

Jiho česká univerzita v českých Budějovicích, Zemědělská
fakulta

Uplatnění biopotravin ve veřejných stravovacích zařízeních v České republice a Rakousku

Diplomová práce

Miroslava Kostková

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

Kaplice 2011

Pod kování

Děkuji svému vedoucímu diplomové práce prof. Ing. Janu Moudrému, CSc. za vedení diplomové práce a cenné připomínky a rady, které mi poskytoval v průběhu studia.

Prohlášení, že jsem svou diplomovou práci na téma: ŠUplatnění biopotravin ve veřejných stravovacích zařízeních v České republice a Rakousku vypracovala samostatně za pomoci uvedené literatury a vlastních získaných poznatků a po odborných konzultacích s vedoucím diplomové práce.

í í í í í í í ..

Miroslava Kostková

V Kaplici dne 15.4. 2011

Obsah

1. Souhrn	4
2. Summary	6
3. Úvod.....	7
4. Literární p ehled	8
4.1. Ekologické země d lství	8
4.2. Vývoj EZ ve sv t	11
4.3. Vývoj EZ v R.....	12
4.4. Vývoj EZ v Rakousku.....	14
4.5. Struktura EZ v R a Rakousku	15
5. Biopotraviny	17
5.1. Biopotraviny v R a Rakousku	19
5.2. Význam biopotravin	21
5.3. Produkce biopotravin.....	22
5.4. Ceny biopotravin	26
5.5. Prodej biopotravin	26
6. Propagace ekologického země d lství a biopotravin.....	27
7. Cíl práce	29
8. Metodika	30
9. Výsledky	31
10. Diskuse	114
11. Záv r.....	118
12. Použitá literatura	120
13. Přílohy	125
13.1. Příloha I.	125
13.2. Příloha II.	127

1. Souhrn

V práci byla sledována struktura stravy ve vybraných stravovacích zařízeních v České republice a porovnávána s vybranými rakouskými stravovacími zařízeními.

Z analýzy vyplývá, že Rakousko je oproti České republice napřed nejen v množství používaných biopotravin, ale i ve znalostech, které se biopotravin týkají. A to nejen ve veřejných stravovacích zařízeních, ale i v domácnostech.

V dotazníkovém šetření byly zjištěny znalosti ohledně biopotravin, zásad, podle jakých se připravují, kde se dají koupit, v jaké cenové relaci se pohybují, názor na kvalitu biopotravin, zájem lidí o jídla z biopotravin a jak často se biopotraviny používají v domácnostech nejen českých, ale i rakouských. Dále byly zjištěny možnosti využití ve školních stravovacích zařízeních, dle vody, proč se biopotraviny často nepoužívají a další. Toto vše bylo zjištěno u dětí z mateřské školy, základní školy, studentů vysoké školy a u vedoucích pracovníků dotazovaných kuchyní.

Výsledkem je, že se v České republice používají biopotraviny téměř výhradně jen v domácnostech a velmi zřídka. Zatímco v kuchyních školních zařízení o ně není veliký zájem ani ze strany strávníků ani zaměstnanců kuchyní. Naproti tomu v Rakousku jsou biopotraviny běžně používány jak v domácnostech, tak i ve veřejných stravovacích zařízeních a jejich používání je zde považováno za přirozené.

SWOT analýza vytvořená z několika zdrojů poskytnutých MZe, ukazuje na vhodnost zavedení biopotravin do nabídky jídelníčku.

Znalost pojmu „biopotravina“ se postupně zvyšuje, z čehož dotazníkového šetření vyplývá, že tento pojem zná 72% studentů a 75% zaměstnanců kuchyní. V Rakousku na tuto otázku vedlo odpověď 100% dotazovaných. 13% dotazovaných respondentů by uvítalo nabídku jídel z biopotravin ve svých jídelnách, v rakouských jídelnách by ocenili vyšší zastoupení jídel z biopotravin. 60% studentů v dotazníku uvedlo, že se biopotraviny dají koupit v supermarketu, zatímco v Rakousku převažuje nákup biopotravin přímo na ekofarmě. Nejčastěji se v České republice kupují s označením bio ovoce a zelenina, na druhém místě je mléko a mléčné výrobky.

Na rozdíl od Rakouska, kde se nejvíce nakupuje bio mléko a mléčné výrobky, na druhém místě ovoce a na třetím místě zelenina.

2. Summary

The paper studied the structure of meals in selected restaurants in the Czech Republic and compared with selected Austrian catering facilities.

The analysis shows that Austria is against the Czech Republic ahead of not only the quantity used in organic food, but also in the knowledge that is related to organic food. And not just in public catering facilities, but also in households.

In the questionnaire survey was to determine knowledge about organic foods, the principles under which they were prepared, where you can buy at what price range varies. About the quality of organic food, people's interest in organic food, organic food as often used in homes both Czech and Austrian. Were also detected in the possibilities of school catering facilities, the reasons why organic food is often used and more. All of this was examined children's nursery school, primary school pupils and college students and executives interviewed kitchen.

The result is that in the Czech Republic are used almost exclusively organic foods at home and rarely. While in the kitchens of school facilities for them is great interest either from the kitchen diners and employees. By contrast, in Austria, organic food is commonly used both in households and in public catering facilities and their use is considered an asset.

SWOT analysis derived from several sources provided by the Ministry of Agriculture, shows the appropriateness of inclusion of organic food to offer menus.

Understanding the concept of organic food is gradually increasing, from our survey suggests that this concept students know 72% and 75% of staff kitchen. In Austria, this question knew the answer 100% of the respondents. 13% of respondents would welcome the offer of meals of organic foods in their cafeterias, dining halls in the Austrian would appreciate higher proportion of organic food. 60% of students in the questionnaire said that they can buy organic food in supermarkets, while in Austria prevails buy organic food directly on the farm. Most in the Czech Republic to sign purchase organic fruits and vegetables, in second place as milk and dairy products. In contrast to Austria, where most purchases organic milk and dairy products, fruit in second place and third place is vegetables.

3. Úvod

Biopotraviny, jako produkt ekologického zemědělství, patří k nejpřirozenějšímu druhu lidské potravy. Lovkovi od pradávna pěstoval na polích a s pomocí primitivních nástrojů rostliny, které mu sloužily k obživě. Postupně začal objevovat, že existují látky, které mohou podpořit růst a výnos rostlin. I když mu ze začátku stačil chlévský hněj od domestikovaných zvířat, s postupným růstem populace a většími nároky obyvatelstva na množství potravy se lovkovi uchýlil k používání umělých přípravků. Ty však nejsou prospěšné pro lidské zdraví a někdy mohou být škodlivé nejen pro lovka, ale i pro jeho okolí.

Konzumace biopotravin je vlastně návrat k tomu druhu potravy, který je lovkovi i hospodářským zvířatům přirozenější a který ho provázel po mnoho let.

Ekologické zemědělství, které bylo lovkovi vlastní od jeho prvních zemědělských kroků a pokusů, bylo ve snaze vyprodukovat více a více potravy na mnoho let odsunuto. Dalo by se říci, že na něj bylo zapomenuto a bylo obnoveno až v roce 1924 v Rakousku. Odtud se ekologické zemědělství rozšířilo do Německa a postupem let i do ostatních okolních států.

Ekologické zemědělství a s ním spojená produkce biopotravin je stále na vzestupu, ale ještě má před sebou dlouhou cestu, na které musí překonávat různé překážky, jako jsou předsudky, negativní postoje k tomuto odvětví zemědělství a mnoho dalších.

4. Literární pohled

4.1. Ekologické zemědělství

Ekologické zemědělství vzniklo jako reakce na negativní změny, které prodalo zemědělství zejména po druhé světové válce. Tehdy přinesla snaha o soběstačnost v produkci potravin jednotlivých států v nově uspořádané Evropskou intenzifikaci s negativními vlivy na krajinu, na jednotlivé složky životního prostředí a v konečném důsledku i na kvalitu potravin (Mápatka, Niggli a kol, 2008).

Ekologické zemědělství spoléhá na místní zdroje, dává možnost práce více lidem než konvenční zemědělství a je přetrvává k životnímu prostředí, proto ne pouští herbicidy a syntetické pesticidy (Mápatka, Urban, 2006). V tomto odlišném zemědělství se nepoužívají geneticky modifikované organismy a zachovává se rozmanitost flory i fauny (PRO-BIO). Produkuje kvalitní biopotraviny. Jeho hlavním cílem je dlouhodobá udržitelnost a hospodářská výkonnost i ohleduplnost ve vztahu k přírodě, chovaným zvířatům a lidem, kterým zajišťuje práci a hlavně pro které produkuje kvalitní a bezpečné potraviny (Mápatka, Urban, 2006).

Je to zvláštní druh hospodaření, který používá pro životní prostředí přetrvává způsoby k potlačování plevelů, škůdců a chorob, zakazuje použití syntetických pesticidů a hnojiv. V chovu hospodářských zvířat dbá jejich etologických a fyziologických potřeb tím, že zvířata mají dostatek pohybu a přístup na pastvu. Nejsou jim preventivně podávány antibiotika a steroidní hormony, jako v konvenčních chovech. Důležitá je celková harmonie agroekosystému a jeho biologická rozmanitost. Upřednostňuje obnovitelné zdroje energie a recyklaci surovin (Mápatka a kol, 2007). Mápatka, Urban (2008) uvádí, že je to produktivní a efektivní forma hospodaření s nízkými vstupy, ale s poměrně vysokými výstupy (výnosy) hlavně ve formě kvalitních produktů.

Přetrvává ekologického zemědělství je v minimalizování vkladů dodatečné energie do agroekosystému a omezení znečištění prostředí. Omezuje rozklad stávající organické hmoty v půdě, a tím omezuje množství emisí dusíku a CO₂ do ovzdušší (Sauerbeck, 2001; Vellinga et al., 2004; Grandy a Robertson, 2006) i

absorpci dusíku do p dního podloží (Davies et al., 2001; Berntsen et al., 2006). Podle Haas, Wetterich, Kopke (2001), hospoda ní na ekofarmách m ůe snížit negativní abiotické dopady.

Ekologické zem d lství nabídlo nový komplexní p ístup, který p íná-í východiska nejen s ohledem na ochranu flivotního prost edí. Díky celopodnikové kontrole a certifikaci produkce zohled uje i ekonomickou stránku snížení výnos (nepoužívání chemických pomocných látek) a p ípadných vícenáklad , jako je více kultivace, ru ní práce a vy-í náklady spojené s welfare chovaných zví at (Třapatka, Urban, 2008). Zásady welfare jsou takové, ůe zp sob chovu zaji- uje zví at m zdraví, pohodu a p írozené chování odpovídající druhu zví at (Bartussek, 1988). Navíc ekologicky krmená zví ata mají lep-í zdravotní stav a plodnost nejl zví ata z konven ních chov (Aehnelt a Hahn, 1973, Gottschwesi, 1975, Staiger, 1986) a ekologicky hospoda ící podniky mohou poufít pouze osivo množené v podmínkách ekologického zem d lství (Lammerts, 2002).

Podle Sm rnice FAO/WHO Alimentarius pro ekologické potraviny je ekologické zem d lství holistický systém ízení produkce, jenfl podporuje a zlep-uje zdravotní stav agrárního ekosystému, v etn biodiverzity, biologických cykl , a biologické aktivity p dy. ídí se tím, ůe regionální podmínky vyfladují systémy p ízp sobené danému místu. Toho dosahuje poufíváním, kde je to možné, agronomických, biologických a fyzikálních metod, oproti poufívání syntetických látek, s cílem dosáhnout v-ech funkcí systému (Moudrý a kol, 2007).

Ekologické zem d lství je v Evrop í u nás uznávanou metodou, která je p esn ě definována zákonem. Pouze ekologi tí zem d lci mohou své produkty (suroviny i potraviny) ozna ovat jako BIO í EKO. Jejich -etrné hospoda ní je sice nutno kompenzovat dotacemi, av-ak krom spot ebitel , ekonom í a politik tento zp sob hospoda ní uznávají í v dci. Jako model setrvalého zem d lského hospoda ní je doporu ují pro zachování kulturní krajiny a udrflení osídlenosti na venkov .

Vytvo ní metod ekologického zem d lství, kterému se u nás je-t p ed rokem 1990 íkalo také alternativní í organické, bylo motivováno v minulém století zejména negativy tehdej-ího zpr mysln ného zem d lství, které za alo po-kozovat p írodu, -patn zacházelo s chovanými zví aty, sniflovalo kvalitu potravin, ohroflovalo sociální jistoty rolník í zdraví populace (Třapatka, Urban, 2006). Podle Hoffmann (1988) má zem d lská produkce významný vliv na zdraví.

Provoz zemědělského podniku a výroba biopotravin jsou v celém procesu upraveny zákonem č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, v platném znění a nařízením Rady (ES) č. 834/2007. Zákon ani nařízení neřeší otázku státní podpory ekologického zemědělství nebo poskytování dotací pro ekologické zemědělství. Tato problematika je řešena příslušným nařízením vlády, v současné době je to nařízení vlády č. 79/2007 Sb., o provádění agroenvironmentálních opatření, ve znění pozdějších předpisů (MZe, 2008).

Kontrolu registrovaných ekologických podnikatelů, zpracovatelů bioproduktů, obchodníků a dalších registrovaných osob ve smyslu zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, zajišťují tři kontrolní organizace pověřené ministerstvem zemědělství, a to:

ÉKEZ o. p. s., www.kez.cz

ÉABCERT AG, www.abcert.cz

ÉBiokont CZ, s. r. o., www.biokont.cz (ANONYM1)

Jejich úkolem je kontrolovat, zda zemědělský podnik řádně dodržuje právní předpisy pro ekologické zemědělství, zaručit konzumentům pravost bioproduktu, umožnit producentovi používat ochrannou známku u uznaných bioproduktů a chránit je před nekalou konkurencí (Václavík, 2008).

Na výkon kontroly dohlíží jako zodpovědný úřad odbor environmentálního a ekologického zemědělství ministerstva zemědělství. Inspektoři kontrolních organizací pověřených ministerstvem zemědělství uskutečnili v roce 2010 celkem 1825 kontrol (BIOKONT, 2011). Při zjištění neshody s podmínkami ekologických podnikatelů nebo jiných registrovaných osob s pravidly stanovenými nařízením Rady (ES) č. 834/2007 nebo zákonem č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, které nebyly ošetřeny povolenou výjimkou, byla uplatněna následující opatření:

upozornění

podmíněné vydání certifikátu

odebrání certifikátu

podnět na zahájení správního řízení ze strany KO

zahájení správního řízení

rozhodnutí

Rozhodnutí o odebrání certifikace byla v roce 2010 udlována zejména z důvodu porušení právních předpisů ve smyslu poučitelé mo eného osiva, zpracování

produkce na necertifikované lince, použití nepovolených látek v rostlinné produkci, porušení zásad welfare a použití nepovolených krmiv (BIOKONT, 2011).

4.2. Vývoj EZ ve světě

Tradiční zemědělství se začalo měnit již zaátkem dvacátého století. Stále více obyvatel venkova směřovalo do měst, aby se zapojilo do rozvoje průmyslu. Nové možnosti v dílně a techniky zemědělství přinesly pokrok i v zemědělství. Produktivita se zvyšovala, samozásobitelská role se změnila na roli dodavatele potravin (a později pouze surovin pro potravinářský průmysl) pro lidi žijící ve městech a pracující v průmyslu a ve službách. Kromě neoddiskutovatelného pokroku začínají být zřejmé i některé negativní tendence v zemědělství, a to již po první světové válce (kolem roku 1920). Vinou vyžívání prvních traktorů a minerálních hnojiv bylo pozorováno snížení kvality půdy (utučnění a eroze), projeví se problémy s plodností hospodářských zvířat i s klíčovostí osiv. Reakcí byl například pednářský cyklus Rudolfa Steinera pro zemědělství nebo zahájení pokusu sira Alberta Howarda v Anglii (Mrápatka, Urban, 2006).

Poátek vzniku ekologického zemědělství můžeme podle (Urban, Mrápatka a kol, 2003) datovat do období po první světové válce. V Německu mluvících zemích vzniká jednak původní zemědělství, které se vrací k dřívějšímu uplatnění biologicky zaměřených znalostí v zemědělské produkci a dále biodynamické zemědělství, jehož výchozí bod tvořil antroposofický obraz člověka a přírody. Vznikem těchto systémů, stejně jako organicko-biologického zemědělství a dalších směrů, byla snaha řešit určité problémy, které se ve společnosti objevily. Industrializace zemědělství se však intenzivně projevila až po druhé světové válce (padesátá a šedesátá léta 20. století). Důvodem byl nedostatek potravin ve válce i politické snahy o potravní soběstačnost států i tehdy soupeřících politických bloků. V zemích západní Evropy se toto období nazývalo šZelená revoluce, u nás šSocializace zemědělství. Projevy intenzifikace zemědělství byly však jak v západní Evropě, tak i u nás obdobné. U nás došlo navíc vesměs k likvidaci tradičních rodinných hospodářství, a tedy ke ztrátě osobní zodpovědnosti zemědělství za vlastní půdu, majetek a chovaná zvířata (Mrápatka, Urban, 2006).

Od poloviny 19. a na přelomu 20. století probíhala značná industrializace a urbanizace, což se projevilo v negativních změnách životních podmínek obyvatelstva. Proto byla hledána východiska v přírodě a lidé se obraceli k přírodnímu nebo přírodě blízkému životnímu stylu. Problémy se nevyhnuly ani zemědělství. V rámci hospodářské krize byla snížena kupní síla obyvatelstva a omezila se i poptávka po zemědělských produktech. Proti nízké cenové hladině zemědělských výrobků stály vysoké ceny strojů, průmyslových hnojiv a dalších vstupů. Vedle těchto provozních a ekonomických problémů se začíná měnit i selský způsob života, zesiluje se zapojení zemědělců do industriálního světa, omezují se úrodné krajové tradice. Tím se postupně vytrácí i základní princip zemědělství. V prvních desetiletích minulého století se rovněž setkáváme s prvními dokumentovanými údaji o poklesu úrodnosti a změnách v agroekosystémech, které souvisely s chemickou a technickou intenzifikací. Jde například o okyselení půdy (acidifikaci), půdní únavu a změny půdní struktury (Urban, Mrapatka, 2003).

Zavedení ekologických forem hospodaření nebylo snadné z důvodu intenzifikace zemědělství po 2. světové válce, která vedla ke značnému zvýšení výnosů. Již v první polovině 20. století dochází k postupné industrializaci zemědělství a ke změnám ve způsobu života zemědělců a ve vedení podniků.

Ve 40. letech jsou pak tradiční rodinná hospodářství existencí ohrožena. Vznikají buď moderní, nebo nerentabilní tradiční podniky. Organicko-biologické zemědělství se začíná šířit po druhé světové válce (Urban, Mrapatka, 2003).

4.3. Vývoj EZ v ČR

V Československu byly první důležitější zmínky o ekologickém zemědělství publikovány teprve na sklonku socialistické éry, to je v letech 1985-1987. Bylo pouze o jednoduché zprávy, které publikovaly odborné časopisy. Mezi konzervativní odbornou veřejností však neměly fládnou odezvu, případně měly odezvu negativní. To bylo způsobeno zejména tím, že většina zemědělských podniků byla kolektivizována nebo zůstala a jejich správci a zaměstnanci cítili jen malou zodpovědnost za půdu, kterou obhospodářovali, za zvířata, která chovali, a za kvalitu

potravin, které nabízeli spotřebitelům. Na druhé straně zde byli občané, kteří se začali více zajímat o svůj zdravotní stav (Urban, Mrapatka, 2003).

