsou k dostání každý den.

Při zkoumání nabídky jídel v restauracích a menze, kdy se menu každý den mění, byl náhodně vybrán den a jídelní lístek s nabídkou dané restaurace a dále se postupovalo stejným způsobem jako u bufetů. Ceny jsou ve všech restauracích a menze dotované pro uživatele ISIC/ITIC karet, proto jsou na lístcích uvedené dvě různé částky. Pro analýzu byly využity ceny nedotované. Důvodem byl fakt, že ne všichni strávníci ISIC/ITIC karty mají nebo využívají.

Druhým nástrojem byla anketa zformována výhradně pro studenty univerzity. Její podoba je v příloze k této práci. Anketa zjišťuje, zda jsou studenti, kteří si osvojili vegetariánský případně veganský životní styl, spokojeni s nabídkou ve stravovacích zařízeních ve školním areálu.

3 Teoretická východiska

3.1 Definice a vymezení pojmu

3.1.1 Původ a vymezení pojmu

Původ slova vegetariánství, vegetarianismus nebo také vegetarismus se připisuje převážně latině, a to slovu vegetabilis (rostlinný). Nejedná se však o jediné latinské slovo, které stojí za vznikem tohoto termínu. Uvádějí se také slova vegetare (růst) nebo vegetus (zdravý, svěží) (Etické vegetariánství, nedatováno). Podle Britské veganské společnosti (BVS) je autorem termínu vegan právě její zakladatel Donald Watson a vychází ze spojení slov vegetarián (anglicky vegetarian) a anglického slova vegetable (zelenina).

Podstatou životního stylu vegetariánů je vynechávání masa ze stravy v jakékoliv formě. Jan Otto (2010) definuje vegetarianismus jako *„hnutí směřující k tomu by člověk zanechal stravy živočišné, jmenovitě masité, a přiklonil se výhradně ke stravě rostlinné. Přitom někteří vegetariáni připouštějí požívání mléka, másla, sýra i vajec, zavrhuje pouze masitou stravu.“* Vyšší stupeň vegetariánství je tzv. veganismus, kdy člověk odmítá jak konzumaci masa, tak jakýchkoliv produktů, které mají živočišný původ (mléko, sýry, vejce atd.). Jan Otto (2010) ve svém slovníku přisuzuje veganům i odmítání alkoholu a tím šíření abstinence a také vyloučení dochucovadel a koření. To ovšem neplatí v současné době, kdy veganství a abstinence spolu nemají nic společného.

Častým sporem jsou ryby, rybí produkty a mořské plody. Z tohoto důvodu bude dobré, si je vymezit už na začátku práce. Britská veganská společnost (BVS) označuje za pravé a správné vegetariány/vegany ty jedince, kteří nekonzumují výrobky pocházející od jakýchkoliv živočichů. Ryby, rybí produkty a mořské plody z biologického hlediska původně živočišné jsou nebo byly. Proto je BVS a jiné vegetariánské/veganské společnosti (např. Česká veganská společnost, PETA, Hare Krishna) automaticky zařazují do stejné skupiny jako masné výrobky. Takto budou chápány i v této práci.

3.1.2 Členění

Vegetariánství je velmi rozsáhlý pojem, který neznámá jen vynechávání masa z potravy. Termín zahrnuje všechny druhy tohoto hnutí, které se liší tím, co jedinec konzumuje a co ne. Všechny společně odmítají konzumaci masa, což je smyslem celé filosofie. Na následujících stránkách budou představeny základní i unikátní typy vegetariánství.

Lakto vegetariánství

Lakto vegetariáni konzumují v podstatě vše kromě masa, k tomu patří ještě i vývary, želatina a vejce. Jsou tedy otevřeni ke spotřebě mléka, sýru, másla, jogurtů a dalších mléčných výrobků. Odtud předpona lakto (z latiny mléko) (Vegetarian nation, nedatováno).

Ovo vegetariánství

Z latinského ovo (vejce) lze odvodit, že lidé podporující tento způsob stravování opět odmítají maso a k tomu navíc mléčné produkty, ale zařazují do jídelníčku vajíčka (Vegetarian nation, nedatováno).

Lakto-ovo vegetariánství

Je to kombinace dvou předchozích typů. Čili lakto-ovo vegetariáni odmítají pouze maso. Vejce a mléčné výrobky jsou v jejich stravě běžné. Tento směr je nejrozšířenější formou vegetariánství na světě a obecně se mu právě vegetariánství říká (Vegetarian nation, nedatováno).

Veganství

Veganství, jak už bylo řečeno, je jedním z nejvyšších stupňů vegetariánství. Vegani vynechávají z jídelníčku všechny živočišné výrobky (maso, mléčné produkty, vejce). Většina veganů používá jen výrobky, které vůbec nesouvisí s živočišnou výrobou. A často dbají na to, aby produkty pro denní použití (např. kosmetické) nesly certifikáty „not tested on animals“ (netestováno na zvířatech), „cruelty free“ (bez krutosti) nebo vyloženě „Vegan“. Pokud je na obalu produktu vykreslená slunečnice nebo velké písmeno V, mají stejný význam (Příloha č. 1). Jedná se o artikl, který nebyl testován na zvířatech, neobsahuje žádné živočišné složky a často to souvisí i s tím, že jeho výroba neměla ani negativní dopad na životní prostředí a pracovní síla (zaměstnanci) nebyli žádným způsobem využiti.

Zvláštním typem je tzv. stravovací veganství. To je životní postoj, kdy člověk vynechává v potravě veškeré živočišné produkty, ale v běžném životě je využívá (např. vlna, necertifikované kosmetické produkty atd.).

Vzhledem k tomu, že je veganství jedním z typů vegetariánství, v teoretické části se nebude odlišovat a bude chápáno jako součást pojmu.

Pollotariánství

Tato filosofie patří mezi speciální podskupinu vegetariánství a často je kritizována. Lidé dodržující tyto stravovací návyky nejí pouze červené maso (vepřové, jehněčí, hovězí, zvěřina), ryby a mořské plody. Drůbež, mléčné výrobky a vejce normálně zařazují do své stravy. Nejedná se tedy o čisté vegetariány (Zdravě.cz, 2010).

Pescotariánství

Další speciální typ. Pescotariáni stejně jako pollotariáni odmítají červené maso, ale na rozdíl od nich se živí rybami a mořskými plody. Spolu s červeným masem vynechávají i maso drůbeží. Mléčné výrobky jsou opět součástí jídelníčku (Zdravě.cz, 2010).

Vitariánství

Jinak se označuje také jako živá strava nebo raw strava. Podstatou vitariánství je strava v syrovém stavu. Vitariáni přijímají pouze rostlinnou stravu bez jakékoliv tepelné úpravy (při přípravě je povolena maximálně teplota do 42 °C, která nepoškodí strukturu a chuť) (Zdravě.cz, 2010).

Frutariánství

Je stejně jako vitariánství unikátní a velmi striktní forma veganství. Strava člověka obsahuje pouze ovoce, ořechy, semena a podobné plody. Rostlina při tom nesmí být žádným způsobem ohrožena, proto řada frutariánů jí pouze velmi zralé ovoce, které ze stromu spadlo samo. Plody musí být pouze v biokvalitě, protože hnojiva a pesticidy narušují přirozený vývoj rostliny. Tepelná úprava je naprosto vyloučena (Zdravě.cz, 2010).

3.2 Důvody a motivace k vegetariánství

Důvodů, proč se lidé uchylují k bezmasé stravě, je několik. Mezi nejrozšířenější patří etické hledisko. Vedle něj existuje řada dalších druhů motivace, proč lidé začínají s vegetariánskou stravou. Ty budou stručně představeny v této kapitole.

3.2.1 Etické důvody

Pro většinu zastánců vegetariánského životního stylu patří etické důvody k těm nejdůležitějším. Rozhodnutí nejíst maso a případně ostatní zvířecí produkty je zakořeněno v myšlence, že i zvířata mají svá práva a že stejně jako lidé si zaslouží úctu k životu. Nejedná se však jen o samotné zabíjení zvířat, ke kterému jsou výhrady. Odmítavý postoj je také vyvoláván způsobem, jakým jsou zvířata chována a zabíjena. Tento postoj se týká hlavně velkochovů a jejich praktik v péči o zvířata. Během posledních let vznikl nespočet filmů a dokumentů popisující životní cyklus hospodářských zvířat za účelem informovat veřejnost o praktikách velkochovů a podmínkách, ve kterých zvířata žijí (Pamplona-Roger, 1995).

3.2.2 Náboženské důvody

K rozhodnutí přestat jíst maso může také vést náboženské vyznání. Jedná se hlavně o starověká náboženství jako buddhismus, džinismus a hinduismus. Podrobněji jsou popsána v kapitole 3.1. Počátky vegetariánství.

3.2.3 Ekonomické důvody

Dalším důvodem, proč se jedinec rozhodne vynechat maso, je fakt, že na výrobu masa se spotřebuje velké množství vody, obilovin a jiných zemědělských produktů. F. Moore v knize *Diet for a small planet* (2010) uvádí, že v USA se 90 % vypěstovaných obilovin využívá na krmení zvířat (dobytek, drůbež, ovce, prasata) a že na 1 kg masa spadá průměrně 16 kg obilovin. Dietolog John Mayer z Harvardské univerzity vyjádřil myšlenku, že hlad ve světě je uměle vytvořený problém a předpokládá, že kdyby se snížila spotřeba masa aspoň o 10 %, ušetřeným obilím by bylo možné nasýtit minimálně 60 milionů lidí (Česká vegetariánská společnost, 2005).

