

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Katedra agroekosystémů

Vedoucí katedry: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

DIPLOMOVÁ PRÁCE

PROSAZENÍ MÍSTNÍ POTRAVINÁŘSKÉ PRODUKCE VE ŠKOLNÍM
STRAVOVÁNÍ

Vedoucí diplomové práce: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

Autor diplomové práce: Bc. Jiřina Hálová

České Budějovice, 2016

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Jiřina HÁLOVÁ**
Osobní číslo: **Z12908**
Studijní program: **N4101 Zemědělské inženýrství**
Studijní obor: **Agropodnikání**
Název tématu: **Prosazení místní potravinářské produkce ve školním stravování**
Zadávatel katedra: **Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií**

Zásady pro vypracování:

- 1) Cíl práce: Podpora uplatnění regionálních, sezónních a ekologických potravin ve školských stravovacích zařízeních. Návrh sítě regionálních dodavatelsko odběratelských vztahů. Vyhodnocení faktorů ovlivňujících vznik vztahů, jejich udržitelnost a efektivnost.
- 2) Literární přehled: Charakterizovat situaci v distribuci základní zemědělské produkce v ČR resp. v Jihočeském kraji, její uplatnění v regionu a konkrétně při školním stravování. Poukázat na příklady kuchyní, které prosazují bio suroviny, regionální a sezónní potraviny, uvést příklady dobrých praktik v České republice a v zahraničí, zpracovat přehled rámcových podmínek, které zajistí úspěšnost uvedených opatření. Literární rešerše bude metodickým podkladem pro zhodnocení stávající situace v uplatnění regionální, sezónní a ekologické produkce ve školním stravování v Jihočeském kraji.
- 3) Materiál a metody: Zjistit informace o možnostech dodavatelů základních regionálních potravin o dodací lhůtě a podmínkách dodání. Výsledkem je přehled potenciálních spolupracovníků vybraných stravovacích zařízení, srovnání dostupného a potřebného množství regionálních surovin v jednotlivých kuchyních a návrh možnosti zvýšení sortimentu regionálních potravin pro každou kuchyni. Sběr dat studiem dokumentů, návštěvou podniků a institucí a osobní konzultací s podnikateli a dalšími zainteresovanými osobami. Vyhodnocení produkčního potenciálu, ekonomických a legislativních aspektů.
- 4) Výsledky a diskuze: Vyhodnotit výsledky analýzy s literárními údaji.
- 5) Závěr. Stručně vyhodnotit produkční potenciál regionu ve sféře základních potravin, jeho uplatnění ve vybraných školních stravovacích zařízeních a faktory ovlivňující jejich rozvoj. Navrhnout opatření k efektivnímu využití regionální potravinové produkce.

Rozsah grafických prací: do 5 stran (tabulky, grafy, fotografická příloha)
Rozsah pracovní zprávy: 40-50 stran textu vč. příloh
Forma zpracování diplomové práce: tištěná/elektronická
Seznam odborné literatury:

Czech, D.; Fahning, I.; Jürgens, K. (2002) Výchozí body regionálního zásobování potravinami. posudek. Agrárně sociální společnost, e. V. Göttingen.

Kaliwoda, J. (2007) Kritéria pro regionální potraviny a nárazové studie regionálních výrobních řetězců ve východním Tirolsku. Universita BOKU. Studie k pilotnímu projektu "Internetová platforma regionální potraviny ve východním Tirolsku". Vídeň.

Blömker, S.; Perschke, M.; Voigt, W.; Zacharias, L. (1999) Koch/Küchin - Odborné vzdělávání. aid infodienst - Ochrana spotřebitelů o Výživa o Zemědělství e.V. Hrsg. v. Stam Verlag. Bonn.

Rosegrant, M. W.; Paisner, M. S.; Meijer, S.; Witcover, J.: Global food projections to 2020: emerging trends and alternative futures, 223 pp., ISBN: 0-89629-640-7.

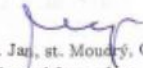
Trognon, L., Bousset, J. P., Brannigan, J.: Consumers attitudes towards regional food products: a comparison between five different European countries, 458 p., ISBN 2-7380-0949-2.

Vedoucí diplomové práce: prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.
Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií

Datum zadání diplomové práce: 21. ledna 2013
Termín odevzdání diplomové práce: 30. dubna 2014


prof. Ing. Milošlav Soch, CSc.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Studentská 13 ©
370 05 České Budějovice


prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 11. března 2013

Prohlášení:

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě- v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Zemědělskou fakultou - elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích, dne

.....

Podpis studenta

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu své diplomové práce panu profesorovi Ing. Janu Moudrému, CSc. za vstřícný přístup, cenné rady a připomínky, které mi pomohly k vytvoření této diplomové práce. Dále bych chtěla také poděkovat všem, kteří mi pomáhali při získávání materiálů k této práci. V neposlední řadě i své rodině za podporu a trpělivost, kterých se mi od ní po dobu studia dostávalo.

Abstrakt

Ve své práci jsem se zaměřila na prosazování místní potravinářské produkce ve školním stravování. V teoretické části popisuji místní produkci, přímé a nepřímé distribuční cesty, trendy ve školním stravování, historii, legislativu, zpracování biopotravin, jejich označování, získávání certifikátů a jednotlivé výhody a nevýhody prodeje.

Praktická část práce se zaměřena na vyhodnocení výsledků realizovaného dotazníkového šetření ve vybraných školních stravovacích zařízeních v Jihočeském kraji. V rámci dotazníkového šetření byla vyhodnocována spotřeba potravin, postupy zpracování potravin (čerstvé, mražené, polotovary), podíl sezónních a nesezónních potravin a podíl druhů masa. Analýza je součástí projektu UMBESA, který se snaží prosadit a zvýšit regionální, biopotraviny a čerstvé sezónní potraviny ve stravovacích zařízeních.

Klíčová slova: místní produkce, biopotraviny, veřejné stravování, školní stravování, legislativa, přímé a nepřímé distribuční cesty

Abstract

In my work I have focused on the promotion of local food production in the school eating. In the theoretical part of the describing local production, the direct and indirect distribution channels, trends in school eating, history, legislation, organic food processing, its labelling, obtain certificates, and the advantages and disadvantages of each sale.

The practical part of the thesis is focused on the evaluation of the results of the completed survey in selected school catering facilities in the South Bohemia region. In the framework of the questionnaire investigation was evaluated food consumption, food processing procedures (fresh, frozen, semi-finished products), the proportion of seasonal and unseasonal of food and the share of meat. The analysis is part of the UMBESA project, which seeks to promote and enhance regional, organic, seasonal and fresh food in the catering facilities.

Keywords: local production, organic food, public Board, school meals, legislation, direct and indirect distribution channels

Obsah

1. Úvod	8
2. Literární rešerše	10
2.1 Místní produkce.....	10
2.2 Regionální potraviny	10
2.2.1 Distribuční cesty místních produktů.....	11
2.2.2 Nepřímé distribuční cesty.....	12
2.2.3 Přímé distribuční cesty	13
2.2.4 Výhody a nevýhody jednotlivých typů prodeje	15
3. Trendy ve veřejném stravování v Evropě	17
3.1. Veřejné stravování.....	17
3.1.1. Kategorie veřejného stravování	17
3.2 Školní stravování.....	18
3.3 Legislativa školního stravování.....	19
3.4 Historie školního stravování.....	23
3.6. Regionální potravina	27
3.7. Biopotraviny	27
3.7.1. Zpracování bioproduktů a výroba biopotravin.....	29
3.7.2. Hlavní zpracovatelé a výrobci biopotravin	29
3.7.3. Kontrola a označení biopotravin	30
3.7.4. Certifikace biopotravin	30
3.7.5 Označování biopotravin.....	30
3.7.6 Výhody a nevýhody biopotravin.....	33
4. Metodika a materiály	34
4.1. Metodika získání dat	34
5. Výsledky	35
5.1 Sítě u partnerských stravovacích zařízení	35
5.1.1 Gymnázium Strakonice.....	35
5.1.2 SOŠ ekologická a potravinářská Veselí nad Lužnicí	40
5.1.3. Školní jídelna U Tří lvů, České Budějovice	45
5.2. Potencionální síť dodavatelů	48
6. Závěr	50
7. Seznam použité literatury	52
7.1 Seznam grafů a tabulek	54
7.2. Seznam obrázku	55

1. Úvod

Diplomová práce navazuje na projekt UMBESA z programu Evropské územní spolupráce, která si dala za svůj cíl vytvořit síť školních jídelen za účelem realizace trvale udržitelných jídelníčků ve stravovacích zařízeních. Jídelníčky se vyznačují používáním biologických, regionálních, sezónních a čerstvých potravin při přípravě jídla. Analýza českého stravovacího systému ukázala nedostatečnou konzumaci ovoce a zeleniny a velké množství konzumace těstovin a výrobků z mouky.

Mnohem častěji se setkáváme s informacemi o problémech s kvalitou potravin na našem trhu a s klesající tendencí domácí zemědělské produkce pod tlakem levnějších potravin z dovozu. Konkurenční boj mezi výrobci, zpracovateli a obchodníky zapříčinil, že používané suroviny a postupy neodpovídají zásadám a ani normativům správné výživy. Bohužel, ale tato situace umožňuje i prodlužování distribučních cest od zemědělce až ke spotřebiteli. Z pohledu distribučních cest bychom měli preferovat regionální potraviny. Jejich distribuční cesta je mnohem kratší a potraviny jsou čerstvější než potraviny ze zahraničí. Dalším důvodem proč upřednostnit regionální potraviny, je ten, že zatěžujeme méně životní prostředí při jejich přepravě. Z ekonomického pohledu proč upřednostňovat regionální potraviny, je zvýšení zaměstnanosti v daném regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé ale i prodejci mohou zaručit udržení pracovních míst. Jedním z významných programů na podporu a propagaci regionálních potravin byly farmářské trhy. Tyto trhy měly představovat jeden z proudů, převážně malých a středních výrobců a zpracovatelů, pro otevření odbytových kanálů.

Další z mnoha aspektů je navázání spolupráce stravovacích zařízení s regionálními dodavateli, což by mělo umožnit větší užívání regionálních a sezónních potravin. Nejdůležitějším krokem je zjištění spotřeby surovin za určité časové období. Použité suroviny budou vyhodnoceny z hlediska podílu regionálních potravin a bude určen podíl potravin jiného původu.

Nedílnou součástí je zjištění nabídky a poptávky mezi dodavateli a stravovacími zařízeními. Dočasné sítě a možnosti potencionálních aktérů. Za spolupráce agrární komory Jihočeského kraje, byla vytvořena interaktivní produktová a jídelnová mapa Jihočeského kraje. Tato mapa slouží k vzájemně přínosným a hlavně přirozeným vazbám mezi místními producenty a odběrateli zemědělských komodit a potravin. Snaha o zvýšení čerstvých

a sezónních potravin z místní produkce v jihočeských školních jídelnách a zlepšit stravovací návyky dětí a studentů.

Ve své práci jsem vypracovala teoretickou a praktickou část. V rámci literárního přehledu jsou charakterizovány distribuční cesty, místní produkce, biopotraviny a jejich výhody a nevýhody. Dále jsem se zaměřila na veřejné stravování, její historii a legislativu. V praktické části jsou zhodnoceny výsledky dotazníkového šetření z hlediska spotřeby surovin, postupu zpracování potravin (čerstvé, zmražené a polotovary), podíl sezónních a nesezónních potravin, podíl masa v hlavních jídlech. Svou účastí jsem přispívala k přípravným fázím projektu UMBESA, pořizováním dat a vyhodnocování dotazníkového šetření.

2. Literární rešerše

2.1 Místní produkce

Místní produkcí nazýváme výrobu v daném regionu. Regiony můžeme stanovit jako politické, administrativní jednotky nebo mohou být přirozeně, jako kulturní, národní nebo náboženské celky.

Potraviny jsou výrobky určené pro výživu lidí v nezměněném či upraveném stavu. Potraviny se dělí na poživatiny a pochutiny. Potraviny se vyskytují v rostlinné, živočišné nebo v neznámé podobě. Pro kvalitu potravin se přidávají přídavné látky, jako jsou barviva, konzervanty, emulgátory, potraviny mohou být obohacovány o potravinové doplňky, jako jsou například vitamíny a minerály.

Regionální potravina je tedy výrobek, který je vyroben v příslušném regionu, pochází zejména z tuzemských surovin a vykazuje nezaměnitelné regionální charakteristiky. (PETROVÁ, VÁCLAVÍK, 2008)

2.2 Regionální potraviny

Regionální potravina nebo zemědělský výrobek, můžeme definovat jako produkt určený ke konzumaci konečnému spotřebiteli, který je vyroben v příslušném regionu a pochází zejména z tuzemských surovin. Regionem se tedy rozumí určitý územní celek vymezený pomocí administrativních hranic kraje, jako vyšší územně samosprávný celek. Pro výrobu potravin se spotřebovává stále větší množství energie s dopadem na životní prostředí. Současný trend ukazuje mnohonásobné zvýšení používání polotovarů ve stravovacích zařízeních, což přináší ekonomické výhody např. méně pracovních sil, úspora místa v kuchyni. Mnohem více se ukazují informace o problémech s kvalitou potravin na našem trhu, ale i současně o klesajícím podílu domácí produkce, který je pod neustálým tlakem dovozu levnějších potravin. Zmíněná situace také napomáhá k prodloužení distribučních cest výrobku ke konečnému spotřebiteli. Můžeme říci, že regionální potravina je mnohem více na očích spotřebiteli a inspektorovi a tím dochází k nepřímému tlaku na výrobce, aby udržel kvalitu svých produktů na vysoké úrovni.

Další z mnoha důvodů pro upřednostnění regionální potraviny je fakt, že tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které jsou k nám dopravovány z velké vzdálenosti. Čerstvé potraviny mají zpravidla lepší chuť i lepší nutriční vlastnosti. A v neposlední řadě, zkrácením distribučních cest méně zatěžujeme životné prostředí. Jedním z důvodů proč upřednostnit regionální potravinu je také snaha o udržení nebo dokonce zvýšení počtu pracovních příležitostí.

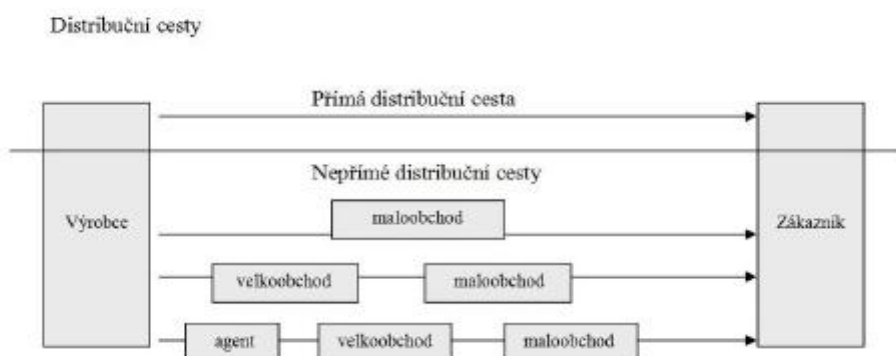
2.2.1 Distribuční cesty místních produktů

Distribuce je veškerá činnost spojená s pohybem zboží od výrobce ke konečnému spotřebiteli v místě určení. Tato složka marketingového mixu představuje souhrn činností všech subjektů, které se podílejí na zpřístupnění hotových produktů konečným uživatelům prostřednictvím tzn. distribučních cest. Distribuční cesta představuje soubor cíleně uspořádaných, vzájemně závislých organizací (marketingových zprostředkovatelů), které se podílejí na procesu zpřístupňování výrobků a služeb zákazníkům. Jednotlivci a organizace se podílejí na procesu zajištění transferu produktů z místa jejich vzniku do místa konečné spotřeby nebo užití. Zákazníkem je konečný spotřebitel nebo zákazník na průmyslovém trhu. Rozhodování o distribučních cestách patří mezi nejkomplikovanější oblasti řízení v marketingu, protože jejich volba ovlivňuje zejména cenovou tvorbu. Vybudování dobře fungujícího distribučního systému není jednoduchá ani levná záležitost a může trvat několik let. Na počátku celého rozhodovacího procesu a marketingovém slova smyslu je rozhodnutí o tom, zda firma použije přímou distribuční cestu, tj. přímé dodávky produktů z výrobní firmy k zákazníkovi, či nepřímou cestou, kdy využije služeb mezičlánků, tj. prostředníků a zprostředkovatelů (obchodníků). Použité distribuční cesty by měly být voleny tak, aby co nejvíce vyhovovaly zákazníkům. (ZAMAZALOVÁ, 2010)

Budování distribučních cest (distribučních systémů) trvá léta a je velmi obtížné a nákladné. Obtížné a finančně náročné jsou i snahy již vybudovaných a fungujících distribučních systémů měnit. (FORET, 2001)

Podle ŠARAPATKY, URBANA (2005) můžou být možnosti uvádění produkty na trh klasifikovány jako přímé a nepřímé. Při přímém uvádění na trh, dochází k interakci mezi producentem a spotřebitelem, při nepřímém vstupuje do hry prostředník.

