

**VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMIE A MANAGEMENTU**

**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**2011**

**LUCIE IHLOVÁ**

**VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMIE A MANAGEMENTU**

**Nárožní 2600/9a, 158 00 Praha 5**

# **BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

## **PODNIKOVÁ EKONOMIKA**

**Vysoká škola ekonomie a managementu**

+420 841 133 166 / [info@vsem.cz](mailto:info@vsem.cz) / [www.vsem.cz](http://www.vsem.cz)

# VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMIE A MANAGEMENTU

Nárožní 2600/9a, 158 00 Praha 5

## NÁZEV BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Marketingová podpora rozšiřování biopotravin do veřejného stravování

## TERMÍN UKONČENÍ STUDIA A OBHAJOBA (MĚSÍC/ROK)

Říjen/2011

## JMÉNO A PŘÍJMENÍ / STUDIJNÍ SKUPINA

Lucie Ihlová/PPE 1

## JMÉNO VEDOUcíHO BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Ing. Olga Kutnohorská

## PROHLÁŠENÍ STUDENTA

Prohlašuji tímto, že jsem zadanou bakalářskou prací na uvedené téma vypracoval/-a samostatně a že jsem ke zpracování této bakalářské práce použil/-a pouze literární prameny v práci uvedené.

Datum a místo: 25.8.2011 Jílové u Prahy

\_\_\_\_\_ Ihlová \_\_\_\_\_

podpis studenta

## PODĚKOVÁNÍ

Rád/-a bych tímto poděkoval/-a vedoucímu bakalářské práce za metodické vedení a odborné konzultace, které mi poskytl/-a při zpracování mé bakalářské práce.  
Klepněte sem a zadejte text.

Vysoká škola ekonomie a managementu

+420 841 133 166 / info@vsem.cz / www.vsem.cz

**VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMIE A MANAGEMENTU**

**MARKETINGOVÁ PODPORA  
ROZŠIŘOVÁNÍ BIOPOTRAVIN DO  
VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ**

Marketing Support for Propagation of the Organic Food Into Community  
Feeding

Autor: Lucie Ihlová

## **Souhrn**

V teoretické části bakalářské práce je vysvětlen pojem ekologické zemědělství, jeho vývoj a počet biofarem jak ve světě, tak v České republice. Dále je definován pojem biopotraviny, jejich výhody a nevýhody, označování, povinné údaje na etiketách a jejich nabídka na českém trhu. Hlavnímu problému uplatnění biopotravin na českém trhu, jejich ceně, je věnována samostatná kapitola, zaměřená na rozdíl cen mezi běžnými potravinami a biopotravinami. Klíčovým tématem práce je marketing biopotravin, související normy a předpisy, institucionální podpora, mezinárodní srovnání, současné evropské trendy a jejich přenos do specifických českých podmínek. Praktická část bakalářské práce je věnována postojům rodičů a managementu na zavedení biopotravin do školního stravování v Základní škole v Jílovém u Prahy. K tomu jsou použity metody a techniky typu dotazníkového šetření s rodiči žáků, strukturované rozhovory s managementem školy a školní jídelny. Jejich vyhodnocení obsahuje shrnutí pro školu, SWOT analýzu a projekt k zavedení biopotravin do této školní jídelny.

## **Summary**

The theoretical part of the bachelor thesis explains the idea of ecological agriculture, its development and number of organic farms both in the world and the Czech Republic. The work specifies the term organic food, its benefits and disadvantages, marking, obligatory data on its labels, and their offer on the Czech market. The pricing as the primary problem for home market acceptance is devoted separate chapter focused on the price difference between conventional and organic food. Key topic of the thesis is the organic food marketing involving related norms and regulations, institutional support, international comparison, recent European trends and their transfer into the specific Czech conditions. The applied part of the thesis is devoted to the attitudes of parents and management to the introduction of the organic food into school meals in the primary school in Jílové u Prahy. Methods and techniques as questionnaires for parents and structured interviews with management were employed. The interpretation includes research summary for the school, SWOT analysis, and the project of implementation of organic food into this school dining-room.

**Klíčová slova:**

Biopotraviny, Ekologické zemědělství, Certifikace, Zdravá výživa, Školní jídelna

**Keywords:**

Organic, Organic farming, Certification, Healthy rating, School Cafeteria

**JEL Classification:**

M000 - Business Administration and Business Economics; Marketing; Accounting:  
General

M310 – Marketing

Q130 - Agricultural Markets and Marketing; Cooperatives; Agribusiness

# Obsah

|   |    |
|---|----|
| 1 Úvod .....  | 1  |
| 2 Teoreticko-metodologická část práce .....                         | 3  |
| 2.1 Ekologické zemědělství ve světě a u nás .....                   | 3  |
| 2.2 Biopotraviny .....  | 5  |
| 2.3 Nabídka bioproduktů na trhu v ČR .....                          | 10 |
| 2.4 Institucionální podpora biopotravin (programy v ČR a EU) .....  | 12 |
| 2.5 Popularita zdravé výživy .....                                  | 19 |
| 2.6 Situace školního stravování .....                               | 23 |
| 2.7 Specifika regionální a místní .....                             | 25 |
| 2.8 Metodologická část .....  | 28 |
| 3 Analytická/praktická část práce .....                             | 30 |
| 3.1 Popis současného stavu ZŠ Jílové u Prahy .....                  | 30 |
| 3.2 Postoje managementu školní jídelny a školy .....                | 31 |
| 3.3 Postoje rodičů k biostravování ve školní jídelně .....          | 34 |
| 3.4 Postoje managementu školy .....                                 | 36 |
| 3.5 Nabídka a příklady dostupných dodavatelů .....                  | 37 |
| 3.6 Swot analýza připravenosti školy pro zavedení biopotravin ..... | 39 |
| 4 Vlastní projekt (Komunikace a propagace projektu) .....           | 40 |
| 4.1 Pro management .....  | 40 |
| 4.2 Pro rodiče .....  | 41 |
| 4.3 Pro učitele .....   | 42 |
| 4.4 Cena a argumenty pro její zdůvodnění .....                      | 42 |
| 5 Shrnutí pro školu .....   | 45 |
| 6 Závěr .....   | 46 |
| Literatura .....  | 48 |
| Přílohy   |    |

## **Seznam zkratk**

GMO            Geneticky modifikovaný organismus

GI              Glykemický index

BSE            Bovinní spongiformní encefalopatie (lidově nemoc šílených krav)



## **Seznam tabulek**

|  |    |
|--|----|
| Tabulka 1 Současné ceny stravného dle jednotlivých kategorií ..... | 33 |
| Tabulka 2 Swot analýza .....                                       | 39 |

## **Seznam obrázků**

|  |    |
|--|----|
| Obrázek 1 Značka BIO.....                      | 14 |
| Obrázek 2 Grafický znak loga společenství..... | 14 |
| Obrázek 3 Značka Česká kvalita.....            | 15 |
| Obrázek 4 Značka KEZ.....                      | 16 |
| Obrázek 5 Nové evropské logo .....             | 18 |

# 1 Úvod

Podpora ekologického zemědělství a výroba biopotravin a jejich medializace vedly následně k zvyšování zájmu o biopotraviny i ve veřejném stravování a v poslední době také k jejich zavádění i do školního stravování ve vyspělých zemích a tento trend se postupně projevuje a rozšiřuje i v České republice.

Ekologické zemědělství se stále rozšiřuje, již před třemi lety hospodařilo na světě více než milion ekologických zemědělců. Evropa patří mezi regiony s největšími ekologickými plochami ekologicky obhospodařované půdy. V České republice se ekologické zemědělství postupně rozvíjí, zvyšuje se počet biofarem, v současné době jich je kolem 2500. Výstupem z ekologického zemědělství jsou přímé zemědělské produkty označované jako bioprodukty. Biopotraviny mají podle všeobecně přijímaného názoru pozitivní vliv na zdraví člověka, na rozdíl od konvenčních potravin neobsahují GMO, herbicidy, pesticidy, antibiotika, ani jiné negativně působící příměsi.

Všeobecně známou nevýhodou biopotravin je jejich cena, která je způsobena mimo jiné nízkou poptávkou a malou výrobou. Jedním z mnoha důvodů, proč jsou biopotraviny nákladnější, než potraviny konvenční je, že výroba biopotravin spotřebuje více lidské práce, prodej a služby se realizují hlavně ve speciálních prodejnách biopotravin, zdravé výživy atd. Dodatečné produkční náklady na vyčištění vod, odstraňování různých forem znečištění a certifikaci nejsou započítány do cen běžných potravin. Mezi další nevýhody biopotravin se řadí obvyklá kratší doba deklarované trvanlivosti, větší ohrožení plísněmi, při uskladnění, převozu, a samozřejmě také už při pěstování.

Stále více lidí se stravuje něčím, co zdravou výživu ani vzdáleně nepřipomíná. Spousta lidí ani neví, že čím více sníme potraviny se špatnou kvalitou, tím více cizorodých látek se nahromadí v lidském těle, a tím jsme ohroženější. V současném světě, který je ovlivňován reklamou, je velkým trendem stravovat se v tzv. fast foodech, a to obzvláště u dětí, kteří mají rády nejvíce jídla u Mc Donalds obsahující mimo jiné smažené hranolky s kečupem. Fast foody nabízejí u dětí a mládeže velmi oblíbené předzpracované smažené pokrmy, které obsahují tuky a jsou energeticky velmi náročné. Tento typ stravování je rychlý, dětem chutná a liší se od školního stravovacího zařízení. Když se řekne školní jídelna, každému z nás se vybaví názory typu: horší hotovky z

levných restaurací, špatné stravovací návyky, ale je to levné a každý si tím prošel. Naučit jíst děti zdravou výživu a poučit je o tom, co jsou potraviny v bio kvalitě sice lze, ale změnit jejich návyky je téměř nadlidský úkol. Jeho rostoucí naléhavost přispěla k výběru tématu mé práce.

Pro zlepšení stravovacích návyků ve směru zdravé výživy zejména u dětí, například aby se naučily stravovat biopotraviny, je vhodné zhodnotit používání a rozšiřování biopotravín jak v domácnostech, tak ve školních zařízeních, které je hlavním cílem mé práce. Dílčími cíli pak je nejprve ověření proveditelnosti zavedení biopotravín do sledovaného školského zařízení a následně vytvoření zaváděcího projektu pro Základní školu v Jílovém u Prahy. Takto vymezeným úkolem bylo zjistit, zda sledovaná škola má zájem o zavedení biopotravín do školního stravování, zda má škola odpovědný přístup k životnímu stylu a zájem o zdravější výživu dětí, jestli zavedením biopotravín chce zvýšit prestiž školy, ale také zda je vůbec školní jídelna technicky vhodně vybavena k eventuelnímu vaření z biopotravín. Dále analyzovat, jaký vhodný program by byl pro ZŠ v Jílovém u Prahy zajímavý – biodny či paralelní ekoprogram. Co mne ovšem původně zajímalo nejvíce je, jak by reagovali rodiče, zda vůbec budou mít na malém městě zájem o biostravování ve školní jídelně a zda a kolik si budou ochotni připlatit za zdravější obědy svých potomků.

Pro shromáždění všech těchto informací je nezbytné získat souhlas s šetřením na ZŠ Jílové u Prahy. Po kladném vyjádření vedení školy připravit a provést strukturované rozhovory s managementem školy a školní jídelny, poté sestavit dotazník pro rodiče žáků a realizovat vlastní empirické šetření spočívající ve face to face rozhovorech s vybranými rodiči. S pomocí získaných informací od vedení školy a rodičů s využitím poznatků shromážděných v teoretické části práce udělat SWOT analýzu připravenosti školy pro zavedení biopotravín do školního stravování. Nakonec vytvořit rámcový marketingový projekt zavedení biostravování do školní jídelny v ZŠ Jílové u Prahy.

## 2 Teoreticko-metodologická část práce

### 2.1 Ekologické zemědělství ve světě a u nás

Ekologické zemědělství lze definovat jako vyvážený agrosystém trvalého charakteru, který se zakládá na lokálních a obnovitelných zdrojích. Pod ekologickým zemědělstvím se rozumí velmi náročné hospodaření, které využívá obnovitelné zdroje a recyklaci, upřednostňuje vnitropodnikový koloběh před externími zdroji či zajišťuje chovaným zvířatům co nejlepší zacházení a přírodní krmiva. Ekologičtí zemědělci také aplikují techniku šetrnou k životnímu prostředí, tedy uplatňují zejména biologické a mechanické pěstelské metody a nepoužívají či omezují umělá hnojiva a chemikálie (např. pesticidy, herbicidy, růstové hormony a antibiotika). Jedním z cílů ekologického zemědělství je produkce dostatečného množství zdravotně nezávadných potravin s vysokou vnitřní kvalitou při respektování mnoha pravidel, mezi něž patří např. minimalizace spotřeby energie a zdrojů a udržování přírodní krajiny a agrosystému.<sup>1</sup>

Ekologické zemědělství se rychle rozšiřuje, statistické údaje jsou nyní k dispozici ze 141 zemí světa. Plošný podíl ekologického zemědělství se ve světě zvětšuje. Ze statistik vyplývá, že ke konci roku 2007 (novější data nejsou k dispozici) hospodařilo na světě 1,2 milionů ekologických zemědělců na 32,2 milionech hektarů. Kromě ekologické půdy jsou evidovány 0,4 miliony hektarů ekologických akvakultur.<sup>2</sup>

Regiony s největšími plochami ekologické půdy zůstávají Oceánie, Evropa a Latinská Amerika. Ze států s největšími rozlohami jmenujme Austrálii, Argentinu, Brazílii, Čínu a Indii. Největší podíl ekologicky obhospodařovaných ploch, hlavně pokud jde o ornou půdu, je v Evropě, konkrétně v Lichtenštejnsku, Rakousku a Švýcarsku. Státy s největším počtem ekologických zemědělců jsou Uganda, Indie a Etiopie. Téměř polovina ekologických farmářů pracuje v Africe a třetina ploch, 11 milionů hektarů, připadá na rozvojové země, dalších 32 milionů hektarů je certifikováno pro volný sběr a včelařství. Většina těchto ploch je v rozvojových zemích.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> ČERVENKA, Jaroslav ; KOVÁŘOVÁ, Kateřina. *Biopotraviny*. 1. Praha : [s.n.], 2005. 111 s. ISBN 80-213-1404-4.

<sup>2</sup> VÁCLAVÍK, Tomáš . *Český trh s biopotravinami*. [s.l.] : české a slovenské odborné nakladatelství, 2009. 83 s.

<sup>3</sup> VÁCLAVÍK, Tomáš . *Český trh s biopotravinami*. [s.l.] : české a slovenské odborné nakladatelství, 2009. 83 s.

Téměř dvě třetiny půdy v systému ekologického zemědělství na světě jsou travní porosty (20 milionů hektarů). Zemědělská půda (orná půda a trvalé kultury) zabírají 7,8milionů hektarů- přibližně čtvrtinu celosvětových ekologických ploch. Ve srovnání s předešlými statistikami, podíl a plochy zemědělské půdy narůstají. Značnou měrou se na ekologických plochách podílí některé plodiny: ekologické plochy kávovníku a olivovníku například zabírají více než 5 % všech zemědělských ploch. V některých zemích jsou podíly ještě větší – například 30 % ploch kávovníku v Mexiku je v systému ekologického hospodaření.

V meziročním srovnání s daty z roku 2006 se celková světová plocha ekologického zemědělství zvýšila o 1,5milionu hektarů. Latinská Amerika oznámila o 28 % větší plochu (1,4milionů hektarů). V Evropě narostly plochy o 0,33 milionů hektarů (4 %), v Africe o 0,18 milionů hektarů (27 %).<sup>4</sup>

### **Ekologické zemědělství v Evropě**

V roce 2007 bylo na evropském kontinentu ekologicky obhospodařováno téměř 7,8 milionů hektarů zemědělské půdy na více než 200 000 farmách. V Evropské unii (EU-27) téměř 180 000 farem ekologicky obhospodařovalo 7,2 milionů hektarů zemědělské půdy, tedy o 0,3mil.hektarů více než v roce 2006. To představovalo přes 4 % z celkových zemědělských ploch Evropské unie. Na evropském kontinentu je 1,9 % všech ploch v ekologickém zemědělství.