3.2.4 Ekologické důvody

Ekologické hledisko je úzce spjaté s hlediskem ekonomickým. Lidé podporující vegetariánství z ekologických důvodů odsuzují masný průmysl hlavně z toho důvodu,

že vyžaduje velké souvislé plochy pro výrobu, proto v řadách zemí dochází k odlesňování. Například v Brazílii zaujímá pastva pro dobytek 70 % plochy deštného pralesa. Kinga Wiśniewska-Roszkowska v knize Vegetariánství (1990) porovnává, kolik jedinců je schopno se najíst z 2 hektarů zelené plochy: „na ploše 2 hektarů se užíví 1 člověk konzumující maso, ale stejná plocha užíví 14 vegetariánů (konzumujících kromě rostlinné potravy i mléko a vejce), nebo až 50 veganů (žívících se pouze rostlinnou stravou).“

F. Moore (2010) píše, že jedním z hlavních důvodů znečištění řek a spodních vod jsou zvířecí výkaly, znečištěná voda z výkrmů a odpad z jatek.

3.2.5 Zdravotní důvody

Řada vegetariánů začala s bezmasou stravou kvůli zdravotním problémům nebo jako s prevencí zdravotních potíží. Severoamerická dietetická asociace ve své zprávě z roku 1980 uvedla, že existují vědecké důkazy, které potvrzují pozitivní vztah mezi rostlinnou stravou a prevencí degenerativních chorob, jako je obezita, cukrovka, rakovina tlustého střeva a jiné onemocnění (Pamplona-Roger, 1995).

Rostlinná strava neobsahuje cholesterol, proto mají vegetariáni nižší hladinu cholesterolu v krvi a tím jsou chráněni před srdečními a oběhovými chorobami (Vegetarian.cz, nedatováno) Diehl (2009) konstatuje, že při vegetariánském způsobu stravování lze předejít 90 % případů mrtvice a z 97 % také srdečnímu infarktu.

3.3 Historie a významné osobnosti

Vegetariánství má dlouhou a bohatou historii a rozhodně to není trend posledních let, jak se může zdát. Stručný vývoj bude nastíněn na následujících stránkách.

3.3.1 Počátky vegetariánství

Zmínky se vyskytují již v Bibli a to několikrát. Například v knize Genesis při stvoření světa je uvedeno: „...*dal jsem vám všelikou bylinu, vydávající símě, kteráž jest na tváři vší země, a všeliké stromoví, ..., nesoucí símě; to bude vám za pokrm.*“ (Gn 1,29) Lze říci, že Bible je nestarším dochovaným důkazem o vegetariánství.

Velký přínos v šíření měla Védská kultura a náboženství džinismus a buddhismus (počátky se datují 2000 př. n. l. v Indii). Přestože jsou védská písma historicky starší než oboje náboženství, jejich základy jsou si dosti podobné. Védská tradice říká, že každá živá bytost má svou duši, jež je zdroj vědomí. Duše v nižší formě než lidské (lze chápat jako zvíře) se po smrti přesune do vyššího druhu, až nakonec dojde k finálnímu lidskému tělu. Pokud dojde k zabití zvířete, nemůže dokončit přirozený postup a nemůže se tedy vrátit po své smrti do duchovního světa (Hare Kršna, 2007). Takto funguje princip reinkarnace, která je součástí buddhismu, hinduismu, judaismu a dalších menších náboženství.

V buddhismu bylo nenásilí ustanoveno pravidlem a vegetariánství jedním ze základních kroků k seberealizaci. Buddha uvádí v jednom ze svých spisů: *"Aby nepůsobili strach živým bytostem... nechť se žáci zdrží požívání masa... potravou moudrého je to, čím se živí "sádhuové" (světci); není to složeno z masa. ... Jíst maso jsem nikomu nedovolil, nedovoluji a nedovolím - v jakékoliv podobě, jakýmkoliv způsobem a kdekoliv; je to všem bezpodmínečně zakázáno.*" (Hare Kršna, 2007)

Džinisté stejně jako buddhisté dodržují principy áhinsá. To znamená neublížovat žádné duši, která je v každé rostlině, zvířeti, člověku atd. Mezi praktiky patří například zametání cest před sebou, aby nešlápli na živého tvora, nebo nosí přes ústa roušky, aby nevdechli hmyz (Šangri-la, nedatováno).

Prvním filosofem, který v západním světě uvedl vegetariánství, byl řecký učitel Pythagoras (570 př. n. l. – 510 př. n. l.). Jeho filosofie byla značně ovlivněna místy, kde studoval (nynější Egypt, Irák, Řecko). Pythagoras tvrdil, že nejen lidé, ale i zvířata mají duši. A jelikož lidé se mohli po smrti převtělit do zvířat a zvířata do lidí, věřil, že zabitím zvířete, mohlo dojít

k zabití převtěleného člověka. Pokud by k tomu došlo, duše vraha by byla poskvrněna a bylo by jí zabráněno k reinkarnaci do vyšší formy. Také věřil, že maso je nezdravé, a že je jedním důvodem válek. Pythagoras ovlivnil další řecké filozofy, jako byl Sókratés (471 př. n. l. – 399 př. n. l.). Jeho žák Platón (427 př. n. l. – 347 př. n. l.) uvedl ve spisu Republika, že ideální stát podle Sókrata byl vegetariánský (Morgan, 2010).

Během středověku se postavení člověka a zvířat začalo odlišovat. Rané křesťanství přišlo s názorem, že lidstvo je nadřazeno nad ostatním životem a od vegetariánství se začalo ustupovat. Zvířata se začala využívat jako náboženské oběti a na stole si je mohli dovolit ti nejbohatší. Vegetariánství se stalo proto spíše znakem chudoby. Stále ale přetrvávaly a také se vytvářely malé skupiny lidí, které takové postavení člověka neuznávaly. Mezi ně patří tzv. manichejská filozofie (3. stol. n. l. – 10. stol. n. l.) vycházející z východních filozofií. Manichejci byli proti zabíjení zvířat a církví byli zobrazováni jako devianti (Vegetarian Society, nedatováno).

Přestože začalo vegetariánství pomalu mizet, objevilo se během středověku a novověku (2. polovina 15. století) několik jedinců, kteří se hlásili k rostlinné stravě a využívání zvířat k potravě kritizovali. Mezi nejslavnější vegetariány patřil renesanční umělec Leonardo Da Vinci, britský filozof John Locke, básníci John Gay a Alexander Pope nebo Svatý František z Assisi (Happy Cow, nedatováno).

3.3.2 Moderní historie

Ve Velké Británii roku 1944 vegetarián Donald Watson svolal jednání, kterého se účastnilo dalších 5 podporovatelů této filozofie. Všichni kromě masa zapovídali i mléčné produkty a vejce. Hlavním tématem bylo projednání tohoto stylu života. Pociťovali však nutnost vytvoření nového termínu, než bylo slovo vegetariánství a vegetarián, protože zcela nepopisovalo smysl hnutí. Pojem non-dairy vegetarian (vegetarián nekonzumující i mléčné produkty) se jim zdálo nedostačující a dairyban (zákaz mléčných výrobků) zase příliš striktní. Později Watson a členka jednání Elsie Shrigley vymysleli slovo vegan, kdy ponechali první tři a poslední dvě písmena od slova vegetarian (Vegan Society, nedatováno). Těchto šest lidí založilo British Vegan Society (Britská veganská společnost), která aktivně funguje dodnes a od roku 1979 je registrována jako charita (Vegan Society, nedatováno).

V Americe začal větší zájem o bezmasou dietu až v 60. letech 20. století a rapidně vzrostl po vydání knihy *Diet for a small planet* (Dieta pro malou planetu) o 10 let později. Studentka Francis Moore neobhazuje vegetariánství z morálního nebo etického hlediska, ale upozorňuje, že rostlinná strava má mnohem menší dopad na životní prostředí než konzumace masa. První dokument vyjadřující obavy nad chovem zvířat sepsal roku 1975 Peter Singer - *Animal Liberation* (Osvobození zvířat) (Butler, 2014). Tato kniha vyvolala ve společnosti velkou diskuzi. Hlavním tématem je svědectví o tom, jak se se zvířaty nakládá ve velkochovech a ve výzkumných ústavech. Obecně se považuje za základní dokument hnutí za osvobození zvířat.

Na konci 20. století zpopularizovala vegetariánství organizace People for the Ethical Treatment of Animals (PETA), založena v roce 1980. Ten samý rok zorganizovala první Světový den svobody zvířat a k tomu demonstraci s ním spojenou, kterou zaměřila proti kuřecím jatkám v jedné z amerických firem. Ta byla později zavřena (PETA, 2016). Momentálně funguje na světové úrovni jako jedna z největších neziskových organizací bojující za práva zvířat a do dnes bylo za její pomoci uzavřeno několik desítek testovacích laboratoří, farem a velkochovů, které porušovaly nějakým způsobem práva zvířat. Jak uvádí na svých webových stránkách *„podstatou všech akcí je idea, že je právem živých bytostí – lidských i těch nelidských – žít bez násilí.“* (PETA, nedatováno)

Během posledních sto let vznikalo po celém světě několik stovek menších i větších organizací, které podporují vegetariánství a snaží se ho představit společnosti. Mezi ty mezinárodní patří například International Vegetarian Union (IVU) fungující již od roku 1908. Dále pak Hare Krishna Food for Life, Christian Vegetarian Association nebo World Vegan Day (Mezinárodní den veganství) konající se každý rok 1. listopadu. Mezi menší sdružení operující hlavně na lokální úrovni patří Vegetarian Society of South Africa v Jižní Africe, Swissveg ve Švýcarsku, Vegetariánska spoločnosť na Slovensku nebo Asociación Vegana ve Španělsku.