Obrázek č.1 - Distribuční cesty



Zdroj: http://moodle2.gymcheb.cz/pluginfile.php/50734/mod_page/content/1/MAM

Tabulka č.1 - Srovnání přímé a nepřímé distribuce

Srovnání přímé a nepřímé distribuce

Přímá distribuce	Nepřímá distribuce
• náročná na čas	• nižší náklady
• prodáváte, místo abyste vyráběli	• méně náročná na čas
• nižší riziko	• vyšší tržní riziko
• úspěch opravdu záleží hlavně na Vás, Vašich schopnostech a možnostech	• Váš úspěch je odvislý od úspěchu Vašeho prodejce
• můžete účtovat vyšší cenu	• menší odměna
• vytváříte přímý vztah se zákazníky	• nepřímý vztah se zákazníky
• můžete lépe sdělit svůj příběh	

Zdroj: Marketing místní produkce biopotravin, Ministerstvo zemědělství České republiky, 2008

2.2.2 Nepřímé distribuční cesty

Za nepřímou distribuční cestu je označeno takové spojení výrobce se zákazníky, kdy je zboží dodáváno zákazníkům pomocí distribučních mezičlánků (velkoobchod, maloobchod, nezávislý prodejní agent). Distribuční mezičlánky představují síť organizací a jednotlivců, jejichž prostřednictvím je zboží postupně přemísťováno od výrobce/dodavatele ke konečnému spotřebiteli nebo uživateli. (MOUDRÝ, 2007)

Distribučními mezičlánky jsou prostředníci, zprostředkovatelé, obchodní zástupci a podpůrné mezičlánky. Prostředníci zboží nakupují a dále prodávají. Jedná se o nezávislé subjekty. Řadíme k nim firmy, které poskytují komplexní velkoobchodní služby a subjekty poskytující vybrané služby, např. velkoobchodní prodejny, družstevní velkoobchodní firmy,

zásilkové velkoobchodní firmy. Zprostředkovatelé a obchodní zástupci jsou členové distribuční cesty, kteří mohou vykonávat činnost jak pro výrobce, tak pro kupujícího, a jejich úkolem je vyhledávat kontakty a pomáhat procesu směny zboží. Jako odměnu inkasují provizi z prodejní ceny. Podpůrné mezičlánky (dopravní firmy, banky) poskytují služby a usnadňují směnu zboží. Tyto mezičlánky napomáhají dosažení vyšší efektivity procesu distribuce, často umožňují úspory nákladů, časů apod. (ZAMAZALOVÁ, 2010)

Podle ZAMAZALOVÉ (2010) rozeznáváme tři distribuční strategie intenzivní (usilovné) distribuce - uvedení produktu co nejvyššího počtu prodejen, výběrové (selektivní) distribuce - využití několika mezičlánků, distributorů, kteří jsou ochotni prodávat produkty firmy, výhradní (exkluzivní) distribuce - omezený počet mezičlánků má exkluzivní právo na distribuci produktů firmy v dané oblasti

Výhody nepřímých distribučních cest výrobce přenechává část úkonů distribučním mezičlánkům, využití zkušenosti, specializace a kontaktů distribučních mezičlánků ve styku se zákazníkem

Nevýhody nepřímých distribučních cest mohou být ztráta kontroly výrobce nad zbožím, zvýšení nákladů distribuční cesty, závislost výrobce na marketingové strategii mezičlánků, riziko neplnění plateb, problémy při získávání informací o konečném spotřebiteli, nezbytná periodická motivace distribučních mezičlánků

2.2.3 Přímé distribuční cesty

Při přímé distribuci vstupuje mezi výrobce a konečného spotřebitele jeden či více mezičlánků. Nedochozí tedy ke kontaktu mezi výrobcem a spotřebitelem. Nepřímé distribuční cesty mohou mít jednu, dvě a více úrovní.

Když hovoříme o jednoúrovňové distribuční cestě, hovoříme o jednom zprostředkovateli a konečném spotřebiteli. U dvouúrovňové distribuce mezi výrobcem a spotřebitelem vstupuje další mezičlánek. (FORET M., 2004)

Nevýhodou je velký nárůst práce a dalších nákladů spojených se zpracováním, balením, dopravou, k zákazníkovi a prodejem, (MOUDRÝ, PRAGAR, 2001). Přímé

distribuční cesty mají několik forem, podle MOUDRÉHO (2007) je rozdělujeme na samosběr, přímé doručování, stánkový prodej, obchod ve dvoře a prodej ze dvora.

- **Prodej přímo na farmách:** prodej na farmách, ve stánku, který může mít podobu trvalé stavby či mobilního stánku nebo přívěsu. Prodejní místa většinou bývají umístěny nedaleko farmy nebo sadu a většinou se provozuje sezónní prodej. Výhodou tohoto prodeje je, že výrobci potravin nabízejí produkty přímo z farmy spotřebiteli, produkty nemusí jít přes další distribuční cesty.

- **Samosběr** je další typ přímého marketingu, kdy si zákazníci sami sbírají plodiny přímo na farmě. Tento typ má výhody a nevýhody pro zemědělce.

Hlavní výhodou tohoto typu je snížení nákladu na sklizně, snížení nákladu na třídění, balení, skladování, přímá platba za zboží v hotovosti, nízké náklady na přepravu, snížené riziko kolísání cen a lepší zpětná vazba s odběratelem.

I zde jsou možné nevýhody pro zemědělce a to především, zodpovědnost za škody nebo úrazy zákazníka, v sezonním období delší otevírací doba, nepříznivé povětrnostní podmínky a vynaložení více peněžních prostředků do reklamních kampaní.

- **Biotržnice** zemědělci pravidelně přicházejí na předem určené místo nabízet svoje produkty přímo konečným spotřebitelům. Úspěšný prodej bioproduktů je velmi důležitým zdrojem příjmů pro drobné zemědělce, kteří se trhů účastní. Zákazník, který pravidelně navštěvuje bio trhy, očekává výhodnou nižší cenu, široký výběr sortimentu, nakoupení většího množství potravin např. na zavařování či skladování, dává přednost čerstvým a kvalitním potravinám, má zájem o podporu místních zemědělců, vyhledává přátelskou atmosféru a možnost komunikace a řešení dotazů s pěstitelem.

Prodej na bio tržnicích má výhody i pro farmáře, především v tom, že nenese odpovědnost za škody a úrazy zákazníků, jelikož se nepohybují po pozemku farmy, dále není povinen zajišťovat parkovací místa, toalety či další zázemí pro zákazníky. Rovněž se snižují náklady na reklamu, jelikož oslovení zákazníka je úkolem tržnice.

Na druhou stranu prodej na bio tržnicích nese i určité nevýhody, především čas potřebný k dopravě a samotný prodej na tržnici, nutnost pronájmu stánku, nevhodné umístění

stánku, dodržování otevíracích hodin tržnice či špatná propagace, která je především v kompetenci provozovatele tržnic.

- **Bedýnky:** jsou populární zejména v Dánsku, Velké Británii, Německu nebo Rakousku. Jedná se o službu, kdy si zákazník objedná pravidelné dodávání čerstvého ekologicky vypěstovaného ovoce nebo zeleniny, podle sezónní nabídky přímo domů. Bio-bedýnka je systém, při kterém se ekologický zemědělec rozhodne pravidelně rozvážet své produkty v bedýnkách přímo zákazníkům domů. Výhodou pro spotřebitele je, že mu je v pravidelných intervalech dodávána bedýnka s bioprodukty, čímž napomáhá většímu rozvoji a podpoře zemědělců. Nevýhodou pro zemědělce jsou vyšší náklady na dopravu.

- **Nákupní společenství zákazníků:** (CSA – Community Supported Agriculture – komunitou podporované zemědělství) tento systém je rozšířený především ve Spojených státech a pomalu si získává popularitu ve Velké Británii. Jedná se hlavně o systém, kdy si místní spotřebitel předplatí pravidelné dodávání čerstvých biopotravin na celou sezónu. Výhodou je, že místní zemědělec má jistotu pravidelného odběru.

- **Prodej ze dvora:** Smyslem takového prodeje je nabídka širšího sortimentu produktů po celý rok. Například mezi hlavní nabídku mohou patřit vejčička, zelenina nebo brambory a jako doplňkové produkty se nabízí maso, ovoce nebo dále zpracované ovoce (sušené ovoce, marmeláda). Mezi výhody prodeje ze dvora je přímý kontakt se spotřebitelem, úspora nákladů na dopravu.

- **On-line prodej:** nákup přes internet se rozšiřuje v posledních letech. Zákazník si objedná produkty přes internet přímo z pohodlí domova. Nevýhodou tohoto prodeje, zemědělec nemá zpětnou vazbu od zákazníka.

2.2.4 Výhody a nevýhody jednotlivých typů prodeje

Výhody a nevýhody jednotlivých typů prodeje bioproduktů, můžeme sledovat z pohledu zákazníka a z pohledu producenta.

Mezi výhody prodeje bioproduktů prostřednictvím supermarketů z pohledu zákazníka je především široký výběr produktů, důvěra, nabídka zboží s dostatkem informací a vysoká kvalita zboží.

Když se na to podíváme z pohledu producenta, jednoznačně je zde vyšší cena, chybí odbytové místo pro malé producenty, možnost komunikace a vzdělávání konečných spotřebitelů.

Pokud se na problematiku prodeje biopotravin podíváme prostřednictvím supermarketů, můžeme konstatovat, že zákazník má anonymní nákup, malá starost o zboží, žádné nebo nekvalifikované poradenství, zúžený výběr.

Z pohledu producenta je velmi náročná logistika, nízká cena, zájem o určitý sortiment, vyšší náklady na speciální balení.

Další možností prodeje biopotravin jsou specializované prodejny. Kde jednoznačně je pro zákazníka pohodlnější nákup za výhodnější ceny. Mezi hlavní nevýhody anonymita nákupu bez zpětné vazby, malá starost o zboží, velmi nízká nebo nesprávné poradenství a malý výběr. Nevýhodou bioprodejen je nízký zájem spotřebitelů, kteří používají biopotraviny.

Z pohledu producenta je zde malá flexibilita, náročná logistika, nižší ceny, zájem jen o omezený sortiment, náklady na speciální balení.

3. Trendy ve veřejném stravování v Evropě

Biopotraviny ve veřejném stravování zažívají v celé EU velmi dynamický vývoj. Na evropských jídelních lístcích se zkrátka „zabydlely“. Např. v Rakousku zaznamenávají vysoký podíl biopotravin ve školním stravování (50 % ve vídeňských školkách) i v nemocnicích (30 %). V Itálii existuje „zákonná“ povinnost zařazovat kvalitní, místní potraviny (biopotraviny) do školního stravování. V sousedním Německu vzniká řada projektů majících za cíl zvýšení podílu biopotravin ve veřejném a školním stravování (Mnichov, Berlín, Frankfurt...), např. projekt „Každý může mít 10 % bio“. Prosazují se nejen ve školním stravování, ale i v luxusních restauracích, kavárnách či fast foodech.

Na rozdíl od České republiky jsou biopotraviny ve školních jídelnách mnoha evropských zemích „jako doma“. Rodiče i provozovatelé škol si uvědomují, jak důležitá je kvalita školního stravování a pro své děti požadují přípravu školních obědů s použitím biopotravin. Itálie například zavedla velmi inspirativní systém na podporu zvýšení podílu potravin z ekologického zemědělství do školního stravování. Jeho výsledkem je, že v Římě pochází až 68 % použitých surovin z ekologického zemědělství. (Zdroj: www.envic.cz)

3.1. Veřejné stravování

Veřejné stravování představuje činnost spojenou s hromadnou výrobou, prodejem a spotřebou jídel a nápojů pro širší skupiny obyvatel. Toto stravování je zajišťováno mimo domácnost za plnou nebo částečnou úhradu. Veřejné stravování má velmi pozitivní dopad na úsporu času na přípravu pokrmů v domácnostech. Z ekonomického hlediska veřejné stravování snižuje míru nezaměstnanosti, jelikož veřejné stravování nabízí pracovní příležitosti pro určitou část obyvatelstva. Veřejné stravování zastává svou hlavní funkci v základním stravování a tím jsou obědy, večeře. (BLÁHOVÁ, 2009)

3.1.1. Kategorie veřejného stravování

Veřejné stravování můžeme zařadit do několika kategorií. Nejrozšířenější kategorií budou restaurační, závodní, školní a ústavní.

Restaurační - do této kategorie zařadíme restaurace, bary, sezónní střediska. Tyto kategorie mají jeden společný znak, spotřebitel si náklady na stravování hradí sám.

- restaurace - jako zástupce nejrozšířenější kategorie veřejného stravování, kde si strávnicki hradí veškeré náklady na jídlo v plné výši, kam se do ceny zahrnuje i zisk provozovatele. Způsob stravování je zajišťován obslužným způsobem a servírování teplých, studených pokrmů je samozřejmé. Součástí bývá i prodej nápojů.
- bary - dominuje prodej nápojů a výroby studené kuchyně, cukrářské výrobky, minutky a také možnost společenské zábavy v různých formách.
- sezónní střediska - toto jsou převážně zařízení, která poskytují ubytovací služby, řadíme sem převážně zahrádky, předzahrádky, salónky (MLEJNKOVÁ, 2005).

Závodní - převážně umožňují základní a doplňkové stravování pro zaměstnance podniku v průběhu pracovní doby. Toto stravování je určeno pro určitý okruh spotřebitelů. Na základě vyjednaných podmínek v kolektivních smlouvách si zaměstnanci hradí určitý podíl nákladů na stravu a zbytek doplácí zaměstnavatel.

Školní - hlavní funkci školního stravování je správná a zdravá výživa strávnickům v jednotlivé věkové skupiny. Náklady na stravování si částečně hradí strávnick sám.

Ústavní - mezi tyto organizace řadíme hlavně nemocnice, armády, domovy důchodců a lázně. Každá skupina má upravenou stravu podle určitých norem (BLÁHOVÁ, 2009).

3.2 Školní stravování

System školního stravování patří k tomu dobrému, co jsme zdělili z dob minulých. Síť jídelen pro školní děti a rozsah stravování v mateřských, základních i středních školách nám závidí řada zemí. Většina západních zemí o rozvoj společného stravování teprve usiluje. Některé z nich se potýkaly nebo stále potýkají s tím, že se jejich školní jídelny v mnohém podobají spíše fast - foodu. Nabízejí smažené a tučné pokrmy doprovázené nejčastěji hranolky, kečupem a majonézou, běžně jsou k dispozici školní automaty s colou a sladkostmi. Není divu, že tyto země bojují s obrovským počtem obézních dětských pacientů. České školní

stravování tedy představuje dobrý standard, který lze dále rozvíjet. Cestami rozvoje by měla být úprava norem podle moderních výživových poznatků, větší pestrost a rozmanitost jídel, větší orientace na zdravou výživu a také používání biopotravin. (Zdroj: Country Life)

Školní stravování podle INDROVÉ a kol, 1995 je definován jako stravování dětí, žáků a zaměstnanců předškolního zařízení, škol a školských zařízení začleněné do rejstříku škol. Školní stravování plní funkci základního stravování, případně může být rozšířeno o doplňkové stravování, které je vymezeno pro skupinu obyvatel. Hlavním a důležitým úkolem školního stravování je zabezpečit správné výživy žáků v době pobytu ve školních prostorách.

V dnešní době považujeme školní stravování za nepostradatelné z pohledu nutnosti zabezpečení péče o dítě pro stále více zaměstnaných ženy. K výhodám školního stravování patří dostupnost v rámci školního zařízení, dotované ceny jídel a tím dostupnost pro všechny sociální skupiny. Jedním z nevýhod školního stravovacího zařízení je především horší kvalita používaných potravin (POKORNÝ a PÁVEK, 1996)

3.3 Legislativa školního stravování

Školní stravování upravují přísné předpisy, které zaručují nejkvalitnější a nejbezpečnější stravování pro děti. Nejdůležitější základní předpis je obsažen ve školním zákoně č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, který řeší právní postavení zařízení školního stravování v rámci systému škol a školských zařízení. Také stanoví, že v zařízení školního stravování se uskutečňuje stravování dětí, žáků a studentů po dobu jejich pobytu ve škole nebo školském zařízení (VOLDŘICH a kol. 2004).

Další důležitý předpis je Vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, hygienické předpisy a řada dalších předpisů bezpečnosti práce, zdravotního pojištění, platy, účetnictví atd. Vyhláška o školním stravování v roce 2008 prošla novelizací, předmětem této novely byla zejména změna finančních limitů na nákup potravin. Vyhláška podrobně specifikuje podmínky organizace školního stravování, provozu, zařízení školního stravování a rozsahu poskytovaných služeb. Dále upravuje výživové normy podle skupin strávníků a rozpětí finančních limitů na nákup potravin. Z přílohy č. 1 této vyhlášky vyplývá i sledování Spotřebního koše, který plněním jednotlivých komodit potravin stanovuje příslušné normy na

jeden den a jednoho žáka. Spotřební koš potravin je základním kritériem posuzování pestrosti stravy (MŠMT - vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb., 2013).

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, který se zabývá problematikou školního stravování z hlediska hygienických požadavků na provoz. Mimo jiné zohledňuje režim stravování včetně pitného. Jelikož je školní stravování službou, i zde se uplatňují všeobecné podmínky na výkon činností epidemiologicky závažných podle § 19 a § 24 zákona o ochraně veřejného zdraví (Voldřich a kol., 2006).

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Ve výrobním procesu se určí kritické kontrolní body (technologické úseky), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti způsobem stanoveným vyhláškou, provádět jejich kontrolu a vést o tom evidenci (Ministerstvo zemědělství, 1997).

Vyhláška MZ č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění vyhlášky č.602/2006 Sb. – udává vyšší nároky především na hygienu při přípravě pokrmů – oddělené stoly pro přípravu masa a zeleniny, plocha pro jednoho zaměstnance, bezdotykové baterie, určuje lhůty pro výdej teplých pokrmů. Novela vyhlášky č.602/2006 Sb. byla reakcí na některé rozpory při přejímání evropských směrnic č. 852/2004 v souvislosti se vstupem ČR do EU. Novelizovaná vyhláška je koncipována v duchu evropské legislativy, která striktně nepřikazuje co a jak dělat, avšak trvá na podávání zdravotně nezávadného pokrmu strávnickovi (LUDVÍK, 2007).