K obyvatelstvu začaly pronikat informace o problematice zdravotního stavu populace ve srovnání se zeměmi západní Evropy. Nezávislí odborníci byla kritizována vysoká spotřeba masa a mezi lidmi začal vzrůstat zájem o zdravou výživu. Koncem osmdesátých let začaly vycházet různé publikace, které propagovaly zdravou výživu jako hlavní možnou prevenci před civilizačními chorobami. Zdravá strava, jak se tehdy říkalo šz nechemizovaných surovin, byla v té době hlavním impulsem, aby se začalo i u nás hovořit o ekologickém pěstování rostlin a ekologickém chovu zvířat. Tento impuls však nevzešel od zemědělce, ale od spotřebitelů z měst. Bylo to obdobné jako při rozvoji EZ v rozvinutých zemích, v nichž však zhruba o dvacet let dříve (Mrapatka, Urban, 2006).

Od prosince 1989 se konečně v naší republice mohlo otevřeně mluvit o všech problémech, tedy i o kvalitě potravin. K rychlému startu ekologického zemědělství v Československu pomohly kontakty s lidmi ze zahraničí, kteří nám ochotně poskytli literaturu o ekologickém pěstování a chovu a předávali nám své zkušenosti. V té době začala intenzivní spolupráce s IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), což je mezinárodní organizace zabývající se ekologickým zemědělstvím (Neuerburg, Padel, 1994).

V České republice se ekologické zemědělství začalo rozvíjet teprve po roce 1990. První finanční prostředky na podporu vzniku ekologicky hospodařících podniků byly uvolněny již v roce 1990. Dotace pokračovaly až do roku 1992 a byly zejména hlavním zdrojem národních ploch a na cca 15 tis. ha. Rozhodnutí MZe zrušit dotace způsobilo v letech 1993-1996 stagnaci ploch, ale zároveň mělo pozitivní vliv na kvalitativní rozvoj ekologického zemědělství (Zídek, 2001).

Největší rozvoj nastal po roce 1998, kdy byla obnovena jeho státní finanční podpora. Tento vývoj byl ovlivněn státní dotační politikou vycházející z Nařízení vlády z roku 1997, kterým se stanoví podpůrné programy k podpoře mimoprodukčních funkcí zemědělství, k podpoře aktivit podílejících se na udržování krajiny a programy pomoci k podpoře méně produktivních oblastí. Realizace uvedených programů přispěla k restrukturalizaci zemědělství především v horských oblastech, kde došlo k výraznému snížení ploch orné půdy zatravněním a k téměř výhradnímu využití půdy pro chov skotu bez tržní produkce mléka (Urban, Mrapatka, 2003).

V prvních letech (1998, 1999 a 2000) byla výše platby založena na bodovém systému. Hodnota jednoho bodu závisela na celkovém rozpočtu pro daný rok a počtu hektarů žádajících o podporu. Od roku 2001 vstoupilo v platnost nařízení vlády č. 505/2000 Sb., které již zavedlo fixní platbu na hektar. Toto nařízení bylo nahrazeno nařízením vlády č. 500/2001 Sb. platným pro roky 2002 a 2003, avšak výše podpor pro EZ zůstala nezměněna. Od roku 2007 je podpora EZ zajišťována programovým dokumentem šProgram rozvoje venkova 2007-2013 (PRV) zpracovaným dle nařízení Rady (ES) č. 1698/2005 o podpoře pro rozvoj venkova z Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova. Vzhledem k tomu, že jsou dotace vypláceny v Kč, liší se každoročně jejich výše v závislosti na uplatněném směrném kurzu. Konkrétně v roce 2009 vzrostla výše plateb v důsledku vývoje směrného kurzu o 2 % ve srovnání s rokem 2008. V roce 2009 bylo podáno více než 3 000 žádostí o podporu EZ na plochu 364 747 ha (tj. 92 % veškeré plochy zařazené v EZ). Zařadeno bylo o 980,8 mil. Kč, což představuje nárůst proti roku 2008 o téměř 290 mil. Kč (tj. 42 %). Zvýšený objem zařadovaných dotací je způsoben jednak růstem výměry podporovaných ploch v EZ (o 19 %), dále pak také navýšením plateb v důsledku přechodu ekozemědělců. Průměrná platba na hektar v roce 2009 vzrostla z 2 261 na 2 689 Kč/ha (tj. o 19 %). (ANONYM1).

Hlavní a nejstarší českou kontrolní organizací je KEZ o.p.s. se sídlem v Chrudimi. V současné době působí v ČR ještě kontrolní organizace BIOKONT CZ a ABCERT, obě se sídlem v Brně. Nejvýznamnějším svazem sdružujícím ekologicky hospodařící zemědělce je PRO-BIO se sídlem v Těmperku a osmi regionálními pracovišti v ČR (Moudrý a kol, 2008).

Rozvoj ekologického zemědělství způsobil zvýšení dodávek ekologických produktů v posledních letech v České republice stejně jako v jiných, nejen v evropských zemích (Fivlová, Jánský 2002).

4.4. Vývoj EZ v Rakousku

Rakousko se považuje za kolébku ekologického zemědělství. V roce 1924 zde byl Rudolfem Steinerem, zakladatelem Antroposofické společnosti, vytvořen nový filosofický systém hospodaření. Tento směr se v pozdějším období nazýval také

biologicko-dynamický, i biodynamický. Ve stejné době šZem d lský kurzõ Steiner definoval základní principy organického hospoda ení a duchovního p ístupu k p írod . Byly tím položeny základy pro rozvoj ekologického hnutí na území Rakouska, TMýcarska a N mecka. Hlavní rakouskou kontrolní organizací je Austria Bio Garantie (ABG), která byla založena v roce 1993. Zabývá se kontrolou a certifikací celého produk ního et zce od ekozem d le afl po výrobce biopotravin (Moudrý a kol, 2008).

Podle (Urban, TMrapatka, 2003) vycházejí základní principy biodynamického zem d lství z antroposofické filozofie založené na názorech J. W. von Goetheho, jenfl považoval intuitivní my-lení a pozorování p írody za nový zp sob chápání sv ta a stav l ho do protikladu s fyzikáln mechanistickým a analytickým my-lením, které v té dob dominovalo. Základem antroposofické holistické teorie je, fle v-e flivé je dob e vyvážený celek nejen v pozemské, ale i v kosmické souvislosti. Z tohoto pohledu jsou zem d lská hospodá ství považována za vyvážené organismy, složené z p dy, rostlín, zví at i lov ka. Základy biodynamického zem d lství tvo ila ada p edná-ek n meckého filosofa Dr. Rudolfa Steinera šDuchovn v decké základy k zem d lské prosperit õ. R. Steiner nep edstavil vyzkou-ený zem d lský systém, ale svými p edná-kami dal podn t k jeho vybudování. P echod na biodynamický zp sob hospoda ení znamenal v praxi zejména zm ny v hospoda ení s krmivy, p estavbu osevních postup a vy-í podíl leguminóz, omezené p stování plodin s vysokými nároky na fliviny, starostlivou pé i o stájový hn j, kompostování a pouflívání dal-ích organických hnojivých látek.

4.5. Struktura EZ v R a Rakousku

Celková vým ra ekologicky obhospoda ovaných ploch k 31. 12. 2009 byla 398 407 ha, což p edstavuje 9,38% podíl na celkové zem d lské p dy R. O rok pozd ji, tedy k 31.12.2010 to bylo 448 202 ha, což p edstavuje 10,5% podíl na celkové zem d lské p d R (BIOKONT).

Nárůst počtu registrovaných ekologických zemědělců z 2 689 subjektů v roce 2009 na 3517 subjektů v roce 2010 představuje nejvyšší absolutní nárůst od roku 1990 (BIOKONT).

Průměrná velikost ekofarmy poklesla na 148 ha v roce 2009 a trvale klesá od roku 2001, kdy dosáhla nejvyšší výměry 333 ha. Znamená to, že do EZ vstupují nově farmy s nižší výměrou. Přesto stále platí, že výměra průměrné ekologické farmy je téměř dvojnásobně větší než výměra farmy konvenční, což je dáno vyšším zastoupením farem s TTP v EZ (ANONYM1).

K 31.12.2010 byla výměra orné půdy v ČR 54 937 ha (12,3%), TTP 369 272 ha (82,4%), sady 5128 ha (1,1%), vinice 803 ha (0,2%) a ostatní 18 054 ha (4,0%). Celkem to bylo 448 202 ha, což činí 81% podíl podle kultur (BIOKONT).

V ČR je většina TTP využívána k chovu skotu bez tržní produkce mléka, který je méně rentabilní a snižuje pracovní produktivitu (Kvapilík, Vaněk, Nová, 2002). Velký nárůst ekologicky obhospodaovaných pastvin a snížení podílu ekologické orné půdy potvrzuje i Schulze (1994), Ostenburg, Zander (2004).

Téměř jedna pětina zemědělské půdy v Rakousku je zařazena do kontrolovaného ekologického zemědělství. Průměr v Evropě je méně než 4%. V Rakousku je 15% ekologicky hospodařících podniků, což je nejvíce z celé Evropy (ANONYM2). V roce 2008 bylo v Rakousku více než 20 000 ekologicky hospodařících zemědělců (14%) a obhospodaováno 383 700 ha, což bylo 16% zemědělské plochy, do které se nezapoítávaly horské pastviny. Od roku 2009 byly do systému statistiky ekologického zemědělství zahrnuty i horské pastviny. Podle tohoto nového výpočtu bylo v Rakousku ekologicky obhospodaováno více než 18% zemědělské půdy (ANONYM3).

V roce 2009 bylo na českých ekofarmách chováno v průměru (tj. součet zjištěných stavů ekologicky chovaných zvířat v průměru roku) okolo 224 tis. kusů zvířat (bez započítání chovu vel a ryb), což připadá na dobytí jednotky představuje přes 95 tis. DJ. Nejdůležitější kategorií v EZ je jednoznačně chov skotu s 86,8 % podílem na celkovém počtu DJ (přip. 84,1 % bez dojníc), následovaný chovem ovcí s podílem 8,4 %. Meziročně došlo k výraznému snížení jednoznačně u chovu drůbeže, a to zejména brojlerů. V roce 2008 realizovalo chov drůbeže celkem 24 ekofarem (z toho jen 3 chovy brojlerů), zatímco v roce 2009 to bylo již 38 ekofarem a 9 s chovem brojlerů. K pozitivnímu nárůstu došlo také u prasat (o 26,8 %), což opět potvrzuje i nárůst z 14 na 21 ekofarem s chovem prasat. Ostatní

kategorie (s výjimkou v el) zaznamenaly pokles stav zvíat, z toho nejvýrazněji poklesl počet dojnic (o téměř 50 %) na 2 614 kusů. Jejich podíl na celkovém počtu skotu poprvé klesl pod 2 %. Podíl na celkových stavech zvíat v ČR ukazuje, že největší zastoupení v EZ má chov ovcí a dále koz (téměř třetina ovcí a čtvrtina koz je chována ekologicky). U chovu skotu celkem a koní se jedná o podíl okolo 10 %, u dojnic pak jen 0,65 % na jejich celkovém počtu. I přes výrazný nárůst stavů drůbeže a prasat v EZ, je podíl jejich celkového počtu pod 0,2 % (ANONYM1).

5. Biopotraviny

Biopotravina je produkt ekologického zemědělství získaný vymezeným kontrolovaným postupem podle zvláštních směrnic a označený ochrannou známkou (MZe, 1995).

Biopotraviny si na celém světě rychle získávají oblibu u spotřebitelů a jsou jedním z nejrychleji se rozvíjejících segmentů potravinářského trhu. Nejvýznamnějším distribučním místem pro biopotraviny ve všech vyspělých zemích je maloobchodní prodej (Václavík, 2006).

Když vezmeme v úvahu současné znalosti z oblasti výživy, toxikologie, fyziologie a ekologických věd, zjistíme, že existuje více než dost důkazů toho, že technologie výroby potravin má vliv na složení těchto potravin nebo na jiné aspekty jejich kvality. Způsob hnojení ovlivňuje složení rostlinných potravin a také riziko kontaminace houbami produkujícími mykotoxiny. Podobně také způsob krmení a ustájení má vliv na složení a mikrobiologické aspekty živočišné stravy (Brandt a kol).

Biopotraviny mají vyšší výživovou hodnotu, která je dána především vyšším obsahem vlákniny a vláhy. Hygienická kvalita biopotravin je dána tím, že rostly bez pesticidů a mají také nižší obsah dusíku (Kretter, Ubrechiová 2006).

Prioritou ekologického zemědělství je kvalita, nikoli kvantita produkce. Produkční systém EZ zamezuje dalšímu vnášení cizorodých a škodlivých látek a jejich reziduí do agroekosystému, resp. zaručuje jejich minimalizaci v něm. Podobně jako přirozenost (přirodnost) vnitřních nutričních a fyziologických vlastností biopotravin, tak i biologickou hodnotu jednotlivých jejich složek, například bílkovin, enzymů, vitamínů a minerálních látek. Předpisy však nedovolují deklarovat

biopotraviny jako kvalitnější, než jsou potraviny konvenční, které také odpovídají limitním hodnotám zákonem a vyhláškou (Márpátka, Urban, 2006).

Biopotravinou se rozumí buď přímý, nebo zpracovaný produkt pocházející z kontrolovaného ekologického zemědělství, mezi jeho hlavní zásady patří –etrný přístup jak ke zvířatům, tak i k půdě, rostlinám a pěstřed jako celku. Dležitým faktorem při výrobě biopotravin je zákaz používání chemických barviv, syntetických aromatických látek a dochucovadel. Při výrobě biopotravin se nesmí používat geneticky modifikované enzymy a organismy, buď používané například v pekárenství nebo při výrobě sýrů a ovocných –áv. Biopotraviny nesmí být vystaveny ionizujícímu záření. Produkce a zpracování biopotravin se řídí přísnými pravidly. Zelené logo šBIO a kód kontrolní organizace (CZ-ABCERT, CZ-BIOKONT nebo CZ-KEZ) na obalu zaručuje, že biopotraviny jsou opravdu ty pravé (Václavík, 2006).

Biopotraviny, ať už mléčné výrobky nebo maso, jsou dražší než běžné výrobky. Odrazí se totiž náklady na výrobu vysoce kvalitních potravin a výrobci tyto vyšší náklady zohlední i v ceně (MfiP, 2004).

Zneužití známky šBIO a šEKO stejně jako použití příjmení jako šbiologický a šekologický je zakázáno. Může být postihováno pokutami. Jako biologické nebo ekologické smí být označeny jen takové potravinářské produkty, které byly vyrobeny podle ustanovení nařízení Rady EU. Ekologické zemědělci, podniky zpracovávající bioprodukty a dovozci biopotravin jsou pravidelně kontrolováni, zda dodržují ustanovení nařízení Rady EU. Podle nařízení Rady EU musí být každý ekologicky vyrobený produkt označen razítkem s kódem kontrolní organizace. To je jediné závazné označení, které musí biopotraviny mít (Václavík, 2006).

Výběr potravin má velký význam nejen pro naše zdraví, ale i pro zdraví budoucích generací. Pokud je naší prioritou zlepšit příjem minerálních látek a vitamínů přirozenou cestou a přitom omezit příjem potenciálně škodlivých pesticidů a dalších umělých potravinářských aditiv (tzv. éček), je nejvýhodnější volbou nákup biopotravin (PRO-BIO).

5.1. Biopotraviny v ČR a Rakousku

K 31. 12. 2009 bylo v ČR registrováno jako výrobce biopotravin 395 subjektů, resp. 497 výrobních provozoven, z nichž však 84 provozoven tvořily pouze prodejny obchodních řetězců, které jsou registrovány z důvodu realizace dopěkaných biopeřívá i balení mléčných výrobků (tj. 54 prodejen společnosti BILLA, spol. s r.o. a 30 prodejen společnosti SPAR Česká obchodní společnost s. r. o.) (ANONYM1). Počet výrobců biopotravin k 31. 12. 2010 se zvýšil na 626 (BIOKONT, 2011).

Přibližně 60% z celkového objemu biopotravin je v ČR prodáváno prostřednictvím obchodních řetězců, a kolik je jejich nabídka v porovnání s obchody se zdravou výživou mnohem uřívší (Václavík, 2007).

Oproti konci roku 2008, kdy bylo registrováno 345 subjektů (resp. 429 provozoven), vzrostl počet výrobců biopotravin o 14 % (tj. 50 nových subjektů), což představuje uřívší zpomalení ve srovnání s 82 % nárůstem mezi roky 2007 a 2008 (ANONYM1).

Spotřeba biopotravin v České republice je, i přes svůj trvalý růst, stále na velmi nízké úrovni. Důvodem je třeba hledat jak na straně nabídky, tak poptávky po biopotravinách. Na straně nabídky je to zejména nedostatečné množství a struktura bioproduktů. Poptávka není uspokojena zejména u flivových produktů, chybí však i ovoce, chléb, peřívá a další (Jánský, 2005, flivlová, 2005). Např. dodávky zeleninových výrobků jsou velmi nízké a neodpovídají zvyklým se poptávce (Jánský, flivlová, 2003).

Nedostatek biopotravin je řešen pomocí dovozu. Významným faktorem jsou i nedostatečné zpracovatelské kapacity, především u masa a mléčných výrobků. Odbyt je zajiřován především cestou krátkodobých smluv. Částky, které ekologi ti zemědělci za své produkty získávají, neodpovídají kvalitě produktů. Hlavní distribuční cestou se stává prodej prostřednictvím supermarketů, v nichž jsou však biopotraviny považovány pouze za doplňkové zboží. Pro rozšíření nabídky by bylo třeba zintenzivnit propagaci a reklamu biopotravin. Na straně poptávky omezuje rozvoj trhu s biopotravinami zejména nízká informovanost spotřebitelů, kteří nejsou adekvátně seznamováni s kvalitou biopotravin a nejsou ochotni za uspokojení poptávky po kvalitních potravinách zaplatit vyšší cenu (Jánský, 2005, flivlová, 2005).

Ke zpomalení došlo zejména u výrobců vína, kdy v roce 2009 přibylo jen 15 nových registrací, zatímco v roce 2008 zažádalo o registraci 45 subjektů. V roce 2009 došlo opět k mírnému zvýšení počtu výrobců v oblasti zpracování mléka, nově pak u zpracování čaje a kávy a výroby nealkoholických nápojů. Nejvíce se mezi zpracovávanými bioprodukty patřily dle průzkumu evaflující činnosti výrobce zpracování masa, výroba pečiva, cukrářských a jiných moučných výrobků (přírodního pečiva), zpracování mléka, výroba mléčných výrobků a sýrů a zpracování zeleniny a ovoce (ANONYM1).

V posledních letech výrazně roste počet registrovaných výrobců vína. Druhou významnou kategorií pro rozvoj trhu s biopotravinami jsou distributoři, neboli subjekty uvádějící biopotraviny nebo bioprodukty do oběhu včetně vývozu a dovozu bez jakéhokoli dalšího zpracování.

Počet distributorů vzrostl na 168 subjektů, z nichž zhruba 15 % (26 subjektů) realizuje také dovoz ze zahraničních zemí. Je třeba ale zmínit, že v EZ navíc působí velký počet subjektů realizujících maloobchodní prodej (tj. obchodní středce, obchody zdravé výživy apod.), tyto se však dle zákona o EZ od roku 2006 nemusí registrovat. Z pohledu významu výroby biopotravin vzrůstá počet středních a velkých potravinářských firem, které do svého portfolia zahrnují výrobu biopotravin. Pouze necelých 15 % výrobců biopotravin uvádí, že podíl biopotravin na jejich celkovém obrátu je vyšší než 90 %. Z regionálního hlediska se nejvíce registrovaných výrobců biopotravin nachází v Jihomoravském kraji (téměř čtvrtina všech výrobců), avšak v 66% se jedná o zpracovatele vlastních hroznů na výrobu vína (73 subjektů). Následuje kraj Středočeský se 40 výrobci biopotravin, kde je vyvážená struktura výroby bez dominující kategorie. Naopak nejméně výrobců působí v Karlovarském kraji (tj. jen 7 subjektů), přestože jde o kraj s největším podílem ekologických ploch na celkové výměně z plochy kraje (46,5 % ploch je v EZ). V tomto kraji také připadá na jednoho výrobce nejvíce ekologických - 25 subjektů (ANONYM1).