Největší podíl ploch v ekologickém zemědělství má Lichtenštejnsko (29 %), Rakousko (13 %), ve Švýcarsku je to 12 % a v Itálii a Estonsku 9 %, Česká republika měla na konci roku 2008 přes 7,5 %. Země s nejvyšším počtem ekologických farem a největší rozlohou ekologicky obhospodařované půdy jsou Španělsko, Itálie, dále Německo a Velká Británie. Nárůst ploch ekologicky obhospodařované půdy v Andalusii v roce 2008 posunul Španělsko s 1 250 000 hektarů před Itálii do čela Evropské unie v tomto sektoru.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> VÁCLAVÍK, Tomáš . *Český trh s biopotravinami*. [s.l.] : české a slovenské odborné nakladatelství, 2009. 83 s.

<sup>5</sup> VÁCLAVÍK, Tomáš . *Český trh s biopotravinami*. [s.l.] : české a slovenské odborné nakladatelství, 2009. 83 s.

## Ekologické zemědělství v ČR

Ekologické zemědělství se v České republice pozvolna rozvíjí. Pomalu se zvyšuje počet biofarem, který se v současné době pohybuje kolem 2 500.<sup>6</sup> Na konci roku 2008 hospodařilo v České republice ekologicky 1849 zemědělských podniků, to je o 531 farem více než na konci roku 2007. Je to největší nárůst v počtu farem v historii ekologického zemědělství v České republice. Výměra zemědělské půdy dosáhla 320 308ha, to představovalo 7,51 % z celkové výměry zemědělské půdy. Od roku 2000 dochází k nárůstu výměry orné půdy a to o 18 535 ha do roku 2008. Největší nárůst ploch byl mezi rokem 2007 a 2006 – o 6 026ha(32,51 %), mezi rokem 2008 a 2007 to bylo o 4 325ha (23,33 %) což je druhý největší nárůst orné půdy.

U travních porostů došlo mezi rokem 2008 a 2007 k nárůstu o 25 322 ha (18,97 %) a to je třetí největší nárůst v tomto období.

Trvalé kultury v roce 2008 zabíraly plochu 3 257ha a to je o 2975ha více oproti roku 2000. V roce 2008 došlo oproti roku 2007 ke zvýšení o 1387 ha (49,62 %), což je nejvíce za celou sledovanou dobu.

Celková plocha v ekologickém zemědělství narostla v roce 2008 o 7 418ha oproti roku 2007 a to je třetí nejvyšší hodnota po roce 2005, kdy došlo ke snížení plochy o 24 701ha(15,95 %) a po roce 2004, kdy došlo k navýšení pouze o 3995ha, (2,58 %).<sup>7</sup>

## 2.2 Biopotraviny

Biopotraviny jsou produkovány v systému ekologického zemědělství, jde o potravinářské výrobky vyrobené z produktů ekologického zemědělství a dalších povolených surovin. Produkty ekologického zemědělství označujeme jako bioprodukty a rozumí se tím přímé zemědělské produkty získané jako výstup z ekologického

---

<sup>6</sup> *Www.nazeleno.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-05-27]. Ekologické zemědělství v ČR. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/biopotraviny-1/ekologicke-zemedelstvi-v-cr-jak-jsme-na-tom.aspx>>.

<sup>7</sup> VÁCLAVÍK, Tomáš . *Český trh s biopotravinami*. [s.l.] : české a slovenské odborné nakladatelství, 2009. 83 s.

zemědělství určené k přímé spotřebě jako potravina nebo jako surovina k dalšímu zpracování.<sup>8</sup>

Potraviny, produkované bez pomoci chemických látek za přispění tzv. tradičního zemědělství, které je šetrné k životnímu prostředí a také ke svým produktům, nazýváme biopotraviny. Ke hnojení půdy se nepoužívají hnojiva s dusičnany, v boji proti plevelu se nebo hmyzím škůdcům se nepoužívají pesticidy. Do biopotravin se nepřidávají aditiva, biopotraviny neobsahují emulgátory, kypřidla, konzervační látky, tedy většinou z „éček“ (s výjimkou seznamu aditiv povolených v bio produkci).

Biopotraviny zásadně nejsou GMO potraviny. GMO potraviny jsou geneticky modifikovány, např. se do rostliny vloží gen z úplně jiné rostliny, nebo dokonce z živočicha. GMO plodiny jsou odolnější vůči škůdcům a vůči prostředí. Je možné je pěstovat tam, kde to dříve nešlo, a mají vysokou výnosnost.

Krmení zvířat v chovech neobsahuje antibiotika, zejména preventivní. Je-li už nutné léčit zvíře antibiotiky, vyřadí se takové zvíře z biochovu. Zvířatům nejsou podávány růstové hormony.<sup>9</sup>

### **Výhody biopotravin**

Nad kvalitou biopotravin dohlíží přímo certifikační společnost KEZ, o které se zmiňuji dále v textu. Jedna ze tří společností, která kvalitu biopotravin kontroluje a propůjčuje biocertifikát, onu známou zelenou zebrou, popisují dále v kap. 2.4.

Jedna z výhod biopotravin je pozitivní vliv na zdraví člověka. Konzumací biopotravin není lidský organismus zatěžován cizorodými látkami, u nichž se předpokládá negativní vliv na naše zdraví. Biopotraviny (na rozdíl od běžné produkce) neobsahují GMO, herbicidy, pesticidy, antibiotika či jiné negativní příměsi.

Další výhodou je volba lepší budoucnosti. Za stav, v jakém bude za deset až dvacet let naše planeta, je spoluodpovědný každý z nás. Stávající konvenční zemědělství

---

<sup>8</sup> ČERVENKA, Jaroslav ; KOVÁŘOVÁ, Kateřina. *Biopotraviny*. 1. Praha : [s.n.], 2005. 111 s. ISBN 80-213-1404-4.

<sup>9</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.



produkuje potraviny neudržitelným způsobem. Výsledkem jsou stále se zvyšující dávky hnojiv, znečišťování vodních zdrojů, poškozování přírody a následně i našeho zdraví.

Volba nižších nákladů také může být podstatnou součástí výhod biopotravin. Cena ekologických výrobků je asi o 25-30 % vyšší než cena běžných potravin, přesto nás vycházejí daleko levněji, nežli konvenční potraviny. Od poloviny minulého století byli zemědělci podporováni ve „výrobě“ obrovského množství jídla s co nejmenšími náklady. To si vyžádalo zásahy do zemědělství v podobě umělých hnojiv, růstových hormonů a jiných chemických přípravků. Následovala řada problémů a ekologických katastrof (BSE, znečišťování vodních zdrojů). Jejich odstraňování je placeno z našich daní, ale nepromítá se do ceny konvenčních potravin.<sup>10</sup>

### **Nevýhody biopotravin**

Hlavní nevýhody biopotravin se týkají peněz a zdraví. Některé potraviny jsou stejně drahé, některé dražší o pár korun, ale bohužel některé i o desítky korun, řádově 30 i 70 %, ale i více. Příčinou je nízká poptávka a malovýroba. V případě že by lidé žádali více výrobků v biokvalitě, ceny by klesly.

Další nevýhodou jsou plísně. Plísně potraviny nekontaminují pouze při pěstování, ale i při převozu a uskladnění. Tím, že se nepoužívají žádné chemické postřiky, mohou být rostliny napadeny škůdci a chorobami. Velmi škodlivé jsou mykotoxiny, které jsou zdraví nebezpečné. Také hrozí kontaminace bakteriemi. Tyto případy napadení mohou být vzácné, ale jsou.

Vzhledem k tomu, že bio produkty nejsou chemicky ošetřeny, mají biopotraviny menší dobu trvanlivosti.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> MOUDRÝ, Jan. *Marketing bioprodukce*. České Budějovice : [s.n.], 2007. 39 s. ISBN 978-80-7394-034-8.

<sup>11</sup> VESELÁ, Iva. *Www.Bio-Life.cz* [online]. 30.11.2008 [cit. 2010-07-12]. Biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-life.cz/clanky/bio/biopotraviny---pro-a-proti.html>>.

## **Značení biopotravin**

Biopotraviny se poznají dle znaku světle a tmavo zelené "zebrý" označené "BIO produkt ekologického zemědělství"(znázorněna v kap. 2. 4.) na etiketě biopotravin ovšem nestačí jen toto označení, ale etiketa avizující poživatinu v kvalitě BIO musí obsahovat také údaj, která akreditovaná kontrolní organizace vydala na její původ - po kontrole předepsaných postupů – certifikát.

V České republice v tuto chvíli působí tři takové organizace s pověřením Ministerstva zemědělství. Nejstarší je KEZ (Kontrola ekologického zemědělství), dalšími pak jsou ABCERT a Biokont CZ. Na obalu deklarované biopotraviny zdejšího původu musí být alespoň v kódu informace o tom, že zařazení produktu do kategorie BIO posvětila jedna z těchto tří organizací.<sup>12</sup>

Správně označená biopotravina nese i číslo kontrolní organizace: CZ-KEZ-01, CZ-ABCERT-02, CZ-BIOKONT-03 apod. Tato značka zapadá do kontextu evropských pravidel, výrobci proto mohou využívat i speciální označení Evropské unie, dokladující, že produkt je výsledkem ekologického zemědělství.<sup>13</sup>

## **Vhodné umístění kódů kontrolní organizace a původu surovin**

V České republice kontrolované a certifikované biopotraviny tedy ponесou evropské biologo a kód jedné ze tří akreditovaných kontrolních organizací:

- KEZ o.p.s., Kód: CZ-BIO-001
- ABCERT AG, organizační složka, Kód: CZ-BIO-002
- Biokont CZ, s.r.o., Kód: CZ-BIO-003

---

<sup>12</sup> *Www.biopotraviny.info.html* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Nejen zebra. Dostupné z WWW: <[http://www.biopotraviny.info/nejen\\_zebra.html](http://www.biopotraviny.info/nejen_zebra.html)>.

<sup>13</sup> *Www.nazeleno.cz* [online]. 2008 [cit. 2010-05-27]. Biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/biopotraviny-1/biopotraviny-vse-co-potrebujete-vedet-pred-nakupem.aspx>>.

Číselný kód a místo původu surovin budou umístěny ve stejném vizuálním poli jako EU biologo, o kterém se zmiňuji v kap. 2.4. Informace o místě původu by měla být umístěna přímo pod kód kontrolní organizace.<sup>14</sup>

U dovážených balených pochutin deklarovaných jako BIO, u těch by mělo být z etikety patrné, v které zemi Evropské unie byl patřičný certifikát vydán. Jde-li o potravinu vyrobenou mimo Unii, pak za její BIO-charakter odpovídá ten stát, respektive jeho akreditovaná kontrolní instituce, kde výrobek poprvé "vstoupil" na území EU.<sup>15</sup>

Informace, které nesmějí nikdy chybět na obalech potravin, jsou: Značka výrobce a obchodní název, Název výrobku, Množství, Značka BIO, Složení, Upozornění pro alergiky, Návod k přípravě, Informace o výživové hodnotě, Výrobce, Nepovinné údaje, Čárový kód EAN.<sup>16</sup>

Etiketám, které obsahují informace o zastoupení jednotlivých živin ve výrobku a také udávající kalorickou hodnotu, je potřeba věnovat větší pozornost, abychom se vyhnuli biopotravínám s vysokým obsahem tuků, cukrů nebo soli. Tyto údaje mohou být na etiketě polotovarů nebo konzervovaných jídel skryty.

Údaje o množství sledovaných živin a kalorií ve 100g výrobku je nejschůdnější varianta, setkat se můžeme i s údaji o jedné porci (menší gramáž) nebo o připraveném pokrmu (menší podíl například sypkého výrobku). Zvláštní pozornost zasluhují nalepovací etikety s překladem cizojazyčných údajů. Velmi často se stává, že originál uvádí hodnoty například pro 100 ml hotového pokrmu, ale v překladu se objeví 100 g výrobku, což je zásadní rozdíl. Kalorická hodnota je v takovém případě výrazně vyšší.<sup>17</sup> Ukázku vybraných výrobků a jejich hodnot uvádím v příloze 1.

---

<sup>14</sup> *Www.bio-info.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. Jak používat nové evropské logo pro biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/jak-pouzivat-nove-evropske-logo-pro-biopotraviny>>.

<sup>15</sup> *Www.biopotraviny.info.html* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Nejen zebra. Dostupné z WWW: <[http://www.biopotraviny.info/nejen\\_zebra.html](http://www.biopotraviny.info/nejen_zebra.html)>.

<sup>16</sup> *Www.idnes.cz* [online]. 21.3.2008 [cit. 2010-07-15]. Ekonomika. Dostupné z WWW: <[http://ekonomika.idnes.cz/jak-cist-etikety-a-co-nesmi-chybet-dl0-/test.aspx?c=A080321\\_161434\\_test\\_maf](http://ekonomika.idnes.cz/jak-cist-etikety-a-co-nesmi-chybet-dl0-/test.aspx?c=A080321_161434_test_maf)>.

<sup>17</sup> *Www.nazeleno.cz* [online]. 2009 [cit. 2010-05-31]. Biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/zdrava-vyziva-2/biopotraviny-zdravi-ztloustnout-lze-i-po-organickem-jidle.aspx>>.

## 2.3 Nabídka bioproduktů na trhu v ČR

Sortiment biopotravin na českém trhu je ve srovnání s vyspělými zeměmi malý. Příčinou malého rozvinutí zpracovatelských kapacit je chybějící tradice malokapacitních výroby, nedostatek a vysoká cena technologií, málo zkušeností i informací o nich, obtížné získávání úvěrů na pořízení malokapacitních technologií i ekonomická situace zemědělských podniků.

Dovoz biopotravin ze zahraničí roste vzhledem k omezené nabídce domácí bio produkce a stoupající poptávce, ale relativně stále ještě vysoké ceny v relaci k cenám našich zemědělských výrobků včetně biopotravin import limitují.

Nákupní ceny bioproduktů (farmářské ceny) závisí na poptávce na trhu a na složitosti odbytových cest. Všeobecně jsou vyšší než ceny obdobných konvenčních produktů o tzv. prémii za bio produkci. V evropských zemích dosahují prémie značné rozpětí (podle regionu, trhu, druhu bioproduktu kolísají v rozpětí od několika procent až po několiknásobek ceny konvenční produkce (např.: pšenice 50-200 %, brambory 50-500 %, mléko 8-36 %, hovězí maso do 30 %, vepřové maso 20-70 %). V posledních letech se objevuje tendence k poklesu prémiových cen resp. Příplatků za kvalitu „bio“ u rostlinných produktů vlivem konkurence ze zemí východní Evropy a dalších zemí, zatímco ceny živočišných produktů pozvolna rostou.<sup>18</sup>

V ČR je nákupní cena výrazně nižší než v zemích EU. Příplatek za bioprodukt je u většiny potravinářských plodin 12-15 %, u kvalitních pšenic do 20 % a u speciálních plodin (kmín, mák, semena na klíčení atd.) 30-50 %. U krmných obilovin je příplatek 10-15 %. Z důvodů nedostatečné komunikace mezi prvovýrobci, obchodníky, zpracovateli a spotřebiteli, ale i roztržitosti výroby, malým možnostem skladování a čištění atd., je část produkce prodávána za konvenční ceny.

Ceny biopotravin na trhu se výrazně liší podle distribučních cest. Také jejich rozpětí je značné podle jednotlivých způsobů prodeje i zemí.<sup>19</sup>

---

<sup>18</sup> MOUDRÝ, Jan. *Marketing bioprodukce*. České Budějovice : [s.n.], 2007. 39 s. ISBN 978-80-7394-034-8.

<sup>19</sup> MOUDRÝ, Jan. *Marketing bioprodukce*. České Budějovice : [s.n.], 2007. 39 s. ISBN 978-80-7394-034-8.

V této době je v České republice přibližně 500 výrobců biopotravin. Zpracovávají se především obiloviny, a to zejména špalda a pohanka, dále bylinky, koření a z živočišných produktů zejména hovězí maso a kozí mléko. V ČR je nedostatek nejen drůbežního, vepřového a rybího maso, ale i čerstvých vajec, mléka a mléčných výrobků. Některé ekologické produkty končí na trhu jako konvenční výrobky a to z důvodu chybějících možností bio zpracovatelského průmyslu, například bio jatek. Bio výrobky musí být zpracovávány odděleně od konvenčních výrobků – nařizují přísná hygienická pravidla a normy.<sup>20</sup> V roce 2008 a 2009 se na českém trhu objevila řada novinek, především z kategorií pečivo, maso a výrobky z masa, mléko a výrobky z mléka. Registrovaní výrobci již v roce 2007 konečně na trh nasadili své biopotraviny. Trh byl tedy obohacen o několik výrobků v kategorii uzenin, mléčných výrobků, zejména sýrů trvanlivého i čerstvého biopečiva.