Vstupem České republiky do Evropské unie dochází k postupné harmonizaci legislativy ČR a EU a od 1. 1. 2006 vchází v platnost nové evropské směrnice. Nová evropská legislativa má sice přednostní platnost, ponechává však určitý prostor i pro úpravu v rámci jednotlivých členských států. Národní předpisy, které byly v rozporu s evropskou legislativou, musely být upraveny a novelizovány během určitého přechodného období.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Hygienický balíček právních předpisů Evropského společenství

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin – vychází z principů HACCP a umožňuje volnější zavádění postupů.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu. Vztahují se na zpracované i nezpracované produkty živočišného původu.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 stanovujících pravidla pro organizaci kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě. Kontroly jsou nutné k ověření, že provozovatelé potravinářských podniků dodržují hygienické předpisy a respektují kritéria i cíle stanovené v předpisech Společenství. Kontroly tohoto typu by měly být zahrnuty v auditech, které provádějí sami provozovatelé potravinářských podniků (HYGIENICKÝ BALÍČEK, 2005).

Codex Alimentarius - (potravinářský zákoník)

Codex Alimentarius jako takový je mezinárodní organizací, na jejímž ustavení se v šedesátých letech podílely dvě organizace Spojených národů: Organizace pro potraviny a zemědělství (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO). Česká republika patří k zakládajícím členům CA. Cílem je prosazovat ochranu spotřebitelů a usnadnit celosvětový obchod s potravinami prostřednictvím vypracování potravinových norem, kodexů správné praxe a dalších pokynů. Význam Codexu Alimentarius se v obchodním kontextu zvyšuje, neboť je konkrétně uváděn jako jedna z „relevantních mezinárodních organizací“ v Dohodě Světové obchodní organizace o hygienických a rostlinolékařských opatřeních a také při přípravě legislativy k němu přihlíží Evropské společenství. Účelem CA je mimo jiné řídit a pomáhat při vypracování definicí potravin a požadavků na ně, pomáhat při harmonizaci těchto požadavků a tak podporovat i mezinárodní obchod s potravinami. Většina světové populace žije ve 180 zemích, které jsou členy CA a které se proto podílejí na návrhu norem a jejich zavádění na národní a regionální úrovni. CA vypracoval a následně schválil řadu

obecných a specifických norem o bezpečnosti potravin, které byly formulovány pro ochranu zdraví spotřebitelů a zajištění správných postupů v obchodování s potravinami (Eagri-Codex Alimentarius, 2009).

HACCP – systém kritických bodů

HACCP je mezinárodní označení a znamená „Hazard Analysis and Critical Control Point“ (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body). Jedná se o systém preventivních opatření, jehož kvalifikované používání vede k minimalizaci, popřípadě až k úplnému vyloučení možných onemocnění či zdravotních poškození konzumentů potravin. Cílem práce týmu HACCP, je identifikace kritických bodů a definice možných nebezpečí z pohledu kontaminace potravin během všech činností (výroba, zpracování, skladování, manipulace atd.).

Uplatnění principů HACCP znamená provedení analýzy nebezpečí na základě popisu potravin, pokrmů, surovin, postupu přípravy, včetně posouzení míry rizika, že se dané nebezpečí ohrožení zdraví spotřebitele uplatní. Posuzují se současné postupy řízení a kontroly jednotlivých částí, kroků a operací z hlediska jejich spolehlivosti a zábrany vzniku nebezpečí ohrožení zdraví konzumenta.

HACCP stojí na znalostech kritických bodů, tzn. bodů, kde je největší možnost (pravděpodobnost) kontaminace potravního řetězce, a to jak biologická, chemická, tak také fyzikální (VOLDŘICH a kol., 2004b).

Biologická nebezpečí představují mikroorganismy a paraziti, kteří se do organismu člověka dostávají potravou a vyvolávají onemocnění, jako jsou např. salmonelóza, úplavice, onemocnění vyvolané svalovcem ze syrového nebo nedostatečně tepelně opracovaného masa, např. z tatarského bifteku. Mikroorganismy mohou člověka ohrozit i nepřímo tak, že v pokrmu (surovině, polotovaru) vytvoří jedy, které po konzumaci pokrmu nebo potraviny vyvolají onemocnění. Vzhledem k následkům a počtu postižených jsou biologická nebezpečí nejvýznamnější.

Chemická nebezpečí představují chemické látky v potravině nebo pokrmu, které mohou vyvolat poškození zdraví konzumenta, tj. jakoukoliv akutní nebo chronickou intoxikaci nebo individuální nežádoucí reakci organismu.

Fyzikálním nebezpečím jsou mechanické nečistoty, ostré a tvrdé předměty, které mohou vést k poškození zdraví konzumenta. Do potravin se mohou dostat ze surovin (např. kameny, hlína, písek, skořápky, slupky, atd.) nebo z prostředí při výrobě (např. rez, loupající se nátěr, střepy skla, šroubky, omítka, apod.) (JECHOVÁ, 2006).

System HACCP udává, jaké prostředky a postupy jsou nezbytné k tomu, aby se předcházelo nebezpečím, která ohrožují zdraví konzumenta ještě předtím, než se mohou projevit. Pro zavádění systému HACCP byl formulován postup, který zahrnuje 7 základních principů. Jeden z nich je provedení analýzy nebezpečí, stavení kritických bodů, stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech, vymezení systému sledování v kritických bodech, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod, zavedení evidence a dokumentace (LUDVÍK, 2005). Tento systém je nutno aplikovat do celého potravinového řetězce, jelikož každý článek v řetězu musí být schopen se na druhého spolehnout (výrobce, přepravce, dodavatel, atd.). Toto je zohledněno i v současné legislativě, která ukládá povinnost zavádění systému kritických bodů všem provozovatelům potravinářským podnikům a stravovacích služeb (JECHOVÁ, 2006).

Referenční hodnoty pro příjem živin DACH

Referenční hodnoty pro příjem živin uvádějí množství živin, vlákniny, energie a tekutin, které by měly být obsaženy ve výživě zdravých osob. DACH je zkratka tří odborných společností pro výživu Německa (D), Rakouska (A) a Švýcarska (CH). Česká společnost pro výživu převzala tato doporučení, která vyšla v roce 2011 v českém znění. U referenčních hodnot se s výjimkou normativů příjmu energie jedná o množství, o kterých se předpokládá, že ochrání téměř všechny osoby dané populace před poškozením zdraví podmíněným výživou a která této skupiny zajistí plnou výkonnost. Referenční hodnoty tvoří základ pro praktickou aplikaci plnohodnotné stravy. Doporučení DACH jsou výsledkem řady odborných vědeckých studií a můžeme je tak považovat za průkazné (STRÁNSKÝ, 2014).

3.4 Historie školního stravování

O školním stravování se záznamy v naší republice objevily již po druhé světové válce v podobě přesnídávek, připravovaných pro všechny děti ve školách se zájmem zlepšit jejich celkový zdravotní stav poznamenaný válečným nedostatkem. Chvilku na to začaly vznikat

školní jídelny, převážnými iniciátory byli školy a obce. S rostoucí zaměstnaností žen v 50. letech rostla potřeba zajistit péči o jejich děti, a to včetně stravování. Dochovaným důkazem je z roku 1953, první legislativní předpis pro tuto oblast (VĚŘÍŠKOVÁ, L., ŠULCOVÁ 2006).

V těchto dokumentech se hovoří pouze o organizaci, povinnostech obcí s škol, výši finančních prostředků na pořízení potravin a výši úhrady od strážníků. Ale nikde se nezajímali o fyziologickou výživu dětí a žáků. Další vývoj až rok 1962, kdy ministerstvo školství zřídil referát pro školní stravování místa, byly obsazeny kvalifikovaným pracovním týmem. Na základě jeho práce o rok později tj. roku 1963 byl vydán předpis upravující dávky živin, minerálních látek a vitamínů pro strážníky, délka pobytu ve škole. Ministerstvo školství téže roku uložilo povinnost ustanovit funkci krajského inspektora školního stravování a okresům zřídit výchovná střediska školního stravování. Tyto orgány měli za úkol pečovat o rozvoj školního stravování, zvyšovat kvalifikaci pracovníků jídelen, soustavně s nimi pracovat a dohlížet na plnění úkolů školních jídelen (ŠULCOVÁ, E., 2009).

Minulosti školní jídelny nebyl součástí školního zařízení, jak je známe dnes. Školní jídelny pouze spolupracovaly se školami. Poplatky za vybrané obědy, sloužily výhradně k nákupu potravin a jejich výše závisela na sociální situaci rodiny. Další výdaje na provoz plynuly ze státního rozpočtu, popřípadě z rozpočtu obcí či krajů. Velký rozkvět školní jídelny měly v 60. - 70. letech, v souvislosti s výstavbou sídlišť a zvyšovanou porodností. Bohužel horší ale bylo zajištění kvality připravované stravy. Navzdory používání nekvalitních potravin, úzkému sortimentu se vybuďovalo přes 10 tisíc školních jídelen, ve kterém se stravovalo 100% dětí mateřských škol, 90% žáků základních škol, 65% studentů středních škol a 9% dospělých strážníků. Nízký počet dospělých strážníků vznikl hlavně z důvodu, že se ve školních jídelnách nesměl stravovat nikdo jiný, pouze zaměstnanec školy (ŠULCOVÁ, 2008).

V roce 1976 vláda ČSSR vydala usnesení č. 51 o realizaci řady racionalizačních opatření, které přetrvalo až do roku 1990. Vláda v období 1976 - 1980 začlenila do směrnic pro hospodářský a sociální rozvoj ČSSR stanovení cílů pro racionální výživu. V důsledku dané situace Ministerstvo školství začalo realizovat komplex racionalizačních opatření, která vedla k zvýšení produktivity práce a lepšímu využití existujících i nově budovaných kapacit školního stravování. Zakotveno zde bylo například zavádění polotovarů (opracované suroviny, pohotové suroviny, hotové suroviny), výstavba centrálních kuchyní, zlepšení

uspokojení poptávky po školním zařízení a využití výživové hodnoty pokrmů (ŠULCOVÁ, 1976).

Stravování koncem 80. let představovalo významnou oblast ve společnosti. Začalo plnit důležité úkoly a to zdravotní, výživové, sociální, společenské a v neposlední řadě výchovné. Celkový počet strážníků se pomalu zvyšoval až na 88% zapsaných žáků ve školách či školských zařízeních. Velký rozkvět školního stravování byl přikládán faktorům zaměstnanosti matek, změnám ve školním systému, populačnímu a demografickému vývoji, odbornému řízení školních jídelen, ekonomické a společenské postavení, rozvinuté sítě školních jídelen (DOLEŽALOVÁ, 1989).

V 90. letech dochází k velkým změnám v systému veřejného stravování, většina školních jídelen se stala součástí škol a metodickou pomoc poskytuje jen Společnost pro výživu, jelikož Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy své působení omezilo na minimum (ŠULCOVÁ a STRASSEROVÁ, 2008).

Rozvoj školního stravování nejlépe vystihla tabulka počtu jídelen a počtu strážníků.

Rok	Počet školních jídelen	Počet strážníků	Počet dětských strážníků	Počet žáků	Procento stravovaných
1955	4 034	458 958,00	416 666,00	1 639 912,00	25,4 %
1960	4 585	692 648,00	630 791,00	1 865 151,00	33,8 %
1965	6 250	945 350,00	847 004,00	1 924 767,00	44,0 %
1969	7 037	1 029 391,00	920 920,00	1 832 966,00	50,2 %
1989	10 641	1 773 023,00	1 404 657,00	2 447 324,00	57,4 %
1991	10 133	1 593 580,00	1 381 009,00	2 064 863,00	66,9 %
1995	8 957	1 644 235,00	1 332 228,00	2 052 851,00	64,9 %
2000	8 876	1 729 857,00	1 375 435,00	1 940 857,00	70,9 %
2004	8 892	1 671 488,00	1 315 808,00	1 857 859,00	70,8 %

Tabulka č. 1: Přehled počtu školních jídelen a strážníků (Packová a Strosserová, 2012)

Z tabulky je zřejmé, že v porovnání historie se současností je patrné, že zájem strážníků o tuto službu neustále přetrvává. Školní jídelny metodicky vedou zástupci krajského úřadu, z odboru pro školní stravování. K této systematizaci došlo v roce 2003, kdy se zrušily okresy, kde zanikla výchovná střediska školního stravování. Funkce krajského inspektora zůstala nadále zachována, ale ne ve všech krajích. Ministerstvo školství se nadále s otázkou

školní stravování zaobírá, jednou z novinek je, že se v osnovách základních i středních škol objevila výchova ke správné výživě v rámci zdravého životního stylu (ŠULCOVÁ, 2008).

3.5. Důležité živiny pro vývoj člověka

Pro správnou výživu je důležitý příjem výživových látek z potravin. Tyto látky, které potřebuje lidský organizmus k získání energie pro získání energie a obnově buněk, tkání a orgánů, které přijímá v potravinách, musí obsahovat bílkoviny, sacharidy, tuky, vitamíny, minerály, vlákniny a důležitou vodu.

Bílkoviny jsou nezbytné pro tvorbu a obnovu tkání, podílí se na tvorbě enzymů a hormonů, zajišťují přepravu látek v organizmu a jsou zdrojem energie. Nejdůležitější složkou bílkovin jsou aminokyseliny, které dále dělíme na esenciální, semiesenciální a neesenciální. Některé aminokyseliny si lidské tělo nedokáže vytvořit, proto je nazýváme esenciální. Podle počtu zastoupení esenciálních aminokyselin se dále bílkoviny rozdělují na plnohodnotné a neplnohodnotné. Plnohodnotné bílkoviny jsou zastoupeny v mléčných výrobcích, syrovátku a vejcích, mase vepřovém, hovězím, skopovém, drůbeží, zvěřině nebo rybě. Neplnohodnotné bílkoviny jsou zastoupeny hlavně v luštěninách, obilovinách, zelenině a bramborách. V literatuře se dělí bílkoviny na živočišného a rostlinného původu.

Sacharidy jsou jeden ze základních látek rostlinných a živočišných organismů. Pro člověka jsou sacharidy závislé na jejich příjmu v potravě. Sacharidy rozdělujeme na monosacharidy, disacharidy, polysacharidy. Monosacharidy jsou zastoupeny v glukóze, fruktóze a galaktóze. Disacharidy mají sacharózu a maltózu. Monosacharidy a disacharidy označujeme jako jednoduché cukry. Jednoduché cukry zastupují především sladkosti, med, ovoce, zelenina, cukrová řepa, cukrová třtina, mléko. Polysacharidy jsou zastoupeny v glykogenech škrobem a vlákninou. Sacharidy se objevují v rostlinné stravě.

Tuky rozlišujeme na pevné tuky, u nichž převažují nasycené mastné kyseliny a oleje, kdy jejich skupenství je kapalné a obsahují nenasycené mastné kyseliny. Další dělení tuků je na rostlinné a živočišné tuky, sem řadíme esenciální mastné kyseliny.

3.6. Regionální potravina

Regionální potravina podle výkladu Ministerstva zemědělství ČR je takové: regionální potravina je produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek) určený ke konzumaci konečnému spotřebiteli, který je vyroben v příslušném regionu a pochází zejména z tuzemských surovin. Regionem rozumíme územní celek vymezený pomocí administrativní hranicí kraje, jako vyšší územně samosprávný celek.

Stále častěji nás média informují o problémech s kvalitou potravin na našem trhu a současně i o poklesu podílu domácí zemědělské produkce. Domácí zemědělci jsou pod náporom levnějších potravin z dovozu, konkurenční boj mezi výrobci, zpracovateli a obchodníky vede až k postupům, které zcela neodpovídají zásadám či správné výživě.

Hlavním důvodem pro preferování regionálních potravin je skutečnost, že regionální potravina má kratší distribuční cestu, zboží se dodává mnohem čerstvější než potraviny, které jsou k nám dovážené ze zahraničí. Můžeme říct, že regionální potraviny mají mnohem lepší chuť a cennější nutriční hodnoty. Z pohledu zatěžování životního prostředí, je zřejmé, že čím kratší distribuční cesta tím méně zatížené životné prostředí při její dopravě. Dalším důvodem, proč preferovat regionální potravinu je podpora zaměstnanosti v daném regionu. Jelikož prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci představují záruku udržení nebo dokonce i rozšíření pracovních příležitostí v daném regionu.

Úspěšně vytvořenému projektu Regionální potravina, který se zaměřuje na nejlepší produkty od českých zemědělců a zpracovatelů v jednotlivých krajích. Odborná porota hodnotí regionální potraviny v šesti kategoriích (mléčné produkty, pekařství a cukrářské výroby, ovoce a zeleniny, nápoje, uzeniny, produkty z masa a ostatní potravinářské produkty). Tyto výrobky získají ocenění a certifikát ministerstva a právo užívat značku Regionální potravina na výrobcích a při jejich propagaci po dobu šesti let.

3.7. Biopotraviny

Biopotraviny jsou potraviny vyrobené z bioproduktů, tj. produktů kontrolovaného ekologického zemědělství, což je velmi pokrokový způsob hospodaření s kladným vztahem

k půdě, rostlinám, zvířatům a přírodě bez používání umělých hnojiv, chemických přípravků, postřiků, hormonů a umělých látek.

Můžeme tedy říct, že bioprodukt je rostlinného nebo živočišného původu, získaný v ekologickém zemědělství. Zařadit sem můžeme hlavně zeleninu, ovoce, obiloviny, luskoviny, olejniny, syrové mléko, vejce nebo zvířata. Jak už bylo zmíněno tyto potraviny lze nakupovat zejména v tak zvaném prodeji ze dvora, do prodejních sítí je jich k dostání velice málo.

Bioprodukty jsou výchozí suroviny pro biopotraviny, které se vyznačují vysokou kvalitou, výraznou a nefalšovanou chutí, v případě zeleniny a brambor také dobrou trvanlivostí. Jsou to hlavně potraviny ekologicky a sociálně akceptovatelné, kdy můžeme říct, že jsou pro lidi finančně dostupné. Koupí biopotravín lidé hlavně investují peníze do svého zdraví, ale i do obnovy životního prostředí a našeho venkova.