Zatímco v letech 2008 a 2009 prodej biopotravin v Rakousku stagnoval, v roce 2010 prodej opět rychle roste. V prvních čtyřech měsících roku 2010 se prodej biopotravin zvedl o 30% ve srovnání se stejným obdobím roku 2009. Biopotraviny se na celkové spotřebě potravin a nápojů v Rakousku podílí již 8%. V roce 2009 Rakušané za biopotraviny utratili celkem 984 milionů EUR, tedy přibližně 25 miliard korun. Pro srovnání, v České republice jsme za stejné období utratili necelé 2 miliardy korun (ANONYM4).

5.2. Význam biopotravin

Zvýšená poptávka po biopotravinách vyústila v posledních letech i v rychlý nárůst po tu výrobců biopotravin, kteří využili možnosti podnikání v tomto perspektivním oboru. V současné době se rychle zvyšuje počet výrobců biopotravin, sortiment českých biopotravin tak rychle narůstá. MZe klade zvýšený důraz na zkvalitnění informovanosti spotřebitelů o biopotravinách. Takto vyvolaná poptávka vyústila v rychlý nárůst po tu výrobců biopotravin, kteří využili možnosti podnikání v tomto perspektivním oboru. Spotřebitelé mají v současné době poměrně jasnou představu o tom, co biopotraviny jsou a jaké jsou pozitivní přínosy jejich konzumace. V důležitých konzumacích biopotravin chrání své zdraví i okolní životní prostředí. Biopotraviny přinášejí výhody, zejména co se týká zdravotní nezávadnosti a kvality. Biopotraviny na rozdíl od klasických potravin neobsahují chemická aditiva, konzervanty, stabilizátory, umělá barviva atd. Je prokázáno, že biopotraviny mají lepší výživnou hodnotu (vyšší obsah vitamínů, zejména vitamínů C a E, vyšší obsah minerálních látek). Ekologicky vypěstovaná zelenina má nižší obsah dusíku a o 50% a nižší obsah pesticidů o více než 90% v porovnání s konvenční zeleninou (ANONYM1).

V hodnocení kvality biopotravin je stejně významná jak technologie výroby, tak i vlastnosti daného produktu. V dnešní době se všeobecně uznává, že výroba biopotravin je ekologičtější, udržitelnější a rovněž etičtější než její konvenční protějšek. Přibývá důkazů, že při dodržení správných zásad a postupů při produkci mají biopotraviny lepší smyslovou a výživnou kvalitu, a tudíž hrají (mohou hrát) důležitou roli ve stravování (Kaiblinger, Zehetgruber).

Sortiment českých biopotravin je poměrně široký a zahrnuje především následující výrobky: mléko a mléčné výrobky (jogurty, sýry, tvaroh atd.), peřivo, kávička, mouku, těstoviny, dýšťovou výživu, vejce, vepřové a hovězí maso, ovoce, zeleninu, sušené ovoce, víno atd. U některých komodit je ale nabídka nedostatečná a nepokrývá poptávku spotřebitelů (např. vejce, ovoce, zelenina). Některé biopotraviny nejsou českými výrobci biopotravin produkovány v domácí zemi a dovážejí se ze zahraničí (např. oleje). Spotřebitelé přispívají nákupem biopotravin k lepším životním

podmínkám chovaných zvířat a k níž má znečištění životního prostředí chemickými látkami (ANONYM1).

Nejdřívejším motivem, který by měl spotřebitele přimět se více zajímat o BIO produkty a preferovat je oproti ostatním výrobkům, je zdravotní motiv. Druhým, velmi významným faktorem, je to, že biopotraviny jsou produkty bez chemických přísad (ANONYM1).

Hlavní překážkou nákupu biopotravin je jejich cena. Významná část populace biopotravinám nepřikládá význam, nezajímá se o ně, a proto je nekupuje. Znáte-li produkty ekologického zemědělství je dobře známa, ale jen mezi osobami, které se o biopotraviny zajímají. Nejčastěji nakupovaným druhem biopotravin jsou mléčné výrobky. Neinformovanost a nezájem o informace byly v minulosti hlavním důvodem nezájmu o nákup biopotravin. V současnosti je hlavním důvodem jejich vyšší cena (ANONYM1).

5.3. Produkce biopotravin

Trhy pro ekologické potraviny se stále rozvíjejí v mnoha zemích v Evropě i na celém světě. K dispozici je stále více a více biopotravin. Sortiment je široký a zahrnuje všechny druhy výrobků od jednoduchých až po ty vysoce zpracované. Dokonce i biopotraviny s dlouhou dobou trvanlivosti. Zde by mohlo být riziko poškození integrity organických potravin a mohlo by dojít ke ztrátě důvěry spotřebitelů, které se nesplní jejich očekávání (ANONYM5).

Podle Boccaletti (2006), patří trh s biopotravinami mezi ty nejdynamičtější.

První prodej z ekofaremu zahrnuje zejména prodej na farmě bez obchodu nebo ve vlastním obchodě zemědělce, prodej v rámci agroturistiky na ekofarmě, prodej bioproduktů na tržnicích nebo prostřednictvím zásilkové služby, donáčky nebo přes internet. Z celkového počtu 930 ekofaremu, které mohly v roce 2008 již realizovat prodej svých bioproduktů s certifikátem, jich 136 prodávalo své bioprodukty přímo na farmě (tj. téměř 15% ekofaremu). Tento podíl je pravděpodobně vyšší, jelikož nejsou zahrnuty ekofarmy, které sice prodej ze dvora realizují, ale svoje produkty prodávají bez certifikátu jako běžné konvenční produkty (ANONYM1).

Spotřebitelé biopotravin očekávají vysoký stupeň kvality, který se týká zpracování, konkrétních přísad, nutričního složení, stupně pohodlí, energie a vzdálenosti odkud jsou biopotraviny, stejně jako bezpečnost potravin. Tyto otázky se musí řešit při ekologickém zpracování potravin, což je výzvou pro rozvoj ekologického potravinářského odvětví v budoucnosti (ANONYM5).

Principy úpravy biopotravin:

1. Minimum zpracování při zachování charakteru upravované potraviny
2. Maximální snaha o zachování čerstvosti, autentičnosti a přirozených nutričních a sensorických (barva, chuť, vůně) kvalit
3. Zpracování nezatečenými flukujícími prostředí
4. Celistvost (vhodnost z hlediska zdravé výživy, např. celozrnná mouka)
5. Zakázané postupy: iontové metody, bělení, působení syntetických hormonů, ozonování, mikrovlnný ohřev, používání barviv, dochucovadel a sladidel syntetického původu
6. Snaha o vyloučení možnosti kontaminace nebo záměny s konvenční potravinou
7. Maximální množství informací o způsobu úpravy a složkách potraviny pro zákazníky (MZe, 2006).

Pokud chce podnik produkovat ekologické potraviny, je velmi důležité, aby měl co nejlepší podmínky pro zpracování těchto produktů. Tyto podmínky jsou stanoveny hned od začátku. Důležitou roli hraje dodržování norem a to, že podnik vyrábí biopotraviny spolehlivě a efektivně. To je to, co nakonec zaručuje, že tyto produkty mohou být prodávány úspěšně a že podnik může úspěšně fungovat v tomto segmentu trhu (ANONYM5).

Z pohledu prodáváných bioproduktů a biopotravin převládá prodej živočišných bioproduktů nad rostlinnými (55 % ekofarem se specializuje jen na prodej živočišné produkce a 36 % na produkci rostlinnou), zbylých 9 % ekofarem nabízí jak živočišnou, tak rostlinnou produkci. Z živočišných bioproduktů, pokud pomineme prodej živých zvířat (nejčastěji jehňát), se jednalo zejména o prodej masa (opět nejčastěji jehněčího), mléka a mléčných výrobků (18 resp. 9 ekofarem) a vajec (9 ekofarem). Z rostlinných bioproduktů dominoval prodej zeleniny (29 ekofarem; nejčastěji brambor, mrkve a cibule) a ovoce (15 ekofarem). Celkem častý byl i prodej sena (12 ekofarem) a obilí (7 ekofarem). Následoval prodej koření a bylin (4 ekofarmy) a prodej vína (2 ekofarmy). U komodity vína lze očekávat výrazný nárůst

prodeje z ekofarem v nejbližších letech s ohledem na obrovský nárůst pěstitelů révy vinné vstupujících do EZ (ANONYM1).

Produkce ekologických potravin vyžaduje tak rozsáhlé akce, že je nezbytné, aby byl rozpočet hned od začátku poměrně velký. Další základní podmínkou pro úspěšné zavedení ekologické produkce v praxi jsou nezbytné podmínky pro správnou manipulaci s bioprodukty. Zaměstnanci, kteří jsou zapojeni do různých výrobních kroků, jako je výroba, balení, označování, převzetí zboží, skladování musí přesvědčit, jak s produkty ekologického zemědělství zacházet (ANONYM5).

Každý zpracovatelský podnik, který vyrábí biopotraviny, se musí pravidelně nechat kontrolovat podle nařízení Rady EU. Tato povinnost se vztahuje i na podniky, které biopotraviny pouze balí, jako jsou například prodejny, které nabízejí vlastní směsi másla, krájí a znovu balí sýry a uzeniny. Stejně jako jsou kontrolovány velkoobchody, pokud uvádějí zboží do oběhu pod vlastní značkou a také pokud dovážejí zboží ze zemí, které nejsou členy EU (MZe, 2006).

Výrobní procesy pro ekologické produkty musí být popsány vhodným způsobem, zřetelně a jasně. To se týká například skladovacích podmínek, označování, zpracování, úklidu, ale i úklidu a kroků provedených před zahájením výroby biopotravin. Zde je hlavní zásadou, aby se zabránilo smíchání ekologického a neekologického výrobku, jak to očekává zákazník a jak to vyžaduje zákon. Také je důležité odstranění nebo snížení možnosti kontaminace organických produktů s látkami, které nejsou povolené zákonem, jako jsou pomocné látky nebo pesticidy (ANONYM5).

Certifikovaný výrobce biopotravin smí vyrábět i konvenční zboží, pokud od sebe jasně oddělí všechny pracovní pochody (MZe, 2006).

V souladu s právními požadavky a očekáváním, které musí být splněny, se musí zpracovat popisy, které ilustrují, jak přesně probíhá výroba, převzetí, skladování a balení výrobků. Tyto požadavky a povinnosti by měly být systematicky zahrnuty do organizační příručky. Ta poskytuje pohled a přiděluje odpovědnost za ekologické produkty všem zaměstnancům podniku. Tato integrace je důležitá zejména pro paralelní produkční společnosti. Tato dokumentace je rovněž nutná pro účely inspekce. Také se musí zajistit dohledatelnost v celém dodavatelském řetězci. Musí se vytvořit seznam všech dodavatelů a odběratelů produktů ekologického zemědělství. Dokumentace musí umožňovat rychlé a jednoduché vyhledávání, které výrobky byly zakoupeny v ekologickém zemědělství. Stejně musí být podklady pro

odchozí zboží navrženy tak, aby všechny pohyby biopotravin byly snadno rozličitelné. Musí být vypracován úplný popis všech výrobních a skladovacích prostor (ANONYM5).

Kontrola se zaměřuje na receptury a tok zboží. Jestli zpracovatel nakoupil žádná certifikovaná ekologická zboží, jaké množství ekologických surovin nakoupil, jaké množství ekologického zboží prodal a jestli je zboží správně označeno. Vystavené osvědčení platí vždy jeden rok, a až do příští kontroly (MZe, 2006).

V tomto segmentu trhu je velmi důležité, že partnerství mezi zákazníkem a dodavatelem je založeno na důvěře. Při převzetí dodávky ekologicky vyprodukovaných surovin musí proběhnout kontrola. Kromě finální kontroly typu výrobku, množství atd. je třeba zkontrolovat, že je zboží certifikováno jako organické. Provádí se náhodné vzorky, zda jsou všechna pravidla dodržována. Například produkty od nových dodavatelů by se měly kontrolovat velmi pozorně, jestli nedošlo k porušení nařízení Rady (ES) č. 834/2007. Dále musí být kontrolovány všechny přísady, zda splňují požadavky tohoto nařízení (ANONYM5).

Při přepravě je třeba zajistit, aby nemohly být ekologické produkty smíchány s konvenčními. Ekologické produkty nesmí být kontaminovány zakázanými látkami. Tyto požadavky by měly být dohodnuty písemně. Při ní dopravních prostředků v souladu s ekologickými zásadami by měla být samozřejmost. Kromě toho musí být vnována zvláštní pozornost nakládce, vykládce a předávání, aby se předešlo kontaminaci. Provádí se dokumentace dokazující, že ke kontaminaci nedošlo.

Nejsou vhodné zvláštní podmínky spojené s typem skladovacího zařízení. V zásadě mohou být organické potraviny uloženy v každém objektu, ale musí se dodržet tyto podmínky:

1. Skladovací prostory a zařízení musí být připraveny tak, aby nedošlo ke kontaminaci s nepovolenými látkami.
2. Skladovací prostory a zařízení na nakládku a vykládku bylo možné kdykoli vysledovat.
3. Skladovací prostory a zařízení musí být navrženy tak, aby nedošlo k míchání neorganických a ekologických produktů (ANONYM5).

5.4. Ceny biopotravin

Srovnání cen biopotravin a konvenčních potravin provádělo občanské sdružení PRO-BIO LIGA ve vybraných pražských specializovaných bioprodejnách a prodejnách obchodních řetězců v létě a v zimě 2009. Srovnáváno bylo 100 polofek dle spotřebního koeficientu českého statistického úřadu. Biopotraviny byly ve sledovaných místech prodeje srovnávané s konvenčními potravinami. V obchodních řetězcích dlouhodobě vykazují cenovou hladinu průměrně vyšší přibližně o 100-120 %. Při srovnání s předchozími lety došlo ovšem v roce 2009 opětovně k nárůstu cenového rozdílu. Průměrně totiž v roce 2009 byly biopotraviny oproti konvenčním potravinám dražší o 140 %, a to bez ohledu na to, zda se jednalo o letní i zimní období. Biopotraviny byly levnější v prodejnách obchodních řetězců, kde průměrná cena všech srovnávaných polofek byla o 14- 21 % nižší než ve specializovaných prodejnách (ANONYM1).

5.5. Prodej biopotravin

V roce 2009 se začal prosazovat trend přímé distribuce biopotravin spojený s novou alternativní kulturou nákupu potravin a stravování formou renesance farmářských tržnic a prodeje ze dvora. Nejtraditionější formou přímého kontaktu sedláka a spotřebitele jsou farmářská tržnice, která byla zejména ve větších městech zapomenutou součástí nákupních zvyklostí. Ovšem v roce 2009 se objevují první náznaky obnovy prodeje na tržnicích zejména v hlavním městě Praze, ale i v dalších krajských a okresních městech.

Tržnice bývají většinou organizována občanským sdružením občanů, i přímou radnicemi a místními úřady, které se angažují v poskytnutí prostoru a v zázemí tržnic, případně i propagace mezi občany města. Vznikají však i farmářská tržnice provozovaná soukromými podnikatelskými subjekty. Z hlediska ekologického zemědělství je důležité, že i producenti faremních biopotravin nacházejí na tržnicích své stálé zákazníky. Velká mediální pozornost byla v roce 2009 věnována distribuci biopotravin občanským sdružením tzv. bedýnek, která se začala úspěšně prosazovat v posledních dvou letech. Pod pojmem bedýnky se v současné

dob skrývá distribuce celé řady faremních produktů přímo zákazníkovi ve městě. Prodej prostřednictvím bedýnek navazuje na systémy Community Supported Agriculture (CSA) známé v západních zemích již od 70. let. V tuzemsku vznikají v posledních letech bedýnkové distribuční systémy především z iniciativy drobných, především ekologických zemědělců, kteří jimi prodlužují prodej ze dvora a spolupracují přímo s prostředníky buď z řad ekologických nevládních organizací, obchodů s biopotravinami, mateřských center, kaváren atd., kteří poskytují prostory pro odběr produktů, nebo dodávají svou produkci přímo podnikatelům, kteří distribuci pomocí bedýnek provozují profesionálně. Dosud neexistuje jednotná definice ani statistika, nebo se mnohdy jedná o neformální sdružení či skupiny, které evidovat ani nelze. Odborníci v oboru odhadují, že bedýnkových systémů je u nás provozována řádově stovka, z čehož tvoří část tvoří bedýnky s obsahem produktů ekologického zemědělství (ANONYM1).

6. Propagace ekologického zemědělství a biopotravin

Propagace EZ a biopotravin je zajištěna díky pravidelné podpoře inosti nevládních organizací a propagačních akcí ze strany ministerstva zemědělství, případně díky jím vypisovaným veřejným zakázkám. Významnou aktivitou v oblasti osvěty a propagace EZ je realizace tříleté spotřebitelské kampaně ššíju bioo (2008 - 2010), na jejíž financování se podílí ministerstvo zemědělství. Tato kampaň, zaměřená na základní osvětu, propagaci EZ a produkci biopotravin, oslovuje zejména matky s dětmi a spotřebitele se zájmem o zdravý životní styl. Hlavním cílem kampaně je osvěta základních principů a pojmů v oblasti biopotravin a EZ. Celkové náklady na kampaň jsou 24,3 mil. Kč. Mezi každoročně pořízené propagační akce, na kterých se ministerstvo zemědělství finančně spolupodílí, patří Bioakademie, Měsíce biopotravin, Biopotravina roku, Barták v hrnci i tradiční Biojarmark a Dofínkové slavnosti v Praze (ANONYM1).

Měsíce biopotravin je informativní a osvětová akce Ministerstva zemědělství ČR, která probíhá v roce 2010 již po čtvrté. V měsíci sklizně a oslavy úrody chce

ukázat, že ekologické zemědělství má co nabídnout. Během září se konají biojarmarky, dny otevřených vrat na biofarmách, exkurze do výroby a další (ANONYM7).

Čeští výrobci biopotravin, zástupci oborových organizací a ministerstvo zemědělství jsou každoročně prezentováni na veletrhu Biofach a Biostyl. Nevládní organizace propagují EZ také v rámci vlastních aktivit a projektů. Nejčastějšími nástroji propagace a osvětlení ze strany NNO jsou vzdělávací a osvětlové programy a akce pro laickou i odbornou veřejnost, včetně kol, vydávání tištěných a elektronických publikací a provoz webových stránek. V roce 2009 nevládní organizace realizovaly několik víceletých projektů na podporu ekologického zemědělství, jejichž významnou součástí je propagace a osvětlení. Jednalo se především o projekty ministerstva zemědělství šEkologické zemědělství a zpracování biopotravin, který realizoval PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, šZavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení, jehož realizátorem je společnost Country Life, s.r.o., a také projekt šPodpora rozvoje regionálního odbytu biopotravin zaměřený na podporu produkce biomléka, který realizoval spolek EPOS.

Další z víceletých projektů s velkým podílem osvětlových a propagačních aktivit byl projekt Bioinstitutu, o.p.s. šEkozemědělců pro život, jehož cílem byla podpora EZ jako důležitého předpokladu zachování druhové rozmanitosti a rozmanitosti venkovské krajiny. Dalšími osvětlovými akcemi, které byly realizovány v roce 2009, byla kampaň Hnutí Duha šPodestýlka, výběh, to je jiný příběh informující o negativních aspektech velkochové hospodářské zvířat a o výhodách chovu ekologických, a Biosummit 2009, odborná konference o marketingu biopotravin, kterou pořádala agentura Blue Events. Ojedinelá byla kampaň šKoruna pro bio do škol realizovaná agenturami Green Marketing a Outcomm společně s Nadací Partnerství, v rámci které byly ve spolupráci s významnými výrobci biopotravin shromážděny prostředky na podporu projektů zaváděcích biopotravin do školního stravování a podporu výchovy dětí k ekologickému zemědělství (ANONYM1).