Každý rok Česká potravinářská komora ČR a PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců vyhlašuje soutěž výrobků. Většina výrobců, kteří v daném roce uvádějí novinku, se soutěže účastní. Roku 2009 se jednoznačným vítězem stal nápoj: Vitaminátor 100% jablečná šťáva.

Biopotraviny se hodnotí v kategoriích: pečivo, maso a výrobky z masa, nápoje, ovoce a zelenina, pochutiny a biovýrobky pro gastronomii. Např. kategorii Mlýnské a pekárenské výrobky vyhrály Čoko-kokosky s fair trade kokosem a kakaem Bio z pekárny Biopekárny Zemanka, kategorii Mléko a mléčné výrobky vyhrálo biomáslo z Polabských mlékáren, v kategorii Maso a masné výrobky zvítězilo Bio jehněčí na gril s rozmarýnem firmy Biopark, společnost Hamé zvítězila v kategorii Ovoce a zelenina se svým Višňovým biodžemem Hamé, v další kategorii Pochutiny a ostatní potravinářské výrobky vyhrál Biobramborový knedlík vyráběný Josefem Sklenářem z Jihlavy, Biobrambory vařené vakuované vyráběné panem Josefem Sklenářem z Biofarmy Sasov u Jihlavy se stal vítězem v kategorii Biovýrobky pro gastronomii a celkovým vítězem v soutěži se stal již (výše) zmíněný Vitaminátor 100% jablečná šťáva z kategorie nápojů.<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup> [www.nazeleno.cz](http://www.nazeleno.cz) [online]. 2010 [cit. 2010-05-27]. Ekologické zemědělství v ČR. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/biopotraviny-1/ekologicke-zemedelstvi-v-cr-jak-jsme-na-tom.aspx>>.

<sup>21</sup> VÁCLAVÍK, Tomáš. *Český trh s biopotravinami*. [s.l.] : české a slovenské odborné nakladatelství, 2009. 83 s.

## 2.4 Institucionální podpora biopotravin (programy v ČR a EU)

Mezi kontrolu a zpracování prodeje biopotravin můžeme zařadit: posklizňové úpravy a zpracování, zpracování rostlinných a živočišných produktů na farmě, kontrola prodeje (k dalšímu zpracování, velkoobchodu, přímý prodej na farmě), kontrola vedení účetnictví a skladové evidence, oddělení účetní a skladové evidence při souběžné produkci, postupy při zjištění porušení ekologických pravidel, kontrola produktů přihlášených k certifikaci, žádosti o povolení výjimky, souhrnné hodnocení podniku.<sup>22</sup>

### Certifikace (osvědčování)

Certifikací se rozumí potvrzení, že výrobek a proces jeho získání vyhovuje specifickým a všeobecným požadavkům zákona a vyhlášky o ekologickém zemědělství. O vydání certifikátu (certifikačního osvědčení) rozhoduje Certifikační oddělení KEZ, které je nezávislým certifikačním orgánem, a to na základě posouzení výsledků inspekcí. Například v roce 2003 bylo vydáno v České republice celkem 359 osvědčení o původu biopotraviny a 694 osvědčení o původu bioproduktu.<sup>23</sup>

Nad kvalitou BIO potravin bdí v naší republice v současnosti 3 nezávislé organizace. KEZ o.p.s., ABCERT GmbH (pobočka německé firmy, má pobočky i v Rakousku a Itálii) a od května 2008 nová společnost Biokont.cz. Licenci ke kontrole ekologického zemědělství propůjčuje Ministerstvo zemědělství České republiky a pouze tyto společnosti mají oprávnění přidělovat BIO značku v České republice.<sup>24</sup>

---

<sup>22</sup> ČERVENKA, Jaroslav ; KOVÁŘOVÁ, Kateřina. *Biopotraviny*. 1. Praha : [s.n.], 2005. 111 s. ISBN 80-213-1404-4.

<sup>23</sup> ČERVENKA, Jaroslav ; KOVÁŘOVÁ, Kateřina. *Biopotraviny*. 1. Praha : [s.n.], 2005. 111 s. ISBN 80-213-1404-4.

<sup>24</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.

## Certifikační programy

KEZ, o.p.s. provádí čtyři certifikační programy v ekologickém zemědělství a výrobě biopotravin:

**Základní certifikační program** podle zákona o ekologickém zemědělství č.242/2000 Sb. Jde o základní program, kterým KEZ plní své závazky vyplývající z toho, že byla Ministerstvem zemědělství pověřena kontrolou ekologického zemědělství a výroby biopotravin.

**Certifikační program BIO** „možno použít v ekologickém zemědělství“. Jde o certifikaci produktů pocházejících z ekofaremu, které nesplňují definici bioproduktů ani biopotravin, např. osiva, krmiva, hnojiva, zvířata apod. a dále výrobků, které nepocházejí z ekofarmy, ale které vyhovují pro použití v ekologickém zemědělství. Tento program je poskytován za úplatu a je službou jak výrobcům, tak jejich zákazníkům ekologickým zemědělcům, kterým usnadňuje orientaci na trhu povolených vstupů do ekologického zemědělství.

Zájemce o osvědčení takových výrobků podává žádost o certifikaci. Pokud žádost vyhovuje podmínkám programu, je s ním uzavřena licenční smlouva, je zaregistrován u Úřadu průmyslového vlastnictví a kontrolní orgán zařadí podnik do kontroly. Certifikáty na tyto výrobky se vydávají na základě inspekce a platí jeden rok.<sup>25</sup> Jen ve výjimečných situacích se přiděluje na období delší.

Každý potravinový výrobek, který vyhověl požadavkům na získání BIO certifikátu je označen značkou.<sup>26</sup>

---

<sup>25</sup> ČERVENKA, Jaroslav ; KOVÁŘOVÁ, Kateřina. *Biopotraviny*. 1. Praha : [s.n.], 2005. 111 s. ISBN 80-213-1404-4.

<sup>26</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.

Obrázek 1 Značka BIO



Zdroj: *Www.vseBio.cz* [online]. 2008 [cit. 2010-05-31]. Typy Bio Certifikátů. Dostupné z WWW: <<http://www.vsebio.cz/certifikaty-bio/>>.

Grafický znak loga společenství označující ekologickou produkci je definován v nařízení Rady 834/2008 o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS) č.2092/91. Jeho užívání bylo do 30. 6. 2010 dobrovolné. Od 1. 7. 2010 bude platné nové logo, jehož užívání bude povinné.<sup>27</sup>

Obrázek 2 Grafický znak loga společenství



Zdroj: *Www.eagri.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-05-27]. Zemědělství. Dostupné z WWW: <<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/loga-a-znaceni/>>.

Je-li BIO certifikát na tuzemské potravine, znamená to, že tuzemská potravina je vyrobena podle zásad ekologického zemědělství ve smyslu zákona uvedeného výše.

---

<sup>27</sup> *Www.eagri.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-05-27]. Zemědělství. Dostupné z WWW: <<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/loga-a-znaceni/>>.



Je-li BIO certifikátem označena potravinu netuzemského původu, znamená to, že naše legislativa akceptuje zásady BIO legislativy v zemi původu.

Je-li potravinu označena BIO certifikátem jiné země, což se často děje u produktů z Rakouska nebo Německa, znamená to, že potravinu vyhovuje požadavkům na ekologické zemědělství v zemi původu a také vyhovuje legislativě v ČR do té míry, že ji lze prodávat na potravinovém trhu. Nedošlo však již ke kontrole jednou ze tří certifikačních společností, může se stát, že potravinu může obsahovat přísady, které by tuzemská certifikační společnost nedovolila.<sup>28</sup>

1. **Program „Česká kvalita“.** Značka Česká kvalita je používána v ekologickém zemědělství a výrobě biopotravin v rámci státem podporovaného národního programu, jehož cílem je podpora podnikatelských subjektů. Jde o doplňkový certifikační program a jeho cílem je zlepšit propagaci českých ekologických výrobků na trhu. Na základě této certifikace podnikatelé, kteří jsou oprávněni své produkty označovat jako pocházející z ekologického zemědělství, mohou pokud o to požádají své certifikované produkty označovat též značkou „Česká kvalita“.

Obrázek 3 Značka Česká kvalita



Zdroj: *Www.npj.cz* [online]. 2010 [cit. 2011-06-28]. Národní politika kvality. Dostupné z WWW: <<http://www.npj.cz/program-ceska-kvalita/o-programu/>>.

---

<sup>28</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.

2. **Program certifikace podle IFOAM** (Mezinárodní federace hnutí ekologických zemědělců). Tento certifikační program umožňuje získat ekologickým podnikatelům certifikaci podle požadavků IFOAM, která je ve většině případů potřebná pro vývoz bioproduktů a biopotravin do třetích zemí, které nejsou členy EU. Pro tuto certifikaci vypracoval KEZ tzv. Standardy KEZ, které respektují některé odlišnosti v požadavcích mezinárodní normy Basic Standards IFOAM a českého Zákona o ekologickém zemědělství. Výrobky, které projdou touto certifikací podle Standardů KEZ, mohou používat ochrannou známku KEZ s textem „IFOAM ACCREDITED“.<sup>29</sup>

Obrázek 4 Značka KEZ



Zdroj: *Www.kez.cz* [online]. 20.4.2010 [cit. 2010-05-31]. Kontrola ekologického zemědělství. Dostupné z WWW: <<http://www.kez.cz/node/79>>.

### **Nové evropské biologo**

Evropská komise v pondělí 8. února 2010 zveřejnila vítězný návrh loga, kterým je od 1. července 2010 povinné označovat všechny biopotraviny vyrobené a balené v Evropské unii a logo také mohou používat dovozci biopotravin do EU. Vedle EU biologa budou moci být nadále používána národní či soukromá loga.

Logo s motivem listu s evropskými hvězdami znázorňuje hvězdy EU seskupené ve tvaru listu na zeleném pozadí. Jde o velmi jednoduchý symbol obsahující dva jasné prvky, jimiž jsou příroda a Evropa.

---

<sup>29</sup> ČERVENKA, Jaroslav ; KOVÁŘOVÁ, Kateřina. *Biopotraviny*. 1. Praha : [s.n.], 2005. 111 s. ISBN 80-213-1404-4.

Vybrané logo s největší pravděpodobností oficiálně přijalo 27 členskými státy EU v březnu 2010, jakmile se sešla nová Komise. Po několika týdnech bylo také novelizováno nařízení Komise k ekologickému zemědělství, v jehož příloze bylo nové logo zaneseno.<sup>30</sup>

Logo EU pro ekologickou produkci může být spojováno s grafickými nebo textovými prvky odkazujícími na ekologické zemědělství pod podmínkou, že se nezmění charakter loga EU ani údaje uvedené v článku 58 nařízení. Pokud bude logo EU odkazující na ekologickou produkci spojeno s logy členských států nebo soukromými logy v zelené barvě odlišné od referenční barvy, může být logo EU použito v uvedené nereferenční barvě.

Pokud je logo použito na obalu nebo etiketě výrobku, musí být vždy doprovázeno číselným kódem kontrolní organizace a místem produkce zemědělských surovin, použitých na výrobu dané biopotraviny. Obecný vzor číselných kódů kontrolní organizace je tento: AB-CDE-999 , kde:

1. „AB“ je kód ISO země, v níž jsou prováděny kontroly, podle čl. 58 odst. 1 písm. a)
2. „CDE“ je třípísmenný výraz, který zvolí Komise nebo jednotlivé členské státy, např. „bio“ či „öko“ či „org“ či „eko“, který odkazuje v souladu s čl. 58 odst. 1 písm. b) na ekologický způsob produkce (v České republice platí „BIO“)
3. „999“ je nejvýše třímístné referenční číslo, které podle čl. 58 odst. 1 písm. c) přidělí příslušný orgán členského státu kontrolním orgánům.<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup> [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz) [online]. 11.2.2010 [cit. 2010-05-27]. Zemědělství. Dostupné z WWW: <<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/aktuality/nove-evropske-bio-logo.html>>.

<sup>31</sup> [www.bio-info.cz](http://www.bio-info.cz) [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. Jak používat nové evropské logo pro biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/jak-pouzivat-nove-evropske-logo-pro-biopotraviny>>.

Obrázek 5 Nové evropské logo s číselnými kódy



Zdroj: *Www.bio-info.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. Jak používat nové evropské logo pro biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/jak-pouzivat-nove-evropske-logo-pro-biopotraviny>>.

Evropské biologo nesmí být použito například pro výrobky:

- obsahující méně než 95 % bio surovin,
- které nezahrnuje právní úprava pro ekologické zemědělství v EU, jako jsou produkty lovu a rybolovu volně žijících zvířat, textilu a kosmetiky,
- z přechodného období na ekologickou produkci,
- pro které platí pouze národní právní předpisy

Nové biologo může být použito např. na obale výrobků jako je například Bio losos, Polévka vyrobená z bio zeleniny, ale nesmí být použito na výrobcích jako jsou Sardinky v olivovém bio oleji, Víno vyrobené z ekologických hroznů, mléko z ekologického chovu v přechodném období atd.

Vedle nového biologa mohou být na etiketě další objekty, jako jsou loga, symboly, grafické prvky nebo text, umístěný vedle něj. Tyto grafické prvky nesmějí biologo nijak modifikovat nebo zasahovat do jeho integrity.

Evropské biologo ale nesmí být kombinováno s žádnými jinými grafickými prvky, které by jakkoli grafickou podobu loga pozměnily či upravily (například nic nesmí být vepsáno dovnitř loga).<sup>32</sup>

## 2.5 Popularita zdravé výživy

Trávicím traktem prochází potrava, kterou musí naše tělo zpracovat a co se nehodí, vyloučit. Za léta profiltrujeme obrovské množství jídla a obrovské množství živin v nás zůstane. Pokud je ale kvalita stravy špatná, tak v nás zůstane i obrovské množství cizorodých látek. Je logické, že čím více cizích látek sníme, tím jsme ohroženější.<sup>33</sup>

Zdravá výživa jsou potraviny a přísady, které neobsahují zdraví škodlivé látky, ať už jsou součástí původní zemědělské suroviny nebo se do potraviny dostaly z půdy, vody a ovzduší nebo nechtěně během průmyslového zpracování nebo úmyslně jako přísady, např. konzervační látky k prodloužení životnosti. Je ovšem třeba mít na paměti, že některé chemické konzervační látky zvyšují sice množství chemikálií v naší stravě, zabraňují ale vzniku velmi závažných onemocnění.<sup>34</sup>

Naučit se jíst zdravou stravu není nic jednoduchého, naučit jíst zdravě děti je ještě složitější. Obzvláště, když děti vyrůstaly dříve, než se člověk o zdravé výživě a biopotravínách vůbec dozvěděl. Každé dítě má jisté vlohy se stravovat něčím, co zdravou výživu ani nepřipomíná a o bio kvalitě samozřejmě nemá ani potuchy. Snad každé dítě ve věku od 4 do 18let zná Happy meals v McDonaldu a jedno nejoblíbenějších „rychlých“ jídel jsou hranolky s kečupem.

Na zdravou výživu je ideální zvykat potomky od malička, otázkou je, zda to bude platné. Naučit zdravě jíst celou rodinu není nic lehkého a to z důvodu, že každý člen rodiny vyžaduje většinou individuální přístup. Rodič na dítě působí většinou

---

<sup>32</sup> [www.bio-info.cz](http://www.bio-info.cz) [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. Jak používat nové evropské logo pro biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/jak-pouzivat-nove-evropske-logo-pro-biopotraviny>>.

<sup>33</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.

<sup>34</sup> FORŠT, Jaroslav . *Kapesní biolexikon: průvodce biotrhem a trhem zdravé výživy*. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2007. 191 s. ISBN 978-80-903997-0-9.

autoritativně, může ho přinutit jíst. Na druhou stranu se dítě umí pěkně zapřít, a když dojde na „lámání chleba“, dítě zkrátka jíst nebude.<sup>35</sup>

Zásady zdravé výživy jsou velmi prosté – měli bychom se stravovat pestře, pravidelně a s mírou, používat kvalitní suroviny, které budeme dobře skladovat a šetrně zpracovávat, aby ze své kvality ztratily co nejméně. Současný způsob života a naše zvyklosti stravování jsou bohužel v přímém rozporu s těmito jednoduchými pravidly.