Cestu k vegetariánství si našlo i několik historicky známých osobností, vědců, politiků, sportovců a celebrit. K velkým propagátorům života bez masa se řadili a řadí například politik Benjamin Franklin a Bill Clinton, fyzik Albert Einstein, podnikatel Steve Jobs, skladatel a zpěvák John Lennon, zpěvačka Madonna, atletka a olympionička Seba Johnson nebo tenistka Venus Williams (Happy Cow, nedatováno).

3.3.3 Historie a osobnosti v Čechách

Dějiny českého vegetariánství nesahají tak výrazně do historie jako u východních zemí a nejsou tak dobře zaznamenány, ale i přesto se uchovalo pár historických spisů, ve kterých je vegetariánství bráno spíše jako forma půstu. Během 19. a 20. století vyšlo několik studií, kuchařek a úvah. První česká vegetariánská kuchařka vyšla v roce 1908, autorkou je Ludmila Barthová. Ovšem sepsání kuchařky nemělo morální pohnutky. Barthová se zaměřila na zdravý životní styl. Bárthová (1922) kuchařku představuje jako sbírku vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů.

K největšímu rozkvětu vegetariánství v českých zemích došlo až v 19. století. Nejstarší česká kniha, která se věnuje a propaguje přímo vegetariánství, je brožura o 20 stranách od malíře a spisovatele Emanuela Salomona Mírohorského z Friedbergu (1829 – 1908) z roku 1884. Ten se v dokumentu O Vegetarismu snaží čtenáře sblížit s filozofií a ideou odmítání masa. Mírohorský (2009) kromě zdravotních hledisek dává vyniknout hlavně morální stránce vegetariánství.

V polovině 19. století byly v Praze otvírány vegetariánské restaurace a obchody specializované pouze na bezmasou stravu a postupně se rozšiřovaly do jiných měst. Velmi oblíbené restaurace se nacházely na Revoluční třídě a Mírově náměstí v Praze. Majitelem byl Emanuel Voňka (1871 – 1964), podnikatel, který otevřel první bezmasou restauraci v roce 1925 pod záštitou Svobodného bratrství. V roce 1947 byl reprezentantem České vegetariánské společnosti na Světovém vegetariánském kongresu (Soucitně.cz, nedatováno).

Dalším významným českým vegetariánem, který přispěl k rozšíření vegetariánství v povědomí veřejnosti, byl Přemysl Pittner (1895 – 1976). Inspirován byl zejména Novým Zákonem, pacifistou Petrem Chelčickým a L. N. Tolstojem. Prosazoval ideu nenásilí a tvrdil, že zlo nelze odstranit násilím (Hare Kršna, 2007). Byl spoluzakladatelem prvního Československého vegařského spolku (1929), napsal knihy *Ve jménu zvířete*, *Vegetarismus a náboženství* a byl spoluautorem knihy *Vegetarism pro a proti* (1928) spolu s MUDr. Ctiborem Bezděkem. Kniha řeší náboženské, zdravotní a etická hlediska. Autoři v knize uvádí, že by se člověk měl vrátit k prosté formě života, zřít se požitků, jíst přírodní rostlinnou stravu a propagovali abstinenci.

Lékař Ctibor Bezděk (1872 – 1956) byl velkým šířitelem myšlenky vegetariánského životního stylu a říkal, že strava se odráží i na chování člověka. Jako příklad uváděl kontrast mezi indickou a britskou národností. Indové, kteří se živí zejména rostlinnou stravou, jsou národ mírný a krveprolití se štítí. Naopak Britové, již se stravují převážně masem, jsou národ dobyvačný a dosáhl vlády skoro nad celým světem (Čejka, 2010). MUDr. Bezděk kritizuje v knize *Vegetarism pro a proti vykrmování zvířat a způsob usmrcování na jatkách*. Z lékařského hlediska říká, že zvířata jdoucí na porážku vycítí, co se s nimi má stát a stres, kterému jsou vystaveny, se odráží na mase z nich získaném. Stejně jako u člověka, který by byl vystaven podobné stresové situaci, vznikají v těle destruktivní změny, které mohou vyvolat nemoci. Píše, že člověk požívající takovéto maso, poškozují své vlastní tělo. Závěrem říká: *„Výživa rostlinná je neocenitelným pomocníkem na cestě ke slunci Duchu.“* (Čejka, 2010). Spolu s P. Pittnerem vybudoval Československý vegařský klub sdružující vegetariány v Čechách a na Slovensku, a který vypomáhal zorganizovat světový vegetariánský kongres v Kamenickém Šenově (1929) (Hare Kršna, 2007). Už jen to, že lázně byly postaveny podle vzoru švýcarské vegetariánské ozdravovny a konal se zde 7. Mezinárodní kongres Vegetariánské Unie (Liberecký-kraj.cz, nedatováno), značí, jak se vegetariánství u nás rozvíjelo. Po vzniku protektorátu v roce 1939, musel být klub rozpuštěn, protože nový zákon zakazoval činnost spolků, klubů a jiných organizací s národním podtextem. Během války se přidali k abstinenci spolků, který mohl jako jeden z mála oficiálně fungovat. V něm postupně formovali vegařský odbor, kde MUDr. Bezděk vedl přednášky (Hare Kršna, 2007). Po ukončení války v roce 1945 se působení spolků opět obnovilo a tím i činnost České vegetariánské společnosti.

Velkou ranou pro vegetariánství v Čechách byl rok 1948, kdy se k vládě dostala komunistická strana, a nastal totalismus. A opět byl vyhlášen zákaz všech spolků, které nesouvisely s ideály vlády. To způsobilo rozpad veškerých společností podporující vegetariánství, práva zvířat a podobné oblasti. Všechny vegetariánské restaurace, kromě jedné, byly zavřeny. Následujících 40 let se o vegetariánství nepsalo, nemluvílo a doslova bylo zapomenuto (Hare Kršna, 2007).

3.4 Současný stav

V současnosti se těší vegetariánství největší oblibě za posledních desítek let. A počet vegetariánů se neustále zvyšuje. Výrazně tomu přispívá móda zdravého životního stylu, klade se důraz na ekologičnost a na omezení veškerého vyprodukovaného odpadu. Celosvětově se počet bezmasých strávníků odhaduje na 1 miliardu a každým dnem toto číslo roste. Zastoupení vegetariánů není samozřejmě ve všech zemích stejné. Podíl závisí na kultuře, náboženství, tradici a podobných veličinách.

3.4.1 Vegetariánství ve světě

Přestože dochází k velkému rozšiřování tohoto hnutí po celém světě, nejvíce vegetariánsky se stravujících jedinců žije stále v kolébce této filosofie - v Indii. Zde se k vegetariánství hlásí 20 – 40 % celkové populace. Výše čísla se mění v závislosti na průzkumu, jeho způsobu a členění vegetariánů. Pomyslnou druhou příčku v zastoupení vegetariánů zaujímá Izrael. Izraelský časopis Mako Magazine v článku z roku 2012 uvádí, že vyznavači bezmasé stravy tvoří skoro 13 % obyvatelstva.

Mezi státy, které zkonzumují nejvíce masa, si stále udržují první místo Spojené státy americké. Američané sní každoročně takové množství masa a masných výrobků, které odpovídá 1/6 zkonzumovaného masa na celém světě (topRNtoBSN, 2014). I přesto se zájem o vegetariánství každým rokem zvyšuje. Podle průzkumu z roku 2012, který prováděla americká internetová stránka topRNtoBSN.com věnovaná studentům medicíny, se k vegetariánství hlásí 2,5 % populace. To znamená nárůst vegetariánů o celé 1 % od posledního sčítání, které proběhlo v roce 2009.

Z evropských zemí má největší podíl vegetariánů Velká Británie. Lidí následující tuto filosofii žije v zemi kolem 11 % (Vegan Society, 2016). Těsně za britskými ostrovy v počtu vegetariánů stojí Švédsko. Švédský internetový portál The Local (2014) zveřejnil článek, kde uvedl, že celkový počet vegetariánů vyrostl za poslední 5 let o 4 % na rovných 10 %.

3.4.2 Vegetariánství v Čechách

Vegetariánství je v Čechách již přes 100 let, ale cestu k lidem si stále hledá. Během posledních let neproběhly žádné oficiální průzkumy a sčítání, ale agentura STEM/MARK se rozhodla v roce 2009 menší průzkum zrealizovat. Výsledky byly zveřejněny na internetové stránce Vegetarian.cz. Zapojeno bylo 1057 jedinců, kteří zastupovali

obyvatelstvo České republiky. Z tohoto průzkumu vyplynulo, že Češi jsou k vegetariánství otevření a považují ho za zdravé, ale bez masa se nenají. Takovýto názor vyslovilo během průzkumu 58 % respondentů. Maso je nedílnou součástí jídelníčku českého strávníka, a to hlavně pro muže ve věku od 45 do 59 let. „Vegetariánství uznávám, i když jím vše.“ Takto odpověděla nadpolovina dotazovaných (63 %). Na otázku, zda je pro člověka strava založená pouze na rostlinných produktech přirozená, téměř většina (91 %) odpověděla, že člověk je od přírody všežravec, a proto by se neměl vyhýbat konzumaci masa (Lederová, 2009).