7. Cíl práce

Cílem práce je vyhodnotit faktory ovlivňující používání biopotravin ve veřejných stravovacích zařízeních, zjistit zájem strávníků o biopotraviny a možnosti v tomto uplatnění biopotravin ve veřejných stravovacích zařízeních. Podklady budou dány k dispozici vedoucím a zodpovědným pracovníkům ve veřejných (školských) stravovacích zařízeních, regionální politické i odborné správě.

8. Metodika

Pro porovnání využívání biopotravin ve veřejných stravovacích zařízeních v České republice a Rakousku byly využity údaje Ministerstva zemědělství v ČR, Ministerstva zemědělství v Rakousku, údaje z projektu KONTAKT MEB 2008/18 (2000/23, A 12p9) a projektu INTERREG IV- EUS- M00080: SUKI (Sustainable kitchen). Projekt SUKI je výzkumný projekt, do kterého je zapojeno 5 českorakouských partnerů. RMA (Ressourcen Management Agentur) ve Vídni ve spolupráci se svazem ekologických zemědělců BIO AUSTRIA na rakouské straně a Jihočeská univerzita v J.B. ve spolupráci s EPOS Brno (Spolek poradců v ekologickém zemědělství) a nezávislou organizací pro krajinný management DAPHNE CB- Institut aplikované ekologie. Zrovnovážená a statistická Pro-bio byla použita metoda SWOT analýzy, která byla vytvořena z informací poskytnutých Ministerstvem zemědělství ČR a grafického vyjádření.

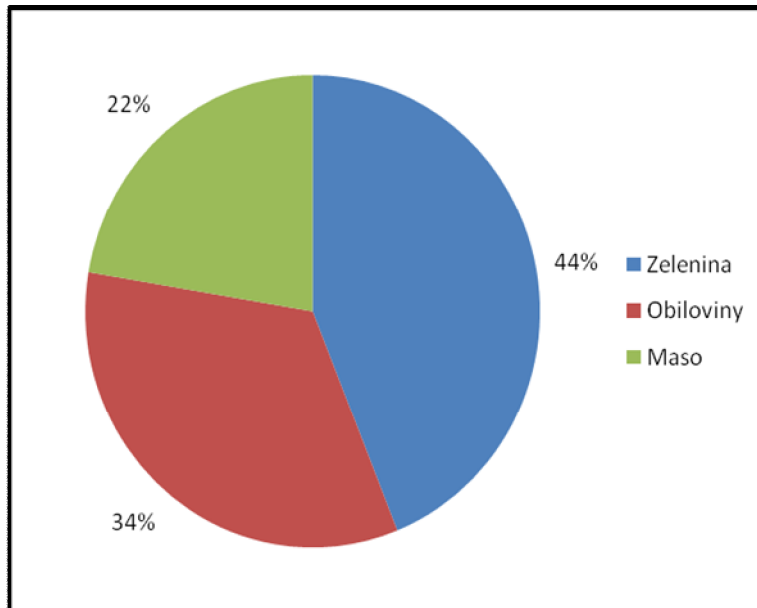
Další údaje byly získány na základě vlastního dotazníkového šetření. Byly vypracovány dva druhy dotazníků. Jeden typ dotazníku byl pro spotřebitele v české a německé verzi. Otázky byly koncipovány v souladu s projektem SUKI, konzultovány s experty a distribuovány do participujících stravovacích zařízení. Počet dotazovaných se pohyboval mezi 30-80 a úspěšnost vyplnění dotazníku byla mezi 17-35%. Rozsah šetření a struktura dotazovaných nás opravuje k hodnocení výsledků na úrovni předdefinovaného šetření.

Druhý dotazníkový šetření bylo zaměřeno na vedoucí pracovníky stravovacích zařízení participujících škol - Koleč a Menzy J U v českých Budjovicích, Základní a mateřská škola Sezimovo Ústí, Střední škola obchodu a služeb Jihlava a ZTM Brno, Ondříkova. Počet dotazovaných se pohyboval od 3 do 6 osob.

Výsledky obou dotazníkových šetření slouží jako podklady pro pracovní workshopy zástupců řídicího týmu projektu SUKI s pracovníky zúčastněných stravovacích zařízení. I tyto dotazníky byly v české a německé verzi. Rakouští partneři dodali souhrnně vyhodnocené dotazníky pro strážníky i zaměstnance kuchyní.

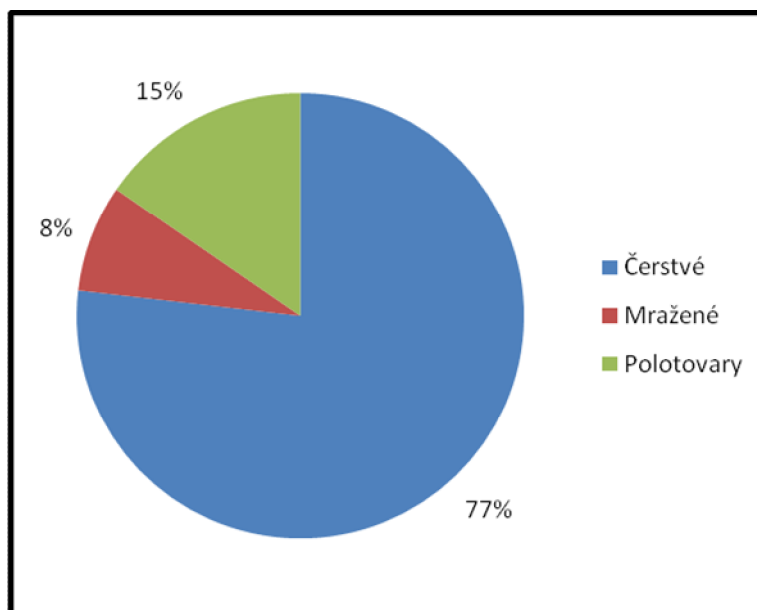
9. Výsledky

Graf . 1: Nej ast ji poufívané potraviny ve –kolní jídeln v Sezimov Ústí.



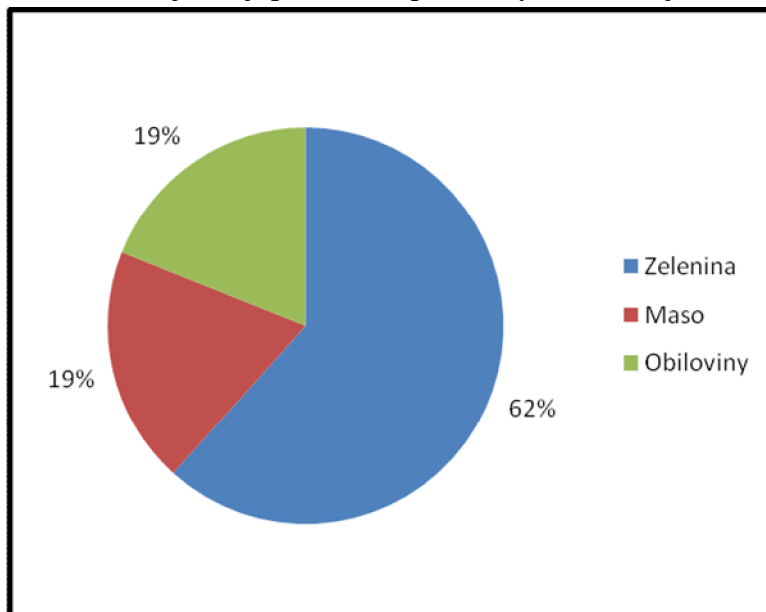
Zdroj: SUKI

Graf . 2: Pom r erstvých a mražených potravin a polotovar , které se vyuffívají v Sezimov Ústí.



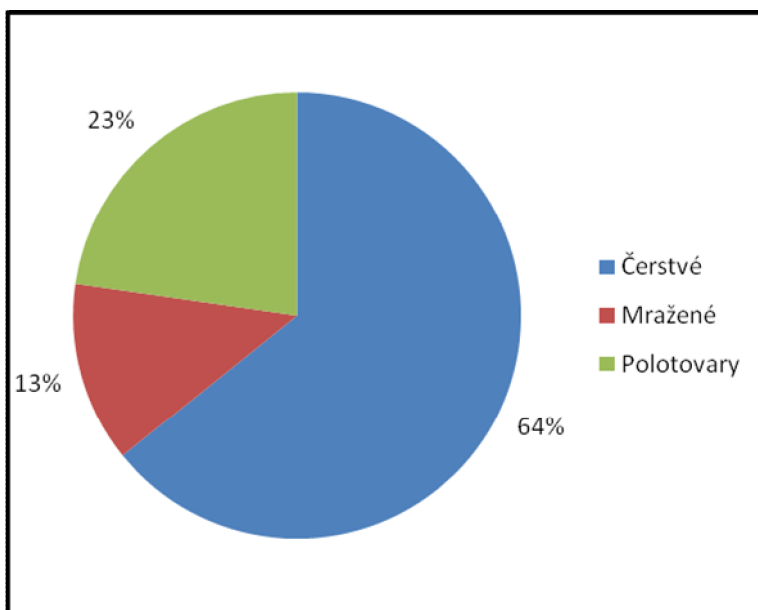
Zdroj: SUKI

Graf . 3: Nej ast ji poufívané potraviny ve –kolní jídeln v Brn .



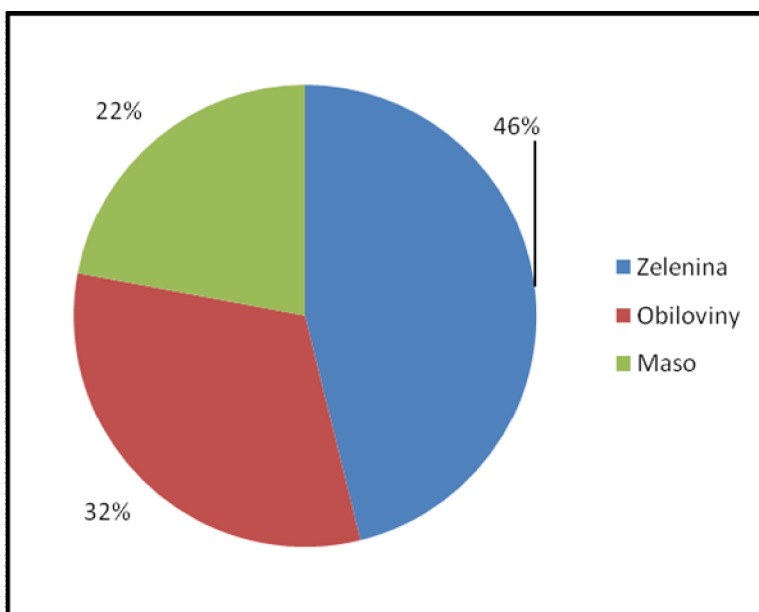
Zdroj: SUKI

Graf . 4: Pom r erstvých a mražených potravin a polotovar , které se vyufívají v Brn .



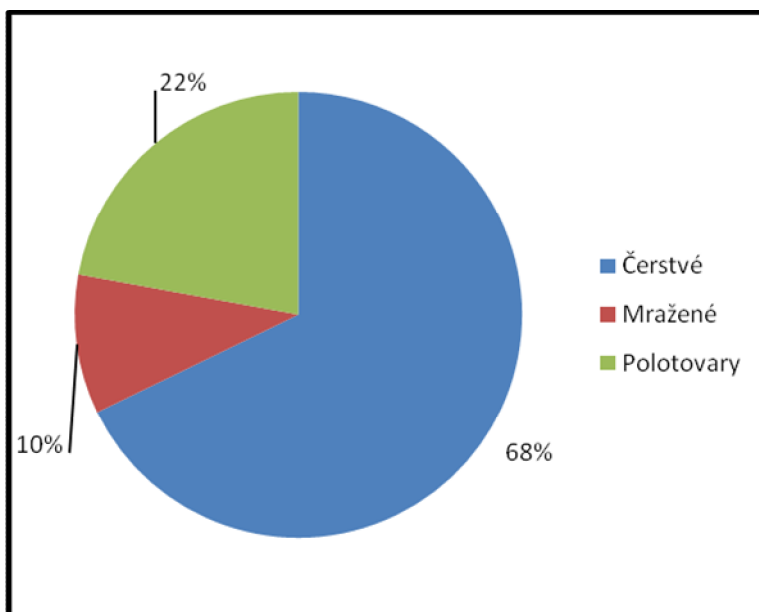
Zdroj: SUKI

Graf . 5: Nej ast ji používané potraviny ve –kolní jídeln v eských Bud jovicích.



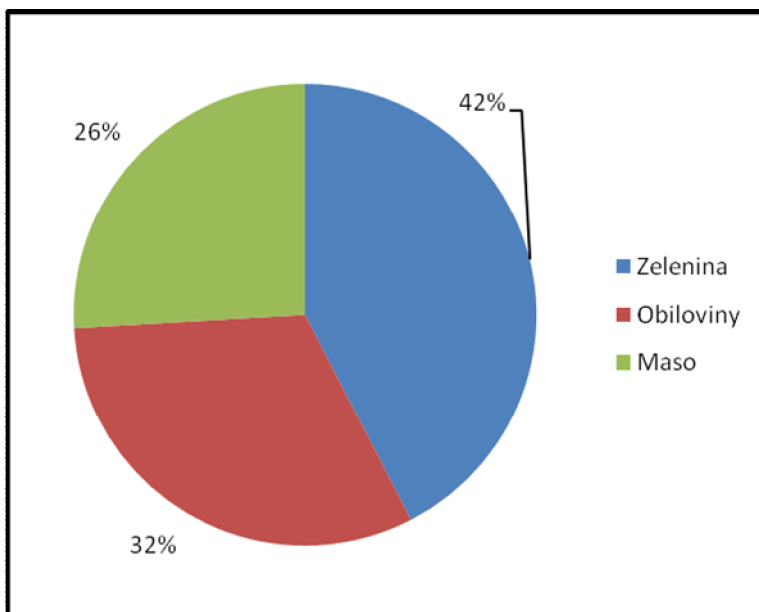
Zdroj: SUKI

Graf . 6: Pom rerstvých a mražených potravin a polotovar , které se vyuffívají v Menze v eských Bud jovicích.



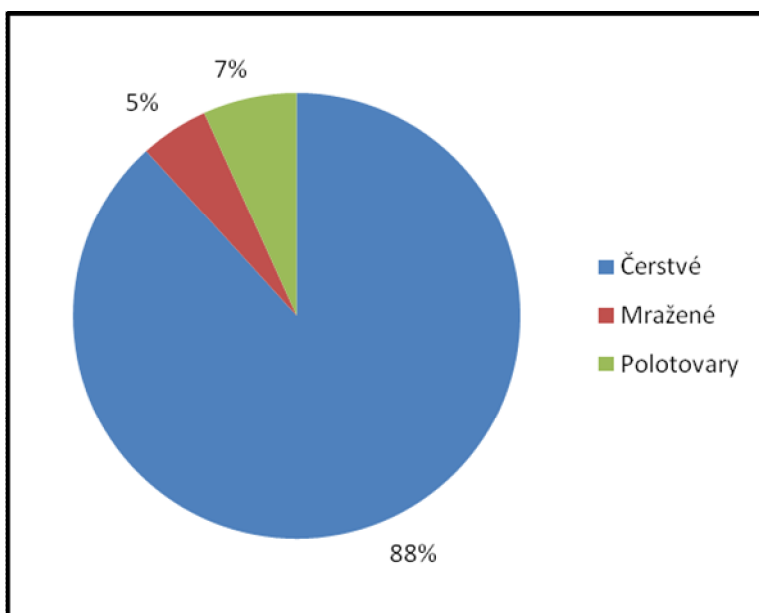
Zdroj: SUKI

Graf . 7: Nej ast ji používané potraviny ve –kolní jídeln K. Sv tle v Jihlav .



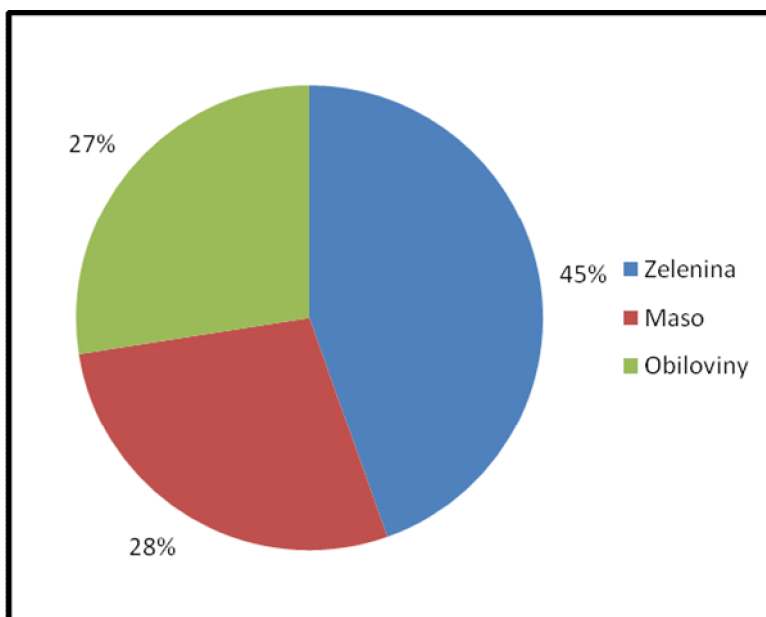
Zdroj: SUKI

Graf . 8: Pom r erstvých a mražených potravin a polotovar , které se vyuffívají v jídeln K. Sv tle v Jihlav .



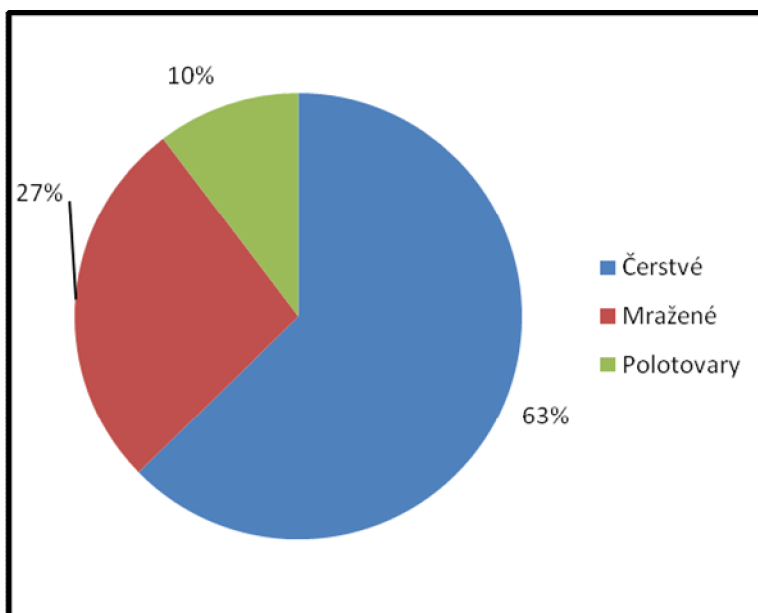
Zdroj: SUKI

Graf . 9: Nej ast ji poufíváné potraviny ve –kolní jídeln Stoupy v Jihlav .



Zdroj: SUKI

Graf . 10: Pom r erstvých a mražených potravin a polotovar , které se vyufívají v jídeln Stoupy v Jihlav .