Přehledně a jasně o pilířích zdravé stravy vypovídají tzv. potravinové pyramidy. Nejen že ukazují, jakého poměru by v našem jídelníčku měly dosahovat jednotlivé typy potravin, ale postavení v základně či hrotu vypovídá o tom, jak jsou prospěšné pro zdraví. Bez problémů bychom tedy měli být schopni sestavit zdravý jídelníček. Obecně platí, že místo potravin a jídel bohatých na vlákninu - tedy zeleniny, ovoce či celozrnného pečiva, každý má na talíři spíše maso, masné výrobky, bílé pečivo a sladkosti. Vyhnout se umělým sladidlům není tak snadné, jak by se mohlo zdát, jsou totiž i tam, kde bychom je ani nečekali. Naštěstí obchody hojně nabízejí i kuchařské knihy nabízející zdravé sladkosti a cukroví, stačí vyzkoušet zdravější alternativu. Na etiketách potravin stále častěji každý, kdo o informace stojí, najde složení výrobku.

Největším problémem zdravé výživy není v Česku neznalost zdravých ingrediencí, ale stravovací návyky lidí, které se mění pozvolna anebo vůbec.

Radikální řez jsou ochotni udělat jen ti, kterým to velí zdravotní stav. Většina lidí je nakloněna k postupnému vyměňování stravy za chutné, ale nezdravé jídlo a pití za zdravé konkurenty. Ideální je začít vodou, která by měla nahradit sladké nealkoholické nápoje. Kávu lze vyměnit za čaj, sladkosti za ovocný salát, kalorickou přílohu může zastoupit zelenina a vepřové maso může ustoupit rybímu. Každý takový krok se přibližuje zdravému a vyváženému jídelníčku.<sup>36</sup>

V příloze 2 uvádím pyramidu zdravé výživy, která slouží jako „vodítko“ k sestavení zdravého jídelníčku.

---

<sup>35</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.

<sup>36</sup> *Www.nazeleno.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-05-31]. Zdravá výživa. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/zdrava-vyziva-2/>>.

## Co děti potřebují ve stravě

Bílkoviny, společně s tuky a sacharidy - základním výživovým kamenem člověka a u dětí jsou důležitým činitelem růstu. Z tohoto důvodu by měly děti konzumovat více bílkovin v přepočtu na jednotku hmotnosti než dospělí.

Skutečností ovšem je, že děti konzumují bílkovin spíše více či méně. Příčinou toho je v našich krajích oblíbená konzumace mléka a mléčných výrobků. Krupicová kaše, mléka rozdávaná ve škole, jogurty, přibináčky, maso apod. To vše jsou zdroje bílkovin, které dítě často konzumuje od nejútlejšího věku. Navíc zde existuje problém s hlavní bílkovinou v mléce – s kaseinem, který je hůře stravitelný. Naopak, bílkoviny syrovátky jsou pro dětský organismus výrazně vhodnější.

Sacharidy – 2. největší stavební kámen výživy. Poněkud nepřesně cukry. Jsou důležitou složkou dodávající do těla energii.

Sacharoza(cukr) – nerozšířenější sladidlo. Je zdrojem tzv. rychlé energie, ale pokud nedojde k její okamžité spotřebě, nadbytek sacharozy se ukládá v podobě tuků. Podporuje kazivost zubů, protože je živnou půdou pro ústní bakterie a je hlavním podezřelým v případech hyperaktivity dětí.

Čím cukr nahradit? Sacharozu (bílý cukr) je lepší nepoužívat. Jako náhradní sladidlo nelze doporučit ani umělá sladidla, zejména ne dětem. Jako kompenzace chutě na sladké lze použít sladké ovoce, sušené ovoce v BIO kvalitě. V malém množství také hořkou čokoládu s vyšším množstvím kaka, biobonbony, nepřislazované džemy a marmelády. Také lze sladit sladovými sladidly, javorovým sirupem či medem.

Třtinový cukr hnědý – bývá někdy označován za zdravější a v BIO restauracích nebo kavárnách je nabízen prakticky výhradně. Je většinou hnědý a dají se koupit jeho různé druhy, podle toho, kde třtina rostla.

Tuky – vedle sacharidů a bílkovin třetí nezbytnou složkou potravy. V lidském těle slouží jako zásobárna tzv. „pomalé“ energie. Důležitá součást potravy, pro správné využití některých vitamínů, které se rozpouštějí právě v tucích. „Škodlivější“, živočišné tuky jsou zdrojem tzv. škodlivého cholesterolu (LDL cholesterol). Zdrojem živočišného

tuku je zejména maso a celá řada dalších potravin včetně sýrů, másla, nejlépe v BIO kvalitě atp. „Prospěšné“ rostlinné tuky snižují tzv. špatný cholesterol a tím jsou považovány za prevenci kardiovaskulárních chorob. Zdrojem rostlinných tuků jsou zejména oříšky, oleje, ovoce, a zejména za studena lisovaný panenský olej (olivový, slunečnicový, lněný atp.), označovaný v Evropské unii jako extra virgin.<sup>37</sup>

### **Co by děti měly a neměly konzumovat?**

Dítě by nemělo: konzumovat nápoje slazené cukrem nebo umělým sladidlem (všechny typy limonád), nevhodné též minerálky. Vhodné jsou pro děti bylinkové, ovocné biočaje a voda.

Z masa a uzenin by děti měly vyloučit vnitřnosti (játra, ledviny, žaludky), uzeniny, párky, ale vhodné pro ně je biomaso (na českém trhu spíše nedostupné - je poměrně drahé a je ho málo).

Děti by také neměly konzumovat přemíru bílého pečiva, sladké pečivo, koblihy, donuts, croissanty, bábovky, kupované bagety, sušenky, oplatky, cereální tyčinky polévané čokoládou, naopak mohou žitný chléb, pečený v biopekárnách, domácí chléb připravený z biomouky, grahamový chléb.

Mléčné výrobky jako jsou bílé jogurty, zakysané produkty, kefir, acidofilní mléko, Lučina, Mozzarella, eidam (30%) jsou pro děti vhodné, ale měkký sýr, tavený, plísňový a margarín by děti měly vynechat obdobně jako prakticky všechny sladkosti a nahradit je například sušeným ovocem.

V celém širokém aspektu je pro děti vhodné konzumovat těstoviny, ovoce a zeleninu, jenž obsahuje spoustu prospěšných látek, od vitamínů až po důležité prvky a vlákninu, která čistí zažívací ústrojí a je prevencí proti některým chorobám.<sup>38</sup>

---

<sup>37</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.

<sup>38</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.



## Výživa školáka

Z hlediska vývoje zažívacího ústrojí je v tomto věku dítě schopné, pokud je zdravé, konzumovat bez problémů běžnou stravu, kterou jedí i dospělí. Je až s podivem, jak právě reklamy v televizi nabízejí neomylně to nejméně zdravé. Většina nabízené čokolády obsahuje hlavně tuk a cukr, obojí v nezjistitelné kvalitě. Všechny ty oplatky, sušenky a dobrůtky“plné mléka“ jsou pouze zdrojem prázdných kalorií, vysokého glykemického indexu a výrazné chuti nutící k opakované konzumaci.

Stejně tak fastfoody nabízející smažené předzpracované pokrmy plné tuků, jsou u dětí a mládeže velmi oblíbené. Dle mého názoru je to důkaz, jak snadno jsou ovlivnitelné reklamou a okolím. Navíc je to rychlé, je to dobré a tolik se to liší od nepopulární školní jídelny.<sup>39</sup>

## 2.6 Situace školního stravování

V českém školním stravování jsou průměrně jídla podávaná v českých školách výrazně kvalitnější než ty podávané v britských školách, i u nás je platové ohodnocení kuchařek malé, nejsou považovány za součást školy a jejich status je nízký. Děti často považují oběd za nutné zlo, v lepším případě za způsob, jak zahnat hlad. Vzdělávací aspekt přípravy a konzumace pokrmu není využíván, téma „potravin“ se v podstatě neobjevuje v žádném předmětu. Děti nejsou poučeny o širších aspektech způsobu produkce a distribuce potravin.<sup>40</sup>

Především cena konečného jídla ovlivňuje počet strávníků a fungování jídelny při použití biosurovin ve školních jídelnách. Každopádně to, že bio do škol je možné, ukazuje řada příkladů z celé Evropy.

Vaření z biopotravin ve školních jídelnách **francouzských škol** je propagováno sloganem „Manger local, manger bio (jezte místní produkty, jezte bio produkty)“. Od

---

<sup>39</sup> FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.

<sup>40</sup> *Www.bio-info.cz* [online]. 2008 [cit. 2010-07-01]. Velká Británie: Revoluce ve školním stravování. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/velka-britanie-revoluce-ve-skolnim-stravovani>>.

počátku devadesátých let díky hnutí za školní stravování v biokvalitě je zaznamenáván jednoznačný nárůst: 400 000 jídel v roce 2000; 1 milion v roce 2002, 3 miliony v roce 2004, 4 miliony v roce 2005 a 4,5 milionu v roce 2006. Počet jídel v biokvalitě jen v Bretani vzrostl ze 700 000 v roce 2004 na 1,5 milionu v roce 2006.

Ve **Velké Británii** podporuje školní jídelny program Food for Life (Jídlo pro život) zahájený v listopadu roku 2006. Cílem programu je zlepšit stravování ve školách v celé zemi. Ve školním stravování se zakázal prodej sladkostí, slazených nápojů a nezdravého občerstvení. Místo toho se začalo prodávat mléko, kysané nápoje, ovocné džusy a voda. Fritované potraviny a masné výrobky byly také zakázány. Volně k dispozici by měl být chléb a voda a nejméně dvakrát denně také ovoce a zelenina. Důvodem pro tato přísná zdravotní opatření, byl rostoucí počet obézních dětí, a dětí se špatnými stravovacími návyky. Společnost Soil Association, která je zodpovědná za zavádění tohoto programu, získala od společnosti National Lottery v prosinci 2006 dotaci téměř 25 miliony Euro.

V říjnu 2007 byla zahájena spolupráce s 3600 školami, cílem spolupráce bylo zvýšit použití regionálních a bio produktů při přípravě pokrmů a také aby se výrazně zvýšil podíl spotřeby čerstvých výrobků. Pokud všechny spolupracující školy dosáhnou tzv. „zlatého standardu“ tedy budou nakupovat 50 % regionálních a 30 % biosurovin, bude to znamenat obrát 97 milionů euro. Některé ze vzorových škol již nakupují až 60 procent surovin v biokvalitě.

**Italská vláda** schválila zákon, kterým je stanovena povinnost v jídelnách veřejných institucí, škol a nemocnic od roku 1999/2000 používat suroviny v biokvalitě. Přesto některé regiony výrazně prosazují používání biopotravín ve veřejném stravování, a tak národní legislativu ještě doplňují vlastními předpisy. Například vláda oblasti Emilia Romagna na konci roku 2002 určila, že v mateřských školách a na 1. stupních základních škol (dětem do 10 let) musí být podáváno jídlo pouze 100 % v biokvalitě.

Díky těmto předpisům se počet jídelen, které vařily z biopotravín, neustále zvyšoval. Zatímco v roce 1996 se jich v celé zemi nacházelo 69, v roce 2006 již bio suroviny používalo na 658 jídelen a kantýn. V letech 2001 a 2002 vykazovala tato čísla dvojciferný nárůst (nárůst o 72 respektive 53 %). A tento trend v Itálii pokračuje dodnes, byť nárůsty jsou již „jen“ v řádu jednotek. Některé suroviny v biokvalitě

pravidelně používají zejména jesle, mateřské a základní školy. V některých případech lze nalézt jídla zcela v biokvalitě.

Mezi jednotlivými oblastmi země jsou však podstatné rozdíly. V oblasti Emilia Romagna jsou biopotraviny oblíbeny ve 127 školních jídelnách. Poměrně velký počet zaznamenávají také oblasti Lombardie (111) a Toskánska (80). Organizace Biobank odhaduje, že počet školních jídel obsahujících alespoň nějaké suroviny v biokvalitě dosahuje v celé Itálii jednoho milionu denně. Významný podíl zde zaujímá především hlavní město Řím, kde se denně vaří až 140 000 jídel s bioingrediencemi. Tento vývoj lze přičítat v neposlední řadě zákonu, který byl přijat v roce 2000.

I v **Dánsku** je biostravování dnes běžné. Kodaňské školní jídelny například připravují obědy minimálně z 50 procent z bio suroviny, veškeré pečivo je bio.

**Švédská vláda** si dala v roce 2006 za cíl, aby do roku 2010 pocházelo 25 procent surovin pro přípravu jídel ve veřejných institucích z ekologického zemědělství. Některé městské či místní úřady si stanovily vlastní cíle, které požadují, aby v jejich kantýnách od 5 do 25 procent a více surovin vždy pocházelo z ekozemědělství. V Malmö se denně vaří 35 000 obědů a město má vizi, že ve školních jídelnách se bude vařit ze 100 procent z biopotravin.<sup>41</sup>

## 2.7 Specifika regionální a místní

Pro rok 2009 byl v České republice zahájen program Škola pro udržitelný život v tématu „Biopotraviny do škol“. Na toto téma bylo podpořeno 6 školních projektů, kde se školám rozdělilo celkem 362 750 Kč. Generálním partnerem programu Škola pro udržitelný život je společnost Toyota. Partnerem projektu Biopotraviny do škol u následujících 6 projektu byla společnost dm drogerie.

**V Jihomoravském kraji** Ve Waldorfské škole v Brně, která získala příspěvek 70 000 Kč, na začátku projektu proběhl informační seminář pro rodiče, pracovníky školní kuchyně a pedagogy, který představil cíle projektu a informoval o principech

---

<sup>41</sup> *Www.biodoskol.cz* [online]. 2009 [cit. 2010-03-28]. Proč bio do škol?. Dostupné z WWW: <<http://www.biodoskol.cz/?o=8>>.

ekologického zemědělství. Byla založena Akční skupina pro zdravé stravování, která se zasazuje o zkvalitnění školního stravování. Pracovníci školní kuchyně byli později na vlastním semináři vyškoleni v oblasti nakupování bioproduktů z farem a biopotravin od velkoobchodů. I pro učitele byl připraven metodický seminář na téma „Jak učit o ekologickém zemědělství“.

Na školním pozemku rodiče dětí vytvořili „přírodní učebnu“, čímž podpořili netradiční formy výuky v oblasti environmentálního vzdělávání žáků. Nově založená přírodní zahrada bude sloužit všem žákům školy, jak v době vyučování, tak v odpoledních hodinách, kdy budou na zahradě probíhat vzdělávací kroužky, otevřené i pro děti mimo vlastní Waldorfskou školu. Takto se bude mezi dětmi a mládeží šířit ekologické principy a principy trvalé udržitelnosti.

Rodiče s dětmi také absolvovali výlet na ekologickou farmu manželů Pospíšilových v Holubí Zhoří.

Při škole také vznikl BIO Klub, který pomáhá spojit poptávku ze strany rodičů, školní kuchyně a veřejnosti s nabídkou místních ekologických zemědělců.

**V Libereckém kraji** V Huntířově se projekt jmenoval Bio pro život a dostal příspěvek 53 000 Kč. Při podzimní slavnosti spojenou s minijarmarkem se každý návštěvník mohl dozvědět o projektu a zároveň ochutnat či nakoupit různé výrobky z biopotravin. Další příležitost dozvědět se více o biopotravinách dostala veřejnost o Vánocích a Velikonocích a při pravidelných odpoledních ochutnávkách na škole.

Kromě exkurzí na biofarmy a výukových programů na téma ekologického zemědělství se žáci s tématem seznamují také při kuchařských a tvůrčích dílnách, při sběru receptů a každý měsíc při biodnech ve školní jídelně. Na těch se strávníci nejen dobře najedí, ale dostanou i letáček s receptem, informacemi a radami. Biosvačiny pak čekají děti každý týden.

Na školní zahradě si žáci založili záhonek, kde pěstují bylinky a koření pro svoji jídelnu. Kromě toho pomáhají zprostředkovat dodávku biopotravin rodinám, které mají zájem o jejich nákup.

Projekt „Mňam“ dostal příspěvek 70 000 Kč, kde v Jablonci nad Nisou děti spolu s rodiči hned dvakrát navštívily biosad, kde si vyzkoušely česání ovoce. Ve škole je pak zavařovaly a sušily. Interaktivní byla i návštěva kozí farmy.

Během celého školního roku zažily přednášky a workshopy na různá témata o původu a využití potravin (chléb, mléko, jablka, luštěniny,...), pečovaly o zahrádku, vařily z biopotravin a pomáhaly připravit biojarmark pro veřejnost s nabídkou ochutnávek ale i se zážitkovými stanovišti (dojení kozy, tlučení másla,...). Uskutečnil se nultý ročník soutěže Biostezka, vznikl internetový biokrámeček a pracuje se na kalendáři s biorecepty na příští rok.