Sama výroba biopotravín se řídí zákonem č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství, kde je zakázáno používat bělení, působení hormonů, ozařování a mikrovlnný ohřev, nakládání s použitím chemikálií, atd. nemají se přidávat syntetická sladidla. Existuje pozitivní seznam povolených přídatných látek, tzv. éček. Jedná se o přírodní látky nebo zhotovené z přírodních surovin, např. kyselina askorbová, oxid uhličitý, kyselina mléčná, kyselina citronová, atd.

Z hlediska biopotravín ve školním stravování je Česká republika v plenkách. V současné době biopotraviny používá přibližně 150 - 300 mateřských, základních a středních škol. Zvýšený přísun biopotravín převážně vidíme u zařízení, které se zúčastnily některých projektů na zavádění biopotravín do škol, či školy s alternativním zaměřením, pro které je používání biopotravín součástí jejich filosofie (CHLUMSKÁ, 2009).

Důvodem proč se biopotraviny nedostávají do školního zařízení v dostatečném množství, je hlavně jejich vyšší cena. U školních jídelen, které zavedly biopotraviny do svého jídelníčku, se cena oběda zvýšila minimálně o 10 %. Nejčastěji odebírané zboží jsou obilné produkty, luštěniny a mléčné výrobky. Naopak v nejmenším počtu jsou dodávány masné výrobky, maso a atd. Hlavním důvodem propagování a zavádění biopotravín do školních jídelen je snaha zlepšit zdravější a kvalitnější stravu dětí a jejich stravovací návyky.

Poslední dobou se v České republice uskutečnilo mnoho projektů, o zavádění biopotravín do školních jídelen.

3.7.1. Zpracování bioproduktů a výroba biopotravin

Zásadou pro získání kvalitní biopotraviny je šetrná zpracovatelská technologie. Bez ní by byla předchozí snaha o vypěstování ekologicky kvalitní a zdravé potravin zbytečná. Stejně jako platí přísná pravidla pro pěstování rostlin v ekologickém zemědělství, platí pravidla pro zpracování bioproduktů. Bylo by beze smyslu ekologicky čistý produkt, vypěstovaný bez chemických hnojiv a pesticidů, znehodnocovat konzervačními látkami, emulgátory, umělými barvivy a aromáty. Existují dvě koncepce zpracování bioproduktů: tradiční řemeslné zpracování a moderní velkovýrobní technologie. Tradiční zpracování bývá ruční práce, kde je díky dlouholetým zkušenostem ceněna kvalita. Velkovýrobní zpracování dovoluje zpracovávat velké množství surovin, ale vysoká produkce nese rizika upřednostnění kvantity před kvalitou (KALINOVÁ a kol., 2007).

V systému zpracování a marketingu je ještě mnoho slabých míst. Je nutné podpořit sdružování zpracovatelů a producentů, vynakládat finance na zpracování biopotravin a investovat do průzkumů trhu (KONVALINA a kol., 2007).

3.7.2. Hlavní zpracovatelé a výrobci biopotravin

Country Life, s. r. o.

Společnost Country Live, s. r. o. byla založena v roce 1991 a stala se prvním průkopníkem biopotravin na českém trhu. Biopotraviny pouze nevyrábí, některé bioprodukty si přímo pěstuje. Společnost má sídlo v Nenačovicích u Berouna. Pěstuje, vyrábí a prodává produkty v bio-kvalitě. Jejím cílem je distribuce zboží do velkoobchodů, maloobchodů i do restaurací (Country Life, 2011).

PRO – BIO, s. r. o.

Obchodní společnost PRO – BIO je první český výrobce biopotravin. Vznikla roku 1992 a jejím zakladatelem byl Ing. Martin Hutař, který byl také jedním z prvních ekologických zemědělců v ČR a roku 1990 byl u zrodu Svazu ekologických zemědělců PRO – BIO. Z počátku působila obchodní společnost v pronajatém mlýně se třemi zaměstnanci, kteří vyráběli zrna a šrotovanou mouku. Na konci 90. let vyráběl podnik již více než 100 bioproduktů a k dispozici měl 28 zaměstnanců. Prvním oceněním bylo získání Bartákova

hrnce, jímž byl Ing. Martin Hutař oceněn za nejlepšího ekologického zemědělce. Od roku 2000 vyráběla společnost PRO – BIO široký sortiment zboží (např. těstoviny, koření, čaje, rýže, oleje, vločky, luštěniny) a vznikla nová značka BIOLINIE, která je vhodná pro začínající konzumenty potravin v bio kvalitě, nebo pro ty, kteří konzumují biopotraviny pouze jako doplněk stravy (PRO – BIO, 2011).

3.7.3. Kontrola a označení biopotravin

Podnikatelé, kteří chtějí být zařazeni jako ekologičtí zemědělci do systému kontroly a certifikace, musí podat žádost o registraci na Ministerstvo zemědělství ČR. Žádost musí být úplně a správně vyplněná. V opačném případě ji MZe ČR vrací k přepracování. Datem podání dokonale vyplněné žádosti začíná období konverze a podnikatel je zařazen do kontroly KEZ (Urban a kol., 2003).

3.7.4. Certifikace biopotravin

Inspektoři, kteří vyplnili zprávu o kontrole podniku, odešlou zprávu na kontrolní organizaci, kde certifikační orgán rozhodne o vydání osvědčení o původu bioproduktu nebo biopotraviny. Osvědčení je vydáno na jeden rok a do 30 dnů od provedení kontroly. Maximálně je osvědčení platné 15 měsíců (Konvalina a kol., 2007). Povinnost uchovávat osvědčení je pět let. Při odepření vydání certifikátu musí osoba podnikající v EZ vrátit platný certifikát a své produkty není oprávněna prodávat pod označením bio do doby vydání platného certifikátu (MOUDRÝ a kol., 2007d).

3.7.5 Označování biopotravin

Certifikovaný produkt ekologického zemědělství slouží k výrobě biopotravin. Biopotravina musí být označena grafickým znakem, slovem „bio“ a identifikačním kódem kontrolní organizace (CZ-KEZ-01, CZ-ABCERT-02, CZ-BIOKONT-03). Pokud produkt pochází z přechodného období, je možné ho označit slovy „produkt z přechodného období na ekologické zemědělství“, přičemž ekologické zemědělství nesmí být na etiketě nijak zvýrazněno. Po uplynutí přechodného období, pokud má výrobek osvědčení o původu, ho lze označovat jako „bio“ nebo „eko“. Další podmínkou pro toto označení biopotraviny je použití více než 95 % hmotnosti nebo objemu produktů vyrobených v ekologickém zemědělství a přídatných látek. Při použití 95 % - 70 % hmotnosti nebo objemu bioproduktů, přídatných

a pomocných látek, musí být biopotravina označena procentním obsahem složek pocházejících z ekologického zemědělství. Pokud nebylo na potravinu vydáno osvědčení o biopotravině, je její prodej se slovem „bio“, nebo grafickým znakem zakázán (MOUDRÝ a kol., 2007d).

Označování biopotravin je nezbytné. Chybné označení ovlivňuje důvěru spotřebitelů. Zboží se stává méněcenným a je možné, že se jeho uvedení na trh vůbec nezdaří (Giannakas, 2002).

Od 1.7.2010 jsou všechny biopotraviny vyprodukované v rámci EU povinně označovány novým evropským biologem (hvězdy ve tvaru lístku). Logo není povinné pouze pro nebalené potraviny a potraviny dovezené ze zemí mimo EU. (Obrázek 1 - Nové evropské logo)

Před výše uvedeným datem platilo, co se týče užívání jednotného evropského biologa, tzv. přechodné období, kdy užívání jednotného evropského biologa bylo nepovinné a logo mělo podobu klasu umístěného v kruhu s hvězdami s nápisem „ekologické zemědělství“ v jazyce dané členské země. Toto značení bylo používáno od roku 2007 a nové biologo jej zcela nahrazuje. (Obrázek 2 - Logo společenství)

Kromě evropského loga může být biopotravina označena současně také „Národním logem“ dané země. U potravin vyprodukovaných před 1.7.2010 pak může být výrobek označen pouze příslušným „**Národním logem**“. Českým národním logem pro biopotraviny je nám velmi dobře známá „Zelená zebra“ s nápisem BIO. (Obrázek 3 - Národní logo)

Dále se setkáváme s národními značkami například Německa, Rakouska, Švédska, Francie dalšími. (Obrázek 4 - Označení biopotravin v zahraničí)

Dále se můžeme setkávat s označením český výrobek, vím, co jím, zdravá potravina, klasa

Český výrobek

Potraviny musí splňovat stanovený podíl českých surovin a zpracování v Česku. Většina výrobků s tímto logem pochází ze závodů velkých potravinářských firem např. Kofola, Kostelecké uzeniny nebo Hamé. Toto logo nese v České republice více než 1 200 výrobků. Nadační fond ČESKÝ VÝROBEK uděluje licenci k užití této značky. Značka je na základě licenční smlouvy a je registrovaná u Úřadu průmyslového vlastnictví. Obecné

požadavky na žadatele o získání licence k užití značky je, že podnik musí být ve vlastnictví českých státních občanů, žádost může podat pouze výrobce, ne zmocněný zástupce, registrovaný k podnikání na území ČR, žadatel musí dodávat své identifikační údaje vyplněním elektronického přihlašovacího formuláře, dále doklady formou čestného prohlášení, že není v likvidaci a není vůči němu vedeno insolvenčním řízení, výrobek, pro který žadatel žádá o udělení značky, musí splňovat platné právní předpisy, žadatel je povinen v době podání žádosti výrobek nebo skupinu výrobků pod svojí značkou dodávat do oběhu.

Podmínky udělení se liší podle druhu maso z tuzemských chovů i porážek, hlavní složka masných výrobků musí být bezesbytku tuzemského původu. Mléčné produkty bez náhražek rostlinných tuků a sojových bílkovin. Pečivo musí být nejméně z 55% hmotnosti hlavních složek z České republiky. Jednodruhová sterilovaná zelenina musí být z 60% z České republiky, okurky však minimálně z 70%. (Obrázek 5 - Český výrobek)

Vím, co jím

Tento program vznikl na základě výzvy Světové zdravotnické organizace OSN pro výživu a zemědělství. Snaží se sledovat obsah škodlivých látek, jejichž nadměrná konzumace způsobuje civilizační choroby například obezita nebo diabetes. Mezi hlavní cíle programu patří motivace veřejnosti k aktivní péči o zdraví, vyvolat u veřejnosti zájem o zdravý životní styl, podporovat veřejnost ve výběru potravin, které vyhovují parametrům zdravé výživy

Známka kvality je oproti jiným srozumitelnější, jelikož se sleduje nutriční složení potravin, ale bohužel se nehledí na původ potravin, technologie výroby apod. Schvalované výrobky musí splňovat stanovená kritéria, jako jsou například trans mastné kyseliny, nasycené mastné kyseliny, sodík v podobě solí, cukr a některých kategoriích energie a vláknina. (Obrázek 6 - Logo Vím, co jím)

Zdravá potravina

Toto označení nesou potraviny, které splňují základní nutriční předpoklady, neobsahují éčka, ani umělá aroma. Potravina, která toto ohodnocení získá, musí projít komisí, která posuzuje

výrobek v osmy kategoriích. Nejvíce plusových bodů je možno získat, když potravina neobsahuje chemické sloučeniny, je vyrobena v ČR, při balení je použit ekologický obal s nadstandardními informacemi. (Obrázek 7 - Zdravá potravina)

3.7.6 Výhody a nevýhody biopotravin

Roční útrata za potraviny činí v ČR statisíce korun. Nákup biopotravin se pro některé spotřebitele stal velmi atraktivní (ANONYM 1, 2011). Ve Velké Británii proběhla vědecká studie, jejímž závěrem bylo konstatování, že neexistují důkazy, které potvrzují, že by biopotraviny byly zdravější. Studie ukázala, že biopotraviny mohou obsahovat v některých případech více zdraví prospěšných látek, ale v jiných případech obsahují méně zdraví prospěšných látek. Zhodnocení, zda jsou biopotraviny zdravější, závisí na každém spotřebiteli. Podstatné je to, že lidé nekupují biopotraviny jen kvůli zdraví. Existuje mnoho nezpochybnitelných výhod, které biopotraviny mají (VÁCLAVÍK, 2009). Mezi výhody patří šetrnější způsob výroby, zákaz používání konzervantů a barviv, šetrný přístup k životnímu prostředí při pěstování bioplodin, zachování neobnovitelných přírodních zdrojů, jejich přirozená chuť, vůně a barva. Mezi další výhody patří podpora biodiverzity, welfare zvířat, neznečišťování životního prostředí, vytvoření nových pracovních míst v regionech. (VÁCLAVÍK, 2009) Mezi další výhody patří, že potravina neobsahuje GMO (geneticky modifikovaný organizmus) ani zbytek pesticidů.(VÁCLAVÍK,2009)

V těchto potravinách je vyšší podíl sušiny, díky kterému obsahují více vlákniny, vitamínů a minerálů. (HAŠLOVÁ,SCHULZOV,2006)

Ekologické zemědělství podporuje druhovou pestrost. Pole, na kterém jsou pěstovány ekologické plodiny je devětkrát více doprovodných rostlin a plevelů. Z živočichů zde žije o 25 % více žížal a o 15 % více střevlíků (MÄDER a kol., 2002).

Bio potraviny mají i své nevýhody především cenu, podle Veselé by mohly obsahovat více plísni a rychleji se zaplísnit.

4. Metodika a materiály

V rámci projektu UMBESA, který měl za úkol zvýšit využití regionálních, biologických a sezonních potravin ve školním stravovacím zařízení a hlavně zkvalitnit komunikační cestu od odběratele k dodavateli, výrobcí i organizacemi ekologického zemědělství. Pro účely tohoto výzkumu byla vytvořena anketa mezi strávníky. Hlavním cílem této ankety byla spokojenost s dosavadním stavem stravování, výživově fyziologické postoje, úroveň znalostí strávníků.

Vlastní sběr dat probíhal pomocí dotazníků zaslaných na školy v daném kraji s prosbou o jejich vyplnění hlavních dodavatelů (Dotazník je přílohou této práce). Dále v rámci dotazníkového šetření bylo osloveno celkem 27 producentů potravin. Převážná část producentů se nachází v Jihočeském kraji. Z osobní konzultace s podnikateli bylo zjištěno, co brání rozšíření dodavatelsko-odběratelských vztahů, jejich znalosti o možném využití Produktové mapy.

Všechna sebraná data, byla zpracovaná a pomocí nich byl vytvořený seznam potencionálních dodavatelů. Data byla zpracována s pomocí programů Microsoft Office Word a Microsoft Office Excel, pro zpřehlednění byly vytvořeny grafy.

4.1. Metodika získání dat

V rámci Jihočeského kraje

Výsledky tvorby sítí pro Jihočeský kraj se zúčastnily tyto školní stravovací zařízení:

- školní jídelna Gymnázia Strakonice
- školní jídelna SOŠ ekologická a potravinářská Veselí nad Lužnicí
- školní jídelna U Tří lvů České Budějovice

Zjišťování potencionálních, regionálních dodavatelů:

- potencionální dodavatelé jsou oslovení, na základě telefonického kontaktu, elektronicky nebo na výstavách (Země Živitelka), farmářských trzích
- získané údaje jsou zaevidovány na základě vyplněných dotazníků ve škole daného regionu, kde by škola měla uvést deset hlavních dodavatelů

5. Výsledky

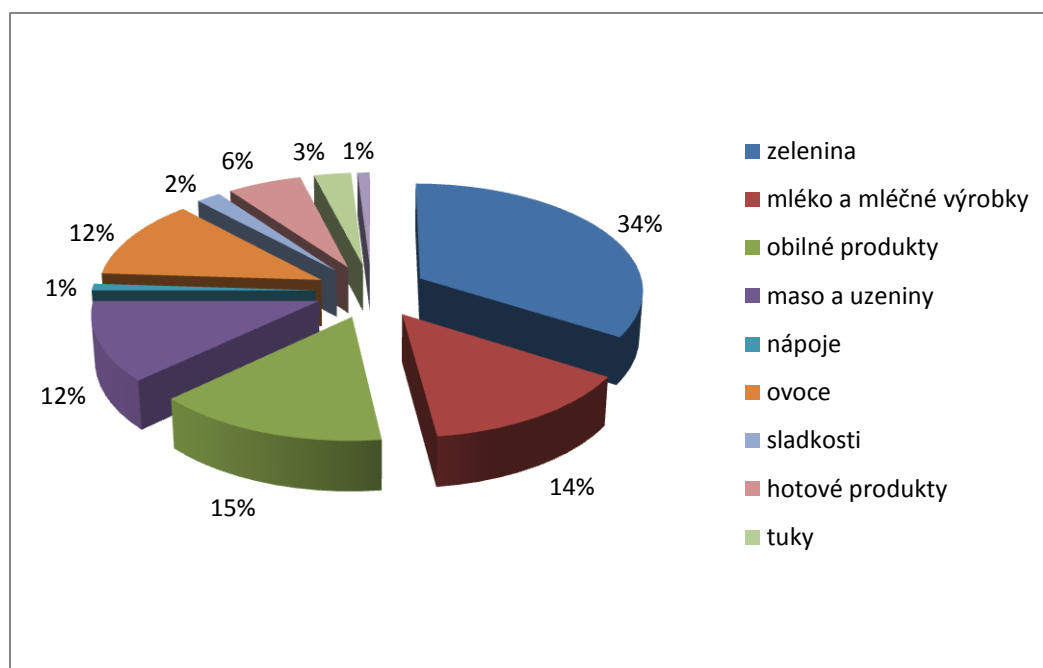
5.1 Síť u partnerských stravovacích zařízení

V této části jsou vyhodnoceni největší dodavatelé surovin do školních stravovacích zařízení. Můžeme říct, že tito dodavatelé tvoří min. 80% všech použitých surovin v oslovených stravovacích zařízeních.