Zdroj: SUKI

Z informací, které nám byly poskytnuty od SUKI vyplynulo, že v kuchyni v Sezimov Ústí se nejčastěji používá zelenina, která tvoří 44% část ze všech nejvíce používaných potravin, o 10% méně část tvoří obiloviny a 22% část maso. V jídelně Základní a mateřské školy Sezimovo Ústí se jídla vaří převážně z čerstvých potravin, z 15% zde používají polotovary a z 8% se zde připravují jídla z mražených surovin.

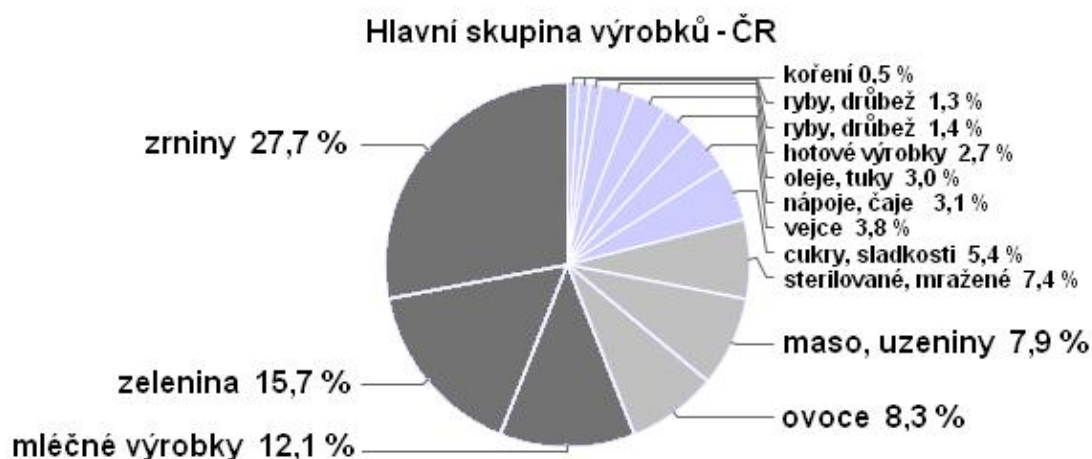
Stejně jako v Sezimov Ústí i v kuchyni Základní školy v Brně se nejvíce vaří ze zeleniny a dvakrát méně, stejné části tvoří maso a obiloviny. V Sezimov Ústí používali k vaření 77% čerstvých potravin, v Brně je to o 13% méně, tedy 64%. Polotovary se v této kuchyni k přípravě jídel používají z 23% a mražených potravin v Brně používají o 5% více než v Sezimov Ústí.

V Menze Jihočeské univerzity v českých Budějovicích používají zeleninu ze 46%, 32% tvoří obiloviny a 22% maso. K vaření se v této kuchyni používá 68% čerstvých potravin, 22% polotovarů a 10% mražených potravin.

V kuchyni Střední školy obchodu a služeb v Jihlavě, jídelně K. Světlé jsou nejčastěji používanými potravinami zelenina se 42%, obiloviny s 32% a maso 26%. V této kuchyni se vaří nejvíce ze všech kuchyní z čerstvých surovin a to z 88%. Polotovary se zde využívají ze 7% a mražené potraviny jen z 5%.

V jídelně Stoupy STM obchodu a služeb v Jihlavě, také nejčastěji používají k vaření zeleninu a to ze 45%, na druhém místě je maso a téměř stejnou část tvoří obiloviny. K vaření v této jídelně používají 63% čerstvých, 27% mražených potravin a 10% polotovarů.

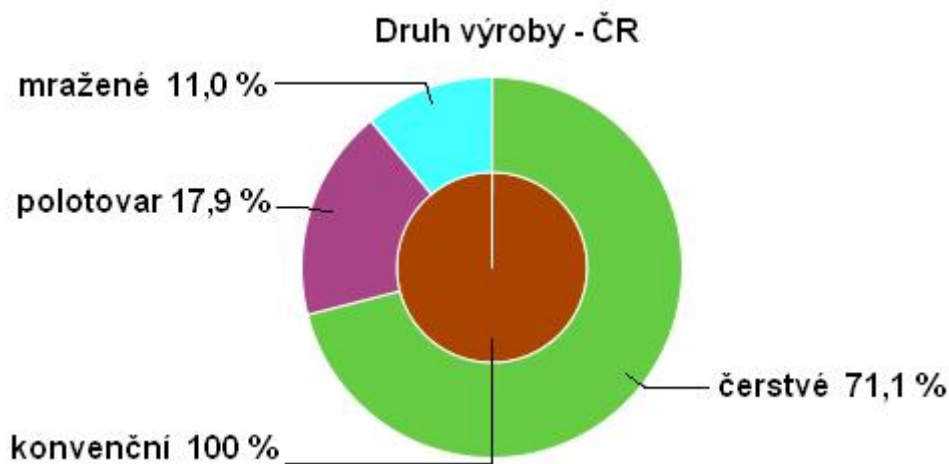
Graf .11: Nej častěji používané potraviny v České republice.



Zdroj: SUKI

Z grafu vyplývá, že se v České republice spotřebuje nejvíce zrnin a to téměř 28%, dále pak ovoce a zelenina a na třetím místě se spotřebují mléčné výrobky.

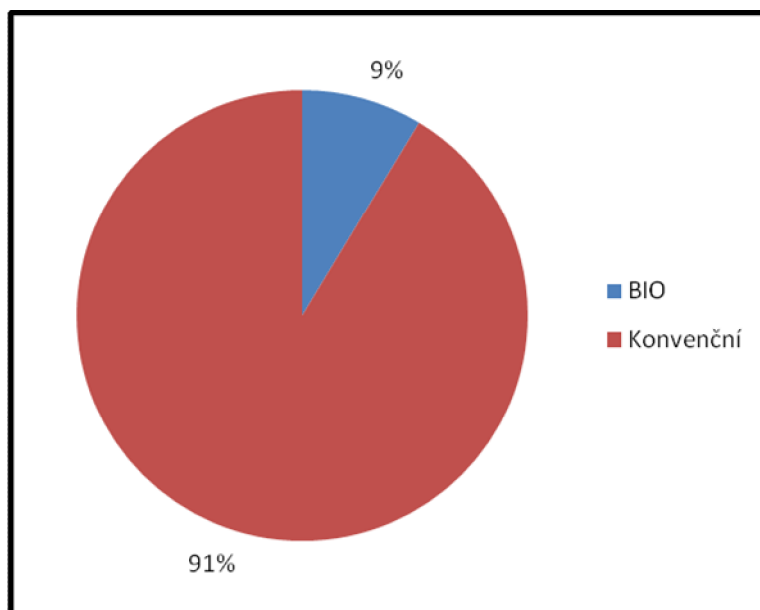
Graf .12: Spotřeba čerstvých a mražených potravin a polotovarů.



Zdroj: SUKI

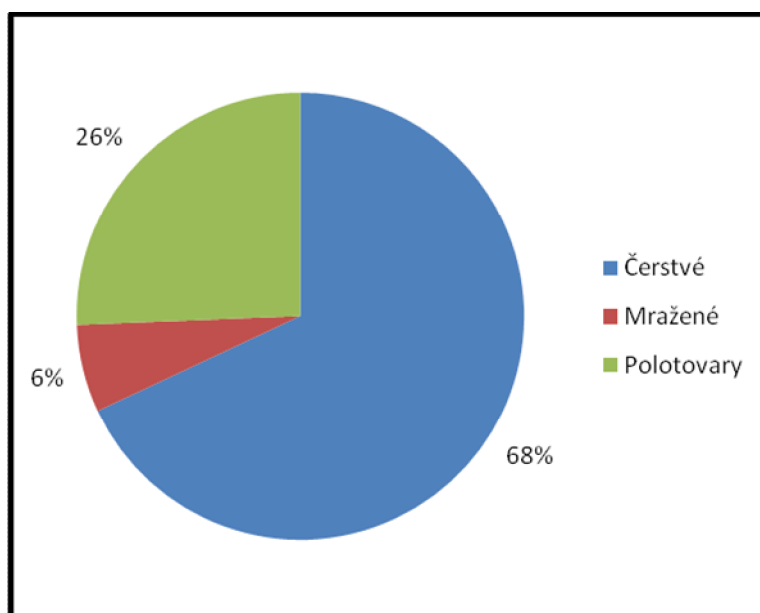
V České republice i Rakousku preferuje spotřeba čerstvých potravin, spotřeba mražených potravin se pohybuje kolem 10%. Pivo potravin je v ČR pouze konvenční.

Graf . 13: V jídeln EB-Restaurantsbetriebe pouffívají 9% biopotravin a 91% konven ních potravin.



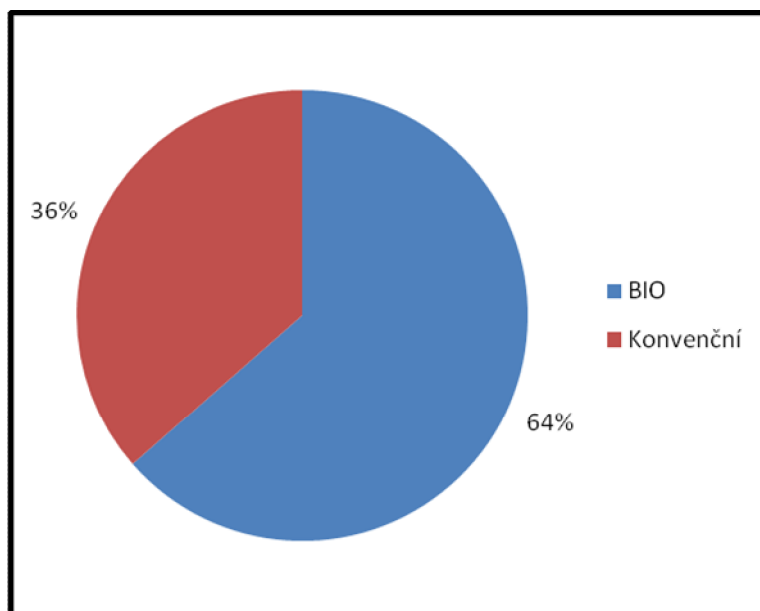
Zdroj: SUKI

Graf . 14: Podíl ěrstvých a mražených potravin a polotovar v této jídeln .



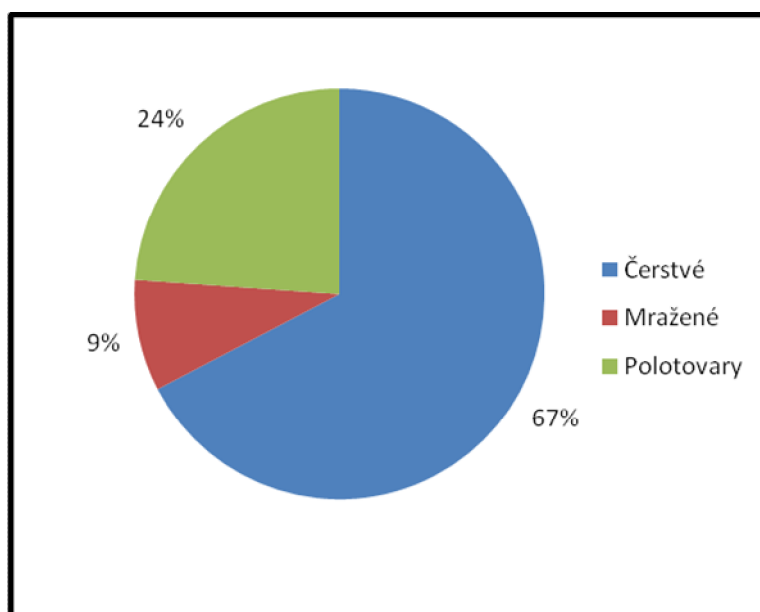
Zdroj: SUKI

Graf . 15: Podíl poufívaných biopotravin a konvenčních potravin v jídeln Landhausküche NÖ.



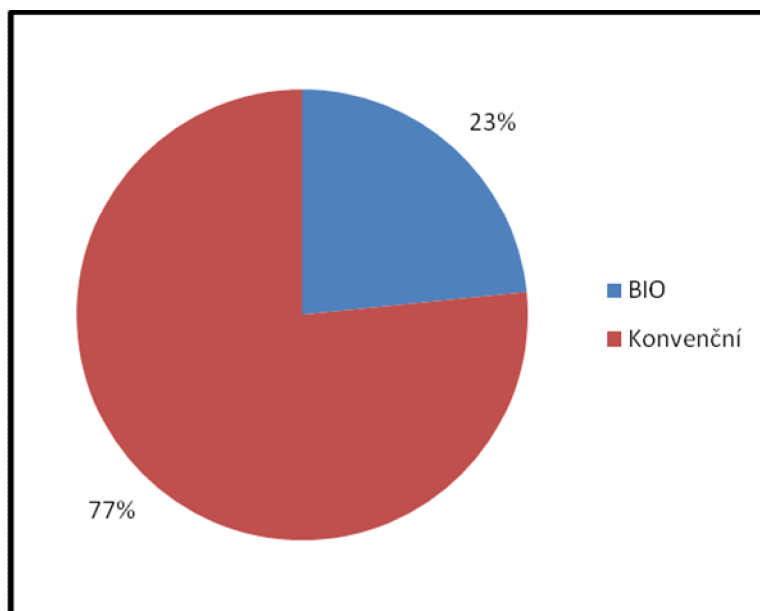
Zdroj: SUKI

Graf . 16: V této jídeln poufívají 67% čerstvých potravin, 9% mražených potravin a 24% polotovary .



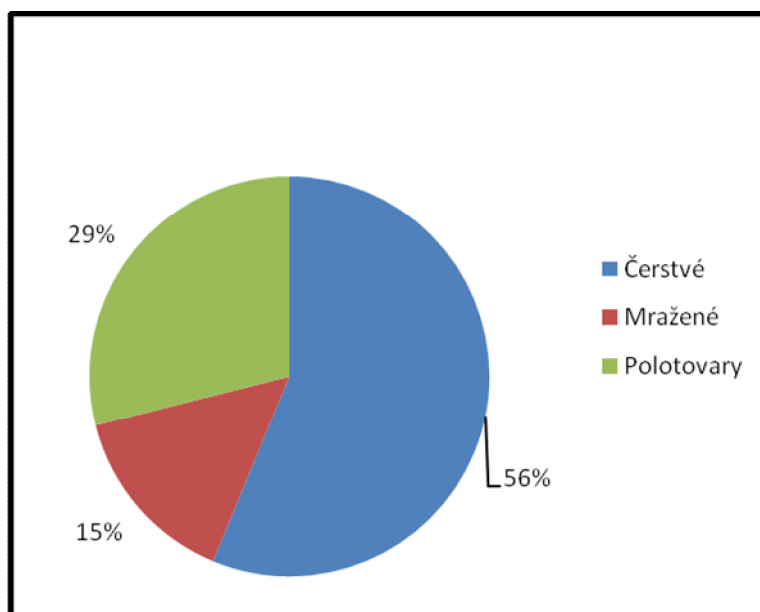
Zdroj: SUKI

Graf . 17: V jídeln Landtagsküche OÖ pouffívají 23% biopotravín a 77% konven ních potravín.



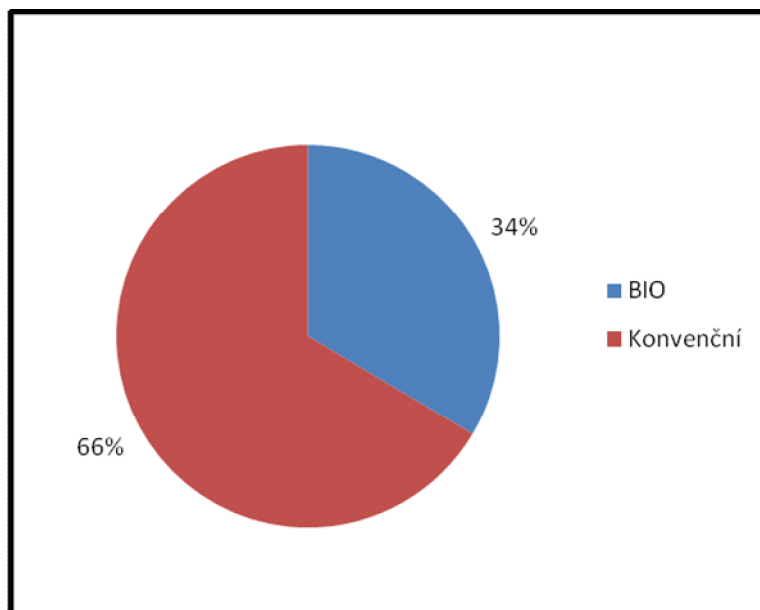
Zdroj: SUKI

Graf . 18: Podíl ěerstvých a mražených potravín a polotovar , které se v této jídeln pouffívají.



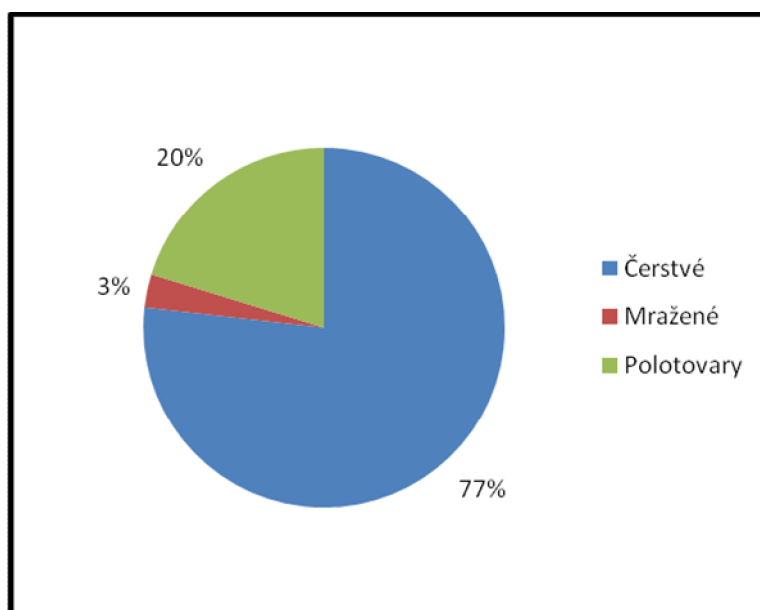
Zdroj: SUKI

Graf . 19: V jídeln LKH Rohrbach poufívají 34% biopotravin a 66% konven ních potravin.



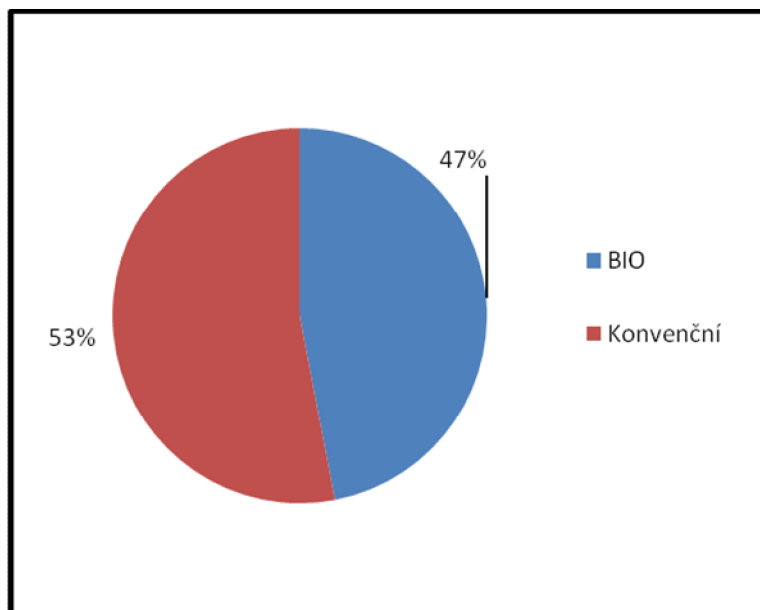
Zdroj: SUKI

Graf . 20: V této jídeln poufívají 77% čerstvých potravin, 3% mražených potravin a 20% polotovar .