Samotní vegetariáni tvořili v průzkumu necelá 2 %. Jednalo se především o ženy ve věku 15 – 29 let. Na otázku, co přimělo respondenty stát se vegetariány, nejčastěji odpovídali, že vlastní přesvědčení. Celkově takto odpovědělo 44 % vegetariánů. Druhou nejčastější odpovědí byly zdravotní důvody. Kvůli tomuto důvodu se vegetariány stalo 38 % respondentů. Nejčastějším typem vegetariánství je lakto – ovo vegetariánství. Tímto způsobem se stravovala polovina dotazovaných. Radikálnější typy jako veganství, frutariánství nebo vitariánství nejsou u českých vegetariánů v oblibě. 67 % vegetariánů uznává, že od té doby, co se zdržují masa a masných výrobků, se cítí lépe (Lederová, 2009).

Celkem 13 % všech respondentů přiznalo, že se stravují pouze bílým masem (drůbež a ryby) a 4 % se živí podle makrobiotické stravy. V obou případech šlo především o ženy (Lederová, 2009).

Makrobiotická strava odkazuje na způsob stravy našich předků a odráží v sobě sezónní změny. Základem je ekologie a potraviny, které jsou konzumovány, jsou z tuzemských zdrojů. Dalším důležitým krokem je naprosté omezení rafinovaných produktů (Macrobiotics, 2000).

Mezi dotazovanými byli i tací, kteří během života vegetariány byli, ale nakonec od tohoto životního stylu ustoupili. Celkem tvořili 3 % ze všech respondentů. Nejčastějšími uváděnými důvody byla chuť na maso a masné výrobky a zdravotní problémy způsobené daným životním stylem. (Lederová, 2009)

V současnosti se podíl vegetariánů v České republice odhaduje na 4 %. Přestože nemají čeští vegetariáni tak velkou základnu jako v ostatních evropských státech, v počtu vegetariánských podniků je Česko nadprůměrné. Na jeden milion obyvatel připadá 11,1 restaurací zaměřených na vegetariánské stravníky (Příloha č. 2) (Echo24, 2016). To řadí Českou republiku před země jako Francie nebo Dánsko. Dohromady je v zemi 176 podniků, jež mají

jídelní lístky sestavené pouze z bezmasých pokrmů. Nejvíce z nich se nachází v hlavním městě – 86. Když se k vegetariánským restauracím připočítají i tak zvané „vegetarian – friendly“, tedy podniky vhodné pro vegetariány, celkový počet se navýší na 208. Takové podniky se nacházejí i v menších městech jako například Mikulov. Vedoucím v oblasti nabídky restaurací je Lucembursko. Na jeden milion obyvatel zde spadá 31,3 podniků (Echo24, 2016). Nejhůře na tom jsou vegetariáni na Balkánském poloostrově. Vegetariánští obyvatelé Albánie a Černé Hory nemají žádné ryze vegetariánské stravovací zařízení (Echo24, 2016).

4 Vlastní práce

4.1 Analýza bufetů

4.1.1 FAPPZ bufet

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|-----------------------------|------|------------------------|----------------------|
| <i>CROCODILE</i> | | | |
| Bageta šunkový eiffel | 39,- | NE/NE | |
| Bageta sýrový mloun | 39,- | ANO/NE | |
| Bageta chlebičkový labužník | 39,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta kuřecí stripsy | 45,- | NE/NE | |
| Bageta farmářský špíz | 45,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta golf | 32,- | NE/NE | obsahuje kuřecí maso |
| Sandwich tuňákový | 55,- | NE/NE | |
| Sandwich šunka, vejce | 39,- | NE/NE | |
| Sandwich šunkový | 45,- | NE/NE | |
| Wrap caesar | 55,- | NE/NE | obsahuje kuřecí maso |
| Řecký gyros | 45,- | NE/NE | obsahuje kuřecí maso |
| <i>SIMPLY FRESH HAMÉ</i> | | | |
| Bageta kuře, slanina | 35,- | NE/NE | |
| Bageta mexico chicken | 45,- | NE/NE | |
| Bageta tuňák, vejce | 38,- | NE/NE | |
| Bageta šunka, sýr | 38,- | NE/NE | |
| Bageta Maxim | 38,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta nugget | 34,- | NE/NE | |
| Bageta Delicates | 38,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta Debrecínka | 38,- | NE/NE | |
| Bageta Pořez | 43,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| <i>ČERSTVÉ BAGETY</i> | | | |
| Šunka, slanina | 42,- | NE/NE | |
| Caprese | 42,- | ANO/NE | obsahuje sýr |
| Kuřecí nugety, dresink | 42,- | NE/NE | |
| Sýr, zelenina | 42,- | ANO/NE | |
| <i>ČERSTVÉ PANINI</i> | | | |
| Šunka, niva | 42,- | NE/NE | |
| Sýrové | 42,- | ANO/NE | |
| <i>JAPŮPAPŮ různé druhy</i> | 50,- | ANO/ANO | |

Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů zastřešuje bufet s největší rozlohou v univerzitním areálu. Je zde prostor, kde si studenti a vyučující mohou v klidu sníst a vypít zakoupené produkty. Společně s bufetem na Provozně ekonomické fakultě mají stejného provozovatele, tedy nabídka potravin je takřka stejná.

V bufetu jsou nabízeny bagety, panini, wrapy, sendviče, saláty a jiné formy rychlého stravování. V nabídce převažují balené potraviny od dvou firem - *Crocodile* a *Simply fresh* od *Hamé* - nad čerstvě připravovanými na místě.

Nabídka vegetariánských jídel zahrnuje celkově 4 produkty. V procentuálním vyjádření je to 14,81 %. Patří mezi ně bageta Sýrový mlsoun od *Crocodile*, čerstvá bageta caprese, čerstvá bageta se sýrem a zeleninou a čerstvé sýrové panini. *Hamé* nemá žádného zástupce bezmasého produktu. Průměrná cena vegetariánského jídla se rovná 41,25 Kč. V porovnání s nevegetariánskými je bezmála stejná. Průměrná cena za potravinu obsahující uzeninu nebo maso je 41,45 Kč.

Mezi jídla určená pro veganskou dietu patří zeleninové saláty značky *JAPŮ PAPŮ*. Značka *JAPŮ PAPŮ* byla založena bývalou studentkou České zemědělské univerzity (původně začala své produkty zpracovávat v rámci podnikatelského inkubátoru ČZU), kterou veganský životní styl zajímá a chtěla tím vyjít vstříc i ostatním studentům. Přestože patří do stálé nabídky bufetu, může se stát, že nějaký den nejsou k dostání, protože se nejedná o velkovýrobu, ale naopak. To také ovlivňuje cenu. Cena salátů je stanovena na 50 Kč, tedy o 8,25 Kč více než ostatní potraviny. Veganské jídlo zastupuje 3,7 % z celkové nabídky.

4.1.2 PEF bufet

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|--------------------------------|------|------------------------|----------------------|
| <i>CROCODILE</i> | | | |
| Bageta šunkový eiffel | 39,- | NE/NE | |
| Bageta kuřecí šunka | 39,- | NE/NE | |
| Bageta golf | 32,- | NE/NE | obsahuje kuřecí maso |
| Bageta farmářský špíz | 45,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta chlebičkový labižník | 39,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta krůtí šunka | 39,- | NE/NE | |
| Bageta sýrový mlsoun | 39,- | ANO/NE | |
| Bageta kuřecí stripsy | 45,- | NE/NE | |
| Sandwich tuňák, vejce | 39,- | NE/NE | |
| Sandwich šunka, vejce, slanina | 55,- | NE/NE | |
| Sandwich medová šunka | 45,- | NE/NE | |
| Wrap caesar | 55,- | NE/NE | obsahuje kuřecí maso |
| Panini american beef | 49,- | NE/NE | |
| Panini mozzarella | 49,- | ANO/NE | |
| Panini kuřecí | 49,- | NE/NE | |
| Panini pražská šunka | 49,- | NE/NE | |
| Panini chorizo | 49,- | NE/NE | |
| <i>SIMPLY FRESH HAMÉ</i> | | | |
| Bageta kuře, slanina | 38,- | NE/NE | |
| Bageta mexico chicken | 45,- | NE/NE | |
| Bageta tuňák, vejce | 38,- | NE/NE | |
| Bageta šunka, sýr | 38,- | NE/NE | |
| Bageta chicken strips | 43,- | NE/NE | |
| Bageta nuget | 34,- | NE/NE | obsahuje kuřecí maso |
| Bageta debrecínka | 38,- | NE/NE | |
| Bageta Šampionka | 43,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta Pořez | 43,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta Team spirit | 43,- | NE/NE | obsahuje kuřecí maso |
| Bageta Vlašák | 38,- | NE/NE | |
| <i>ČERSTVÉ BAGETY</i> | | | |
| Šunka, slanina | 42,- | NE/NE | |
| Caprese | 42,- | ANO/NE | |
| Kuřecí nugety, dresink | 42,- | NE/NE | |
| Sýr, zelenina | 42,- | ANO/NE | |
| <i>ČERSTVÉ PANINI</i> | | | |
| Šunka, niva | 42,- | NE/NE | |
| Sýrové | 42,- | ANO/NE | |
| <i>JAPŮ PAPŮ různé druhy</i> | 50,- | ANO/ANO | |

Bufet na Provozně ekonomické fakultě je největší bufet v celém kampusu univerzity, co se týče nabídky, ale prostorově je nejmenší ze všech bufetů na fakultách. Není zde žádný prostor na sezení. To je ale vynahrazeno velkou dvoupatrovou relaxační zónou vybudovanou u přednáškových místností. Stálá nabídka zahrnuje celkem 35 různých druhů baget, sendvičů, wrapů, panini, atd. Stejně jako u bufetu na FAPPZ je nabízené zboží převážně od značek *Crocodile* a *Hamé Simply Fresh*.