**V Pardubickém kraji v Ronově nad Doubravou**, projekt Biopotravin ve školním stravování získal příspěvek 69 750 Kč. Po uskutečnění dvou besed pro žáky a jedné pro veřejnost začala i tato škola postupně zavádět biopotraviny do své jídelny, kam také umístila tematické infocentrum. Při projektových dnech žáci organizovali workshopy přípravy biopokrmů a o vánocích pekli biocukroví, které rozdávali také na náměstí při rozsvěcení vánočního stromečku.

Navštívili kozí farmu, na školní zahradě vypěstovali zeleninu a bylinky z biosemínek a svou úrodu pak použili na přípravu slavnostní tabule při dni otevřených dveří školy. Starší žáci si připravili pro mladší hodinový výukový program na téma zdravého životního stylu.

**Projekt v kraji Vysočina v Třebíči** BIO na škole i po škole příspěvek 70 000 Kč

Poté, co studenti zjistili dotazníkem názor veřejnosti na biopotraviny a osobně navštívili biofarmu v Ratibořicích, začali sami připravovat při různých příležitostech prezentace a ochutnávky těchto potravin. Široká veřejnost tak dostala možnost je okusit na třebíčských Dnech zdraví, vánoční výstavě školy nebo při jarním biopečení, do nějž se zapojili i klienti Oblastní charity Třebíč Domovinka.

Z biopotravin vařili i na výukovém odpoledni, které si připravili pro žáky základní školy Bartušková.

V tématu byli proškoleni i učitelé odborného vyučování a školní jídelna navíc začala každý měsíc nabízet strážníkům bio menu.

**Projekt v Zlínském kraji v Rožnově pod Radhoštěm** získal příspěvek 30 000Kč. Studenti této školy se tématu ekologického zemědělství věnují dlouhodobě. Uskutečněním projektu si rozšířili své znalosti a zkušenosti z oblasti a zároveň se o ně mohli podělit s veřejností. Uskutečnili hned 4 ochutnávky těchto produktů, na něž prezentované pokrmy také vlastními silami připravili. Při dvou z těchto ochutnávek byli osloveni kromě veřejnosti i žáci mateřských a základních škol ze Vsetína a Rožnova pod Radhoštěm. Dále studenti provedli dotazníkové šetření, ve kterém zjišťovali názory občanů na biopotraviny, a pravidelně aktualizovali tematický informační panel ve školním vestibulu.<sup>42</sup>

## 2.8 Metodologická část

V práci je vypracována řešerše současného stavu školního biostravování v České republice a ve světě. Rešerše slouží k vyhledávání informací o dané problematice na základě konkrétního požadavku.

Na základě získaných dat z teoretické části bude v práci použita metoda analýzy. Analýza je myšlenkové rozložení zkoumaného jevu na jednotlivé části, mezi kterými je kladen důraz na souvislosti, a předpokládá se, že se stávají předmětem dalšího zkoumání. Analyzování dílčích částí jevu poskytne podrobně poznat předmět jako celek. V této bakalářské práci budou analyzovány marketingové možnosti zavádění biopotravin do školního zařízení, konkrétně na základní škole v Jílovém u Prahy.

Dále budou v práci použity metody marketingového výzkumu, zejména kvalitativní výzkum kombinovaný s kvantitavním výzkumem. Marketingový výzkum vytváří metody pro sběr informací a zahrnuje dva základní přístupy: kvalitativní a kvantitativní výzkum. Kvalitativní výzkum zjišťuje důvody a příčiny chování lidí. Zaměřuje se na

---

<sup>42</sup> *Www.bio-info.cz* [online]. 21.6.2010 [cit. 2010-07-01]. Projekty řešili zavádění biopotravin do škol. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/projekty-resili-zavadeni-biopotravin-do-skol?lang=1&ref=m&source=email>>.

zkoumaný problém, nebo jev a podrobně prozkoumává názory vybraných představitelů cílové skupiny. V práci bude použita jedna z technik kvalitativního výzkumu a to metoda individuálních hloubkových rozhovorů. Individuální hloubkové rozhovory odhalují příčiny určitých názorů, které si dotazovaný sám často ani neuvědomuje. Kvalitativní výzkum bude v této práci proveden formou strukturovaného rozhovoru s managementem školy a školní jídelny. Kvantitativní výzkum ověřuje přístup, názory a postoje zákazníka k daným výrobkům, či službám. Je uskutečňován na větším počtu respondentů. Jednou z metod kvantitativního výzkumu je šetření formou dotazování, jež bude v práci také zahrnut. Dotazování je nejpřímější formou získávání informací, kterou lze realizovat rozhovorem či dotazníkem. Po získání potřebných informací dle strukturovaného rozhovoru s managementem školy a školní jídelny bude provedeno výběrové dotazníkové šetření s rodiči žáků. Dotazník je členěn na dvě části. První část je zaměřena spíše pro rodiče, kteří mají zájem o biopotraviny, kdežto druhá část směřuje k rodičům, kteří bio nechtějí. Dotazník obsahuje uzavřené otázky doplněné o volné slovní vyjádření každého z respondentů. Získané informace z dotazníkového šetření budou využity k sestavení marketingového projektu pro školu.

### 3 Analytická/praktická část práce

Marketingové možnosti zavádění biopotravin do školní jídelny jsem prakticky ověřovala na konkrétním případě základní školy v Jílovém u Prahy. Tuto školu jsem si vybrala pro to, že místní poměry dobře znám, protože jsem ji sama 9 let navštěvovala.

#### 3.1 Popis současného stavu ZŠ Jílové u Prahy

##### O škole

Základní škola Jílové u Prahy se nachází ve východní části obce, školní areál je položen mezi sportovními areály Sokola Jílové a FC Jílové. Součástí areálu je rozlehlé sportoviště s několika sportovními plochami, školní pozemek, školní zahrada a parkové plochy.<sup>43</sup>

Nejstarší zmínku o škole v Jílovém obsahuje zápis z roku 1353 „Liber iudicialis Antiquae urbis Pragensis“ – psané latinsky. Tato zmínka uvádí, že si choť rektora školních učitelů z Jílového koupila dům v Praze. Bohužel se neví, kde se škola nacházela. Začátkem 90. let 19. století již měla obecná škola v Jílovém u Prahy přes pět set žáků. Nynější školní budova byla otevřena v roce 1958 a podstatně rozšířena přístavbou v roce 1984.<sup>44</sup>

ZŠ Jílové získala mezinárodní titul EKOŠKOLA (Eco - schools), platný na dvouleté období červen 2010 – červen 2012. Mezinárodní titul je oceněním škol, ve kterých žáci s učiteli snižují ekologický dopad provozu školy a zlepšují její prostředí.<sup>45</sup> Tato aktivita školy svědčící o aktivním přizpůsobování moderním trendům byla rovněž důvodem pro její vhodnost k marketingové studii o zavádění biopotravin do školního stravování.

---

<sup>43</sup> *Www.zsjilove.cz* [online]. 2009 [cit. 2010-07-12]. Základní škola Jílové u Prahy. Dostupné z WWW: <[http://www.zsjilove.cz/pdf/vyrocní\\_zprava\\_2008\\_2009.pdf](http://www.zsjilove.cz/pdf/vyrocní_zprava_2008_2009.pdf)>.

<sup>44</sup> *Www.zsjilove.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Historie školy. Dostupné z WWW: <[http://www.zsjilove.cz/historie\\_skoly.html](http://www.zsjilove.cz/historie_skoly.html)>.

<sup>45</sup> *Www.zsjilove.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Ekologie. Dostupné z WWW: <<http://www.zsjilove.cz/ekologie.html>>.



## Školní jídelna

Ve školní jídelně se zatím vaří pouze z běžných potravin, z biopotravin škola v minulosti vyzkoušela pouze třtinový cukr. Jídelna má asi 400 strážníků, pro které vaří každý den jedno jídlo. Ukázku jídelního lístku uvádím v příloze 5.

Provozní řád školní jídelny vychází z obecných právních ustanovení o ochraně veřejného zdraví, z hygienických požadavků na stravovací služby, z provozních požadavků na vybavenost, a zejména vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování. Upravuje organizaci stravování jak žáků, tak externích strážníků, obědy se v zásadě platí předem měsíčně a eventuální změny je nutné oznámit s jednodenním předstihem. Obědy jsou vydávány na základě identifikační karty. Pokrmy se vydávají ve tříhodinovém rozmezí od 11 do 14hodin. Do jídelny mají přístup pouze strážníci a nad dodržováním bezpečnosti a chováním žáků dozírají pedagogičtí pracovníci.<sup>46</sup>

Do stravování ve školní jídelně je zapojena většina žáků školy, pedagogičtí pracovníci a několik desítek vnějších strážníků, kteří jsou se současnou kvalitou jídel převážně spokojeni. Přes vysoký počet stravovaných je nabízeno pouze jedno jídlo a současný systém rezervací nedovoluje organizačně jednoduchým způsobem tuto nabídku rozšířit. Jídelna je sice svázána uvedenými předpisy, ale jejich splnění svědčí o dobré technické vybavenosti, která nepochybně umožňuje paralelní přípravu bioobědů.

### 3.2 Postoje managementu školní jídelny a školy

Nevyčerpatelným zdrojem informací o provozu školní jídelny a případných možnostech zavádění biopotravin se stala paní vedoucí školní jídelny, jejíž vstřícný přístup mi umožnil si udělat jak celkový přehled, tak se seznámit s konkrétními podrobnostmi do nejhlubší úrovně a přizpůsobit jim další kroky v mém projektu. S vedoucí školní jídelny jsem vedla strukturovaný rozhovor v následujících oblastech:

- Obecné informace o stravování ve školní jídelně ZŠ Jílové u Prahy

---

<sup>46</sup> *Www.zsjilove.cz* [online]. 2007 [cit. 2010-07-12]. Organizační řády. Dostupné z WWW: <[http://www.zsjilove.cz/organizacni\\_rady.html](http://www.zsjilove.cz/organizacni_rady.html)>.

- Postoje k používání biopotravin ve škole
- Přístup žáků ke stravování a zdravé výživě
- Dodavatelé a logistika
- Edukace pracovníků školní jídelny
- Skladba, výpočet a stanovení ceny oběda
- Provozní možnosti jídelny

Z rozhovoru bylo zjištěno, že ve školní jídelně v ZŠ Jílovém u Prahy se stravuje přibližně 85-90 % žáků školy. Čili denně se uvaří 350 obědů, z toho přibližně 50 obědů se vaří pro důchodce, kteří se chodí také stravovat do školní jídelny. Za poslední 4 roky škola zaznamenala růst zájmu o stravování ve školní jídelně.

Jediným dosavadním experimentem na poli biopotravin bylo slazení čaje ve školní jídelně třtinovým cukrem, tento krok se příliš neosvědčil, protože kromě drobného zvýšení nákladů jej prakticky nikdo ani nepostřehl. Z toho je vidět, jak napjatý je rozpočet školního stravování, protože třtinový cukr je sice čtyřikrát dražší než cukr klasický, ale denní spotřeba byla absolutně 1-2 kg, přitom si to škola mohla dovolit jen v době, kdy měla dostatek finančních prostředků. Samotná vedoucí by zájem o biopotraviny určitě měla, ale škola není v natolik dobré finanční situaci. Dále se domnívá, že pokud by se zavedly jen určité biopotraviny, či např. jen jedna biopotravina, nemělo by to žádný smysl.

S biopotravinami a ekologií jsou žáci seznamováni ve vyučovacím předmětu „environmentální výchova“. S otázkou, zda by jejich škola blíže seznamovala rodiče s biopotravinami, popřípadě je pozvala na nějakou přednášku do školy, mne vedoucí jídelny odkázala na vedení školy.

Podle slov vedoucí školní jídelny nebude zavedení biopotravin pro žáky respektive jejich rodiče cenově únosné, protože podle jejího odhadu by bio oběd stál žáky dvojnásobek než oběd dosavadní.

Tabulka 1 Současné ceny stravného dle jednotlivých kategorií

|             |                       |                |
|-------------|-----------------------|----------------|
| <b>I.</b>   | <b>7- 10 let</b>      | <b>18,- Kč</b> |
| <b>II.</b>  | <b>11- 14 let</b>     | <b>20,- Kč</b> |
| <b>III.</b> | <b>15 a více let</b>  | <b>22,- Kč</b> |
| <b>IV.</b>  | <b>Cizí strávníci</b> | <b>46,- Kč</b> |

Zdroj: vlastní zpracování dle *Www.zsjilove.cz* [online]. 2008 [cit. 2010-07-12]. Školní jídelna. Dostupné z WWW: <[http://www.zsjilove.cz/skolni\\_jidelna.html](http://www.zsjilove.cz/skolni_jidelna.html)>.

Na otázku, zda by bylo dobré z počátku vyzkoušet tzv. dvojí oběd - jednak pro žáky, kteří by měli dražší bio obědy, a zároveň by se vařil klasický oběd pro ostatní, byla reakce negativní, toto řešení paní vedoucí jídelny nepovažuje za vhodné a to nejen proto, že by kuchařky musely dělit obědy na bio a nebio, ale i z důvodu organizace práce v kuchyni. U další varianty, tj. zpočátku zavést tzv. bioden 1x až 2x týdně namísto vaření dvou jídel, by záleželo na mnoha faktorech a také jak často by dodavatelé zavázeli potraviny a polotovary pro vaření obědů ve školní jídelně.

Paní vedoucí kontaktovala několik dodavatelů z webových stránek jídelny.cz, ale bohužel se jí nikdo neozval zpět. V současné době do školní jídelny zavázejí potraviny různé velkoobchody, mraženou zeleninu firma Agrimex a.s., mouku firma Pegas, maso objednávají od firmy Nowaco a Garant food service, Richard Pleier zaváží čerstvou zeleninu, těstoviny a směsi na knedlíky si objednávají od firmy Natura a.s., Pečivo firma Benea a brambory mají od firmy Kovařík. Do školy dosud nikdo nepřišel s žádnou přímou nabídkou biopotravín. Pokud by škola měla finanční prostředky, měla by zájem o spolupráci s jejich dodavateli.

ZŠ Jílové u Prahy zajišťuje informovanost o nových trendech ve výživě pro pracovníky školní jídelny. Dvakrát ročně školení absolvuje právě paní vedoucí jídelny a jedenkrát ročně se školí i samotné paní kuchařky. Jídlna také odebírá časopis pro školní stravování Výživa a potraviny a snaží se jím alespoň částečně inspirovat.

### **3.3 Postoje rodičů k biostravování ve školní jídelně**

K tomuto účelu jsem vytvořila jednoduchý dotazník pro rodiče, který je rozdělen do dvou částí, z nichž první část zjišťuje obecný přístup rodičů k biopotravinám a postoje ke stravování ve školní jídelně, zatímco druhá část je spíše zaměřená na rodiče, kteří jsou vysloveně proti zavádění biopotravín do školního stravování. Celkem jsem oslovila 80 rodičů, ze kterých mi při face to face dotazování odpovídalo 30 rodičů. Dotazník, obsažený v příloze 4, byl při rozhovoru u každé uzavřené otázky doplněn o volné slovní vyjádření.

Na otázku, jak jsou rodiče spokojeni se současnou kvalitou stravování ve školní jídelně, 23 rodičů z 30 vyjádřilo spíše spokojenost nebo úplnou spokojenost s jídelnou. Ostatní jsou spíše nespokojeni anebo ani spokojeni ani nespokojeni.

Při osobních rozhovorech s rodiči, proč by uvítali používání biopotravín při přípravě jídel, téměř polovina odpověděla ve smyslu „biopotraviny neobsahují chemické látky, barviva, jsou zdravější, zvířata jsou chována ve vhodných přirozených podmínkách“, jedna čtvrtina tvrdí, že biopotraviny jsou drahé a nemyslí si, že by byly kvalitnější než běžné potraviny. Zbývající čtvrtina si nemyslí, že by bio bylo vůbec zdravé, popřípadě nevěří, že biopotraviny takto označované jsou v ČR skutečně biopotraviny.