5.1.1 Gymnázium Strakonice

Podle vyhodnocení dotazníků je nejvíce používaná zelenina s 34%, následují obilné produkty s 15%, mléčné produkty s 14%, maso a uzeniny s 12%, ovoce s 12%, ostatní skupiny tvoří méně než 3%.

Gymnázium Strakonice – spotřeba potravin



Graf 1- Spotřeba potravin Gymnázium Strakonice

Celková spotřeba

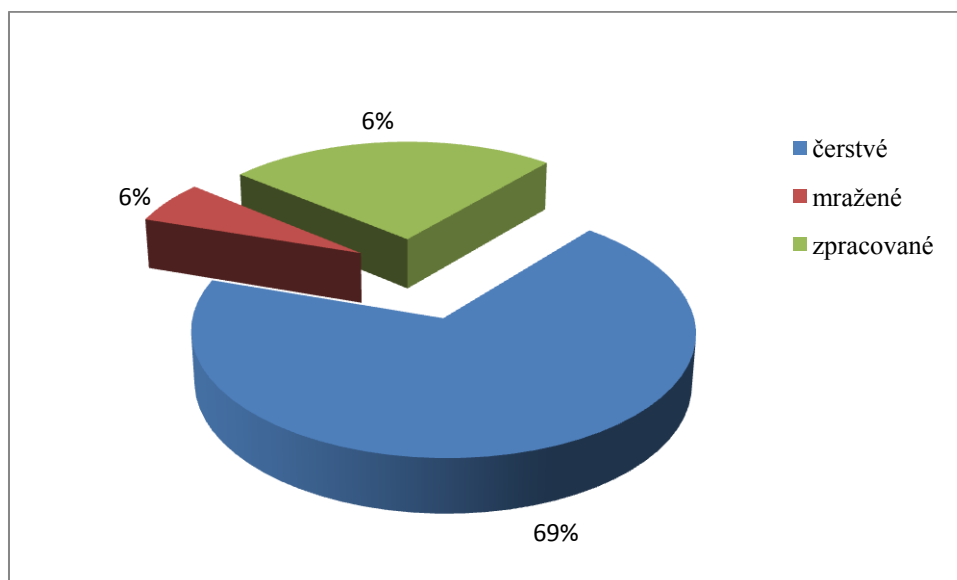
Z poskytnutých údajů je zjištěno, že celková spotřeba potravin na Gymnáziu ve Strakonících v roce 2011 činila 66 979kg z čehož 186 kg bylo použito s různých potravin. Skupina zelenina je s 34% (tzn. 22 786kg) celkové spotřeby potravin nejdůležitější zboží z hlediska množství.

Další skupina jsou obilné produkty zastoupené v 15% tj. 10 242kg. Mléčné produkty jsou zastoupeny ve 14 % tzn. 9 430 kg, maso a uzeniny 12% tj. 7 981kg a ovoce 12% 7 854kg. Menší množství jsou zastoupeny hotové produkty 3% (2 245kg), tuky 3% (1 692kg), sladkosti 2% (1 451 kg), vejce 2% (1 212kg) a v nepatrném množství koření 976 kg, nápoje 602 kg, ryby a rybí výrobky 508 kg.

Podíl zboží dle stupně zpracování

Pokud se dále podíváme, na spotřebu zboží dle stupně zpracování zjistíme, že podíl čerstvých potravin na celkové spotřebě zboží je 69 % (tj. 45 916 kg), podíl polotovarů 25% (tj. 16 973 kg) a podíl hluboce zmražených potravin přesáhne 6% (4 019kg).

Podíl stupně zpracování potravin

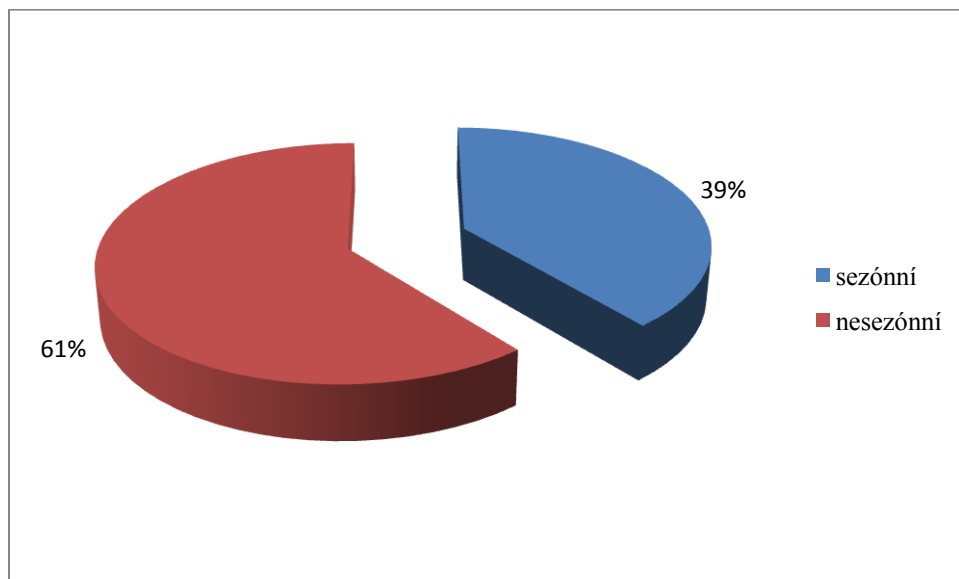


Graf 2- Podíl stupně zpracování potravin Gymnázium Strakonice

Spotřeba sezónního a nesezónního zboží

Spotřeba potravin dle sezónnosti činí ve strakonické jídelně 39%, tj. 12 830 kg. Nesezónního zboží většinová část 61% (19 976 kg)

Podíl sezónních a nesezónních potravin

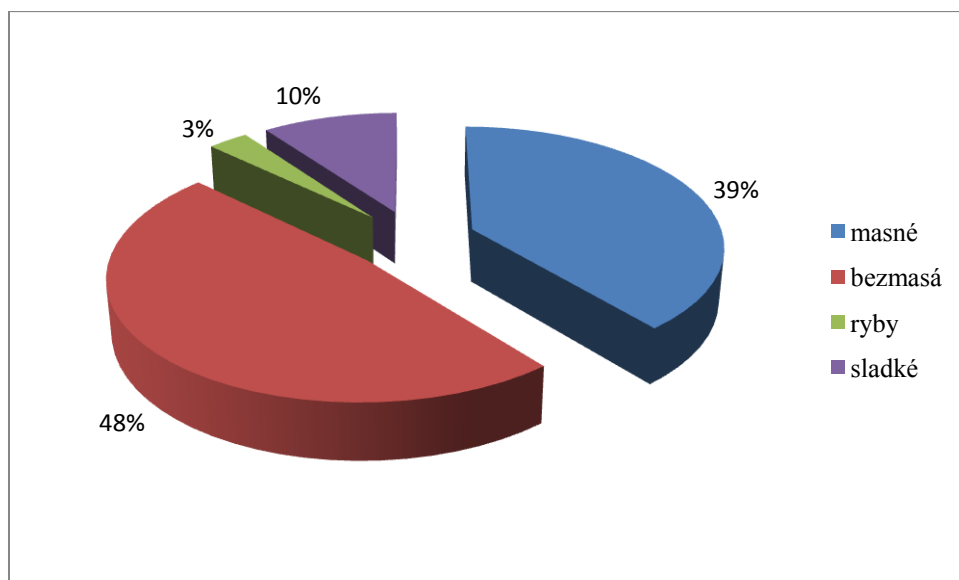


Graf 3 - Podíl sezónních a nesezónních potravin Gymnázium Strakonice

Podíl masa v hlavním jídle

Nabídka hlavních jídel s podílem masa činí 39% tj. celkem 142 jídel. Na bezmasá jídla se vyrábějí v 48% (173 jídel). Obědy s podílem rybiho masa 3% (9 jídel) a 10% připadá na sladká jídla (36 jídel).

Nabídka hlavních jídel

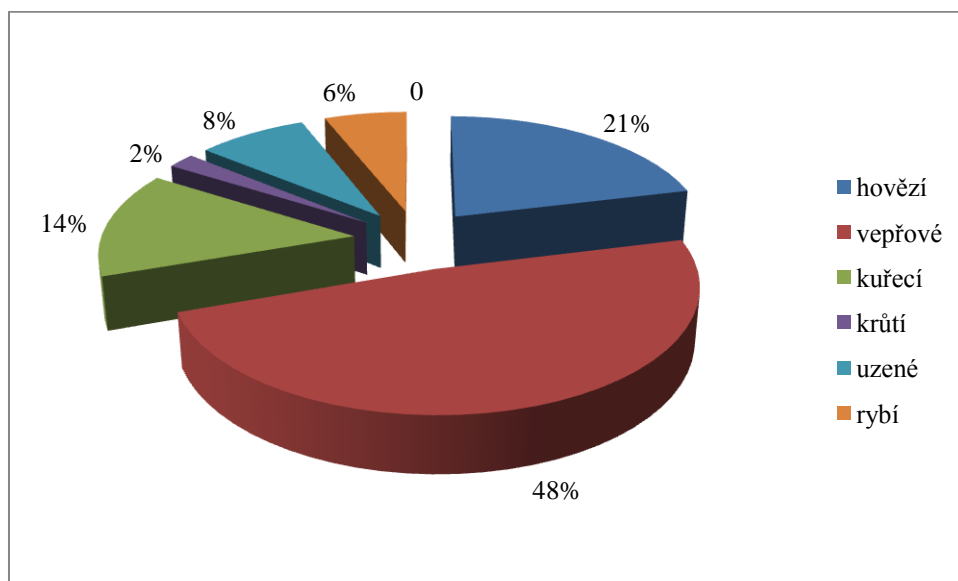


Graf 4 - Nabídka hlavních jídel Gymnázium Strakonice

Podíl masa v hlavním jídle dle druhu

Pokud rozebereme podíl jídel z pohledu druhu masa, zjistíme že převažuje příprava jídel s vepřového masa tzn. 48% (73 jídel), dále je zastoupená skupina hovězího masa 21% (31 jídel) a maso kuřecí se zpracovává ve 14% (21 jídel). V malém množství jsou zastoupeny jídla z uzeného masa 8% (12 jídel), rybí maso 6% (9 jídel), krůtí maso 2% (3 jídla) a mleté maso 1% (2 jídla).

Podíl druhů masa



Graf 5 - Podíl masa Gymnázium Strakonice

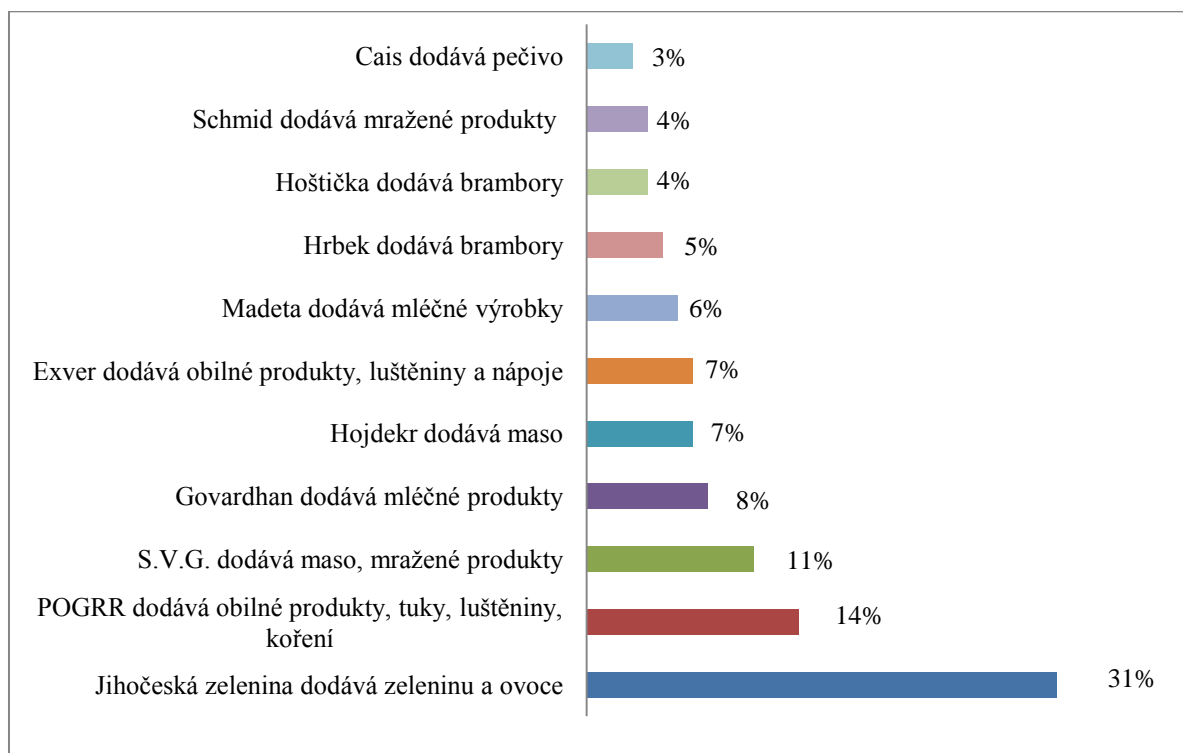
V první části vyhodnocování dotazníků je zjištěno jaké suroviny z hlediska regionalisty, sezonnosti, složení jídel je použita na jídelníčku. V rámci další pracovní části došlo k zjišťování sítě u partnerských stravovacích zařízení. První způsob oslovení byl telefonickou cestou, emailem, přímým oslovením v podnicích nebo v rámci zemědělských výstav.

Druhý způsob sběru dat proběhlo ve spolupráci se školním stravovacím zařízením, s prosbou o jejich spolupráci. Všechny nasbíraná data byla zpracována a byl vytvořený seznam potencionálních dodavatelů.

Graf zobrazuje největší dodavatele

- Jihočeská zelenina dodává zeleninu a ovoce,
- POGRR dodává obilné produkty, tuky, luštěniny, koření,
- S.V.G. dodává maso, mražené produkty,
- Govardhan dodává mléčné produkty,
- Hojdekr dodává maso,
- Exver dodává obilné produkty, luštěniny a nápoje,
- Madeta dodává mléčné výrobky,
- Hrbek dodává brambory,
- Hoštička dodává brambory,
- Schmid dodává mražené produkty
- Cais dodává pečivo

Dodavatelé Gymnázia Strakonice

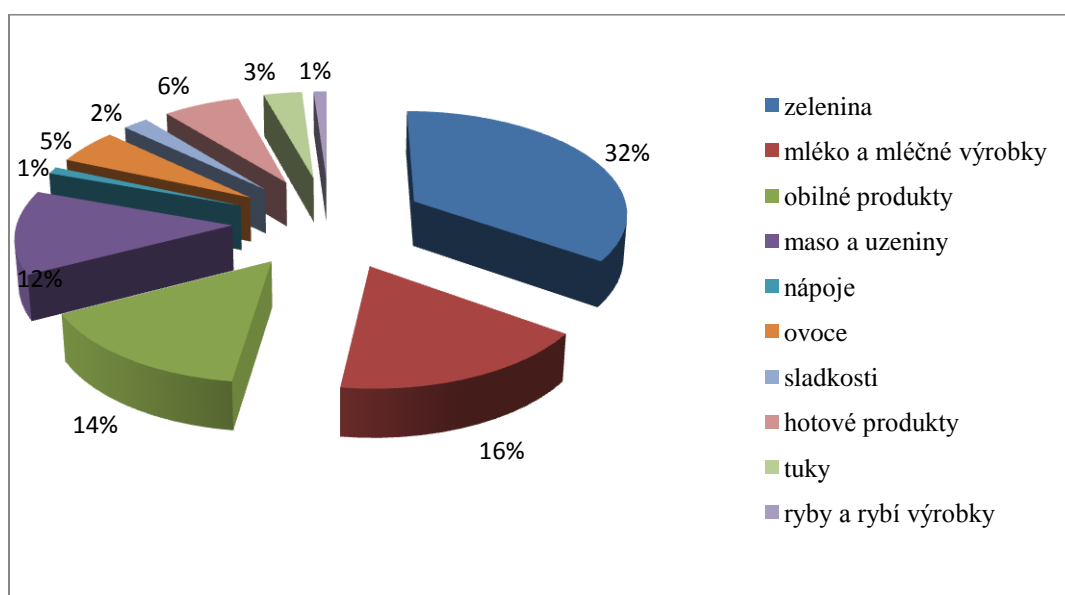


Graf 6- Hlavní dodavatelé Gymnázium Strakonice

5.1.2 SOŠ ekologická a potravinářská Veselí nad Lužnicí

Z hlediska spotřeby skupin zboží je nejvíce používaná zelenina zastoupena 32% (24 501 kg), následuje mléko a mléčné produkty s 16% (10 505 kg), maso a uzeniny s 12% (8 291 kg), obilné produkty s 14% (9 551 kg), hotové produkty s 6% (1 414 kg), ovoce s 5%, ostatní skupiny tvoří méně než 3%.