Vegetariánská nabídka se stává z 5 produktů – bageta Sýrový mlsoun, Panini s mozzarellou (oboje od firmy *Crocodile*), čerstvá bageta caprese, bageta se zeleninou a sýrem a sýrové panini. Firma *Hamé* opět nenabízí žádný produkt neobsahující maso či masný výrobek. Vyjádřeno v procentech, vegetariánská jídla tvoří 14,29 % z celkové nabídky. To je méně než v bufetu na FAPPZ, přestože celková nabídka je větší. Průměrná cena bezmasých jídel vychází na 42,8 Kč. To je o 0,21 Kč více než průměrná cena jídel s masem nebo uzeninou (42,59 Kč).

Mezi veganská jídla, která jsou prodávána v bufetu na PEF, patří zase pouze saláty značky *JAPŮ PAPŮ*. Na výběr jsou 3 různé varianty: rajčata s 2 druhy rýže a čočkou, řepa s jáhly a adzuki fazolemi, cuketa s mungo fazolemi a tempehem. Tyto 3 druhy jsou ke koupi i v bufetu na FAPPZ. Všechny varianty stojí opět 50 Kč (o 7,41 Kč více než průměrná cena masitých jídel). Znovu se tu vyskytuje problém, že veganské saláty nemusí být k dostání každý den vzhledem k velikosti výroby.

4.1.3 TF Bufet

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ / VEGANSKÉ | INFORMACE |
|---------------------------|------|--------------------------|------------------|
| Bageta šunková | 45,- | NE/NE | |
| Bageta sýrová | 45,- | ANO/NE | |
| Bageta pikantní | 45,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Ciabatta šunková | 35,- | NE/NE | |
| Ciabatta sýrová | 35,- | ANO/NE | |
| Panini šunkové | 48,- | NE/NE | |
| Panini sýrové | 48,- | ANO/NE | |
| Panini caprese | 50,- | ANO/NE | |
| Panini kuřecí | 55,- | NE/NE | |
| Zapečený toust šunkový | 35,- | NE/NE | |
| Zapečený toust sýrový | 35,- | ANO/NE | |
| Zapečený toust slantinový | 35,- | NE/NE | |
| Obložená houska malá | 23,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Obložená houska velká | 30,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |

Bufet spadající pod Technickou fakultu má zcela jinou nabídku než předchozí bufety na Provozně ekonomické fakultě a Fakultě agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů. Důvodem je jiný provozovatel. Produkty od značek *Crocodile* a *Hamé Simply Fresh* se zde vůbec neprodávají. Celá nabídka je tvořena čerstvými výrobky (bagety, panini, tousty, obložené housky, apod.), které si vyrábí na místě. Celkového nabízeného zboží je více, ale každý den se mění.

Z neměnné nabídky tvoří vegetariánská jídla více než třetinu (35,71 %). Ze 14 nabízených obložených sendvičů je 5 bezmasých – sýrová bageta, sýrová ciabatta, sýrové panini, panini caprese a sýrový zapečený toust. Průměrně stojí 42,6 Kč. To je více než průměrná cena jídla, které obsahují maso nebo uzeninu (39 Kč). Přestože v tomto bufetu nabízejí více vegetariánských jídel v poměru k nevegetariánským než v ostatních bufetech, pro vegany zde není k dostání žádný produkt.

4.1.4 FLD, FŽP bufet

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|---------------------------------|-----------|------------------------|----------------------|
| <i>ČERSTVÉ PANINY A OSTATNÍ</i> | | | |
| Panini šunka, sýr | 50,- | NE/NE | |
| Panini sýrové | 50,- | ANO/NE | |
| Panini kuřecí | 50,- | NE/NE | |
| Panini mozzarella, rajčata | 50,- | ANO/NE | |
| Tortilla kuřecí | 59,- | NE/NE | |
| Sekaná v housce | 32,- | NE/NE | |
| Hermelín housce | 59,- | NE/NE | |
| Smažený sýr | 59,- | ANO/NE | |
| Burger | 49,- | NE/NE | |
| Kuřecí řízek | 26,-/100g | NE/NE | |
| Vepřový řízek | 26,-/100g | NE/NE | |
| Sekaná | 18,-/100g | NE/NE | |
| Kuřecí stehno | 19,-/100g | NE/NE | |
| <i>CROCODILE</i> | | | |
| Bageta kuřecí strips | 45,- | NE/NE | |
| Bageta farmařský špíz | 43,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Bageta golf | 32,- | NE/NE | obsahuje kuřecí maso |
| Bageta šunkový eiffel | 37,- | NE/NE | |
| Bageta sýrový mls | 37,- | ANO/NE | |
| Sandwich tuňák, vejce | 39,- | NE/NE | |

Fakulta lesnická a dřevařská a Fakulta životního prostředí spolu sdílí jeden bufet. Tento bufet spravuje jiný provozovatel než u výše uvedených bufetů, proto se nabídka zcela odlišuje. Kromě studených baget a sendvičů, které jsou připravovány na místě, je zde možnost zakoupení teplých jídel. Do stálé nabídky teplé kuchyně patří smažený sýr, burger, kuřecí a vepřový řízek, sekaná a kuřecí stehno. U posledních 4 uvedených jídel se cena odvíjí podle váhy porce. Vzhledem k tomu, že hmotnost se vždy liší a tím je i cena pokaždé jiná, v kalkulacích se nebudou používat. Spolu s čerstvě připravovanými potravinami jsou v nabídce i balené bagety a sendviče od firmy *Crocodile*.

Z celkové nabídky 15 produktů se stálou cenou jsou 4 vhodné pro vegetariány. Tvoří tedy skoro třetinu z uvedených jídel, přesněji 26,67 %. Průměrně se zaplatí za vegetariánské jídlo 49 Kč, o 5 Kč více než se průměrně zaplatí za jídlo s masem nebo uzeninou. Vegan nemá ve stálé nabídce přístup k žádnému produktu neobsahující maso, mléčné výrobky nebo vejce.

4.1.5 SIC café/bufet

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ / VEGANSKÉ | INFORMACE |
|--------------------------|------|--------------------------|------------------|
| Panini kuřecí | 55,- | NE/NE | |
| Panini šunkové | 48,- | NE/NE | |
| Panini sýrové | 48,- | ANO/NE | |
| Sekaná v maxibulce | 40,- | NE/NE | |
| Bageta šunková | 47,- | NE/NE | |
| Bageta sýrová | 47,- | ANO/NE | |
| Bageta pikantní | 47,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Zapečený toust šunkový | 35,- | NE/NE | |
| Zapečený toust slaninový | 35,- | NE/NE | |
| Zapečený toust sýrový | 35,- | ANO/NE | |

Vedle bufetů na fakultách se studenti mají možnost přijít občerstvit i na Studijním a informačním centru. Pro nabídku a celkový vzhled prostředí se spíše jedná o kavárnu než o bufet. K dostání je zde káva, kterou si lze samozřejmě koupit i v ostatních bufetech, ale pouze do plastových kelímků. V bufetu SIC je možné kávu vypít z keramického šálku a objednat slaný či sladký pekárenský výrobek. K dostání jsou každý den jiné, proto v záznamovém archu nejsou uvedeny.

Do trvalé nabídky patří 10 jídel zahrnující bagety, panini a tousty. K jídlům, která vyhovují vegetariánskému stravování, patří sýrové panini, sýrová bageta a sýrový toust. Bezmasé produkty tvoří 30% stálé nabídky a průměrně se za ně zaplatí 43,33 Kč. To je téměř stejná cena jako u ostatních jídel, která je jen o 53 haléřů vyšší (průměrná cena se rovná 43,86 Kč).

Vyznavači veganské diety zde nemají žádnou možnost výběru.

4.1.6 SO Deli bufet

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|------------------------------------|-------|------------------------|------------------------|
| Smažený šmakoun | 30,- | ANO/NE | obsahuje vaječný bílek |
| 1/4 kuřete | 34,- | NE/NE | |
| 1/4 pizzy | 36,- | ANO/NE | |
| Čevabčiči, pečivo, hořčice | 36,- | NE/NE | |
| Karbanátek, pečivo, hořčice | 36,- | NE/NE | |
| Sekaná, pečivo, hořčice | 36,- | NE/NE | |
| Smažený kuřecí řízek, pečivo | 36,- | NE/NE | |
| Opečená klobása, pečivo, hořčice | 40,- | NE/NE | |
| 1/2 kuřete | 50,- | NE/NE | |
| Vepřový guláš, pečivo | 50,- | NE/NE | |
| Brynzové halušky | 55,- | ANO/NE | obsahuje sýr |
| Vegetariánské těstoviny | 55,- | ANO/NE | obsahuje sýr |
| Vegetariánské jídlo z luštěnin | 55,- | ANO/ANO | |
| Vegetariánské rizoto | 55,- | ANO/NE | |
| Hovězí guláš, pečivo | 56,- | NE/NE | |
| 1/2 pizzy | 57,- | ANO/NE | |
| Těstoviny s masem | 60,- | NE/NE | |
| Kuřecí špíz se zeleninou, hranolky | 75,- | NE/NE | |
| Grilované kuře | 99,- | NE/NE | |
| Pizza celá | 110,- | ANO/NE | |
| Zeleninový kelímek | 36,- | ANO/ANO | |
| Obložená houska | 24,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Obložená bageta | 40,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |

Bufet SO Deli stojí ve stejné budově jako univerzitní menza a restaurace Na Farmě a nabízí převážně jídla italského typu, například pizza a těstoviny.