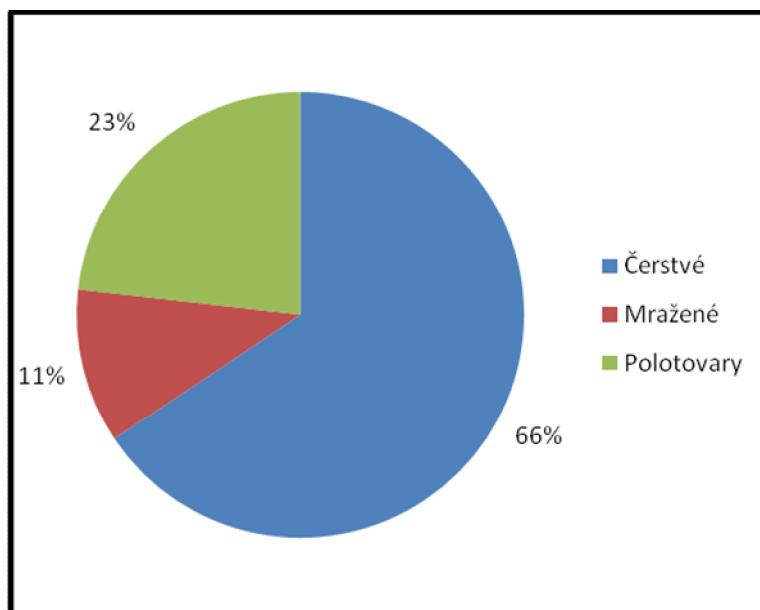
Zdroj: SUKI

Graf . 21: V Otto-Wagner-Spital pouffívají 47% biopotravín a 53% konven ních potravín.



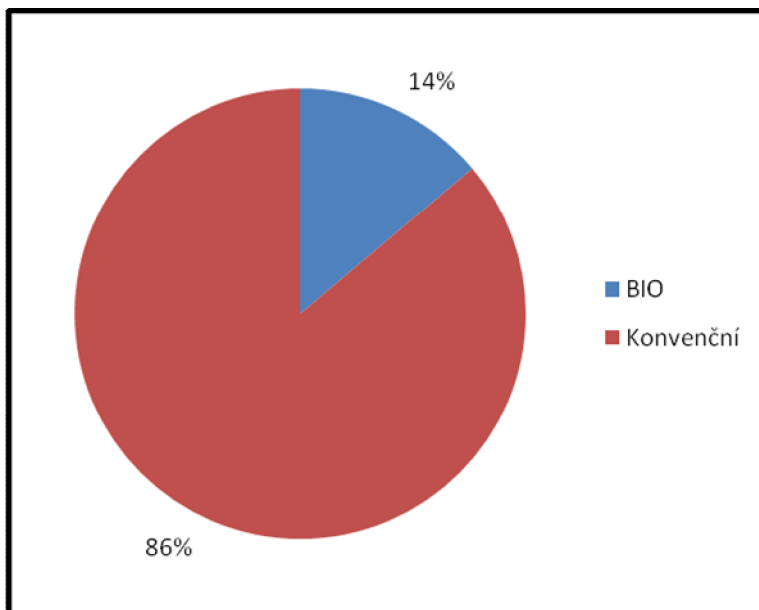
Zdroj: SUKI

Graf . 22: Podíl ěrstvých a mražených potravín a polotovar pouffíváných v Otto-Wagner-Spital.



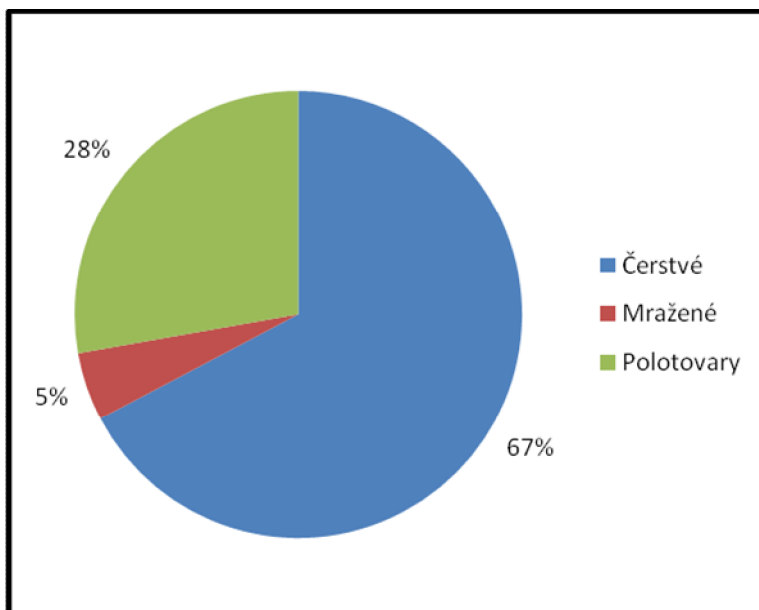
Zdroj: SUKI

Graf . 23: Podíl poufívaných biopotravin a konvenčních potravin v Weinbauschule Klbg.



Zdroj: SUKI

Graf . 24: Ve Weinbauschule Klbg. Poufívají 67% čerstvých potravin, 5% mražených potravin a 28% polotovarů.



Zdroj: SUKI

Z informací, které nám byly poskytnuty SUKI jsme mohli zjistit, jak často se v rakouských jídelnách používají biopotraviny a jak se v rakouských kuchyních liší množstvím používaných čerstvých a mražených potravin.

V jídelnách EB-Restaurantsbetriebe se k vaření používají konvenční potraviny, ale alespoň z 9% se v této kuchyni vaří z biopotravin. 68% potravin k přípravě jídel je čerstvých, 6% je mražených a 26% tvoří polotovary, používání čerstvých a mražených potravin je velmi podobné výsledkům z Menzy v českých Budějovicích.

V jídelnách Landhausküche NÖ převládá vaření z biopotravin. Více než polovina jídel z této kuchyně je z biopotravin připravena. 67% potravin používají v čerstvém stavu, 9% je mražených a 24% polotovary.

V kuchyni Landtagsküche OÖ je podíl biopotravin, ze kterých jsou připravována jídla menší než u předchozí kuchyně, ale i zde se biopotraviny používají k vaření a to ze 23%. Čerstvé potraviny zde tvoří 56%, mražené 15% a polotovary se zde využívají z 29%.

Graf . 25 Nej ast ji poufivané potraviny v Rakousku



Zdroj: SUKI

Raku-ané spot ebují nejvíce zeleniny a ovoce, na druhém míst jsou mlé né výrobky a aíl na t etím míst zrniny.

Graf . 26: Podíl erstvých a mražených potravin a polotovar . Spot eba biopotravin v Rakousku



Zdroj: SUKI

Jak je z grafu patrné, i v Rakousku se nejvíce poufívají erstvé potraviny. Rozdíl oproti eské republice je v p vodě potravin. V Rakousku se poufívá necelých 34% biopotravin.

Výsledky, které byly zjištěny z dotazníkového šetření mezi strážníky jídelen dopadly takto:

Víte, co jsou biopotraviny?

Na otázku, jestli strážníci ví, co jsou biopotraviny, strážníci z každé jídelny odpověděli velmi různě.

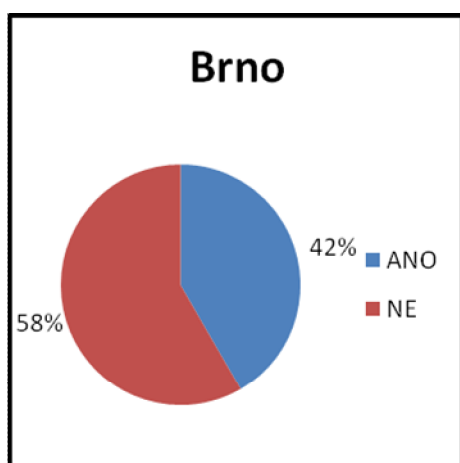
Graf . 27



Zdroj: vlastní výzkum

V jídelnách Základní a mateřské školy v Sezimově Ústí odpovědělo 76% strážníků, co jsou to biopotraviny.

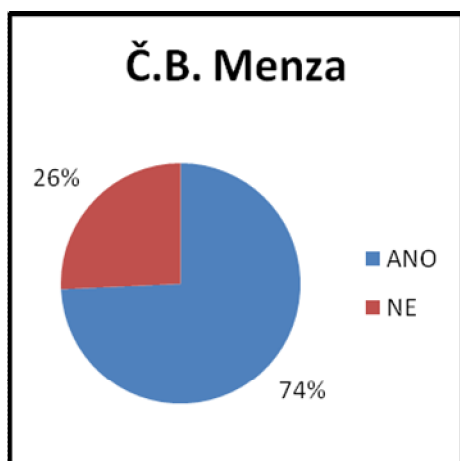
Graf . 28



Zdroj: vlastní výzkum

Ani polovina strážníků, kteří navštěvují jídelnu Základní školy v Brně neví, co jsou to biopotraviny. Strážníci ze Sezimova Ústí jsou stejné v této kategorii jako strážníci v Brně a o 34% více z nich na tuto otázku odpovědělo kladně.

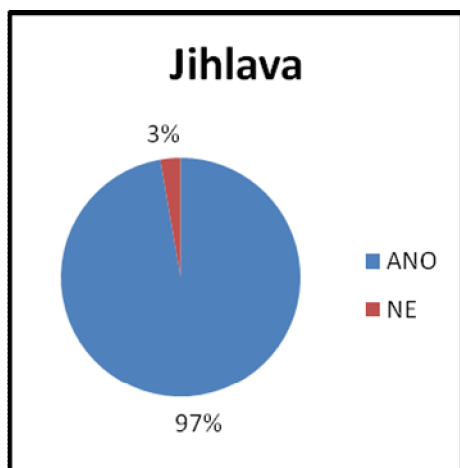
Graf . 29



Zdroj: vlastní výzkum

A koli Menzu v eských Budjovicích nav-t vují studenti vysoké -koly, jejich znalost biopotravin je tém stejná jako flák ZTM Sezimovo Ústí. V této jídeln zná biopotraviny 74% strávník .

Graf . 30



Zdroj: vlastní výzkum

Celých 97% strávník z jihlavské jídelny, kterou nav-t vují fláci St ední -koly obchodu a slufeb v Jihlav na otázku, jestli ví, co jsou biopotraviny, odpov d lo, že ano.

Graf . 31

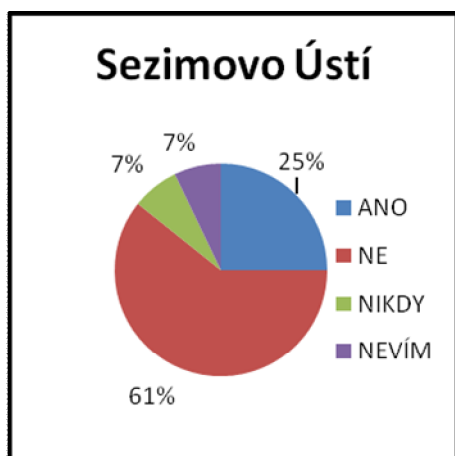


Zdroj: vlastní výzkum

Jelikož je Rakousko považováno za kolébku ekologického zemědělství, není překvapením, že v rakouských jídelnách znají biopotraviny všichni strávníci.

Kupujete biopotraviny, a vaříte z nich doma?

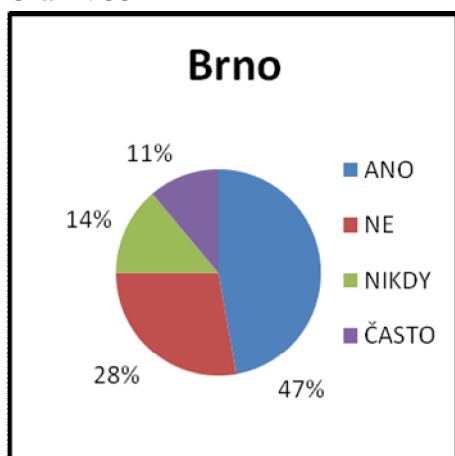
Graf . 32



Zdroj: vlastní výzkum

Biopotraviny si nikdy nekoupilo a doma z nich nevaří 7% dotazovaných lidí ze Sezimova Ústí. Stejný počet osob neví, jestli se u nich doma kupují biopotraviny. 61% lidí doma biopotraviny nekupuje a nevaří z nich a 25% osob odpovědlo, že si biopotraviny doma kupuje a vaří z nich.

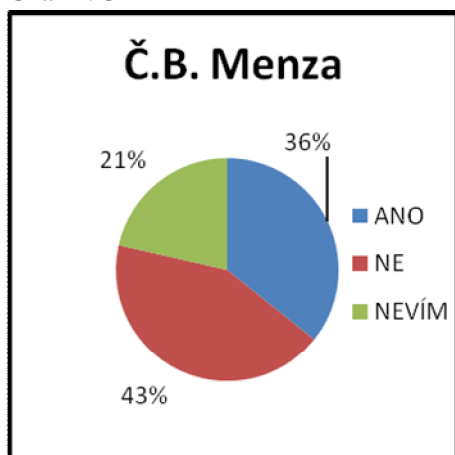
Graf . 33



Zdroj: vlastní výzkum

V Brně v dotazníku uvedlo 47% lidí, že doma kupují biopotraviny a vaří z nich. 28% uvedlo, že si biopotraviny nekupuje a nevaří z nich, 14% z nich si je nikdy nekoupilo a nevařilo z biopotravin a 11% si biopotraviny kupuje a vaří z nich často.

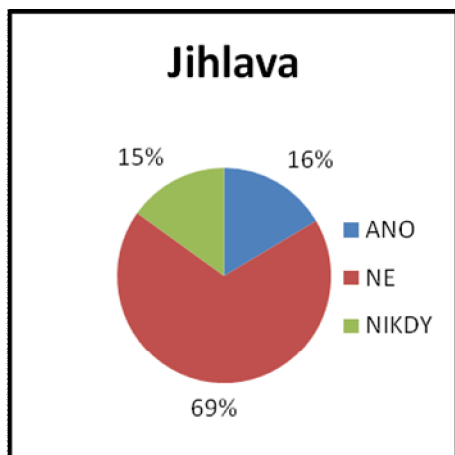
Graf . 34



Zdroj: vlastní výzkum

Strávníci z Menzy v českých Budjovicích uvedli, že 36% z nich si biopotraviny kupuje a doma z biopotravin vaří, 43% z nich je nekupuje a nevaří z biopotravin a 21% neví, jestli se u nich doma biopotraviny kupují a vaří se z nich.

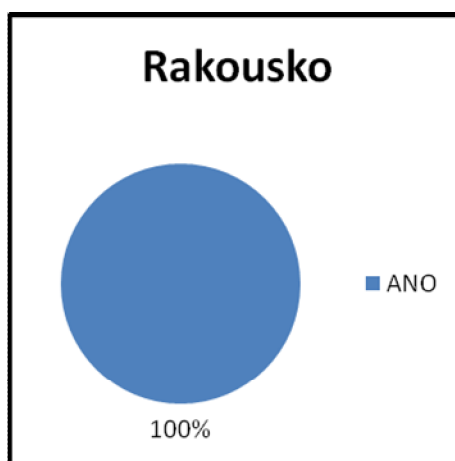
Graf . 35



Zdroj: vlastní výzkum

16% jihlavských strážníků si doma biopotraviny kupuje a vaří z nich. 15% si je nikdy nekoupilo a ani z nich nikdy nevařilo. 69% strážníků z jihlavské jídelny si biopotraviny pravidelně nekupuje a nevaří z nich.

Graf . 36

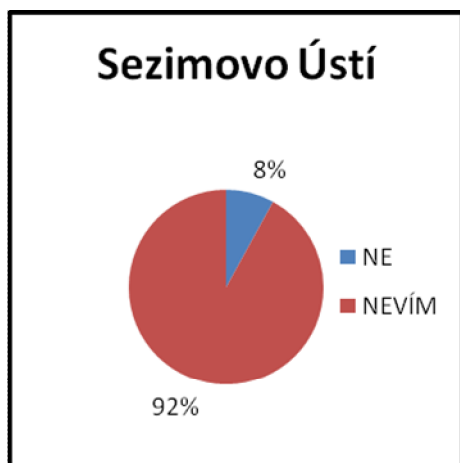


Zdroj: vlastní výzkum

Všichni z dotazovaných strážníků v Rakousku si biopotraviny kupují a doma je používají k vaření.

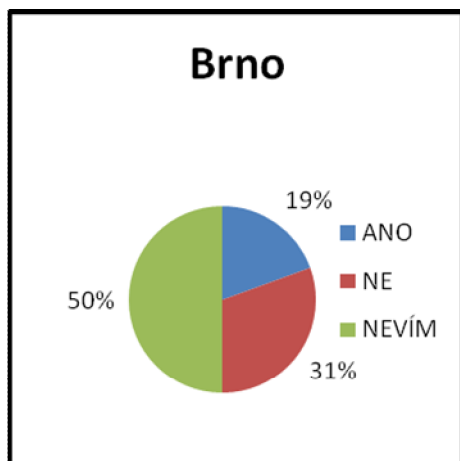
Uvítal/a byste biopotravinu (jídla z nich) ve Vaší kuchyni?

Graf . 37



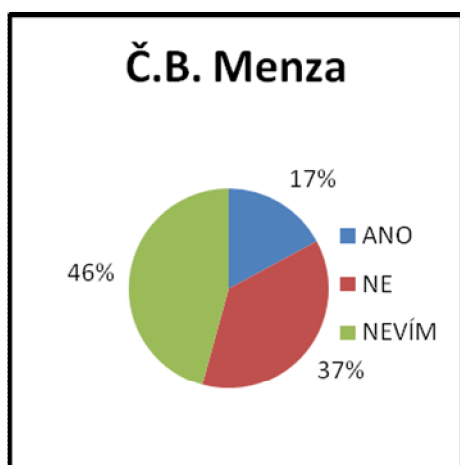
Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 38



Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 39



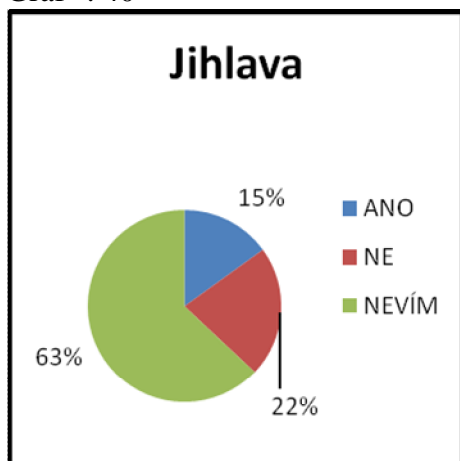
Zdroj: vlastní výzkum

V Sezimov Ústí by ani jeden strážník neuvítal, pokud by se v jejich jídelnách nabízely pokrmy z biopotravin. Mofná je to tím, že je to základní a mateřská škola a děti ještě neuváží nad používáním biopotravin ve své jídelně. V těchto dotazovaných neví, jestli by biopotravinu ve své jídelně uvítali.

V Brně bylo zájem o biopotravinu ve své jídelně 19% dotazovaných strážníků, což je nejvíce ze všech jídelen. Zájem o biopotravinu nemá nejméně dotazovaných osob ze všech škol a to 31%.

Podobně jako v Brně by i v českých Budjovických národních Menzách uvítali používání biopotravin pouze ze 17%. Celých 37% z nich o jídla z biopotravin nemá zájem a 46% neví, zda by tuto změnu uvítali či nikoliv.

Graf . 40



Zdroj: vlastní výzkum

V Jihlavě by jídla z biopotravin uvítalo ještě méně lidí než v českých Budjovicích. Tuto změnu by uvítalo jen 15% strávníků. 22% z nich o biopotravině zájem nemá a 63% neví, zda by jídla z biopotravin uvítali nebo ne.