Na okruh uzavřených otázek, které se týkají zvýšení cen obědů si 57 % rodičů není ochotno připlatit za zvýšení cen obědů ve školní jídelně, zbylých 43 % se přiklání k tomu, že by si připlatilo. Pokud jde o výši doplatku, připlatila by si za bio obědy jedna pětina dotazovaných o 10-20 % tzn. do 5 Kč za oběd, dvě pětiny i o 50 % tj. cca 10 Kč, dvě pětiny si nepřejí připlatit nic. Komentáře v další otázce, k problému případného zdražení obědů ve školní jídelně podle reálných čísel téměř o 100 %, lze nejuvýstižněji shrnout do tří skupin názorů:

1. „nesouhlasím, je to moc drahé“ tento názor preferuje jedna třetina dotazovaných rodičů
2. „pokud bude jídlo opravdu chutné a kvalitní jsem ochotna zaplatit i více“
3. „vzhledem k ceně a kvalitě je tato varianta přijatelná.“

První názor preferuje až třetina dotazovaných rodičů, menší část se přiklání k názorům 2. a 3., nejvíce však bylo rodičů, kteří na zdražení obědů neměli vyhraněný názor.

Z dotazníku také vyplynulo, že 90% rodičů doma nevaří z biopotravin, zbylých 10% vaří jen občas. Alespoň některé biopotraviny se snaží nakupovat 20% dotazovaných. Těmto rodičům, kteří bio nakupují do svých domácností, jsem položila doplňující otázku, ve které mě zajímalo, jaké konkrétní suroviny kupují. Tři čtvrtiny z nich nakupují mléko, mléčné výrobky, vejce, ovoce a zeleninu, zbylá čtvrtina kupuje speciality, jako jsou bio máslo, rýžové chlebičky, slunečnicová semínka, biokuřata a syrovátku.

Součástí dotazníku také byly otázky, zda by se rodiče chtěli dozvědět více o biopotravinách a jakým způsobem by jim to vyhovovalo nejvíce. Z výsledků bylo zřejmé, že polovina se nechce dozvědět o biopotravinách vůbec nic a druhé polovině by nejvíce vyhovovaly informační letáky, časopisy a menší část rodičů by se případně i zajela podívat na exkurzi na biofarmu, která by byla organizována školou, takový „výlet“ schválila téměř většina rodičů pro své děti (mezi nimi i ti, kteří jsou proti bio).

Druhá část dotazníku byla směřována na rodiče, kteří bio nechtějí. Téměř polovina tázaných se přiklonila k variantě, že výrobky označené bio jsou kvalitnější než běžné potraviny, ostatní měli opačný názor a zbylá menšina to nedokázala posoudit. Při osobních rozhovorech se však téměř všichni rodiče shodli na názoru „nevěříme biopotravinám, je to jen byznys“.

Další názory vyjádřené ve volných komentářích, které navazují na uzavřené otázky, byly obdobného typu. Rodiče nevěří, že by bylo v znečištěném ovzduší možné vypěstovat něco opravdu bio, valná většina by věřila biopotravinám v jakékoliv jiné zemi, než v ČR a o svých dětech si myslí, že je zdravá strava nezajímá.

### 3.4 Postoje managementu školy

Velmi jsem ocenila vstřícný postoj vedoucí školní jídelny, jejíž informace mně pomohly vytvořit nejen dotazník pro rodiče, ale i upravit následující strukturovaný rozhovor s vedením školy.

Ze strukturovaného rozhovoru s vedením školy vyplynulo, stejně tak jako u rodičů, že vedení je spokojeno se současnou úrovní stravování ve školní jídelně. Zástupkyně ředitelky školy považuje jídlo v jídelně za „takové domácí“, s čímž je vedení školy spokojeno a myslí si, že by to tak mělo být.

Biopotraviny jako takové považuje management školy za zdravější než klasické potraviny, a to proto, že „nejsou přehnojené“, dále souhlasí s tím, že mají určitě pozitivní vliv na stravovací návyky dětí, což se úplně neshoduje se spíše skeptickými názory rodičů.

V čem se naopak vedení shoduje s rodiči bezpodmínečně, je postoj k nárůstu cen obědů v tom smyslu, že by neuvítali, aby školní kuchyně vařila z biopotravin. V cenové oblasti se v každém případě projevil zřetelný rozdíl u rodičů z tzv. sociálně slabších vrstev, kteří jasně nejeví zájem o jakékoliv zvýšení cen obědů, a zdravá výživa pro své děti je absolutně nezajímá. Druhou skupinou byli rodiče žáků, kteří už se tolik s vedením neshodují a zhruba vědí, co jsou biopotraviny a i by se přikláněli k tomuto typu stravování, ale současně si nemohou dovolit výrazný nárůst cen za školní obědy. Poslední skupinou rodičů, se kterou jsem vedla rozhovor byli rodiče ze silnějších sociálních vrstev. Tato početně nejmenší skupina rodičů byla ochotna připlatit o 100% za „zdravější stravu“, někteří i více a v tom se neshodují s vedením školy.

Na myšlence uspořádat výlet na ekologickou farmu minimálně jednou za školní docházku panovala mezi vedením školy a rodiči jednoznačná shoda.

Zavedení biopotravin do školního stravování, není vedení školy ochotno aktivně prosazovat. Vedení se nedomnívá, že zavedením biopotravin do školní jídelny by se rozšířil sortiment nabízených jídel a na druhou stranu si připouští myšlenku, že pokud by došlo k zavedení biopotravin, mohlo by se to projevit na prestiži celé školy, nicméně zároveň nemají konkrétní představu o zavedení biopotravin do školního stravování.

### 3.5 Nabídka a příklady dostupných dodavatelů

Kterékoliv školy v České republice se mohou zapojit do projektu Bioškoly vázaného na distributora biopotravin Country Life, s.r.o. Od srpna roku 2009 probíhající projekt Bioškoly má tyto cíle:

- vytvořit praktické podmínky pro zavádění a používání biopotravin ve školních stravovacích zařízeních. Produkty tuzemských budou dodávány do škol prostřednictvím koordinované distribuční sítě ekozemědělců, výrobců a zpracovatelů
- pomoci školním jídelnám s praktickým zaváděním biopotravin do jejich jídelniček prostřednictvím vzdělávacích akcí, kurzů vaření a informačních materiálů.
- přiblížit školy a rodiče dětí na jedné straně a ekozemědělce a výrobce biopotravin na straně druhé – to vše prostřednictvím školních biojarmarků, exkurzí na ekofarmy a dnů otevřených vrat.<sup>47</sup>

Seznam dodavatelů, kteří jsou zapojeni do projektu Bioškoly je uveden v příloze 3.

#### Příklady dodavatelů biopotravin z okolí

Jedním z dodavatelů běžných potravin pro ZŠ Jílové u Prahy je firma Agrimex Vestec a.s., sídlící v blízkých Panenských Březanech. Agrimex, a.s. také dodává biopotraviny, o čemž vedoucí školní jídelny nebyla informována. Aktivní nabídka nepatří mezi prioritní aktivity tohoto dodavatele nebo pro něj nejsou biopotraviny významným zdrojem příjmu.

Firma Agrimex a.s. v současnosti nabízí cereálie, výrobky z obilí, cukrovinky a čokoláda, čaje, dietní výrobky, zdravá výživa, doplňky stravy, vitamíny, obohacující látky, džemy, marmelády, chlazené potraviny, kojenecká a dětská výživa, koření a koření látky, lahůdky, léčivé a aromatické rostliny, maso a masné výrobky, mléko a mléčné výrobky, mražené výrobky, nápoje nealkoholické, nápoje, alkoholické, destiláty, pivo, obiloviny, luštěniny, obilné a luštěninové výrobky, ochucovadla, oleje a tuky, ořechy, ovoce čerstvé, ovoce sušené, pečivo a pekárenské výrobky, pomazánky, paštiky,

---

<sup>47</sup> [www.countrylife.cz](http://www.countrylife.cz) [online]. 2010 [cit. 2010-07-22]. BIOškoly. Dostupné z WWW: <<http://www.countrylife.cz/bioskoly/>>.

krémy, semena, sladidla, cukr, med, sirupy, těstoviny, vejce, víno, ryby a plody moře, zelenina čerstvá, zelenina, konzervovaná atd.<sup>48</sup>

Jako další potenciální dodavatel vhodný pro ZŠ Jílové je firma Abatis, sídlící nedaleko Jílového ve Zvoli u Prahy.

Ekofarma Abatis nabízí vejce a široký výběr obilovin v biokvalitě. V současné době je to: pšenice dvouzrnka, pšenice špalda, oves pluchatý, oves nahý. Farma se dále zabývá produkcí pohanky, prosa, slámy a sena. V sezóně je k dispozici biozelenina - papriky, lilky, brambory, saláty a rajčata. po předchozí dohodě lze zeleninu a vejce nakoupit i ze dvora. Na farmě je také drobnochov skotu, plemena české červinky (významný genofondový chov). Farma Abatis částečně zásobuje bioprodukty vlastní restauraci Osteria Antika, která se nachází v Praze – Košířích.<sup>49</sup>

---

<sup>48</sup> *Www.bio-info.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Výrobci biopotravin. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/seznamy/firmy/agrimex-vestec-a-s>>.

<sup>49</sup> *Www.biospotřebitel.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Biospotřebitel. Dostupné z WWW: <[http://www.biospotřebitel.cz/page.php?&selected=1241@ion=2&a\\_charakteristika=farma&from=0&detail=130](http://www.biospotřebitel.cz/page.php?&selected=1241@ion=2&a_charakteristika=farma&from=0&detail=130)>.



### 3.6 Swot analýza připravenosti školy pro zavedení biopotravin

Tabulka 2 SWOT analýza

| <b>Silné stránky</b>  | <b>Slabé stránky</b>   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– Titul ekoškola</li><li>– Vzdělávání kuchařek + vedoucí školní jídelny</li><li>– Jídelna je technicky vhodně vybavena</li><li>– Koncept ekologické školy, environmentální výchova</li><li>– manažerské schopnosti a přístup vedoucí školní jídelny</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– Problém s dodavateli</li><li>– Škola není informována o biopotravinách</li><li>– Nutnost vyhovět všem stravovacím předpisům o zdravé výživě dětí</li><li>– Financování, nezájem rodičů a žáků</li><li>– Rezervační systém nepočítá s výběrem z více jídel</li><li>– Nedůvěra rodičů v biopotraviny</li></ul> |
| <b>Příležitosti</b>   | <b>Hrozby</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>– Výlet na ekofarmu</li><li>– Existence internetových zdrojů s obdobnými projekty</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>– Snížení počtu strávníků</li><li>– Zostření rozdílů mezi sociálně slabšími a ostatními žáky</li><li>– Nedůvěra rodičů</li><li>– Vysoká cena</li></ul>   |

Zdroj: vlastní zpracování

## **4 Vlastní projekt (Komunikace a propagace projektu)**

Vlastní projekt můžeme rozdělit do tří fází, v první fázi zaměřené na komunikaci a propagaci projektu, je nezbytné přesvědčit o vhodnosti zavedení biopotravin do školní jídelny management školy, rodiče a prostřednictvím získaných pedagogických pracovníků působit na žáky.

Ve druhé fázi vybrat nejvhodnější model postupného zavádění biopotravin, rozhodnout mezi zavedením výběru z více jídel některý den, popřípadě každý den, z nichž jedno bude bio a druhou možností, kterou je občasné nebo pravidelné zavedení biodne pro všechny strávníky. Určitou alternativou je zapojení školy do běžícího projektu Bioškoly, který by se však musel přizpůsobit konkrétním místním podmínkám.

Ve třetí fázi připravit seznam dodavatelů a bioproduktů, které budou pro vaření bioobědů využívány, upravit systém placení a rezervací obědů a přistoupit ke zkušební realizaci na určitou dobu a tak v praxi ověřit zájem a cenovou průchodnost přístupu vybraného ve druhé fázi. Po vyhodnocení zkušebního období se od zavedení biopotravin může upustit nebo trvale pokračovat ve zvoleném modelu, popřípadě jej dále rozšiřovat.

### **4.1 Pro management**

Vedoucí jídelny zatím nemá představu o tom, jak a kde biopotraviny nakupovat, proto by potřebovala přesné informace o dodavatelích, alespoň v rozsahu, v jakém byly specifikovány v kap. 3.5. Co se týče vedení školy, v zásadě nebylo proti přednáškám o biopotravinách, a proto se v rámci projektu nejprve pokusíme jej s biopotravinami seznámit blíže. Jako nejprůchodnější forma se jevila exkurze na biofarmu, na níž se shodli všichni dotazovaní včetně vedení školy a vedoucí školní jídelny. Doporučovala bych, aby tento výlet navštívilo i vedení. V rámci této exkurze by měly proběhnout ochutnávky bia, přednášku, která by zaujala vedení školy, učitelé, a neposlední řadě také žáky.

Jiným technicky nenáročným řešením postupu zavedení biopotravin školní jídelny by bylo zapojení ZŠ Jílové u Prahy do již probíhajícího projektu Bioškoly, zmíněného v kap.3.5. Vedoucí jídelny by si mohla ušetřit čas s hledáním informací o dodavatelích atd.

V rámci projektu Bioškoly si školy musí dojednat dodávky s každým zapojeným dodavatelem přímo a zvlášť. Dodávky prostřednictvím centrálního distributora Country Life sice probíhají podle pravidelného harmonogramu, ve kterém jsou školy zavázány každý den, ale pouze v Praze mimo ni je interval dodávek jedenkrát týdně a to, i u čerstvého pečiva, což lze jen obtížně akceptovat.

Pro ZŠ Jílové u Prahy by proto bylo nejvýhodnější při zavádění biopotravin do vaření obědů ve školní jídelně využít v maximální míře stávající dodavatele, např. Agrimex může škole dodat většinu sortimentu v biokvalitě a ve srovnatelné cenové relaci, nebo dokonce výhodněji. Měnit dodavatele pečiva s každodenní distribucí za dodavatele s týdenním cyklem dodávek, jako tomu je v projektu Bioškoly, by nevedlo ke zlepšení kvality stravování.

## **4.2 Pro rodiče**

Z dotazníkového šetření vyplývá, že ti rodiče, kteří mají zájem se informovat o biostravě, tak nejraději pomocí informačních letáků – je to pro ně to nejjednodušší, když právě nemají čas, hodí leták do koše. Měli by zájem i o časopisy. Na přednášku by se téměř nikdo nedostavil – museli by si udělat čas v konkrétním termínu. Nejvhodnější je rodiče zaujmout nejdříve v soukromí, např. je v místě bydliště oslovit, jako tomu bylo například v Libereckém kraji, což popisují v kap. 2. 7., kde začaly podzimní slavností spojenou s minijarmarkem, kde se mohl každý návštěvník dozvědět o projektu a zároveň ochutnat či nakoupit různé výrobky z biopotravin.

### 4.3 Pro učitele

Na základní škole v Jílovém mají žáci vyučující předmět zvaný Environmentální výchova, kde učitelé žáky dostatečně informují o ekologii, ekologickém zemědělství a údajně i o biopotravinách. Pro učitele i žáky na ZŠ Jílové by bylo vhodné vytvořit něco podobného jako v Jihomoravském kraji, jak popisují v kap. 2.7. :

Vhodné pro učitele by bylo poskytnout CD s prezentací a k ní brožuru, která by byla použitelná k výuce environmentální výchovy. Jednodušší by určitě bylo zprvu oslovit jen vyučující tohoto předmětu.

### 4.4 Cena a argumenty pro její zdůvodnění

To, že biopotraviny jsou vyrobeny z nejkvalitnějších surovin bez použití umělých náhražek je jedním několika důvodů, proč mohou být dražší. Dalším podstatným důvodem je, že ekologické zemědělství využívá vyšší podíl ruční práce, tím pádem jsou vyšší náklady na pracovní sílu. Vyšší cena také může být způsobena tím, že výrobní biopotravin jsou menší, často rodinné podniky s omezenou výrobní kapacitou a vyššími fixními náklady. V ceně biopotravin je zahrnuta péče zemědělců o naše životní prostředí, krajinu, hospodářská i divoká zvířata.<sup>50</sup> Primární pořizovací cena biopotravin vždy bude vyšší než u produktů klasického zemědělství. Může však být ovlivněna strukturálním rozložením zemědělských a potravinářských dotací.

Z dotazníkového šetření je zřejmé, že jak rodiče, tak vedení školy nesouhlasí se zavedením biopotravin do školní jídelny převážně kvůli razantnímu zdražení. Ale spousta lidí neví, jak je tomu ve skutečnosti. V kapitole 3.5 jsem se zmínila o projektu Bioškoly, v rámci tohoto projektu realizovaného agenturou Factum Invenio se zjistilo, že školy, které již biopotraviny používají, nepocítily takové zvýšení cen, jakého se původně obávaly – u velké většiny škol vzrostly náklady na stravu o méně než 10%.<sup>51</sup> S navýšením v takovém rozsahu, by nakonec souhlasilo 20% dotazovaných z mého

---

<sup>50</sup> *Www.countrylife.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. BIOškoly. Dostupné z WWW: <<http://www.countrylife.cz/bioskoly/bio-prakticke-informace>>.