Podíl vegetariánské nabídky na celkové tvoří skoro 40 % (39,13 %). Do výpočtu byla započtena i pizza, protože bufet má vždy v nabídce minimálně jednu pizzu neobsahující maso nebo masný výrobek. Ostatní vegetariánská jídla mají v názvu vyloženě napsáno, že jsou pro vegetariány – vegetariánské těstoviny, vegetariánské jídlo z luštěnin, vegetariánské rizoto. K bezmasým pokrmům patří ještě brynzové halušky a smažený šmakoun. Šmakoun je pokrm vyrobený výhradně z vaječných bílků. Je tedy vhodný pro vyznavače vegetariánské stravy. V bufetu SO Deli člověk průměrně zaplatí 54,33 Kč za porci bezmasého jídla.

Jedinci stravující se vegansky si zde také vyberou. Kromě zeleninového kelímku si mohou dát pokrm z luštěnin případně z obilovin (od obsluhy bylo zjištěno, že většinou neobsahuje živočišné produkty, ale je lepší se zeptat) a těstoviny (ne vždy obsahují sýr,

například těstoviny aglio oglio). V porovnání s jídly obsahující maso a masné výrobky je průměrná cena vegetariánských jídel o 1 korunu dražší. Průměrně stojí porce jídla s masem 53,35 Kč.

4.2 Analýza menzy a restaurací

4.2.1 Menza

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|---|------|------------------------|-----------------|
| <i>OBĚD</i> | | | |
| Chalupářský guláš, houskový knedlík | 77,- | NE/NE | obsahuje maso |
| Kantonské nudle s kuřecím masem | 83,- | NE/NE | |
| Vepřové ragú, žampiony, zelenina, rýže | 71,- | NE/NE | |
| Křenová omáčka, vařené vejce, houskový knedlík | 56,- | ANO/NE | |
| Domácí buchty s tvarohem | 49,- | ANO/NE | |
| Kuřecí kousky na divoko, šťouchaný brambor | 82,- | NE/NE | |
| Fořtovská vepřová kýta, vařené těstoviny | 76,- | NE/NE | |
| Grilovaný balkánský sýr, 2 druhy salátu, pečená rajčata | 64,- | ANO/NE | |
| <i>VEČEŘE</i> | | | |
| Mexický vepřový guláš | 67,- | NE/NE | |
| Vepřová játra na zelenině, houskový knedlík | 61,- | NE/NE | |
| Svatohorská krkovička, hrachová kaše, okurka | 65,- | NE/NE | |
| Baby mrkev na másle, vařené brambory | 60,- | ANO/ANO | rostlinné máslo |

Menza patří mezi nejnavštěvovanější restaurační zařízení v univerzitním areálu. Společně s obědovým menu, nabízí i večeře, což využívají převážně studenti bydlící na kolejích. Struktura nabídky je každý den stejná – k obědu jsou vždy dvě jídla bezmasá a k večeři je nabízeno jedno; v obědovém menu jsou tři „standardní“ jídla, dvě „speciality“ a jedno jídlo na sladký způsob, které je také vhodné pro vegetariány; večerní nabídka obsahuje navíc k bezmasému jídlu tři „standardní“ jídla. Jídla označená jako speciality a bezmasá jídla se podávají v tzv. extra menze, která je určena pro lehčí a zdravější stravování. Otevřena je pouze přes obědy, večeře se podávají v klasické menze.

Ve sledovaný den vybrané menu tedy zahrnovalo 3 vegetariánská jídla k obědu – buchty s tvarohem (k dostání v klasické menze), křenová omáčka s vejcem a grilovaný balkánský sýr se salátem (extra menza); – a jedno bezmasé jídlo k večeři, které vyhovuje i veganské stravě, protože máslo využitě při přípravě je rostlinného původu. Baby mrkev s bramborem tedy neobsahuje žádný živočišný produkt, je to veganské jídlo.

Bezmasá nabídka tvoří čtvrtinu obědového i večerního menu. Průměrná nedotovaná cena bezmasých jídel (oběd a večeře dohromady) vychází na 55 Kč. V porovnání s jídlou obsahující maso je v průměru skoro o 10 korun levnější – průměrná cena je 64,67 Kč.

4.2.2 Restaurace Na farmě

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|---|-------|------------------------|------------------|
| Pikantní vepřový guláš, bramboráčky | 90,- | NE/NE | |
| Kuřecí roláda, houbová nádivka, brambor | 95,- | NE/NE | |
| Holandský řízek, bramborová kaše | 85,- | NE/NE | |
| Budějovická hovězí pečeně, houskový knedlík | 90,- | NE/NE | |
| Pečená plec ze selete, zelí, bramborový knedlík | 90,- | NE/NE | |
| Zeleninové lečo s vejci, vařený brambor | 80,- | ANO/NE | |
| Kuřecí steak, rajčata a mozzarella, hranolky | 105,- | NE/NE | |
| Bramborové noky, slanina, smetana, rukola | 85,- | NE/NE | |
| Pizza Margharita | 85,- | ANO/NE | obsahuje sýr |
| Pizza Quattro formagi rosso | 85,- | ANO/NE | obsahuje sýr |
| Pizza Hawaii | 85,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Pizza Salami | 85,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Salát se sýrovými nugetami | 85,- | ANO/NE | |

V jedné budově společně s menzou se nachází restaurace Na farmě, která je mezi studenty velmi populární. Restaurace nabízí jen polední menu bez stálé nabídky. Stejně jako menza má jídelní lístek danou strukturu, která se neustále opakuje, ale na rozdíl od menzy není bezmasé jídlo oddělováno. Menu tvoří hotová jídla neboli hotovky, pizzy a saláty.

Toto konkrétní menu z 2. 11. 2016 zahrnuje bezmasá jídla ve všech třech „kategoriích“. Z hotových jídel je vegetariánské jídlo zeleninové lečo, pizzy Margharita a Quattro formagi (v překladu Čtyři druhy sýra) jsou také vhodné pro bezmasou stravu a stejně tak salát s kousky sýru. Ani jedno však nesplňuje podmínky veganské životosprávy, protože zeleninové lečo obsahuje vejce a ostatní jídla jsou se sýrem.

Zvolený jídelní lístek je tvořen z 30,77 % bezmasými jídly. V průměru za ně zaplatí strážník 83,75 Kč za porci. V porovnání se zbylým menu, kdy je průměrná cena za jednu porci 90 Kč, je lacinější o 6,25 korun.

4.2.3 Restaurace Club C

Stálé menu

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|--|-------|------------------------|-------------------------------|
| Listové saláty, rucola, polníček, rostbeef, chilli dresing | 85,- | NE/NE | |
| Caesar salát, kuřecí maso, krutony | 80,- | NE/NE | |
| Řecký salát s olivami, sýr Feta | 69,- | ANO/NE | |
| Listové saláty, rajčata, balsamiko, parmazán | 75,- | ANO/NE | |
| Špagety Carbonara | 95,- | NE/NE | obsahuje uzeninu |
| Špagety aglio ooglio e peperoncini | 95,- | ANO/ANO | olivový olej, chilli papričky |
| Pappardelle, kuřecí maso, smetana, rukola, parmazán | 95,- | NE/NE | |
| Pappardelle dle týdenní nabídky | 95,- | - | |
| Steak z argentinského hovězího | 185,- | NE/NE | |
| Vepřová krkovice marinovaná v černém pivu | 75,- | NE/NE | |
| Pečená vepřová žebra v medu a barbecue, chléb | 119,- | NE/NE | |
| Smažený vepřový řízek | 70,- | NE/NE | |
| Smažený kuřecí řízek v cornflakes | 70,- | NE/NE | |
| Smažený eidam | 65,- | ANO/NE | |
| Hovězí burger, máslová bulka, hranolky | 135,- | NE/NE | |
| Drůbeží burger, máslová bulka, hranolky | 135,- | NE/NE | |
| Kuřecí steak v burgeru, máslová bulka, hranolky | 135,- | NE/NE | |
| Nakládáný hermelín, pečivo | 55,- | ANO/NE | |
| Utopenci, pečivo | 65,- | NE/NE | |
| Tatarský biftek, topinky | 140,- | NE/NE | |

Polední menu

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|--|------|------------------------|-----------|
| Hovězí kostky na pepři, houskový knedlík | 94,- | NE/NE | |
| Kuřecí stehno na žampionech, rýže | 92,- | NE/NE | |
| Fusilli špenát, smetana, parmazán | 79,- | ANO/NE | |
| Smažený sýr plněný šunkou, hranolky | 92,- | NE/NE | |

Ve stejné budově jako je Fakulta tropického zemědělství, se nachází klub C. V menu si návštěvníci mohou vybrat z několika sekcí – saláty, těstoviny, masové pokrmy, vegetariánské pokrmy, burgery, pokrmy k pivu. Každý den je navíc připravená jiná polední nabídka o 4 různých pokrmech.

Ve stálém menu zahrnuje sekce s jídly pro vegetariány jedno jídlo a tím je smažený sýr. Pokud by se tedy počítalo pouze s tímto jídlem, nabídka přijatelná pro vegetariánské strávníky by tvořila 5 % z celkového menu. Bezmasá jídla se ale vyskytují i v ostatních kategoriích. Patří sem řecký salát s feta sýrem, salát s parmazánem, špagety aglio ooglio a nakládaný hermelín. Špagety aglio ooglio neobsahují žádný mléčný výrobek, vejce a maso, uspokojí tudíž zastánce veganské stravy. Konečné procentuální zastoupení všech jídel odpovídající vegetariánské stravě se rovná 20 % a veganské jídlo zastupuje 5 %. Průměrná cena vychází 66 Kč za porci. U smaženého eidamu a všech jídel z menu se navíc platí za přílohy, jejichž cena se pohybuje mezi 30 a 40 korunami. Vegetariáni zaplatí v průměru za bezmasé jídlo o 40 korun méně. Jediné veganské jídlo vyjde na 95 Kč, to je o 11 Kč méně průměrná cena masitých jídel (106 Kč). Cena je ve skutečnosti vyšší vzhledem k přílohám. Ty vychází v průměru na 35,75 Kč. Ve výsledku návštěvník této restaurace zaplatí za nevegetariánské jídlo 141,75 Kč.