Graf . 41

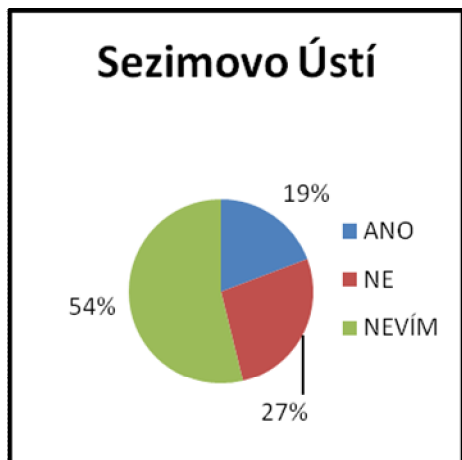


Zdroj: vlastní výzkum

V rakouských jídelnách se biopotravinou běžně používají, ale i tak by rakouští strávníci, kteří nám vyplňovali dotazníky, uvítali zvýšení ještě větší využívání biopotravin a v této nabídce jídel z biopotravin uvařených.

Zvýšila by se prestiž kuchyn nabídkou biopotravin?

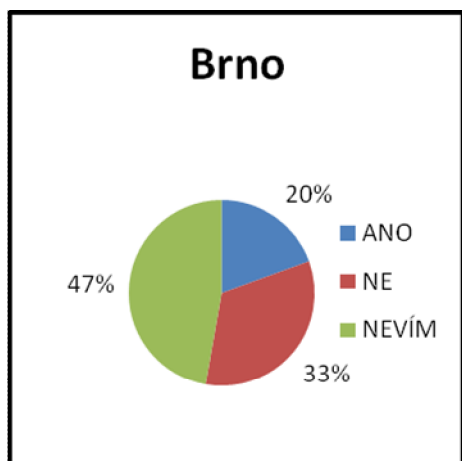
Graf . 42



Zdroj: vlastní výzkum

A koli by fládný ze strávník v Sezimov Ústí neuvítal pouffívání biopotravin v jídeln , kterou nav-t vují, 19% z nich si myslí, fe by se zvý-ila prestiž kuchyn , pokud by se zde biopotraviny za aly pouffívát. 27% sezimovských strávník si nemyslí, fe by se prestiž kuchyn nabídkou biopotravin zvý-ila a 54% strávník odpov d lo, fe neví.

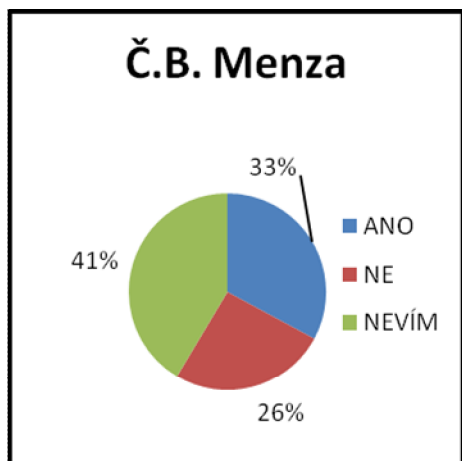
Graf . 43



Zdroj: vlastní výzkum

V Brn si myslí o 1% strávník více, neff v Sezimov Ústí, fe by se nabídkou biopotravin zvý-ila prestiž kuchyn . O 6% náv-tvník jídelny více si myslí, fe by se prestiž kuchyn nezvý-ila a o 7% mén strávník neví, co si o tom má myslet.

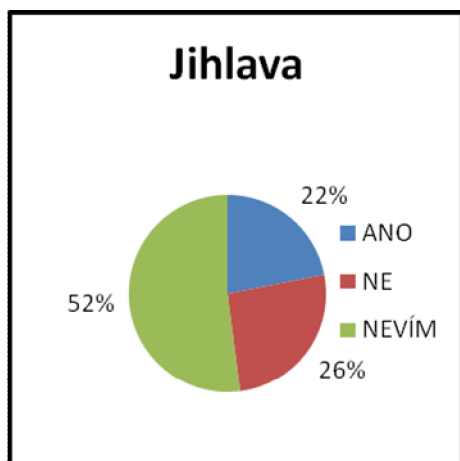
Graf . 44



Zdroj: vlastní výzkum

To, fe by se prestiž jídelny zvý-ila nabídkou biopotravin, si nejvíce strávník myslí v Menze v eských Bud jovicích. Zárove si v této jídeln nejmén osob myslí, fe by za azení biopotravin na prestiž kuchyn nem lo vliv. Také nejniř-í po et osob odpov d l, fe neví.

Graf . 45



Zdroj: vlastní výzkum

fiáci St ední koly obchodu a slufleb odpovídali velmi podobn jako fláci ZTM v Sezimov Ústí. 22% z nich si myslí, fe by se prestífl kuchyn za azením biopotravin zvý-ila, 26% si myslí, fe ne a 52% na tuto otázku nedokázalo odpov d t.

Graf . 46

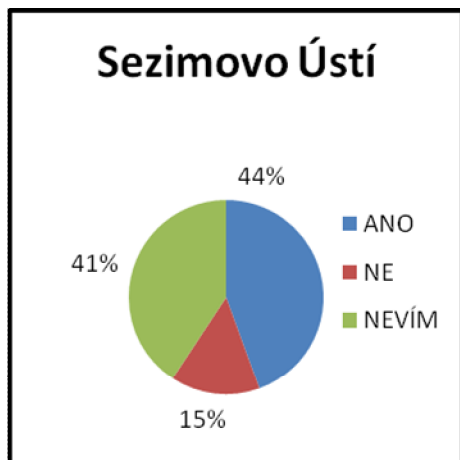


Zdroj: vlastní výzkum

V rakouských jídelnách se z biopotravin jídla va í. Proto z dotazník vy-lo, fe si rakou-tí strávníci myslí, fe by se prestífl jejich kuchyní zvý-ovala s mnofstvím pouflívaných biopotravin.

Myslíte si, že jsou biopotraviny kvalitnější než běžné potraviny?

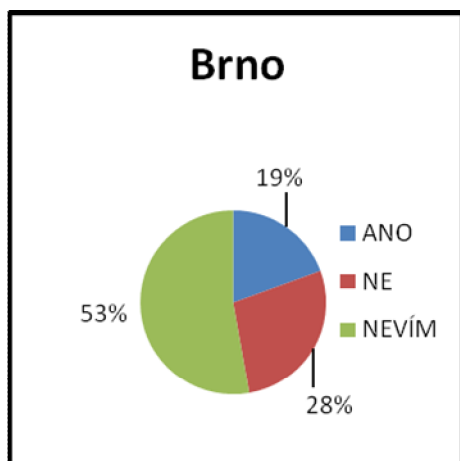
Graf . 47



44% flák Základní a mateřské školy v Sezimov Ústí si myslí, že jsou biopotraviny kvalitnější než konvenční potraviny. Skoro stejný počet flák na tuto otázku v dotazníku odpověděl, že neví a jen 15% flák si nemyslí, že jsou biopotraviny kvalitnější.

Zdroj: vlastní výzkum

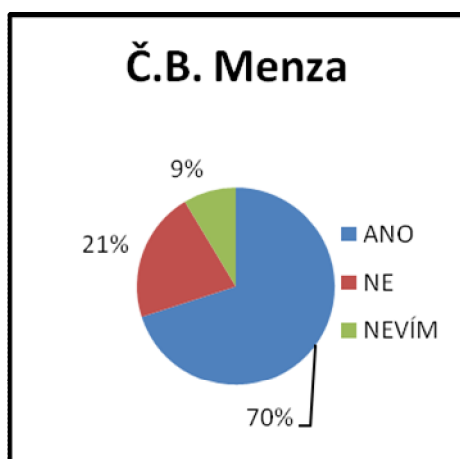
Graf . 48



Jen 19% flák ZTM v Brn si myslí, že jsou biopotraviny kvalitnější než běžné potraviny. 28% flák uvedlo, že biopotraviny nejsou kvalitnější než konvenční potraviny a více než polovina z nich si o kvalitě biopotravin nemyslí nic.

Zdroj: vlastní výzkum

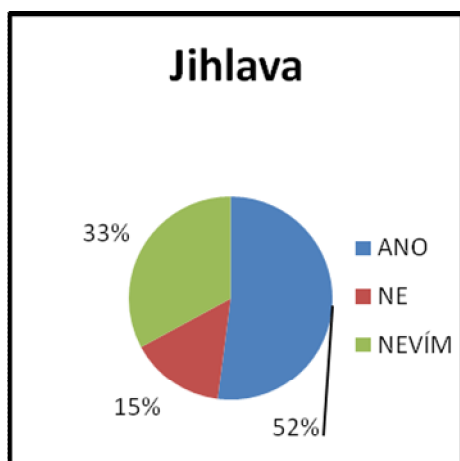
Graf . 49



Z vysoko-kolák, kteří chodí jíst do Menzy v eských Budjovicích, si většina myslí, že biopotraviny jsou kvalitnější než konvenční potraviny. 21% z těchto studentů si nemyslí, že jsou biopotraviny kvalitnější a 9% na tuto otázku odpověděl, že neví.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 50



Zdroj: vlastní výzkum

V jídeln St ední –koly obchodu a slufleb si více neř polovina řák myslí, ře biopotraviny jsou kvalitn j–í neř konven ní potraviny. Stejn jako v jídeln v Sezimov Ústí si 15% řák myslí, ře nejsou biopotraviny o nic kvalitn j–í neř konven ní potraviny a 33% řák na tuto otázku odpov d lo, ře neví.

Graf . 51

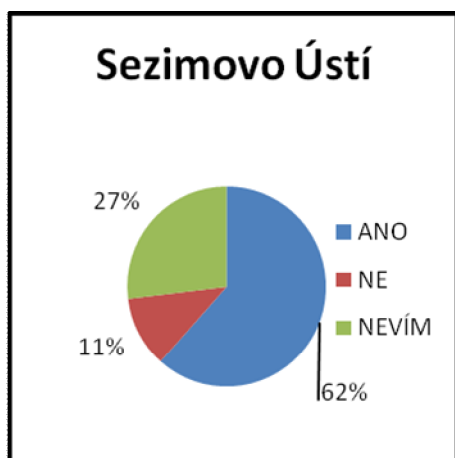


Zdroj: vlastní výzkum

Rakou–tí strávníci jsou na biopotraviny ve svých jídelnách zvyklí. Kdyby nebyli p esv d ení o tom, ře jsou biopotraviny kvalitn j–í neř konven ní potraviny o–et ované chemickými p ípravky, jist by je nepouřřivali ve svých jídelnách v takovém mnořství jako dosud.

Myslíte si, že jsou biopotraviny zdravější než běžné potraviny?

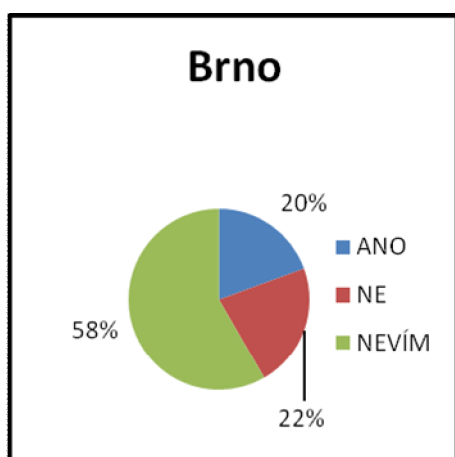
Graf . 52



Zdroj: vlastní výzkum

To, že jsou biopotraviny kvalitnější si myslí v Sezimov Ústí 44% strážníků, ale že jsou zdravější, než konvenční potraviny si myslí o 18% více z nich. To, že nejsou biopotraviny zdravější, než konvenční potraviny si myslí 11% dotazovaných fláků. 27% těchto fláků neví, které potraviny jsou zdravější.

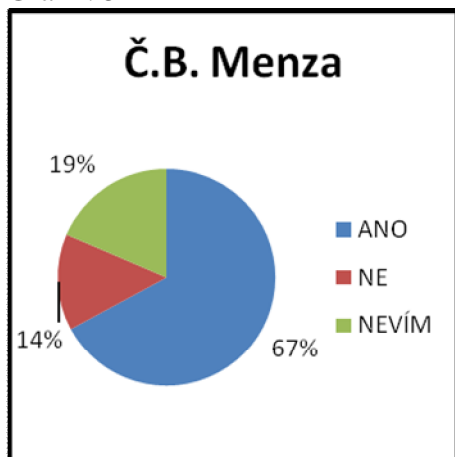
Graf . 53



Zdroj: vlastní výzkum

Z brněnských fláků si jen 20% myslí, že jsou biopotraviny zdravější než konvenční potraviny, o 2% studentů více si myslí, že nejsou kvalitnější než a 58% z nich odpovědělo, že neví.

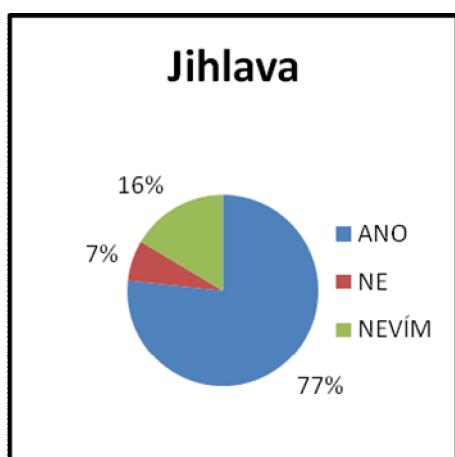
Graf . 54



Zdroj: vlastní výzkum

že jsou biopotraviny zdravější si myslí o 3% strážníků Menzy méně, než že jsou biopotraviny kvalitnější. O 7% méně z nich si myslí, že biopotraviny zdravější nejsou. O 10% více z nich odpovědělo, že neví, jestli jsou biopotraviny zdravější než konvenční potraviny.

Graf . 55



Zdroj: vlastní výzkum

V Jihlavské jídelně si nejvíce flák ze všech dotazovaných –kol myslí, že jsou biopotraviny zdravější než konvenční potraviny. Nejméně ze strážníků ze všech dotazovaných –kol si zde myslí, že nejsou biopotraviny zdravější. 16% strážníků z této jídelny odpovědělo, že neví.

Graf . 56

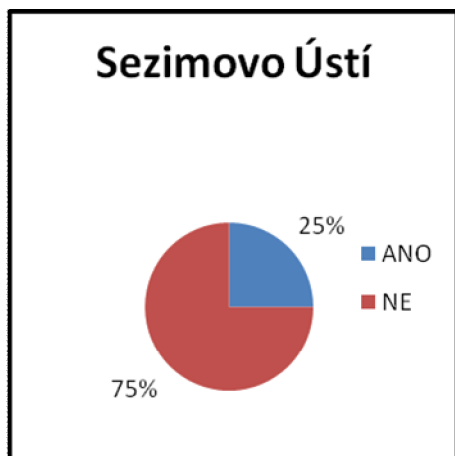


Zdroj: vlastní potraviny

Stejně jako u otázky, jestli si rakouští strážníci myslí, že jsou biopotraviny kvalitnější než běžné potraviny i zde z dotazníků vyplynulo, že v Rakousku používají biopotraviny hlavně z důvodu, že jsou kvalitnější a zdravější.

Znáte jiné země v Evropě, kde se hodně biopotraviny nabízejí (konzumují)?

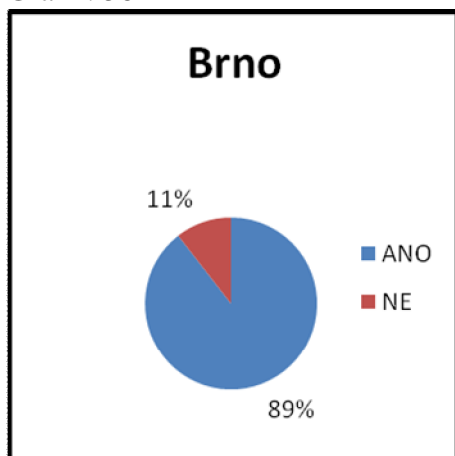
Graf . 57



25% strážníků ze Sezimova Ústí zná několik evropských zemí, kde se biopotraviny konzumují.

Zdroj: vlastní výzkum

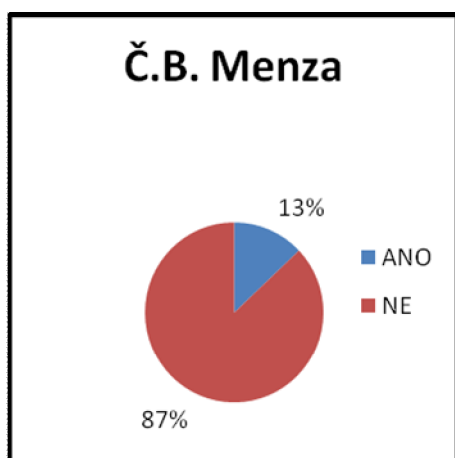
Graf . 58



Téměř každý strážník z brněnské jídelny dokáže vyjmenovat nějaké evropské země, ve kterých jsou biopotraviny běžně nabízeny a konzumovány.

Zdroj: vlastní výzkum

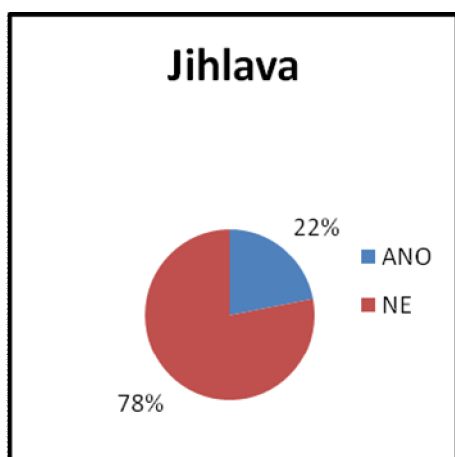
Graf . 59



Přestože se v Menze v českých Budjovických stravují převážně vysoko-koláči, jen 13% dotázaných ví o nějaké evropské zemi, kde se biopotraviny běžně nabízejí a konzumují.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 60



Po et odpov dí jihlavských student Ÿ ední Ÿkoly obchodu a slufleb byly velmi podobné jako Ÿák Ÿkladní a mate ské Ÿkoly v Sezimov Ÿstí, kde je-t o 3% Ÿák více v d lo o n jakých evropských zemích, kde se biopotraviny nabízejí a konzumují.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 61

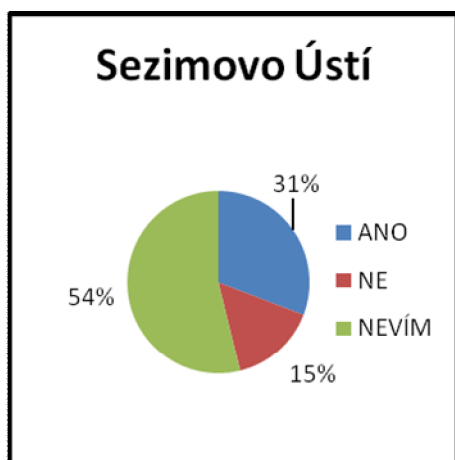


Ze souhrného vyhodnocení rakouských odpov dí vyplynulo, Ÿe v Rakousku v-ichni dokáŸí vyjmenovat n jakou jinou evropskou zemi, kde se biopotraviny nabízejí.

Zdroj: vlastní výzkum

Myslíte si, že má konzumace biopotravin budoucnost?