<sup>51</sup> *Www.countrylife.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. BIOškoly. Dostupné z WWW: <<http://www.countrylife.cz/bioskoly/bio-prakticke-informace>>.

dotazníkového šetření, dalších 36% dotazovaných bylo ochotno si připlatit i více, což znamená, že víc než polovina rodičů by souhlasilo s cenou obědů.

Cenový rozdíl mezi biopotravinami a potravinami konvenčními se značně liší produkt od produktu. Lze přednostně používat ty biopotraviny, kde je rozdíl nejmenší. Některé druhy biopotravin se dají sehnat i levněji než konvenční potraviny (Např. Mléko) záleží na samotném produktu. Je dobré vytipovat určité biopotraviny, které jsou levnější než běžné anebo nejsou o tolik dražší nežli běžné. Dále existují i speciální slevové programy, například kdyby se škola zapojila do běžícího projektu Bioškoly, mohla by odebírat biopotraviny za speciální snížené ceny.<sup>52</sup>

K nejčastějším argumentům proti nákupu biopotravin patří tvrzení, že jsou příliš drahé. Proti tomu maloobchod s biopotravinami nic nezmuže ani podhodnocováním cen. Správná kalkulace cen je navíc pro každý podnik důležitou součástí existenční jistoty. Jakou má tedy dávat maloobchod odpověď svým zákazníkům? Zde je na pomoc několik argumentů:

- Výroba biopotravin je nákladnější – jak v zemědělském podniku, tak při dalším zpracování (především u řemeslných produktů). Na výrobě biopotravin pracuje více lidí: v zemědělství, ve zpracování, v kontrolních organizacích i v obchodu.
- Ekologické produkční metody nejsou zaměřeny na velkovýrobu, ale na regionálně přizpůsobené druhy rostlin a zvířat. Opatření pro dosažení vysoké užitkovosti a výnosnosti se nepoužívají (princip „kvalita místo kvantity“).
- Náklady na práci a čas navíc strávený evidencí podnikání nezbytnou pro kontrolní organizaci. Kvalitní služby ve speciálních prodejnách biopotravin a zdravé výživy: zákazníci jsou obsluhováni, dostávají poradenství, smí ochutnat některé zboží, které není momentálně k dispozici.
- U bioproduktů se nepoužívají látky urychlující růst a zrání – kvalita potřebuje čas. Do cen konvenčních potravin nejsou započítány externí náklady (např. na vyčištění vod, odstraňování znečištění, apod.). Náklady na odstraňování

---

<sup>52</sup> *Www.countrylife.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. BIOškoly. Dostupné z WWW: <<http://www.countrylife.cz/bioskoly/bio-prakticke-informace>>.

ekologických škod, například při znečištění spodní vody, zaplatí spotřebitel na jiném místě.

- Cenová hladina velkých obchodních řetězců je cílenými marketingovými strategiemi udržována uměle na nízké úrovni.<sup>53</sup>

---

<sup>53</sup> MOUDRÝ, Jan. *Marketing bioprodukce*. České Budějovice : [s.n.], 2007. 39 s. ISBN 978-80-7394-034-8.

## 5 Shrnutí pro školu

ZŠ Jílové u Prahy je dostatečně vybavena a má všechny předpoklady pro zavedení biopotravin do školní jídelny. Vedoucí jídelny projevila souhlas se zavedením bia, ale nemá dostatečné informace, které by k zavedení biopotravin mít měla, obzvláště jí chybí informace o dodavatelích. Pro začátek by však škola mohla využít stávající dodavatele.

Mezi stálé dodavatele školy patří například Agrimex, který nabízí v sortimentu také biovýrobky. Tento dodavatel se osvědčil pro distribuci konvenčních potravin do školy a je výhodný už jen kvůli blízké, zhruba desetikilometrové vzdálenosti od školy, což by bylo zvláště výhodné i pro organické suroviny, zejména čerstvou zeleninu a ovoce. Dalším vhodným kandidátem na dodavatele při zavádění biopotravin, který se nachází v blízkosti školy ve Zvoli u Prahy, je firma Abatis.

Nezbytnou podmínkou pro zavedení biopotravin do školní jídelny je dosáhnout souhlasného postoje rodičů, k čemuž škola může využít dlouhodobě působící prostředek, a to v rámci výuky motivovat žáky. Z dotazníkového šetření mezi rodiči vyplynulo, že sice doma biopotraviny příliš nepreferují, ale ve škole by bio obědy spíše uvítali, jen by to nesmělo být příliš nákladné.

V rámci projektu zavedení biopotravin do školní jídelny by se mohl stát startovacím impulsem pro posun postojů jak žáků, tak rodičů výlet na ekologickou farmu, ke kterému mají žáci i rodiče v drtivé většině kladný postoj.

## 6 Závěr

V teoretické části jsem uvedla vybrané informace o ekologickém zemědělství ve světě i u nás, poukázala na regiony s největšími plochami ekologicky obhospodařované půdy a popsala vývoj rozsahu ploch zapojených do ekozemědělství v České republice za posledních deset let. Ekologické zemědělství produkuje biopotraviny, ve své práci jsem se zaměřila na vymezení a chápání tohoto pojmu a zrekapitulovala jak obecně přijímané výhody biopotravin, tak jejich nevýhody. Hlavní nevýhodou biopotravin je jejich cena oproti konvenčním potravinám, které jsem se blíže věnovala v samostatné kapitole práce. Kromě výhod a nevýhod biopotravin jsem neopomenula značení, kontrolní organizace, certifikaci a údaje biopotravin, které patří na etiketu bioproduktů. Dále uvádím, jaké mají biopotraviny zastoupení na českém trhu a jakou mají institucionální podporu a v neposlední řadě upozorňuji – kromě již dříve zavedených – na nové logo pro ekologickou produkci, a kdy může, musí a nesmí být použito.

Vzhledem k orientaci práce jsem do teoretické části zařadila téma zdravá výživa obecně, ale také jsem se konkrétně zmínila o stravování dětí a mládeže, a to kromě kritiky fastfoodových návyků například tím, že udávám příklady potravin, které jsou pro děti vhodné a nevhodné, případně čím se dají nevhodné potraviny nahradit.

Dále jsem se v teoretické části zaměřila na školní stravování v České republice a ve světě, jeho pravidlech a vývojových tendencích přejímaných z okolních zemí, a nakonec jakým způsobem se u nás zaváděly biopotraviny do škol včetně obecného popisu a zhodnocení několika probíhajících projektů.

V praktické části jsem analyzovala marketingové možnosti zavádění biopotravin do konkrétního školního zařízení, kterou byla základní škola v Jílovém u Prahy, jedním z důvodů pro výběr této školy bylo, že místní poměry této školy velmi dobře znám a také k němu přispělo to, že škola získala mezinárodní titul EKOŠKOLA.

Po získání souhlasu vedení ZŠ Jílové u Prahy jsem provedla kvalitativní výzkum formou strukturovaných rozhovorů s managementem školy a školní jídelny, a poté výběrové dotazníkového šetření s rodiči žáků, forma face to face interview mně, jako jedinému tazateli, přinesla další kvalitativní poznatky ze slovních komentářů k jinak



uzavřeným otázkám dotazníku. Informace získané v obou těchto fázích jsem využila při sestavení marketingového projektu pro tuto školu.

Šetřením bylo zjištěno, že ZŠ Jílové u Prahy není dostatečně informována o biopotravinách, ve své podstatě by o zavedení biopotravin do školní jídelny měla, ale nemá dostatečné informace o možnostech, které k zavedení biopotravin už má, postrádána byla informace o dodavatelích, přitom by pro začátek škola mohla využít stávající dodavatele, kteří je mají ve své širší nabídce.

Školní jídelna je technicky dobře vybavena a přechod na biopotraviny by nevyžadoval žádné dodatečné investice, pouze by se musel rozšířit systém objednávání jídel, který prozatím neumožňuje výběr z více jídel. Zaměstnanci školní jídelny procházejí pravidelnými školeními, což nejen přispívá k jejich připravenosti a schopnosti přizpůsobit se změnám, ale je to jedna z příležitostí pro marketingové působení ve prospěch zavedení biopotravin.

Největší obavy vzbuzoval cenový rozdíl, ačkoliv celkově není navýšení pro biopotraviny tak vysoké, spadá celý rozdíl do té části ceny, již hradí samotní rodiče a je tak prakticky mnohem citelnější, přesto je podle dotazníkového šetření téměř 60% rodičů ochotno si připlatit.

Ze SWOT analýzy dále vyplynulo, že potíže se zavedením biostravování plynou spíše z nutnosti dodržovat striktní pravidla a předpisy, a subjektivně vnímaná nedůvěra v pravost a lepší výživové hodnoty biopotravin vůbec, obavy ze snížení počtu strávníků související s růstem ceny a přehnaných představ o jeho výši. Nelze ignorovat hledisko, že paralelní bio a běžné stravování by vedlo k zostření sociálního napětí a hrozbě sociálního vyloučení žáků z příjmově slabších rodin.

K lepšímu přístupu žáků k biopotravinám a zdravé výživě přispívá samovolně vyučovací předmět environmentální výchova, spolu s rodiči jsou čím dál tím více informováni pomocí internetu a na konec i v různých reklamních akcích a tištěných propagačních materiálech. Mezi příležitostmi patří také možnost uskutečnit v rámci výuky, případně i každoročně, výlet na ekologickou farmu, který je atraktivní pro děti i rodiče a setkává se s kladným stanoviskem školy ze strany managementu a s velkou pravděpodobností i pedagogického sboru.

# Literatura

## Monografie

ČERVENKA, Jaroslav; KOVÁŘOVÁ, Kateřina. *Biopotraviny*. 1. Praha : [s.n.], 2005. 111 s. ISBN 80-213-1404-4.

FORŠT, Jaroslav . *Bio & dítě: bio i nebio zdravá výživa*. 1. Praha : IFP Publishing & Engineering, 2008. 159 s. ISBN 978-80-903997-1-6.

MOUDRÝ, Jan. *Marketing bioprodukce*. České Budějovice : [s.n.], 2007. 39 s. ISBN 978-80-7394-034-8.

VÁCLAVÍK, Tomáš . *Český trh s biopotravinami*. [s.l.] : české a slovenské odborné nakladatelství, 2009. 83 s.

## Internetové zdroje

NOVOTNÁ, Karolína. *Volnočasové aktivity a jejich význam v životě programátorů* [online]. [s.l.], 2010. 46 s. Bakalářská práce. Masarykova univerzita. Dostupné z WWW: <[http://is.muni.cz/th/259750/fsps\\_b/BP-KAROLINA\\_NOVOTNA.txt](http://is.muni.cz/th/259750/fsps_b/BP-KAROLINA_NOVOTNA.txt)>.

VESELÁ, Iva. *Www.Bio-Life.cz* [online]. 30.11.2008 [cit. 2010-07-12]. *Biopotraviny*. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-life.cz/clanky/bio/biopotraviny---pro-a-proti.html>>.

*Www.biodoskol.cz* [online]. 2009 [cit. 2010-03-28]. *Proč bio do škol?*. Dostupné z WWW: <<http://www.biodoskol.cz/?o=8>>.

*Www.bio-info.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. *Jak používat nové evropské logo pro biopotraviny*. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/jak-pouzivat-nove-evropske-logo-pro-biopotraviny>>.

*Www.bio-info.cz* [online]. 21.6.2010 [cit. 2010-07-01]. *Projekty řešili zavádění biopotravin do škol*. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/projekty-resili-zavadeni-biopotravin-do-skol?lang=1&ref=m&source=email>>.

*Www.bio-info.cz* [online]. 2008 [cit. 2010-07-01]. Velká Británie: Revoluce ve školním stravování. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/zpravy/velka-britanie-revoluce-ve-skolnim-stravovani>>.

*Www.bio-info.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Výrobci biopotravin. Dostupné z WWW: <<http://www.bio-info.cz/seznamy/firmy/agrimex-vestec-a-s>>.

*Www.biopotraviny.info.html* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Nejen zebra. Dostupné z WWW: <[http://www.biopotraviny.info/nejen\\_zebra.html](http://www.biopotraviny.info/nejen_zebra.html)>.

*Www.biospotrebitel.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Biospotřebitel. Dostupné z WWW: <[http://www.biospotrebitel.cz/page.php?&selected=1241@ion=2&a\\_charakteristika=farma&form=0&detail=130](http://www.biospotrebitel.cz/page.php?&selected=1241@ion=2&a_charakteristika=farma&form=0&detail=130)>.

*Www.countrylife.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-22]. BIOškoly. Dostupné z WWW: <<http://www.countrylife.cz/bioskoly/>>.

*Www.countrylife.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. BIOškoly. Dostupné z WWW: <<http://www.countrylife.cz/bioskoly/bio-dodavatele-biopotravin>>.

*Www.countrylife.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. BIOškoly. Dostupné z WWW: <<http://www.countrylife.cz/bioskoly/bio-prakticke-informace>>.

*Www.eagri.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-05-27]. Zemědělství. Dostupné z WWW: <<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/loga-a-znaceni/>>.

*Www.eagri.cz* [online]. 11.2.2010 [cit. 2010-05-27]. Zemědělství. Dostupné z WWW: <<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/aktuality/nove-evropske-bio-logo.html>>.

*Www.idnes.cz* [online]. 21.3.2008 [cit. 2010-07-15]. Ekonomika. Dostupné z WWW: <[http://ekonomika.idnes.cz/jak-cist-etikety-a-co-nesmi-chybet-dl0-/test.aspx?c=A080321\\_161434\\_test\\_maf](http://ekonomika.idnes.cz/jak-cist-etikety-a-co-nesmi-chybet-dl0-/test.aspx?c=A080321_161434_test_maf)>.

*Www.kez.cz* [online]. 20.4.2010 [cit. 2011-05-31]. Kontrola ekologického zemědělství. Dostupné z WWW: <<http://www.kez.cz/node/79>>.

Www.nazeleno.cz [online]. 2008 [cit. 2010-05-27]. Biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/biopotraviny-1/biopotraviny-vse-co-potrebujete-vedet-pred-nakupem.aspx>>.

Www.nazeleno.cz [online]. 2009 [cit. 2010-05-31]. Biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/zdrava-vyziva-2/biopotraviny-zdravi-ztloustnout-lze-i-po-organickem-jidle.aspx>>.

Www.nazeleno.cz [online]. 2010 [cit. 2010-05-27]. Ekologické zemědělství v ČR. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/biopotraviny-1/ekologicke-zemedelstvi-v-cr-jak-jsme-na-tom.aspx>>.

Www.nazeleno.cz [online]. 2010 [cit. 2010-05-31]. Zdravá výživa. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/zdrava-vyziva-2/>>.

Www.npj.cz [online]. 2010 [cit. 2011-06-28]. Národní politika kvality. Dostupné z WWW: <<http://www.npj.cz/program-ceska-kvalita/o-programu/>>.

Www.odbornehubnuti.cz [online]. 2010 [cit. 2011-08-24]. Pyramida zdravé výživy. Dostupné z WWW: <<http://www.odbornehubnuti.cz/pyramida-zdrave-vyzivy/>>.

Www.zsjilove.cz [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Ekologie. Dostupné z WWW: <<http://www.zsjilove.cz/ekologie.html>>.

Www.zsjilove.cz [online]. 2010 [cit. 2010-07-12]. Historie školy. Dostupné z WWW: <[http://www.zsjilove.cz/historie\\_skoly.html](http://www.zsjilove.cz/historie_skoly.html)>.

Www.zsjilove.cz [online]. 2009 [cit. 2010-07-12]. Základní škola Jílové u Prahy. Dostupné z WWW: <[http://www.zsjilove.cz/pdf/vyrocní\\_zprava\\_2008\\_2009.pdf](http://www.zsjilove.cz/pdf/vyrocní_zprava_2008_2009.pdf)>.

Www.zsjilove.cz [online]. 2008 [cit. 2010-07-12]. Školní jídelna. Dostupné z WWW: <[http://www.zsjilove.cz/skolni\\_jidelna.html](http://www.zsjilove.cz/skolni_jidelna.html)>.