Vybrané polední menu z 5. 12. 2016 zahrnuje jedno vegetariánské jídlo – fusilli se špenátem, smetanou a parmazánem za 79 Kč. Co se týče poledního menu, ne vždy nabízí jídla, která by uspokojila vegetariány či vegany. Například menu ze 7. 12. 2016 nabízí hovězí plátky, pečené kachní stehno, vepřový špíz a kuřecí plátek.

4.2.4 Restaurace Klub G

| NABÍDKA | CENA | VEGETARIÁNSKÉ/VEGANSKÉ | INFORMACE |
|--|-------|------------------------|-----------|
| Vepřová panenka na grilu, hořčičná omáčka | 125,- | NE/NE | |
| Vepřová panenka se žampionovým přelivem | 125,- | NE/NE | |
| Smažený vepřový řízek, okurka | 85,- | NE/NE | |
| Marinovaná krkovice na grilu s oblohou | 115,- | NE/NE | |
| Tortilla s vepřovým masem, dresink | 117,- | NE/NE | |
| Tortilla s kuřecím masem, dresink | 117,- | NE/NE | |
| Smažený kuřecí řízek, okurka | 85,- | NE/NE | |
| Plněná kuřecí kapsa se šunkou a sýrem | 105,- | NE/NE | |
| Zapečená kuřecí prsa s mozzarelou, rajčaty | 115,- | NE/NE | |
| Kuřecí křídla, pikantní | 125,- | NE/NE | |
| Rostěná s pepřovým přelivem | 155,- | NE/NE | |
| Smažené řízečky mix | 95,- | NE/NE | |
| Hovězí burger, hranolky | 120,- | NE/NE | |
| Hovězí cheeseburger, hranolky | 125,- | NE/NE | |
| Smažený hermelín | 69,- | ANO/NE | |
| Smažený eidam | 69,- | ANO/NE | |
| Řecký salát s fetou a olivami | 69,- | ANO/NE | |
| Šopský salát s balkánem | 59,- | ANO/NE | |
| Zeleninový salát s kuřecím masem | 95,- | NE/NE | |
| Nakládáný hermelín, pečivo | 59,- | ANO/NE | |
| Utopenec s cibulí | 35,- | NE/NE | |
| Pečený bůček, pečivo | 65,- | NE/NE | |
| Tlačenka s octem a cibulí | 30,- | NE/NE | |

V budově, kde se nachází kolej G, mohou studenti navštívit stejnojmennou restauraci a klub G. Jídelní lístek zahrnuje kromě klasických pochutin k pivu také teplá jídla a saláty. Menu je rozděleno do kategorií podle druhu masa – vepřové maso, kuřecí maso; dále obsahuje bezmasou část, saláty a jídla, která jsou „doporučená“.

Do bezmasých jídel patří smažený hermelín a smažený eidam. Oba jsou za stejnou cenu 69 korun. Pokud by se počítalo pouze se samotnou sekcí bezmasých jídel, pro vegetariány by bylo na výběr necelých 9 % (8,7 %) nabídky. Ale celková bezmasá nabídka je širší než smažený hermelín a eidam. Pro vegetariány je také vhodný řecký salát a šopský salát a nakládáný hermelín. Tím se nabídka zvýšila skoro na 22 % (21, 74 %). Průměrně se

tedy zaplatí 65 Kč za samotné jídlo bez příloh. S přílohou se cena dostane na 97,50 korun.
Za masité jídlo s přílohou zaplatí v průměru zákazník 134,39 Kč.

4.3 Anketa pro studenty ČZU

Na anketu celkově odpovědělo 63 studentů z různých fakult. Z celkových 63 respondentů se k vegetariánství/veganství přiznalo 12,7 %. Na otázku, zda jsou vegetariánští studenti spokojeni s nabídkou vegetariánských případně veganských jídel ve školních bufetech, odpovědělo 50 % respondentů „spíše ne“, 37,5 % „rozhodně ne“ a 12,5 % „spíše ano“. S nabídkou vegetariánských/veganských jídel ve školní menze není rozhodně spokojeno 62,5 % strávnicků, spíše nespokojených je 25 % a 12,5 % je spíše spokojených. S nabídkou v restauračních zařízeních v univerzitním kampusu není rozhodně spokojeno 25 % vegetariánsky se stravujících studentů, 50 % je spíše nespokojených a zbylých 25 % je spíše spokojených.

62,5 % vyjádřilo svůj souhlas rozšířením vegetariánské nabídky ve všech stravovacích zařízeních v areálu České zemědělské univerzity a 37,5 % respondentů by uvítalo v kampusu rozsáhlejší nabídku veganských pokrmů.

Při otázce, kolik by byli studenti ochotni zaplatit za porci vegetariánského, popřípadě veganského jídla, odpovědělo 62,5 % dotazovaných 81 – 100 korun. Jídlo za 51 – 80 Kč by si rádo koupilo 12,5 % a méně jak 50 korun, by zaplatilo 25 %.

Co se týče fakultního zastoupení, největší podíl tvořili studenti Provozně ekonomické fakulty. Těch bylo celkem 55 (87,3 %). Dále bylo zastoupení v celku stejné. Studentů z Fakulty agrobiologie a potravinových přírodních zdrojů bylo 3,2 % (odpověděli 2 studenti). Studentů navštěvujících Technickou fakultu bylo stejně jako studentů z FAPPZ, tedy také 3,2 % a stejný počet je i u studentů z Fakulty lesnické a dřevařské. Pouze jeden student, který odpovídal na anketní otázky, navštěvuje Fakultu tropického zemědělství a z Fakulty životního prostředí odpověděl také jeden student.

Nejvíce vegetariánů případně veganů je z Provozně ekonomické fakulty a tvoří 75 % všech vegetariánů a veganů, jež se ankety zúčastnili. Shodných 12,5 % vegetariánů/veganů navštěvuje FAPPZ a FTZ.

5 Závěr

Vegetariánství je téma, které může být zkoumáno z několika hledisek, jako je medicína, teologie, psychologie, historie ale i ekonomie. Tato práce měla za cíl zmapovat vegetariánský a veganský sortiment v areálu České zemědělské univerzity. Výsledky analýzy lze interpretovat tak, že v každém stravovacím zařízení se najde alespoň jedno jídlo, které vyhovuje vegetariánské stravě. Nejvíce na výběr mají studenti překvapivě v bufetu SO Deli, kde si mohou dát nejen pizzu, ale těstoviny, rizoto a pokrm připravený z luštěnin či obilí. Vegetariánům vychází vstříc i univerzitní menza, jejíž denní menu vždy zahrnuje minimálně 2 bezmasá jídla. Tyto dvě stravovací zařízení jsou zárukou, že každý den se mohou vegetariáni najíst teplé kuchyně. Většina restaurací sází na klasický český smažený sýr anebo na saláty. Celkově lze říci, že vegetariáni se nají ve školním areálu všude a mnohem snadněji než studenti stravující se veganským způsobem. V bufetech si vegani nevyberou skoro nic, pouze bufety na PEF a FAPPZ nabízejí veganské saláty od JAPŮ PAPŮ. Stejně je na tom nabídka v restauracích a v menze. Dalo by se říci, že veškerá bezmasá jídla mají základ v sýru, tudíž jsou pro vegany nevhodné. Jistotou je Restaurace C, která nabízí těstoviny aglio oglio neobsahující žádný živočišný produkt. Cenově vycházejí bezmasá jídla levněji než pokrmy z masa. A pohybují se v rozmezí, které studentům, jak z ankety vyplývá, vyhovuje. Většina studentů odpověděla, že je ochotná zaplatit za vegetariánské/veganské jídlo do 100 korun. Průzkum zjistil, že nejvyšší průměrná cena bezmasého jídla s přílohou je 97,50 Kč.

Do ankety se zapojilo pouze 7 vegetariánů a 1 vegan z celkových 63 respondentů. Vegetariánský styl tedy stále patří k ne příliš populárním. I přes malou účast vegetariánů/veganů se může říci, že vegetariánská menšina studentů není spokojena s nabídkou jídel. Všichni vegetariáni zapojeni do ankety vyjádřili souhlas s rozšířením vegetariánského/veganského sortimentu, protože se současnou nabídkou nejsou dostatečně spokojeni. Jedním ze způsobů, jak by univerzita mohla uspokojit jak vegetariánské, tak veganské strávníky, je nabízet v menze přímo veganská jídla. Protože veganství je vyšší forma vegetariánství, spokojené by byly obě skupiny. Stejně to funguje například na Karlově univerzitě. Anketa mezi studenty probíhala elektronicky. Není tedy jisté, zda studenti odpovídali pravdivě.