Spotřeba potravin

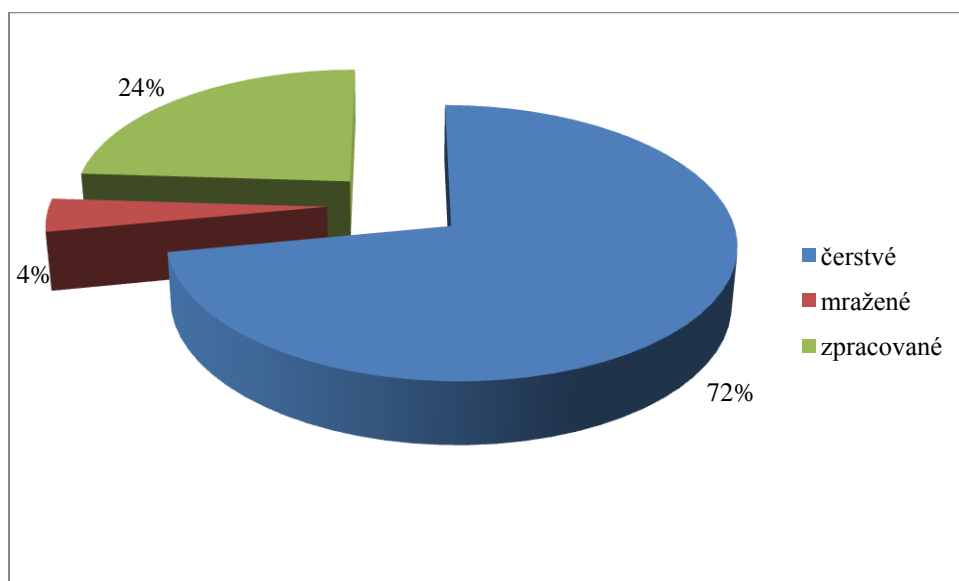


Graf 7 – Spotřeba potravin SOŠ Veselí nad Lužnicí

Spotřeba zboží dle zpracování

Čerstvá potravina v celkové spotřebě zboží je 72% nejdůležitějším stupněm, tzn. 48 286 kg z celkového objemu. Polotovary přesáhly 24% (16 286 kg) celkového objemu a hluboce zmražené potraviny se nám vyskytly ve 4% (2 358 kg).

Zpracování potravin

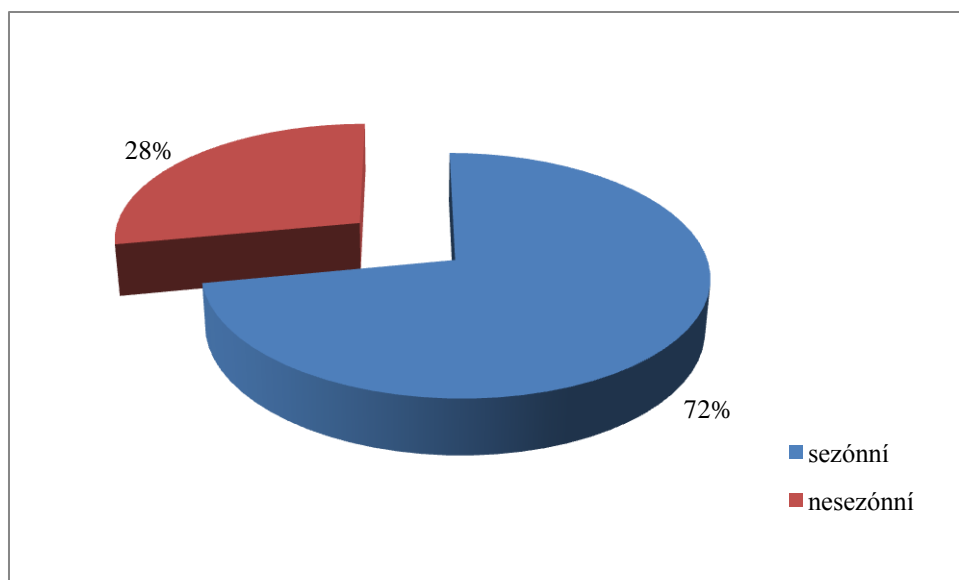


Graf 8 - Zpracování potravin SOŠ Veselí nad Lužnicí

Spotřeba sezónních a nesezónních potravin

sezónní potraviny se vyskytly z 51% tzn. 16 723kg, zbývající podíl 49% (15 777 kg) připadá na nesezónní potraviny.

Sezónní a nesezónní potraviny

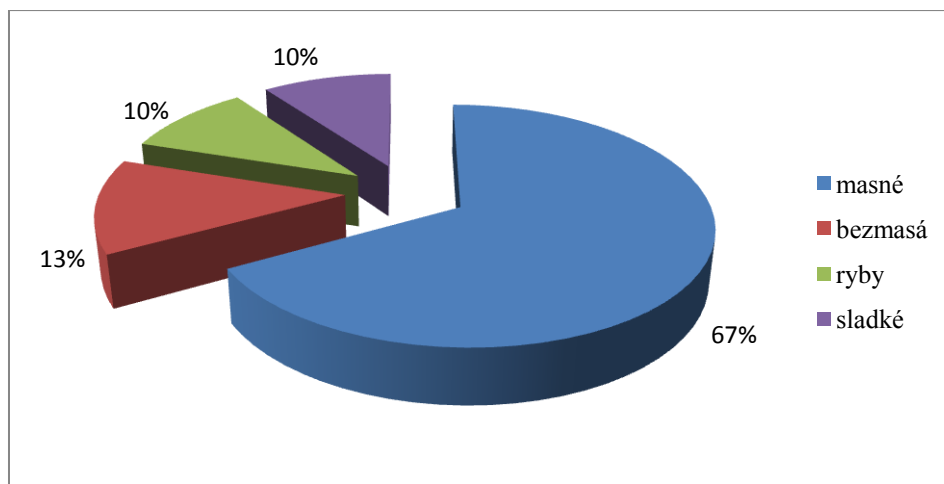


Graf 9 - Sezónní a nesezónní potraviny SOŠ Veselí nad Lužnicí

Jídla masná, bezmasá, rybí a sladká

67% hlavních jídel jsou jídla s masem, mluvíme o 213 jídlech, 13% (43 jídel) jsou bezmasá, v 10% (33 jídel) rybí pokrmů, 10% (31 jídel) sladké.

Hlavní jídla

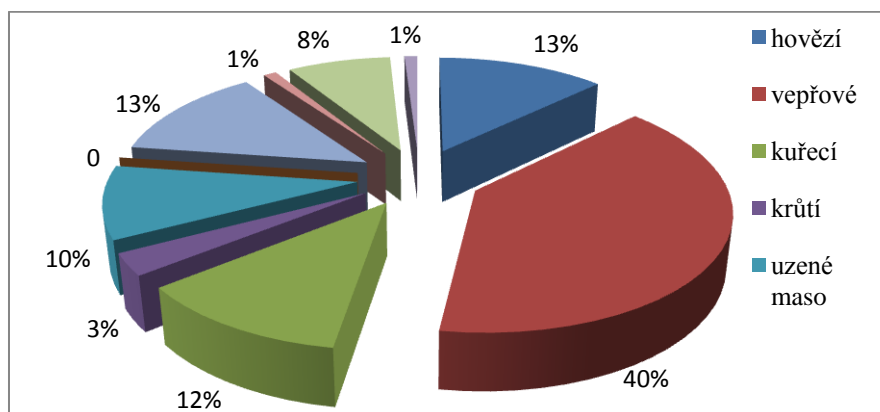


Graf 10 - Hlavní jídla SOŠ Veselí nad Lužnicí

Podíl druhů masa

40% pokrmů je vyráběno s vepřového masa (tj. 98 jídel), další zastoupená skupina je 13% (33 jídel) s rybiho masa a jídla s hovězího masa, s 12% (29 jídel) kuřecí maso. Zbylé druhy masa nemají takový podíl ve školním stravovacím zařízení – uzené maso 10%, mleté maso 8%, krůtí maso 3%, zvěřina 1% kachní maso netvoří ani 1%.

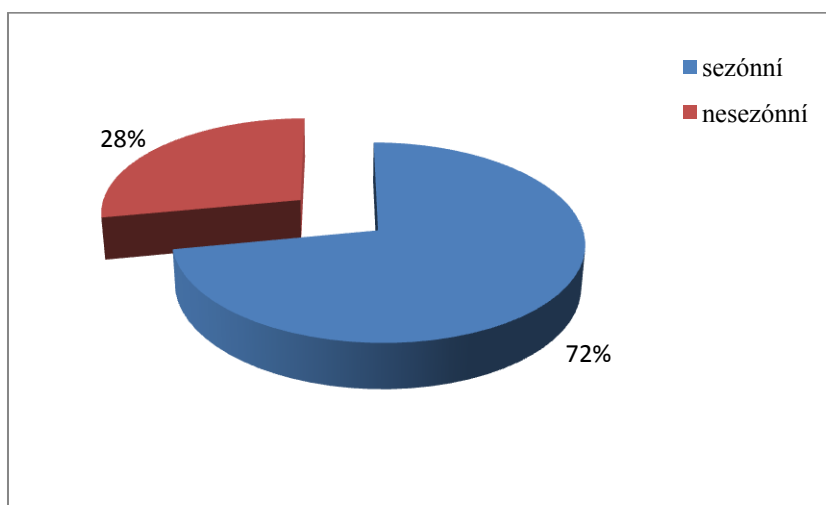
Podíl druhů masa



Graf 11- Podíl druhů masa SOŠ Veselí nad Lužnicí

Sezónní a nesezónní jídla

72% tvoří sezónní jídla



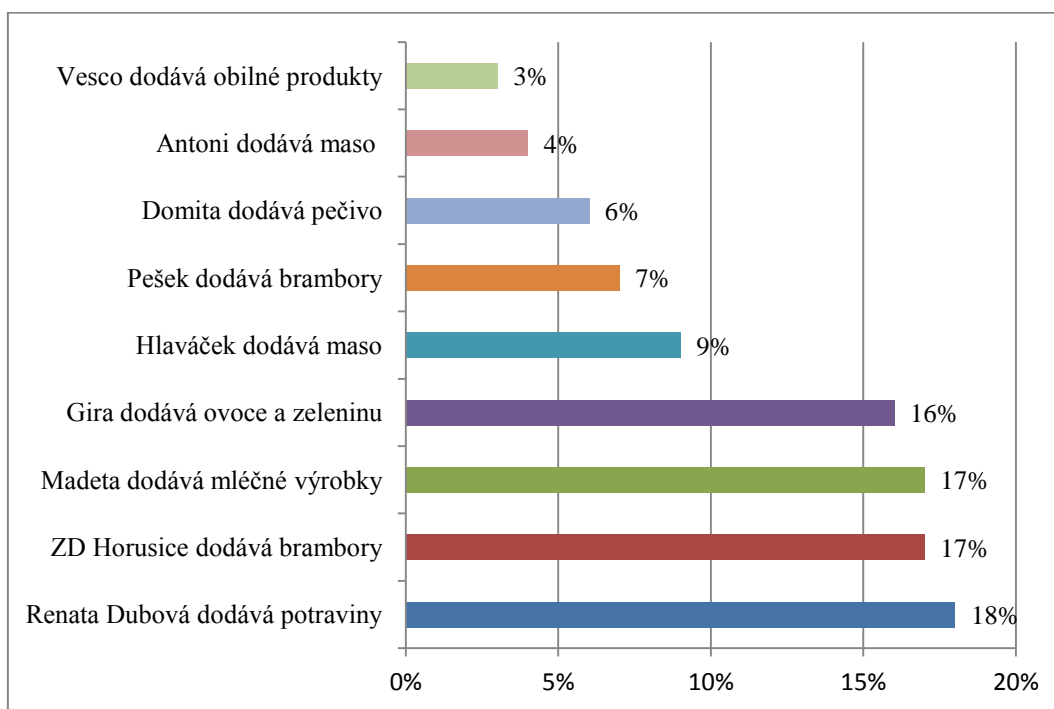
Graf 12- Sezónní a nesezónní jídla SOŠ Veselí nad Lužnicí

Z hlediska spotřeby skupin zboží je nevíce používaná zelenina s 32 %, následují mléko a mléčné produkty s 18 %, maso a uzeniny s 15 %, obilné produkty s 11 %, hotové produkty s 6 %, ovoce s 5 %, ostatní skupiny tvoří méně než 3 %.

Graf zobrazuje největší dodavatele:

- Renata Dubová dodává potraviny
- ZD Horusice dodává brambory
- Madeta dodává mléčné výrobky
- Gira dodává ovoce a zeleninu
- Hlaváček dodává maso
- Pešek dodává brambory
- Domita dodává pečivo
- Antoni dodává maso
- Vesco dodává obilné produkty

Dodavatelé SOŠ Veselí nad Lužnicí

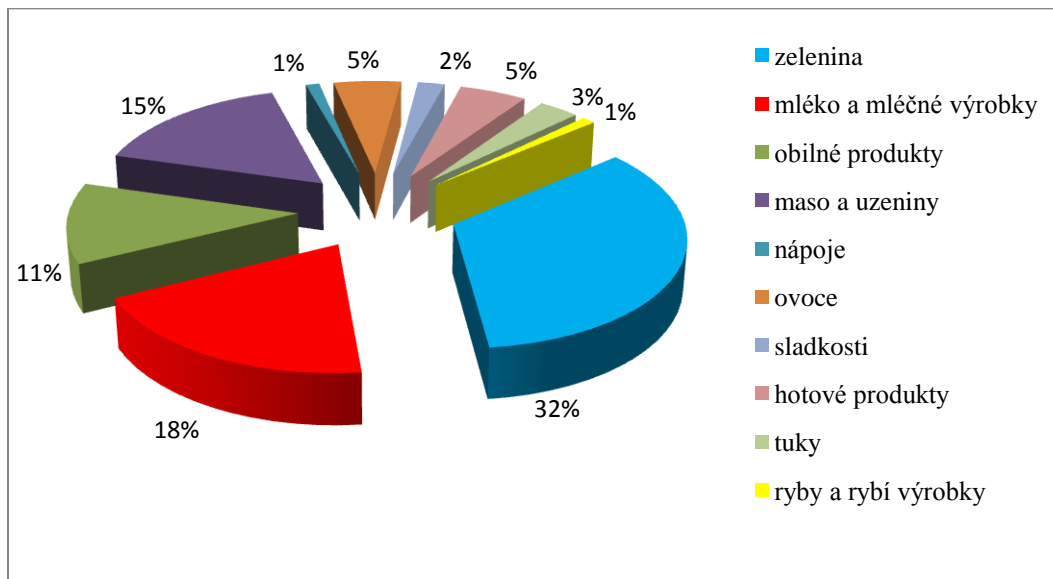


Graf 13 - Hlavní dodavatelé jídelny SOŠ Veselí nad Lužnicí

5.1.3. Školní jídelna U Tří lvů, České Budějovice

U posledního osloveného školní stravovacího zařízení je celková spotřeba surovin 110 857 kg. Z hlediska spotřeby skupin zboží je nejvíce používaná zelenina s 32%, následují mléko a mléčné výrobky s 18%, obilné produkty s 11%, maso a uzeniny s 15%, ovoce s 5%, ostatní skupiny tvoří méně než 3% (tuky, sladkosti, nápoje, rybí produkty, koření)

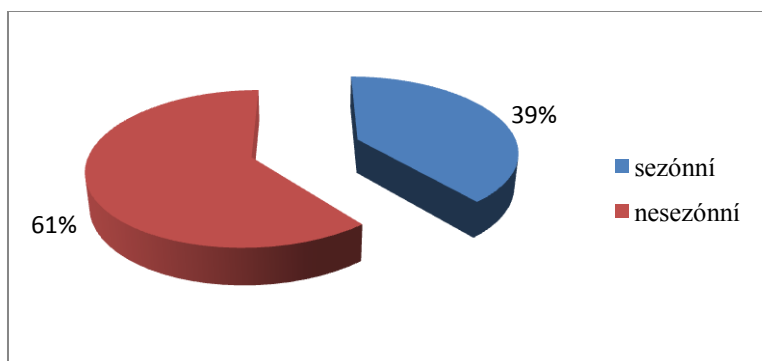
Spotřeba potravin



Graf 14 - Spotřeba potravin ZŠ České Budějovice

Sezónní potraviny

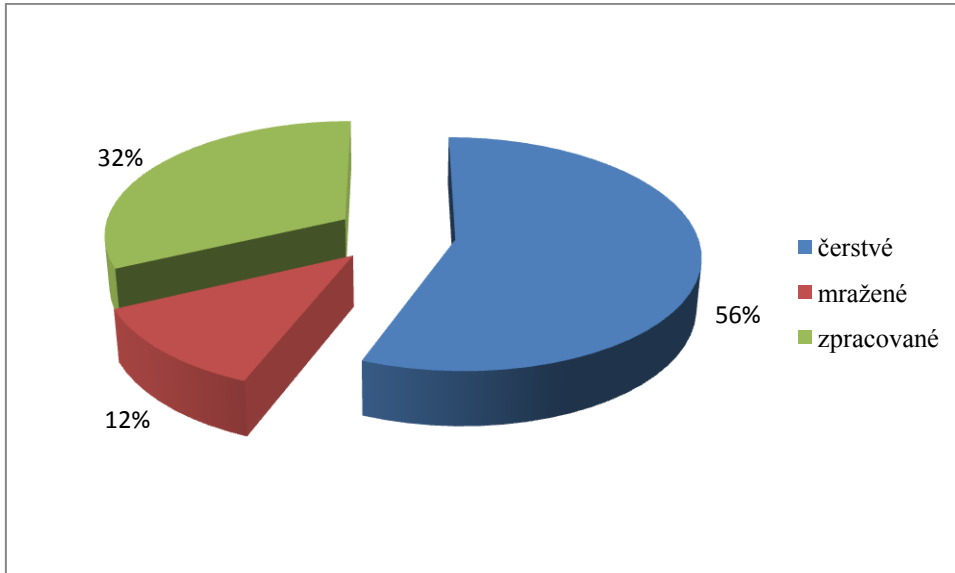
s 32% se zpracovávají sezónní potraviny (15 467 kg), zbytek tvoří nesezónní potraviny 68% (32 741 kg).



Graf 15 - Sezónní a nesezónní potraviny ZŠ České Budějovice

Zpracování potravin

Vyhodnocení ukazuje s 56 % využití čerstvých potravin (61 779 kg), podíl polotovarů činí 32% (35 344kg) a hluboce zmražených potravin je 12% (13 734 kg).