Www.zsjilove.cz [online]. 2007 [cit. 2010-07-12]. Organizační řády. Dostupné z WWW: <[http://www.zsjilove.cz/organizacni\\_rady.html](http://www.zsjilove.cz/organizacni_rady.html)>.

## Přílohy

Příloha 1 Vybrané výrobky a jejich hodnoty

| Výrobek                                 | Kalor. hodnota           | Tuky   | Cukry  | Bílkoviny | Soli      |
|---|--------------------------|--------|--------|-----------|-----------|
| Bio instantní polévka (houbová)         | 113 kJ / 100 ml pokrmu   | 0,2 g  | 4,6 g  | 1,6 g     | neuvedeno |
| Běžná instantní polévka (houbová)       | 90 kJ / 100 ml pokrmu    | 0,5 g  | 3,5 g  | 0,5 g     | 0,32 g    |
| Bio konzerv. filety ze sledů v tomatě   | 1 042 kJ / 100 g výrobku | 20 g   | 7,2 g  | 10 g      | 0,6 g     |
| Běžná konzerv. filety ze sledů v tomatě | 892 kJ / 100 g výrobku   | 15,3 g | 6,3 g  | 12,6 g    | neuvedeno |
| Bio dětská kaše (mléčná, rýžová)        | 1 706 kJ / 100 g směsi   | 10 g   | 66,2 g | 12,4 g    | neuvedeno |
| Běžná kaše (mléčná, rýžová)             | 1 750 kJ / 100 g směsi   | 10 g   | 69 g   | 13 g      | 0,13 g    |
| Bio jogurt (ovocný, cereálie)           | 440 kJ                   | 3 g    | 17 g   | 2,8 g     | neuvedeno |
| Běžný jogurt (ovocný, cereálie)         | 420 kJ                   | 3,2 g  | 14,2 g | 3,4 g     | 0,03 g    |

Zdroj: *Www.nazeleno.cz* [online]. 2009 [cit. 2010-05-31]. Biopotraviny. Dostupné z WWW: <<http://www.nazeleno.cz/bio/zdrava-vyziva-2/biopotraviny-zdravi-ztloustnout-lze-i-po-organickem-jidle.aspx>>.

Příloha 2 Pyramida zdravé výživy



Zdroj: *Www.odbornéhubnutí.cz* [online]. 2010 [cit. 2011-08-24]. Pyramida zdravé výživy. Dostupné z WWW: <<http://www.odbornehubnuti.cz/pyramida-zdrave-vyzi-vy/>>.

## Pyramida zdravé výživy

Je to už pár let, co se zjistilo, že příčina celosvětového nárůstu obezity i cukrovky souvisí s nadměrnou konzumací sacharidů (doporučovaných dříve) zejména těch s vysokým glykemickým indexem (bílá mouka, škroby, loupaná rýže...). Zvedají totiž hladinu cukru v krvi, následně se vyplavuje inzulin, který vede k ukládání přebytečné energie v podobě tuku. Pokud se nepoužívá k jejich spalování individuální kondiční cvičení, je zle. Čím víc cukru, tím víc inzulinu a větší pravděpodobnost vzniku cukrovky. Díky tomu sacharidy upadly částečně v nemilost, zato začala růst popularita bílkovin. Rehabilitace se dočkaly i tuky, zejména rostlinné s nízkým obsahem transmastných kyselin. V současné době, zejména obézním lidem, se doporučuje přijímat asi 30 % energie z tuků, 30 % z bílkovin a 40 % ze sacharidů.

Pyramida pro hubnutí se ještě liší: téměř neomezeně lze konzumovat potraviny s vysokým obsahem vlákniny a vody, tj. zeleninu a houby. Dále pak především bílkoviny (ryby, drůbež, nízkotučné mléčné produkty), omezit je nutné např. i celozrnné pečivo a ovoce, skoro zakázanou špičku tvoří živočišné tuky a cukry, vhodné nejsou ani přílohy jako rýže, knedlíky, brambory apod. s vysokým glykemickým indexem.<sup>54</sup>

### Příloha 3 Dodavatelé biopotravin

| <b>Dodavatel/farma</b> | <b>Místo</b>  | <b>Výrobky</b>                      |
|------------------------|---------------|-------------------------------------|
| Biopark s. r. o.       | Velký Šenov   | hovězí a kuřecí maso                |
| Jan Hlaváč             | Březí         | cibule, sezónní zelenina            |
| Jaroslav Mach          | Osová Bítýška | brambory, pšenice, Hokkaido, česnek |

<sup>54</sup> NOVOTNÁ, Karolína. *Volnočasové aktivity a jejich význam v životě programátorů* [online]. [s.l.], 2010. 46 s. Bakalářská práce. Masarykova univerzita. Dostupné z WWW: <[http://is.muni.cz/th/259750/fsps\\_b/BP-KAROLINA\\_NOVOTNA.txt](http://is.muni.cz/th/259750/fsps_b/BP-KAROLINA_NOVOTNA.txt)>.

|                                     |                           |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Ing. Bedřich Plíšek                 | Hořice – Vinice           | jablka                          |
| Zemědělství Malšovice               | Malšovice                 | jablka                          |
| Kozí farma Břeží                    | Rožmitál pod<br>Třemšínem | kozí mléko a mléčné<br>produkty |
| Camphill České<br>Kopisty           | České Kopisty             | sezónní zelenina                |
| AROMATIS s.r.o.                     | Praha 4                   | syrovátka Amálka                |
| ASTROM export –<br>import s.r.o.    | Praha 4                   | sýry Amálka, máslo              |
| SONNENTOR, s.r.o.                   | Čejkovice                 | čaje                            |
| Ing. Milan Horský                   | Svitavy                   | těstoviny                       |
| Tradice Bílých Karpat               | Hostětín                  | jablečný mošt                   |
| Moštovna výroba<br>nápojů s.r.o.    | Lažany                    | mošty                           |
| VETO ECO s.r.o.                     | Kladno                    | tofu                            |
| Ekolog. zem.<br>Komárková Dobromila | Sádek                     | sezónní zelenina                |
| BEMAgro, a.s.                       | Malonty                   | brambory, obiloviny,<br>mléko   |

|                            |                    |                             |
|----------------------------|--------------------|-----------------------------|
| bionebio                   | Zdice              | velkoobchod                 |
| Dr.Pintíř                  | Nedaničky          | med                         |
| Lifefood CZ                | Praha 2            | syrová strava               |
| Extrudo Bečice s.r.o.      | Bečice             | instantní luštěninové směsi |
| Polabské mlékárny a.s.     | Poděbrady          | mléčné výrobky              |
| Freshtaste s.r.o.          | Praha 8            | sušené ovoce, nápoje        |
| Jan Maštaliř – St. Pierre  | Petrovice          | výrobky z kozího mléka      |
| PV. Cvikov s.r.o.          | Postřelná          | hovězí a kuřecí maso        |
| ZEMSPOL s.r.o.             | Velký Šenov        | hovězí maso                 |
| Angusland s.r.o.           | Nové Zákupy        | hovězí maso                 |
| Ekodružstvo Severozápad    | Praha              | hovězí maso                 |
| Farmy Frýdlant a.s.        | Frýdlant v Čechách | hovězí maso                 |
| Biopotraviny s.r.o.        | Velký Šenov        | hovězí maso                 |
| Zelená louka s.r.o.        | Levínské Petrovice | hovězí maso                 |
| SPO-ZEM Nový Kostel s.r.o. | Nový Kostel        | hovězí maso                 |



|                         |              |             |
|-------------------------|--------------|-------------|
| Farma Svitavka s.r.o.   | Nové Zákupy  | kuřecí maso |
| Verneřický Angus s.r.o. | Verneřice    | kuřecí maso |
| Agrome s.r.o.           | Horní Police | kuřecí maso |

Zdroj: *Www.countrylife.cz* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. BIOškoly. Dostupné z WWW: <  
<http://www.countrylife.cz/bioskoly/bio-dodavatele-biopotravin> >.

#### Příloha 4 Dotazník pro rodiče žáků

##### 1) Jak jste spokojen/na se současnou kvalitou stravování ve školní jídelně?

- \_1\_ velmi spokojen/na
- \_2\_ spokojen/na
- \_3\_ ani ani
- \_4\_ nespokojen/na
- \_5\_ velmi nespokojen/na

##### 2) Uvítal/la byste používání biopotravin při přípravě jídel a proč?

- \_1\_ Ano
- \_2\_ Ne

2B) Proč .....

.....

.....

.....

**3) Suroviny v biokvalitě jsou dražší a znamenají zvýšení ceny obědů. Byli byste ochotni si připlatit za to, aby se vaše dítě lépe stravovalo?**

\_1\_ určitě ano

\_2\_ spíše ano

\_3\_ spíše ne

\_4\_ určitě ne

**4) Pokud ano, O kolik procent vyšší cenu byste byl/la ochotna za stravu (svačina, oběd, svačina) zaplatit?**

\_1\_ Nejsem ochoten/tna platit více

\_2\_ Jsem ochoten/tna platit cca o 10-20 % více (2-5 Kč)

\_3\_ Jsem ochoten/tna platit cca o 30-50 % více (7-12 Kč)

\_4\_ Jsem ochoten/tna platit cjakékoliv zvýšení

4B) Podle vedení jídelny by biovaření zvedlo cenu pro žáky o 100%. Co na to říkáte?

.....

.....

.....

**5) Vaříte doma z biopotravin?**

\_1\_ určitě ano

\_2\_ spíše ano

\_3\_ spíše ne

\_4\_ určitě ne

**6) Pokud ano, v jakém rozmezí?**

\_1\_ denně { určitě ano }

\_2\_ často { spíše ano }

\_3\_ občas { spíše ne }

\_4\_ nikdy { určitě ne }

**7) Pokud ne, Snažíte se nakupovat alespoň nějaké biopotraviny? Jaké?**

\_1\_ určitě ano

\_2\_ spíše ano

\_3\_ spíše ne

\_4\_ určitě ne

7B) Jaké? .....

.....

.....

**8) Chtěl/la byste se o biopotravinách dozvědět více?**

- \_1\_ určitě ano
- \_2\_ spíše ano
- \_3\_ spíše ne
- \_4\_ určitě ne

**9) Pokud ano, kde by Vám to vyhovovalo nejvíce?**

- \_9\_ *Nechce se nic dozvědět*
- \_1\_ Ano \_2\_ Ne --> informační letáky
- \_1\_ Ano \_2\_ Ne --> časopisy
- \_1\_ Ano \_2\_ Ne --> přednáška
- \_1\_ Ano \_2\_ Ne --> exkurze na biofarmu např.zorganizována školou

**10) Souhlasil/la byste s tím, aby jeden ze školních výletů byl na ekofarmu?**

- \_1\_ určitě ano
- \_2\_ spíše ano
- \_3\_ spíše ne
- \_4\_ určitě ne

**Děkujeme za vyplnění dotazníku a velice uvítáme Vaše připomínky, náměty, dotazy, a podněty:**

.....

.....

.....

**Pro rodiče, kteří bio nechtějí:**

**21) Myslíte si, že biopotraviny nejsou kvalitnější než běžné potraviny? Proč?**

- \_1\_ Ano
- \_2\_ Ne
- \_3\_ Nevím

21B) Proč .....

.....

.....

**22) Věříte tomu, že biopotravina označená logem BIO je opravdu Biopotravina? Proč ne?**

- \_1\_ Ano
- \_2\_ Ne
- \_3\_ Nevím

22B) Proč ne .....

.....

.....

**23) Mají podle vás biopotraviny omezený sortiment? Proč?**

- \_1\_ Ano
- \_2\_ Ne
- \_3\_ Nevím

23B) Proč .....

.....

.....

**24) Mají Vaše děti zájem o biopotraviny? Proč ne?**

- \_1\_ Ano
- \_2\_ Ne
- \_3\_ Nevím

24B) Proč ne .....

.....

.....

**25) Myslíte si, že je problém v distribuci a zásobování? Proč?**

\_1\_ Ano

\_2\_ Ne

\_3\_ Nevím

25B) Proč .....

.....

.....

**26) Vidíte problém v náročnosti na skladování a hygienu? Proč?**

\_1\_ Ano

\_2\_ Ne

\_3\_ Nevím

26B) Proč .....

.....

.....

Zdroj: vlastní zpracování

## Příloha 5 Jídelní lístek

| Pondělí 7. června 2010 |                     |                                     |
|------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1                      | <i>Polévka</i>      | s vaječnou jíškou                   |
|                        | <i>Hlavní jídlo</i> | smažené rybí prsty, bramborová kaše |
|                        | <i>Doplňěk</i>      | kompot, čaj                         |

  

| Úterý 8. června 2010 |                     |  |
|----------------------|---------------------|--|
| 1                    | <i>Polévka</i>      | zeleninová s rýží                      |
|                      | <i>Hlavní jídlo</i> | svíčková na smetaně, houskové knedlíky |
|                      | <i>Doplňěk</i>      | čaj, ovocný nápoj                      |

  

| Středa 9. června 2010 |                     |                            |
|-----------------------|---------------------|----------------------------|
| 1                     | <i>Polévka</i>      | rajská s ovesnými vločkami |
|                       | <i>Hlavní jídlo</i> | vepřové na kmíně, brambory |
|                       | <i>Doplňěk</i>      | mléčný dezert, čaj         |

  

| Čtvrtek 10. června 2010 |                     |                                   |
|-------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 1                       | <i>Polévka</i>      | bramborová                        |
|                         | <i>Hlavní jídlo</i> | krutí rizoto sypané sýrem, č.řepa |
|                         | <i>Doplňěk</i>      | ovoce, čaj                        |

  

| Pátek 11. června 2010 |                     |  |
|-----------------------|---------------------|--|
| 1                     | <i>Polévka</i>      | frankfurtská, chléb                    |
|                       | <i>Hlavní jídlo</i> | čočka s cibulkou, vařené vejce, okurka |
|                       | <i>Doplňěk</i>      | moučník, čaj, mléko                    |

Zdroj: [Www.zsjilove.cz](http://www.zsjilove.cz) [online]. 2010 [cit. 2010-07-21]. Jídelní lístek. Dostupné z WWW: <[http://www.jidelna.cz/index.php?page=listek&Zarizeni\\_ID=178&Zacatek=2010-06-01&DelkaSelect=Mesic&](http://www.jidelna.cz/index.php?page=listek&Zarizeni_ID=178&Zacatek=2010-06-01&DelkaSelect=Mesic&)>.



| Pondělí 3. května 2010 |                     |  |
|------------------------|---------------------|--|
| 1                      | <i>Polévka</i>      | fazolová, pečivo                                     |
|                        | <i>Hlavní jídlo</i> | jogurtové knedlíčky, jahodová omáčka, zakys. smetana |
|                        | <i>Doplněk</i>      | čaj, bílá káva                                       |

  

| Úterý 4. května 2010 |                     |                                 |
|----------------------|---------------------|---------------------------------|
| 1                    | <i>Polévka</i>      | špenátová                       |
|                      | <i>Hlavní jídlo</i> | kuřecí špízy, brambory          |
|                      | <i>Doplněk</i>      | šopský salát, čaj, ovocný nápoj |

  

| Středa 5. května 2010 |                     |                                     |
|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1                     | <i>Polévka</i>      | zeleninová s těstovinami            |
|                       | <i>Hlavní jídlo</i> | segedínský guláš, houskové knedlíky |
|                       | <i>Doplněk</i>      | ovoce, čaj                          |

  

| Čtvrtek 6. května 2010 |                     |                                      |
|------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| 1                      | <i>Polévka</i>      | kuřecí čínská                        |
|                        | <i>Hlavní jídlo</i> | zapečené těstoviny s uz. masem,      |
|                        | <i>Doplněk</i>      | sterilovaný salát, čaj, ovocný nápoj |

  

| Pátek 7. května 2010 |                     |                                      |
|----------------------|---------------------|--------------------------------------|
| 1                    | <i>Polévka</i>      | hráškový krém s kroužky              |
|                      | <i>Hlavní jídlo</i> | nakládaný kuřecí plátek, brambory    |
|                      | <i>Doplněk</i>      | zeleninová obloha, čaj, ovocný nápoj |

Zdroj: [www.zsjilove.cz](http://www.zsjilove.cz) [online]. 2010 [cit. 2010-07-21]. Jídelní lístek. Dostupné z WWW: <[http://www.jidelna.cz/index.php?page=listek&Zarizeni\\_ID=178&Zacatek=2010-05-01&DelkaSelect=Mesic&](http://www.jidelna.cz/index.php?page=listek&Zarizeni_ID=178&Zacatek=2010-05-01&DelkaSelect=Mesic&)>.