6 Seznam použité literatury

1. Hare Krishna, 2007. *Dějiny vegetariánství v českých zemích*. [online]. [cit. 2016-11-21]. Dostupné z: http://harekršna.cz/cvs/2008/dejiny_vegetarianstvi_v_zechach
2. 1938. *Bible svatá: aneb všecka svatá písmena Starého i Nového zákona*. Český Těšín: Biblická společnost britská a zahraniční.
3. BARTHOVÁ, Ludmila, 1922. *První česká vegetářská kuchařka*. 3. vydání. Praha: Nová kultura.
4. BUTLER, Stephanie, 2014. *Beans and Greens: The History of Vegetarianism*. [online]. [cit. 2016-11-16]. Dostupné z: <http://www.history.com/news/hungry-history/beans-and-greens-the-history-of-vegetarianism>
5. ČEJKA, Jan, 2010. *Zvířata jsou naši bližní*. Praha: Práh, 247 s. ISBN 978-80-7252-317-7.
6. Česká vegetariánská společnost, 2005. *Ekonomické důvody vegetariánství*. [online]. Praha, [cit. 2017-02-08]. Dostupné z: <https://www.vegspol.cz/view.php?cislocclanku=2005070009>
7. DIEHL, Hans, 2009. *Vyplatí se být vegetariánem? Prameny zdraví* [online]. [cit. 2016-11-25]. Dostupné z: <http://www.magazinzdravi.cz/vyplati-se-stat-se-vegetarianem>
8. Echo 24, 2016. *Vegetariánská mapa Evropy. Česko patří překvapivě k Západu: Česko patří překvapivě k Západu*, [online]. [cit. 2017-02-26]. Dostupné z: <http://echo24.cz/a/izHTA/vegetarianska-mapa-evropy-cesko-patri-prekvapive-k-zapadu>
9. FRANCES MOORE LAPPE a ILLUSTRATIONS BY MARIKA HAHN., 2010. *Diet for a small planet*. 20th anniversary ed. New York: Ballantine Books. ISBN 978-030-7874-313.
10. Hare Kršna, 2007. *Vegetariánství: Védská tradice*. [online]. [cit. 2016-11-13]. Dostupné z: <http://www.veda.harekršna.cz/encyklopedie/vegetarian.htm>
11. LEDEROVÁ, Michaela, 2009. *Vegetariánství uznávám, ale*. [online]. [cit. 2017-02-26]. Dostupné z: <https://www.vegetarian.cz/ostatni/stemmark.html>
12. Liberecký-kraj.cz, 2000. 2017. *Kamenický Šenov*. [online]. [cit. 2017-11-13]. Dostupné z: <http://www.liberecky-kraj.cz/dr-cs/918-puvodni-klimaticke-lazne-kamenicky-senov.html>

13. Macrobiotic Guide, 2000. *Macrobiotic Dietary Guidelines* [online]. [cit. 2017-02-26].
Dostupné z: <http://www.macrobiotics.co.uk/foodlist.htm#grains>
14. MÍROHORSKÝ Z FRIEDBERGU, Emanuel Salomon, 2009. *O Vegetarismu*. Praha: IZV, 80 s. EAN 114334.
15. MORGAN, Nathan, 2010. *The Hidden History of Greco-Roman Vegetarianism*. [online]. [cit. 2016-11-13]. Dostupné z: <http://advocacy.britannica.com/blog/advocacy/2010/08/the-hidden-history-of-greco-roman-vegetarianism/>
16. OTTO, Jan, 2000. *Ottův slovník naučný: Encyklopedie obecných vědomostí*. 26. díl. 2. vydání. Praha: Argo, 2000, s. 492. ISBN 80-7185-057-8.
17. PAMPLONA-ROGER, Jorge D., 1995. *Vychutnej život!: kniha o zdravé výživě*. Praha: Advent-Orion. Život a zdraví (Advent-Orion). ISBN 80-717-2144-1.
18. PETA, 2016. *PETA's Milestones*. [online]. [cit. 2016-11-16]. Dostupné z: <http://www.peta.org/about-peta/milestones/>
19. PETA, nedatováno. *All About PETA*. [online]. [cit. 2016-11-18]. Dostupné z: <http://www.peta.org/about-peta/learn-about-peta/>
20. Soucitně.cz, nedatováno. *Osobnosti: Emanuel Voňka*. [online]. [cit. 2016-11-23]. Dostupné z: <http://soucitne.cz/osobnosti/podnikatele/emanuel-vonka>
21. Šangri-la, nedatováno. *Světová náboženství: Džinismus*. [online]. [cit. 2016-11-13]. Dostupné z: <http://www.sangri-la.cz/svetova-nabozenstvi/dzinismus>
22. The Local, 2014. *One in ten Swedes is vegetarian: survey*. [online]. [cit. 2017-02-23]. Dostupné z: <http://www.thelocal.se/20140321/one-in-ten-swedes-is-vegetarian-survey>
23. The Vegan Society, 2016. *Find out how many vegans are in Great Britain*. [online]. [cit. 2017-02-24]. Dostupné z: <https://www.vegansociety.com/whats-new/news/find-out-how-many-vegans-are-great-britain>
24. The Vegan Society, nedatováno. *About us: History*. [online]. [cit. 2016-11-16]. Dostupné z: <https://www.vegansociety.com/about-us/history>
25. The Vegan Society, nedatováno. *History: The first modern-day vegans*. [online]. [cit. 2016-11-08]. Dostupné z: <https://www.vegansociety.com/about-us/history>
26. TOP RN TO BSN, 2014. *The Rise of Veganism: Start a Revolution!* [online]. [cit. 2017-02-24]. Dostupné z: <http://www.toprntobsn.com/veganism/>

27. Vegetarian nation, nedatováno. *Types of Vegetarianism*. [online]. [cit. 2016-11-09]. Dostupné z: <http://www.vegetarian-nation.com/resources/common-questions/types-levels-vegetarian/>
28. Vegetarian Society, nedatováno. *World history of vegetarianism: About us* [online]. [cit. 2016-11-14]. Dostupné z: <https://www.vegsoc.org/sslpage.aspx?pid=830>
29. Vegetarian.cz, nedatováno. *Jasně důvody pro změnu: Zdravotní důvody*, [online]. [cit. 2017-02-10]. ISSN 1804-0853. Dostupné z: https://www.vegetarian.cz/literatura/duv_zmen.htm
30. Vegetarian.cz, nedatováno. *Speciální rozhovor s MUDr. Petrem Pribišem*. [online]. [cit. 2016-11-25]. Dostupné z: <http://www.vegetarian.cz/rozhovor/rozhovor3.html>
31. Vegetariánství a ochrana zvířat | Eticke-vegetarianstvi.cz , nedatováno. *Vegetariánství: odkud pochází a jaký je význam slova "vegetariánství"?* [online]. [cit. 2016-10-24]. Dostupné z: <http://www.eticke-vegetarianstvi.cz/vegetarianstvi/odkud-pochazi-a-jaky-je-vyznam-slova-vegetarianstvi-51/>
32. WIŚNIEWSKA-ROSZKOWSKA, Kinga, 1990. *Wegetarianizm*. Ostrava: Salvo. ISBN 80-85 23 6-02-8.
33. Zdravě.cz, 2010. *Vegetariáni a vegani*. [online]. [cit. 2016-11-09]. Dostupné z: <http://vegetariani-a-vegani.zdrave.cz/>

Přílohy

Příloha č. 1 – Certifikáty

Příloha č. 2 – Mapa vegetariánských restaurací v Evropě

Příloha č. 3 – Anketa pro studenty ČZU

Příloha č. 1 – Certifikáty



THE SYMBOLS OF **vegan** AND **cruelty-free**



© www.thelilfoxes.com

Zdroj: <https://rumpydog.files.wordpress.com/2014/06/veganandcrueltyfree.jpg>

Od levého horního rohu:

- Certifikát uděluje The Vegan Society v Evropě
- Certifikát uděluje The Vegan Awareness Foundation v Austrálii, Kanadě a Spojených státech amerických
- Certifikát uděluje The Vegan Society (má stejný význam jako první certifikát)
- Certifikát uděluje The Vegan Society (má stejný význam jako první certifikát)
- Certifikát uděluje British Union Against Vivisection (BUAV) po celém světě
- Certifikát uděluje Choose Cruelty Free (CCF) v Austrálii a Oceánii
- Certifikát uděluje People for ethical treatment of animals (PETA)

Příloha č. 2 – Mapa vegetariánských restaurací v Evropě



Zdroj: <http://echo24.cz/g/izHTA/vegetarianska-mapa-evropy-cesko-patri-prekvapive-k-zapadu>

Příloha č. 3 – Anketa pro studenty ČZU

- 1) Jste vegetarián(ka) nebo vegan(ka)?
 - a) Ano (pokračujte na otázku 2)
 - b) Ne (pokračujte na otázku 7)

- 2) Jste spokojený/á s nabídkou vegetariánských případně veganských jídel ve školních bufetech?
 - a) Spíše ano
 - b) Rozhodně ano
 - c) Spíše ne
 - d) Rozhodně ne

- 3) Jste spokojený/á s nabídkou vegetariánských případně veganských jídel v restauracích v areálu školy?
 - a) Spíše ano
 - b) Rozhodně ano
 - c) Spíše ne
 - d) Rozhodně ne

- 4) Jste spokojený/á s nabídkou vegetariánských případně veganských jídel ve školní menze?
 - a) Spíše ano
 - b) Rozhodně ano
 - c) Spíše ne
 - d) Rozhodně ne

- 5) Uvítal(a) byste rozšíření vegetariánské případně veganské nabídky v areálu školy?
 - a) Ano
 - b) Ne

- 6) Kolik byste byl(a) ochotný/á zaplatit za porci?
 - a) Max 50 Kč
 - b) 51 – 80 Kč
 - c) 81 – 100 Kč
 - d) Více jak 100 Kč

- 7) Na jaké fakultě studujete?
 - a) FAPPZ
 - b) PEF
 - c) TF
 - d) FTZ
 - e) FLD
 - f) FŽP