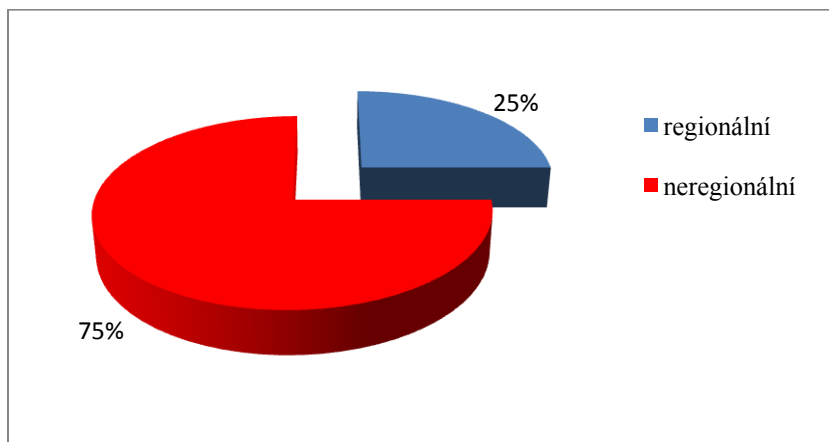


Graf 16 - Zpracování potravin ZŠ České Budějovice

Regionální potraviny

Z grafu je zřejmé, že regionální potraviny českobudějovická školní jídelna využívá z 25 % (27 714 kg) z celkového množství. Podíl neregionálních potravin potom činí 75% (88 143 kg).

Regionální potraviny

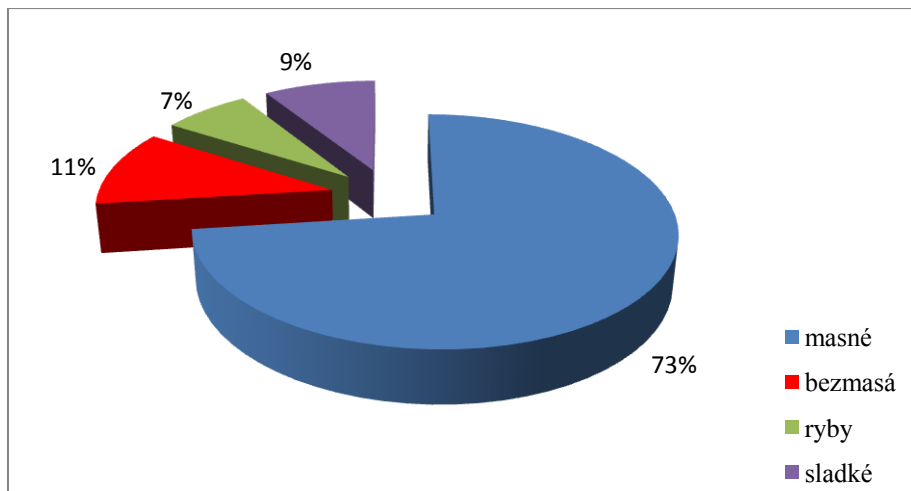


Graf 17 - Regionální potraviny ZŠ České Budějovice

Hlavní jídla

Z celkové množství analyzovaných jídel se ukázalo, že 73% jídel jsou s masem (283 jídel), 11% bezmasých (41 jídel), 9% sladkých pokrmů (36 jídel) a 7% rybích pokrmů (27 jídel).

Hlavní jídla

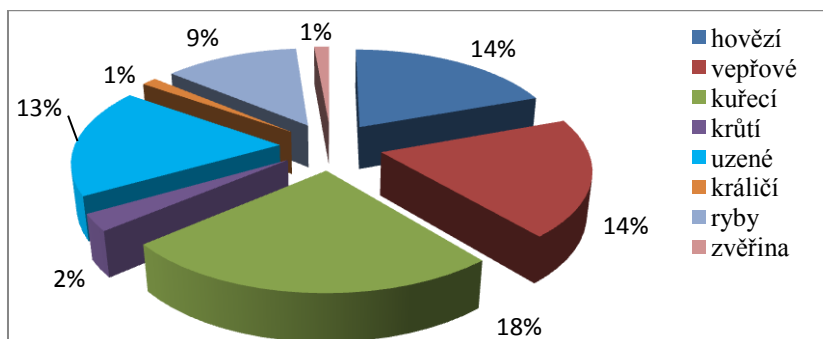


Graf 18 - Hlavní jídla ZŠ České Budějovice

Podíl druhů masa

Převažují jídla s vepřovým masem - 42 % všech hlavních chodů, tj. celkem 129 jídel. Další důležitou skupinu tvoří jídla s kuřecím masem – 18 %, resp. 57 pokrmů, 14 % tvoří jídla z hovězího masa (45 jídel) a 13 % z uzeného masa (39 jídel). Zbylé druhy masa hrají spíše podřadnou roli – ryby (9 %, resp. 27 jídel), krůtí maso (2 %, resp. 7 jídel). Nejméně bylo zastoupeno maso králíci (1 %, 4 jídla) a zvěřina (1 %, 2 jídla).

Podíl druhů masa

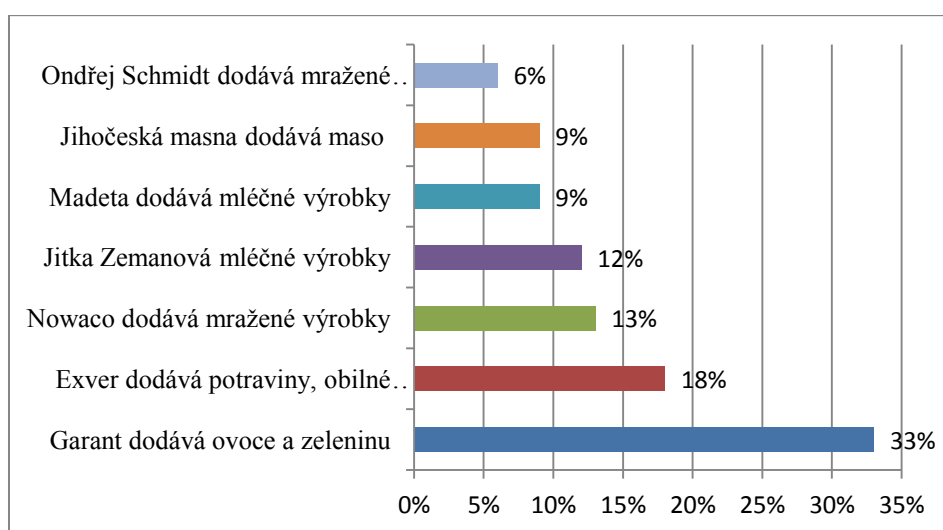


Graf 119 - Podíl druhů masa ZŠ České Budějovice

Graf zobrazuje největší dodavatele:

- Garant dodává ovoce a zeleninu
- Exver dodává potraviny, obilné produkty
- Nowaco dodává mražené výrobky
- Jitka Zemanová mléčné výrobky
- Madeta dodává mléčné výrobky
- Jihočeská masna dodává maso
- Ondřej Schmidt dodává mražené produkty

Dodavatelé ZŠ České Budějovice



Graf 20- Hlavní dodavatelé jídelny ZŠ České Budějovice

5.2. Potencionální síť dodavatelů

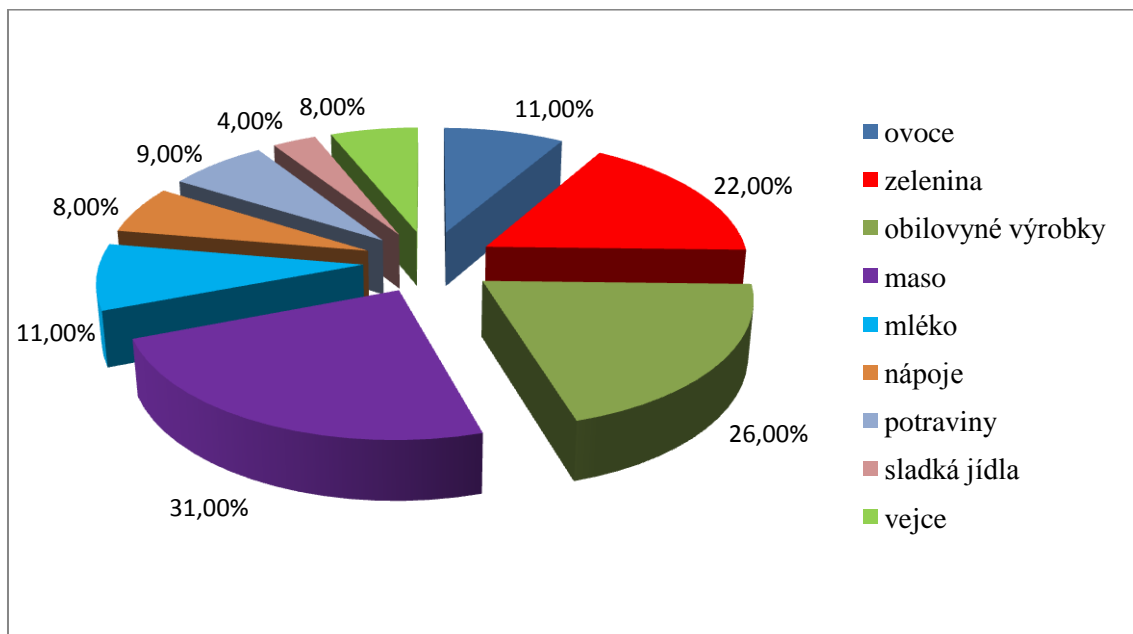
V daném regionu bylo do seznamu potencionálních dodavatelů zařazeno 117 dodavatelů. V níže uvedené tabulce je uveden počet dodavatelů dle jednotlivých skupin produktů.

Skupina zboží	Počet firem
Ovoce	11
Zelenina	22
Obilné výrobky	26

Maso, masné výrobky	31
Mléko a mléčné výrobky	11
Nápoje	8
Potraviny	9
Sladká jídla	4
Vejce	8

Tabulka 1 - Počet firem zapojených do seznamu potenciálních dodavatelů v Jihočeském kraji

Procentuální vyjádření potenciálních dodavatelů



Graf 21 - Procentuální vyjádření potenciálních dodavatelů

6. Závěr

Z celkového počtu oslovených producentů se osm procent zabývá pěstováním nebo zpracováním ovoce a zeleniny, čtyři zemědělci se zabývají produkcí mléka a mléčných výrobků a čtyři procenta se zabývají chovem dobytka na maso. Pečivem a cereálním pečivem se v Jihočeském kraji zabývá sedm oslovených respondentů. Je samozřejmé, že se okruh zájmů u některých výrobců překrývá, ale byl brán ohled na ty produkty, které by mohly být dodávány do školních zařízení.

Původ potravin je velmi důležitý a důležité je, aby tyto informace obdržel i zákazník. Všichni dotazovaní producenti původ potravin dokládají a to především etiketami, letáky, ústním sdělením nebo prostřednictvím internetového obchodu. Snaha regionální producentů je zvyšovat podíl regionálních výrobků, můžeme konstatovat, že u masa, mléka, ovoce a zeleniny se téměř blíží ke stu procentu. Bohužel u pečiva se regionální suroviny používají z 82%, jelikož některé suroviny se nedají v dostatečném množství sehnat a některé komponenty se u nás vůbec nepěstují. Převážná část (74%) výrobců s regionalitou jako prodejním argumentem počítá, ale 26% dotazovaných s regionalitou do budoucna nepočítají. Všechno záleží na velikosti producenta. Menší producenti se pomocí regionality snaží poukázat na kvalitu výrobků.

Na dotaz co pro ně znamená regionalita, odpovědělo, 48% kraj, 44% mikroregion nebo okres, 7% Česká republika a Morava.

Dosavadní průzkum ukazuje, že malé farmy do 5 ha, které nejčastěji přistupují k přímému prodeji ani farmářské trhy nepředstavují významnější alternativu, jelikož náklady na prodejní místo a mzdy prodávajícího vedou ke zvýšení nákladů. Farmářské trhy mohou pokrýt pouze potřebu individuálních spotřebitelů např. domácností. Z hlediska dodávání surovin do školního stravování je prakticky nemožné, jelikož objem a kontinuita nabízené produkce je dosud prakticky nemožná. Jediné řešení jak využít, regionální potraviny je centrální skladování od drobných pěstitelů, zpracovatelů a následně jejich distribuce na trhy ve větším množství. Jako to již funguje v sousedním Rakousku.

Pokud se podíváme na biopotraviny ve veřejném stravování, zjistíme, že hlavním důvodem jejich absence je vyšší cena a můžeme říci, že tento důvod je limitující pro 80% škol. Jak víme, tak cenu za potraviny určuje vyhláška o školním stravování finančním

normativem, který je zavazující pro všechny školní stravovací zařízení. V tomto předpise se určuje finanční rozpětí, za které školní jídelny musejí oběd uvařit.

7. Seznam použité literatury

BLÁHOVÁ K., *Systém HACCP v organizaci veřejného stravování*, [Bakalářská práce], Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 60 s.

DOLEŽALOVÁ, Š. *Kvalita a co všechno s ní souvisí*. Výživa lidu – zvláštní vydání pro školní stravování, 1989, č. 24. s. 10.

EAGRI - *Regionální potravina* [online], © 2009-2013 Ministerstvo zemědělství [cit 2014-03-16] Dostupné z www: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/>

FORET, M., STÁVKOVÁ, J., VAŇOVÁ, A. *Marketingový výzkum – Distanční studijní opora*. 1. vyd. Znojmo: Tiskárny Havlíčkův Brod, 2006. 116 s. ISBN 80-239-7755-5

HYGIENICKÝ BALÍČEK, Ministerstvo zemědělství ČR, Praha, 2005. ISBN 80–7084–480-9

CHLUMSKÁ L., *Biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních – analýza*, 2009, [online], [cit. 2014-03-21], dostupné na www:

http://eagri.cz/public/web/file/39454/brozura_Bioskoly_11_2009_CD.pdf

JECHOVÁ, M., *Nariadení ES a systém kritických bodů (HACCP) 2006* [online]. [cit. 2014-02-19]. Dostupné z www: <http://hygiena.gastronews.cz/narizeni-es-a-system-kritickyh-bodu-haccp>

KOTLER, P. *MARKETING OD A DO Z. Osmdesát pojmů, které by měl znát každý manažer*. 1. vyd. Praha: Management Press, 2003. 203 s. ISBN 80-7261-082-1

LUDVÍK P., *Hygiena: Novela vyhlášky č. 137/2004 Sb.* [online]. [cit. 2014-02-14], 2007, Dostupné na www: <http://hygiena.gastronews.cz/novela-vyhlasky-137-2004-sb>

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY (MŠMT), *vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb.* [online]. © 2013 – 2014 MŠMT [cit. 2014-02-27]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/file/19639/download/>

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR, *Zákon Ministerstva zemědělství č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích*, Praha, 1997

- MLEJNKOVÁ, L. a kol. *Služby společného stravování*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Oeconomica, 2005. 102 s. ISBN 80-245-0870-2
- MOUDRÝ J. a Kol., *Kontrola, certifikace a poradenství bioprodukce*, Jihočeská Univerzita v Českých Budějovicích, 1. Vyd. 2007, ISBN 978-80-7394-027-0
- MOUDRÝ J. a Kol., *Marketing bioprodukce*, Jihočeská Univerzita v Českých Budějovicích, 1. Vyd. 2007, ISBN 978-80-7394-034-8
- POKORNÝ, J., PÁNEK, J. *Základy výživy a výživová politika*. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1996, 138 s.
- STRÁNSKÝ Miroslav, MUDr., *Referenční hodnoty DACH pro příjem živin*, Výživa a potraviny – Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 2014, č.1, s. 3 , ISSN 1211-846X
- ŠÁNOVÁ P., *Cvičení z biopotraviny*, Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta, 2006, 95 s., [13] s. obr. příl.. ISBN 80-213-1460-5
- ŠARAPATKA, B. & URBAN. J., *Ekologické zemědělství*. Učebnice pro školy i praxi, II. díl, 2005, s. 187-215, ISBN 80-903583-0-6
- ŠARAPATKA, B. & URBAN. J., *Ekologické zemědělství*. Učebnice pro školy i praxi, II. díl, 2005, s. 187-215, ISBN 80-903583-0-6
- ŠULCOVA E., STROSSEROVA A. *Školní stravování – (historie a aktuálně)*. Výživa a potraviny – Zpravodaj pro školní stravování. 2008. č. 5. s. 68-74.
- ŠULCOVA, E. *Racionalizace – cesta k dalšímu rozvoji školního stravování*. Výživa lidu. 1976. č. 8. s. 113
- ŠULCOVA, E. *Školní stravování v České republice včera a dnes*. [online]. [cit. 2014-01-11]. Dostupné z [www: http://vyzivadeti.cz/tiskove-centrum/tiskove-materialy/skolni-stravovani-vcera-dnes-a-zitra-16-7-2008/](http://vyzivadeti.cz/tiskove-centrum/tiskove-materialy/skolni-stravovani-vcera-dnes-a-zitra-16-7-2008/)

ŠULEŘ O., BĚLOHLÁVEK F., *Management*, Olomouc : Rubico, 2001 642 s.. ISBN 80-85839-45-8

VÁCLAVÍK, T. *Biopotraviny a jejich prodej v maloobchodech*. Ministerstvo zemědělství ČR, 2006. Praha, s. 20, ISBN: 80-7084-473-3

VÁCLAVÍK, T. *Biopotraviny a jejich prodej v maloobchodech*. Ministerstvo zemědělství ČR, 2006. Praha, s. 20, ISBN: 80-7084-473-3

VĚŘIŠOVA, L., *Co je školní stravování*, 2003 [online]. [cit. 2014-02-14]. Dostupný z www: <http://www.jidelny.cz/show.asp?id=21>

VOLDŘICH M., JECHOVÁ M., M. KAUDELOVÁ, *System kritických bodů v obchodě (HACCP)*, ČON 2004b. ISBN 80-903401-2-1

VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii pro malé a střední provozovny*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s. r. o., 2006, 102 s. ISBN 80-903401-7

VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s. r. o., 2004a, 183 s. ISBN 80-903401-0-5

VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s. r. o., 2004a, 183 s. ISBN 80-903401-0-5

7.1 Seznam grafů a tabulek

Graf 1- Spotřeba potravin Gymnázium Strakonice.....	35
Graf 2 - Podíl stupně zpracování potravin Gymnázium Strakonice.....	36
Graf 3 - Podíl sezónních a nesezónních potravin Gymnázium Strakonice	37
Graf 4 - Nabídka hlavních jídel Gymnázium Strakonice	37
Graf 5 - Podíl masa Gymnázium Strakonice.....	38
Graf 6 - Hlavní dodavatelé Gymnázium Strakonice.....	39
Graf 7 – Spotřeba potravin SOŠ Veselí nad Lužnicí.....	40

Graf 8 - Zpracování potravin SOŠ Veselí nad Lužnicí	41
Graf 9 - Sezónní a nesezónní potraviny SOŠ Veselí nad Lužnicí.....	41
Graf 10 - Hlavní jídla SOŠ Veselí nad Lužnicí.....	42
Graf 11- Podíl druhů masa SOŠ Veselí nad Lužnicí.....	42
Graf 12- Sezónní a nesezónní jídla SOŠ Veselí nad Lužnicí	43
Graf 13 - Hlavní dodavatelé jídelny SOŠ Veselí nad Lužnicí	44
Graf 14 - Spotřeba potravin ZŠ České Budějovice	45
Graf 15 - Sezónní a nesezónní potraviny ZŠ České Budějovice.....	45
Graf 16 - Zpracování potravin ZŠ České Budějovice	46
Graf 17 - Regionální potraviny ZŠ České Budějovice.....	46
Graf 18 - Hlavní jídla ZŠ České Budějovice.....	47
Graf 19 - Podíl druhů masa ZŠ České Budějovice.....	47
Graf 20 - Hlavní dodavatelé jídelny ZŠ České Budějovice	48
Graf 21 - Procentuální vyjádření potenciálních dodavatelů	49

Tabulka 1 - Počet firem zapojených do seznamu potenciálních dodavatelů v Jihočeském kraji.....	49
--	----

7.2. Seznam obrázku

Obrázek 1 - Nové evropské logo	31
--------------------------------------	----



Zdroj: www.bioeden.cz

Obrázek 2 - Logo společností..... 31



Zdroj: www.bioeden.cz

Obrázek 3 - Národní logo

Obrázek 4 - Označení biopotravin v zahraničí..... 31



Zdroj: www.bioeden.cz



Zdroj: www.bioeden.cz

Obrázek 5 - Český výrobek..... 32



Zdroj: www.oeskapotravina.cz

Obrázek 6 - Logo Vím, co jím 32



Zdroj: www.vimecojim.cz

Obrázek 7 - Zdravá potravina..... 32



Zdroj: www.zdravapotravina.cz

8. Přílohy

Příloha 1 – dotazník



Vážené vedoucí kuchyní (vedoucí školní jídelny),

dovolujeme si Vás požádat o vyplnění přiložené tabulky. Do té prosím uveďte 5 – 10 Vašich nejdůležitějších dodavatelů. Do druhého sloupce dopište název a adresu dodavatele, do třetího předmět dodávky, např. maso, pečivo nebo těstoviny. Do dalšího, zda je dodavatel z Jihočeského kraje a do pátého sloupce, jak dodavatele hodnotíte z hlediska spolehlivosti, kvality, atraktivity známkou jedna – pět jako ve škole.

Název a adresa Vaší organizace:

.....
.....

Č.	Název a adresa dodavatele	Předmět dodávky	Z Jč kraje ano - ne	Hodnocení 1 – 5
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Za ochotu Vám v průběhu projektu dodáme elektronickou kuchařku s modifikovanými jídlly a seznam dodavatelů všech partnerských kuchyní.

Vyplněnou tabulku prosím zašlete na adresu: moudry@zf.jcu.cz

Děkujeme za spolupráci

Za projektový tým UMBESA

Jan Moudrý



Příloha č. 2 – dotazník pro dodavatele

Dotazník pro dodavatele

1) Firma, adresa, IČO

2) Počet zaměstnanců:

3) Firma založena v roce:

4) Výroba:

5) Měsíční produkce v Kč:

6) Používání regionálních surovin (0-100%):

7) Ceník

8) Odběratelé - stravovací zařízení, odhadovaný objem měsíčního obratu:

9) Poměr regionálních a mimoregionálních odběratelů:

10) Problémy:

- malý sortiment - nemožnost dodávek dle potřeby odběratelů - problémy s hygienou

- dodavatel požaduje lepší zpracování - jiné

11) Odběratelé se soustředí na (oznámkuj 1-5):

- cenu - kvalitu - sezónnost - regionalitu - jiné

12) Ostatní odběratelé, odhadovaný objem měsíčního obratu:

13) Pomoc ze strany úřadů: (oznámkovat 1-5) uvést konkrétní pomoc

Jakou pomoc/změnu byste uvítali?

Dne

za firmu

Za tým UMBESA

Malé firmy (živnostníci) zpracující maso a vyrábějící masné výrobky
Podle mne nejsou schopni dodávat do vývařoven typu menza:

ŘEZNICTVÍ DĚDOUCH, s.r.o.
Boršov nad Vltavou, Sportovní 409, PSČ 373 82

Řeznictví Karel Frank s.r.o.
Jindřichův Hradec - Otín 7, PSČ 377 01

Pavel Zdeněk - řeznictví a uzenářství, s. r. o.
Vlachovo Březí, Sídlíště 389, PSČ 384 22

Foitzl řeznictví a uzenářství v.o.s.
Velešín, náměstí J.V.Kamarýta 70, okres Český Krumlov, PSČ 382 32

Václav Primus - ŘEZNICTVÍ, s.r.o.
Pelhřimov, arch. Janáka 1420, PSČ 393 01

Petrik - řeznictví, s.r.o.
Slavonice, Jana Žižky 388, PSČ 378 81

Masná výroba a uzenářství Bohunice s.r.o.
Bohunice 32, PSČ 384 22

MASO Vávra s.r.o.
Planá nad Lužnicí - Strkov, Strkovská 104, PSČ 391 11

MASO - LAHŮDKY MARLEN s.r.o.
České Budějovice, Ant. Barcala 1414, PSČ 370 05

S+B Maso, s.r.o.
Albrechtice nad Vltavou 192, PSČ 398 16

Maso H+S spol. s r.o.
Božejov 24, PSČ 394 61

MASO UZENINY CZ s.r.o.
Žďár 24, PSČ 398 11

Uzeniny Vrábče, s.r.o.
Vrábče, Zastávka-Budějovická 42, PSČ 370 01

Václav Jakš - Výroba a prodej masa a masných výrobků s.r.o.
Lidická tř. 169/27, České Budějovice 7, 370 01 České Budějovice

JATKY - KOUBA Blatná s.r.o.
Blatná, K jatkám 408, okres Strakonice, PSČ 388 01

Jatka Vodňany a.s.
Vodňany, U Jatek 348/II, PSČ 389 01

Jatka Lišov - Petr Číhal s.r.o.
Luční 201, 373 73 Štěpánovice

MAUZ - výroba s.r.o.
České Budějovice, J. Dobrovského 7, PSČ 370 06

Maso - Uzeniny - Štěrbá Josef
Jarošovská 47, 37701 Jindřichův Hradec II

Maso Uzeniny U Kosů
Štítného 119, Jindřichův Hradec

Jaroslav Kocar
Hospříz 34, 377 01 Jindřichův Hradec

Martin Chod
Buzice 51, 388 01

Alena Pitnerová
Lety 16, 398 04

ML Kratochvíl, spol. s r.o.
Bohunice 35, 384 22

Jaroslav Karban
J. Opletala 409/35a, 370 05 České Budějovice 2
Jiří Tůma
Masarykova 184/9, 399 01 Milevsko

Řeznictví na Starém městě
Klokotská 123/20, 390 01 Tábor

Josef Koutník
Havlíčková 478, 399 01 Milevsko

Miroslav Brož
Palackého náměstí 82, 386 01 Strakonice I

Tomáš Vedral
Petra Voka 153/3, 392 01 Soběslav I

Josef Souček
Čížová 35, 398 31

Karel Staněk
Palackého 105, 387 01 Volyně

MVDr. František Bělík
Vrší 72, 378 56 Studená

Josef Erhart
Doubravice 30, 370 06

Pavel Zdeněk - řeznictví a uzenářství, s.r.o.
náměstí Svobody 55, 384 22 Vlachovo Březí

Střední a velcí výrobci – schopni dodávat plynule bourané maso a masné výrobky do vývařoven velikosti menzy:

HROBSKÝ, s.r.o.
Dražice 51, 391 31

CORAX Trading, s.r.o. – Jatka Mostky
Mládežnická 1948/1, 373 16 Dobrá Voda u Českých Budějovic

maso - uzeniny ANTONI CZ, s.r.o.
Dolní Třebonín 194, 382 01

ZEFA Volary, s.r.o.
Stögrova huť 522, 384 51 Volary

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.
Samoty 1533, 397 01 Písek-Budějovické Předměstí

Firma Libor Novák - NOVÁKOVO BUDĚJCKÉ UZENINY
Rudolfovská 103, 370 01 České Budějovice

Kostecké uzeniny, a.s., Kostelec u Jihlavy 60, PSČ 588 61
provoz Planá nad Lužnicí

Krahulík-MASOZÁVOD Krahulčí, a.s. Krahulčí 10, Telč, PSČ 588 56
provoz Masna Studená, Masná 480, 378 56 Studená

Vimperská masna, a.s.
Vimperk, Špidrova 84, okres Prachatice, PSČ 385 01

PRANTL Masný průmysl s.r.o.
Žirovnice, Havlíčkovo náměstí 46, PSČ 394 68

JATKY Hradský, s.r.o.
Strakonice, Písecká 594, PSČ 386 01

Jihočeská masna, s.r.o.
České Budějovice, Pražská 530, PSČ 370 04

Podle evidence SVS ČR

Čerstvé maso – jatky:

Vimperská masna, a.s.
Špidrova 84 38501 Vimperk

Milan Praveček
Mlýny 12 39201 Mlýny

Petr Kosík - řeznictví
Dobřejice 55 39175 Malšice

Jatky Týn nad Vltavou
Týn nad Vltavou 37501 Týn nad Vltavou

Karel Loskot - Řeznictví, uzenářství
Albeř 15 37833 Nová Bystřice

Zemědělské družstvo Jindřichův Hradec
Jindřichův Hradec 37701 Jindřichův Hradec

Kostelecké uzeniny a.s., provozovna Planá nad Lužnicí
Průmyslová 499 39111 Planá nad Lužnicí

Biofarma - penzion Slunečná, Ing. Pavel Štěpánek - jatka
Slunečná 3 38451 Želnavá

Radek Harvalík - Jatky Hradčany
Hradčany 11 38481 Bošice

Porážka prasat Předmíř
Předmíř 54 38742 Předmíř

Jan Rataj - řeznictví a uzenářství
Zdítov

Václav Šoul
Lidmovice 38901 Skočice

Jatka Bajer
Vráto 21 37001 Vráto

Zemědělské družstvo RADELO
Velký Ratmírov 37701 Velký Ratmírov

Ladislav Pecha - Soukromé jatky
Nová Ves u Sedla 37801 Číměř

Zemědělské družstvo Pluhův Žďár
Pluhův Žďár 37824 Pluhův Žďár

Miloš Mužík Ražice 39811 Ražice
Porážkové místo Branišov Branišov 9 38473 Zdíkov

Bourárny a porcovny:

Miloš Mužík
Ražice 39811 Ražice

Zdeněk Hlaváček
náměstí T. G. Masaryka 24 39181 Veselí nad Lužnicí

Eduard Klein - řeznictví a uzenářství
Soběslav 39201 Soběslav

Jiří Čáp - Řeznictví a uzenářství
Soběslav 39201 Soběslav

Tomáš Vedral
Soběslav 39201 Soběslav
Hypermarket GLOBUS České Budějovice
České Vrbné 2327 37011 České Budějovice

Jan Blažek - řeznictví a uzenářství
Pražská 32 37367 Borek

Písecká prodejna masa Terno České Budějovice
České Budějovice 3 37010 České Budějovice

250 TERNO Český Krumlov
Tovární 164 38101 Český Krumlov

František Folk
Palackého nám. 32 38001 Dačice

Josef Štěrba
Jarošovská 47 37701 Jindřichův Hradec

Jaroslav Kocar
Hospříz 34 37701 Hospříz

Petrik - řeznictví, s.r.o.
Jana Žižky 388 37881 Slavonice

Karel Mitaš - MEFISTO
Vrší 72 37856 Studená

Ivana Rychtářová -Řeznictví a uzenářství
Mírová 27 39811 Protivín
Jiří Jirotko - Zborník
třída Národní svobody 146/21 39701 Písek

Miroslav Hojdekr
Jeronýmová 74 38422 Vlachovo Březí

Jan ŠŤASTNÝ - Řezník a uzenář
Bavorova 990 38601 Strakonice

Miroslav BROŽ - MASO - UZENINY
Palackého náměstí 82 38601 Strakonice

Josef Janda - Řeznictví a uzenářství
Písek 39701 Písek

Uzenářství PIKO
Lety 16 39804 Lety

Václav Vašek, Řeznictví a uzenářství,
Bavorov 38773 Bavorov

Karel Vachta
Na Městečku 54 38751 Štěkeň

PMU CZ, a.s.
Katovická 1303 38601 Strakonice

Novák maso - uzeniny
Vodňany Vodňany

ANGUS FARMA RANČICE
Rančice 3 37007 Kamenný Újezd

INTERSPAR České Budějovice
Strakonická 1272 37004 České Budějovice

Hypermarket Tesco Tábor Tesco Stores ČR,a.s.
Soběslavská 3038 39002 Tábor

INTERSPAR Tábor
Tábor 39001 Tábor

Václav Šindelář
B.Němcové 426 37862 Kunžak

Hypermarket Tesco
J. Boreckého 1590 37011 České Budějovice

PMU CZ, a.s.
Nad Parkovištěm 1221 37341 Hluboká nad Vltavou
Písecká prodejna masa Terno Týn nad Vltavou
Orlická 555 37501 Týn nad Vltavou

PMU CZ, a.s.
Novohradská 1810 37008 České Budějovice

Novák maso - uzeniny
Budějovická 650 39181 Veselí nad Lužnicí

Novák maso - uzeniny
U Vodojemu 992 39165 Bechyně

Pavel Brtník
Göthova 149 38001 Dačice

EKOCHOV s.r.o.
Hoslovice 10 38719 Hoslovice

Řeznictví a uzenářství
Masarykovo náměstí 32 37842 Nová Včelnice

Řeznictví Karel Frank s.r.o.
Jáchymova 906 37701 Jindřichův Hradec

Miloslav Loutchan
Chvaletice 15 39811 Protivín

Drůbeží ráj
Paračov 59 38601 Paračov

AGRO-OVIS spol. s r.o.
Rožnov 1 37881 Český Rudolec

Masné výrobny:

Miloš Mužík
Ražice 39811 Ražice

Zdeněk Hlaváček
náměstí T. G. Masaryka 24 39181 Veselí nad Lužnicí

Eduard Klein - řeznictví a uzenářství
Soběslav 39201 Soběslav

Jiří Čáp - Řeznictví a uzenářství
Soběslav 39201 Soběslav

Tomáš Vedral
Soběslav 39201 Soběslav

Hypermarket GLOBUS České Budějovice
České Vrbné 2327 37011 České Budějovice

Jan Blažek - řeznictví a uzenářství
Pražská 32 37367 Borek

František Ciglbauer
Skuherského 1423/60 37001 České Budějovice

Jaroslav Kocar
Hospříz 34 37701 Hospříz

Petrik - řeznictví, s.r.o.
Jana Žižky 388 37881 Slavonice

Karel Mitaš - MEFISTO
Vrší 72 37856 Studená

Ivana Rychtářová - Řeznictví a uzenářství
Mírová 27 39811 Protivín

Jiří Jírotka - Zborník
třída Národní svobody 146/21 39701 Písek

Jan Doubek
Písek 39701 Písek

Jan Janota - Řeznictví a uzenářství
tř. J. P. Koubka 12 38801 Blatná

Miroslav BROŽ - MASO - UZENINY
Palackého náměstí 82 38601 Strakonice

Koudelka a synové, s.r.o.
Střelské Hoštice 2 38715 Střelské Hoštice

Miloslav Hošticka
Chrást'ovice 38601 Chrást'ovice

Josef Janda - Řeznictví a uzenářství
Písek 39701 Písek

Uzenářství PIKO
Lety 16 39804 Lety

Václav Vašek, Řeznictví a uzenářství,
Bavorov 38773 Bavorov

Karel Vachta
Na Městečku 54 38751 Štěkeň
Řeznictví a uzenářství
ČSLA 126 38901 Vodňany

ZP Hospříz, a.s.
Hospříz 62 37701 Hospříz

Václav Šindelář
B. Němcové 426 37862 Kunžak

Řeznictví a uzenářství
Masarykovo náměstí 32 37842 Nová Včelnice

ŘEZNICTVÍ Karel Trkola
Průběžná 2485/28 37004 České Budějovice

Řeznictví a uzenářství

Pražská 839 37806 Suchdol nad Lužnicí

Řeznictví a uzenářství
Táborská 355 39843 Bernartice

JITOŠ - JITKA JELÍNKOVÁ
Nádražní 117/17 39701 Písek

Drůbeží ráj
Paračov 59 38601 Paračov

Martin Šustr
Předmíř 46 38742 Předmíř

AGRO-OVIS spol. s r.o.
Rožnov 1 37881 Český Rudolec