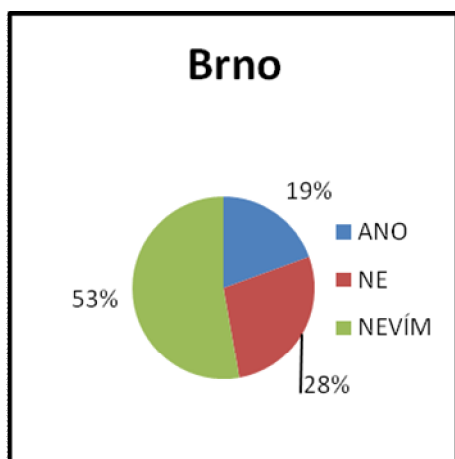
Graf . 62



Jen 31% strávníků Základní a mateřské školy v Sezimov Ústí si myslí, že biopotraviny a jejich konzumace má budoucnost. 15% strávníků má opačný názor a více než polovina těchto lidí na tuto otázku nemá odpověď.

Zdroj: vlastní výzkum

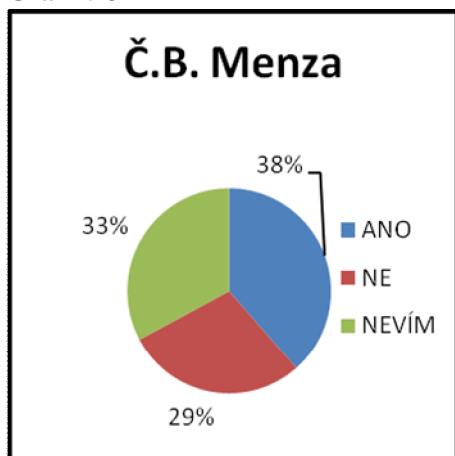
Graf . 63



V jídelnách základních škol v Brně v rámci budoucnosti biopotravin méně strávníků než v Sezimov Ústí. V brněnské jídelně v rámci budoucnosti biopotravin jen 19% lidí. Stejně jako v Sezimov Ústí více než polovina lidí nemá názor na budoucnost biopotravin.

Zdroj: vlastní výzkum

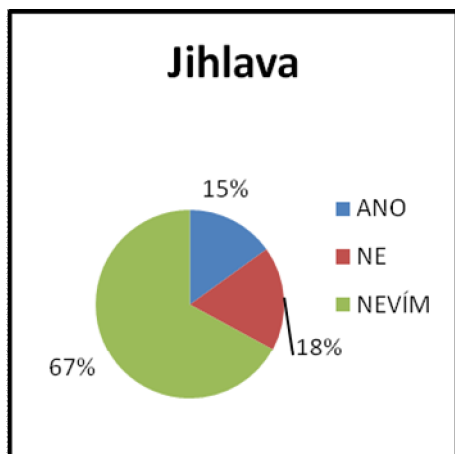
Graf . 64



V Menze v eských Budjovicích byly odpovědi strávníků vyrovnané. 38% z nich v rámci budoucnosti biopotravin, 29% v biopotraviny neví a 33% na tuto otázku nemají odpověď.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 65



Zdroj: vlastní výzkum

Nejmén v í v budoucnost biopotravin studenti St ední -koly obchodu a slufleb v Jihlav . Také nejv t-í po et z nich na tuto otázku neodpov d lo.

Graf . 66

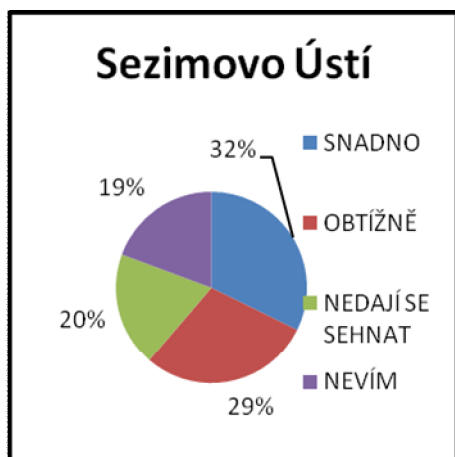


Zdroj: vlastní výzkum

Jelikofl v Rakousku se jako v první zemi za alo ekologické zem d lství vyvíjet, rakou-tí strávníci znají biopotraviny déle nefl e-tí strávníci a ví, fle biopotraviny mají budoucnost.

Jaká je dostupnost biopotravin, dají se snadno sehnat?

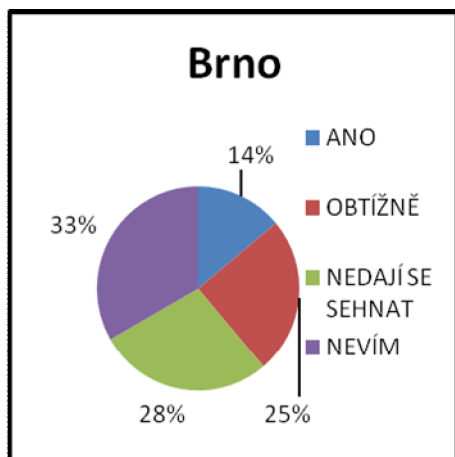
Graf . 67



32% strážníků ze Sezimova Ústí se biopotraviny shání jí snadno. O 3% mén strážníků m se shání jí obtířn a podle 20% strážníků se nedají sehnat v bec. 19% dotazovaných lidí neví, jaká je dostupnost biopotravin.

Zdroj: vlastní výzkum

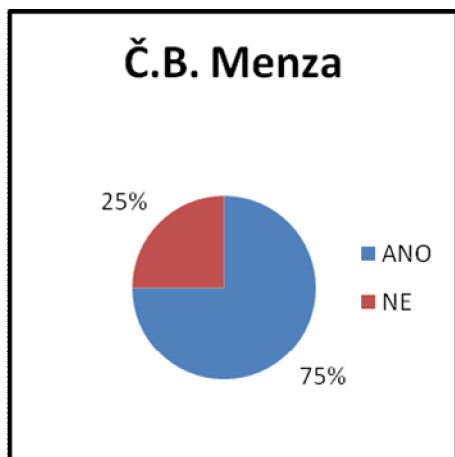
Graf . 68



Jen 14% brnnských strážníků shání biopotraviny snadno, 25% je shání obtířn a podle 28% se nedají sehnat. O 14% víc dotazovaných osob neví v Sezimov Ústí neví, jestli se dají biopotraviny sehnat snadno a nebo ne.

Zdroj: vlastní výzkum

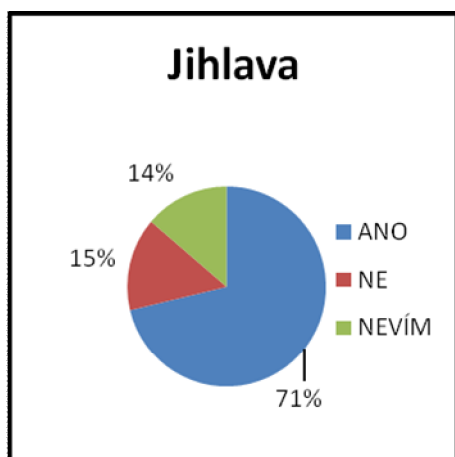
Graf . 69



$\frac{3}{4}$ dotazovaných vysoko-kolák v Menze v eských Budjovicích se biopotraviny shání jí snadno. $\frac{1}{4}$ strážníků odpov d la, že se biopotraviny neshání jí snadno.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 70



Zdroj: vlastní výzkum

Studenti střední školy v Jihlavě převážně odpovídali, že se biopotraviny shání snadno. Téměř stejný počet strávníků odpovědělo, že se biopotraviny neshání snadno a že neví, jaká je dostupnost biopotravin.

Graf . 71

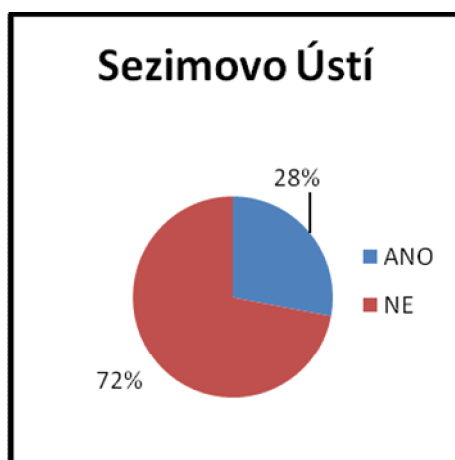


Zdroj: vlastní výzkum

V Rakousku jsou biopotraviny běžně nabízeny v obchodech a lidé jsou tam zvyklí kupovat si biopotraviny přímo od zemědělců, a tak s jejich sháněním nemají žádné problémy.

Víte, za jakých zásad se biopotraviny připravují?

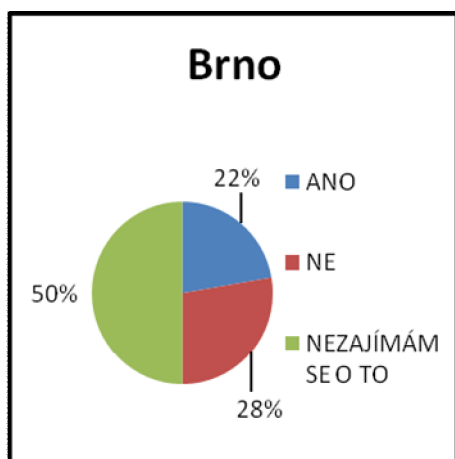
Graf . 72



Zdroj: vlastní výzkum

Ze flák Základní a mate ské –koly v Sezimov Ústí ví 28%, jaké zásady se musí dodrřovat p i p íprav biopotravin. 72% z nich o t chto zásadách nikdy nesly-elo. A koli jsou tyto odpov di od nejmlad-ích flák ze v-ech –kol, nejvíce strávník práv v Sezimov Ústí ví, jak se biopotraviny p ípravují.

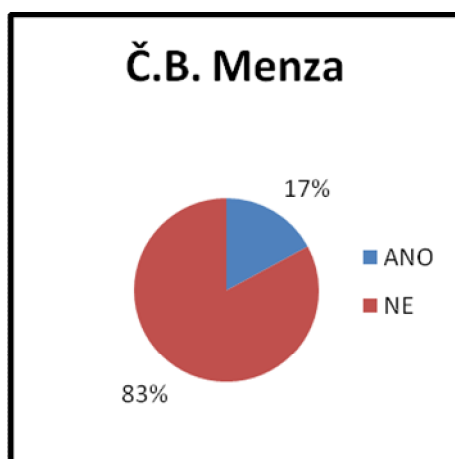
Graf . 73



Zdroj: vlastní výzkum

V základní –kole v Brn ví o zásadách, podle kterých se p ípravují biopotraviny 22% flák . 28% tyto zásady nezná a p esn polovina flák se tyto zásady spojené s p ípravou biopotravin nezajímá.

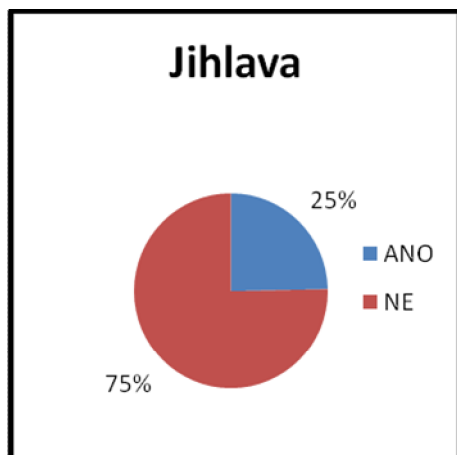
Graf . 74



Zdroj: vlastní výzkum

Ze student Jiho eské univerzity, kte í odpovídali na dotazníky v Menze, odpov d lo pouze 17%, fle ví, za jakých zásad se biopotraviny p ípravují. Je to nejmén ze v-ech –kol.

Graf . 75



V jídeln ě jihlavské ěkoly obchodu a sluěeb zná zásady pro výrobu biopotravin 25% student ě . 75% z nich o t ěchto zásadách nic neví.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 76

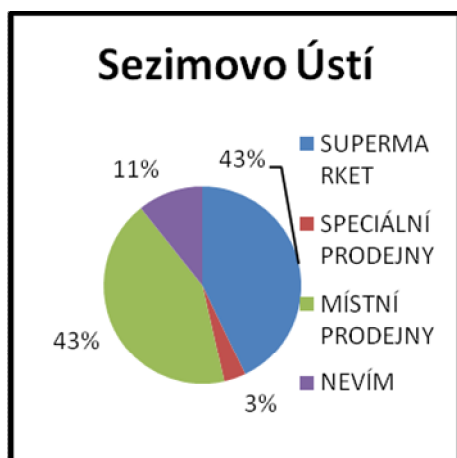


V Rakousku jsou biopotraviny ve ěkolních jídelnách b ěn ě pouěívány, a proto studenti ve ěkolách ví, za jakých zásad se biopotraviny p ěpravují.

Zdroj: vlastní výzkum

Kde a jaké jsou ve Vašem okolí dostupné biopotraviny?

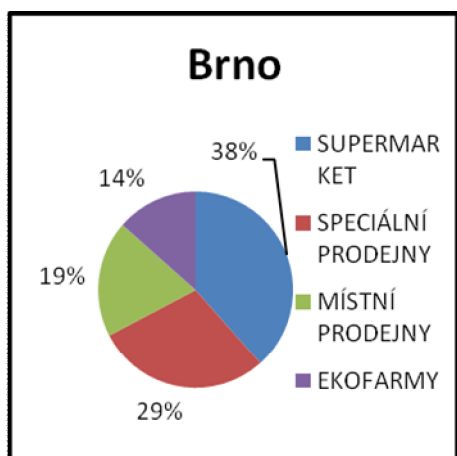
Graf . 77



Zdroj: vlastní výzkum

Strávníci ze všech okol odpovídali, že se biopotraviny nejnáze dají sehnat v supermarketu. V Sezimov Ústí by si šlo do supermarketu koupit biopotraviny 43% flák . Pouze 3% z nich kupuje biopotraviny ve speciálních prodejnách a 43% by šán lo biopotraviny v místních prodejnách. 11% strávník ze Sezimova Ústí neví, kde se biopotraviny dají sehnat.

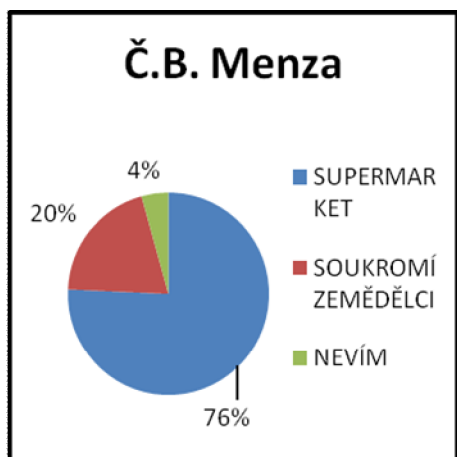
Graf . 78



Zdroj: vlastní výzkum

Brn n-tí strávníci si stejn jako v Sezimov Ústí nej ast ji kupují biopotraviny v supermarketu, o 9% mén z nich je kupuje ve speciálních prodejnách. I v Brn se dají biopotraviny koupit v místních prodejnách a 14% strávník by si šlo biopotraviny koupit na ekofarmu p ímo k farmá i.

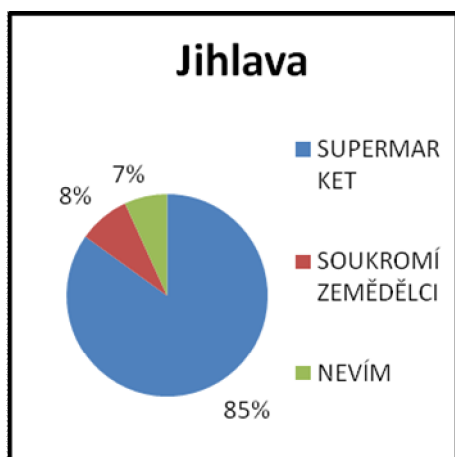
Graf . 79



Zdroj: vlastní výzkum

I studenti, kte í nav-t vují Menzu v eských Bud jovicích by si šli koupit biopotraviny do supermarketu, 20% z nich by si šlo koupit biopotraviny p ímo k farmá i a 4% z nich neví, kde se dají biopotraviny nakoupit.

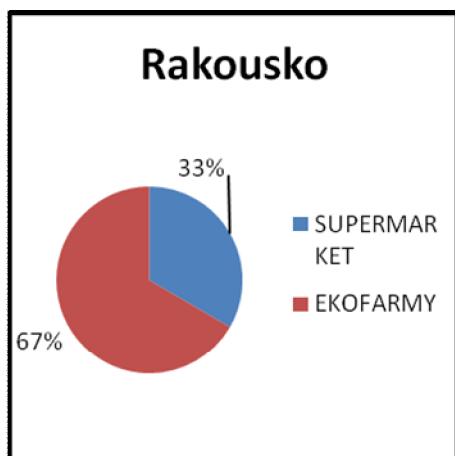
Graf . 80



Zdroj: vlastní výzkum

Nejvíce dotazovaných strávníků ze všech škol by si právě v Jihlavě šlo koupit biopotravinu do supermarketu. Jen 8% z nich by si šlo pro biopotravinu k farmáři a skoro stejný počet z nich neví, kde se dají biopotravinu koupit.

Graf . 81

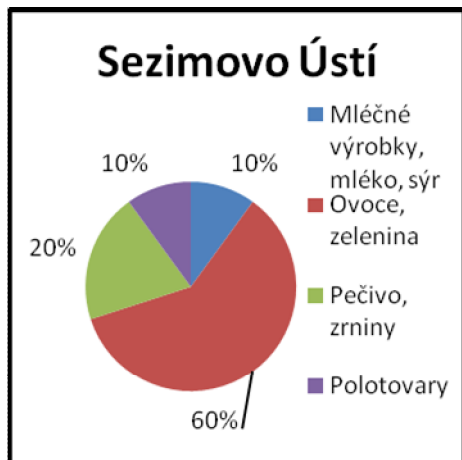


Zdroj: vlastní výzkum

Na rozdíl od strávníků v České republice, v Rakousku by si šli strávníci koupit biopotravinu nejčastěji k farmáři na ekofarmu a až potom by zamířili do supermarketu.

Jaké biopotraviny nej častěji kupujete?

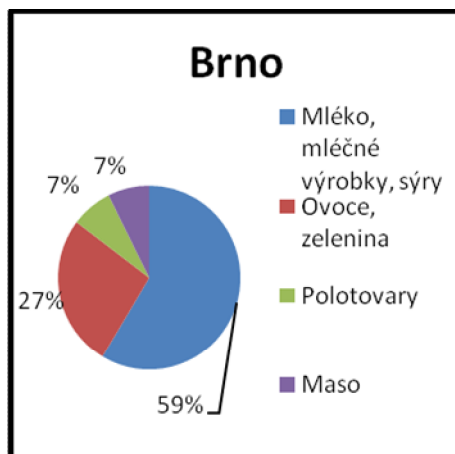
Graf . 82



Pokud si účastníci Základní a mateřské školy v Sezimov Ústí chtějí koupit biopotraviny, je jejich volbou nej častěji ovoce a zelenina, pečivo a v menší míře mléčné výrobky a polotovary.

Zdroj: vlastní výzkum

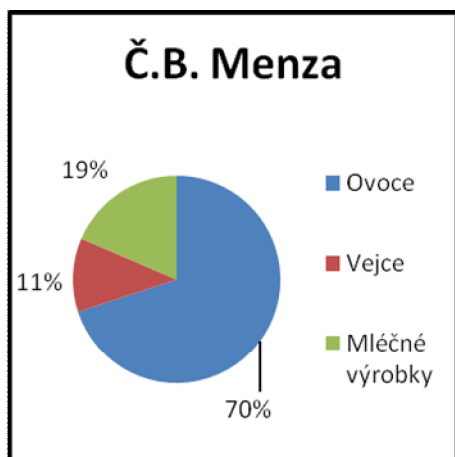
Graf . 83



Nejvíce mléka a mléčných výrobků v kvalitě bio si kupují účastníci Základní školy v Brně. Druhou nejoblíbenější biopotravinou je v mezi účastníky v Brně ovoce a zelenina.

Zdroj: vlastní výzkum

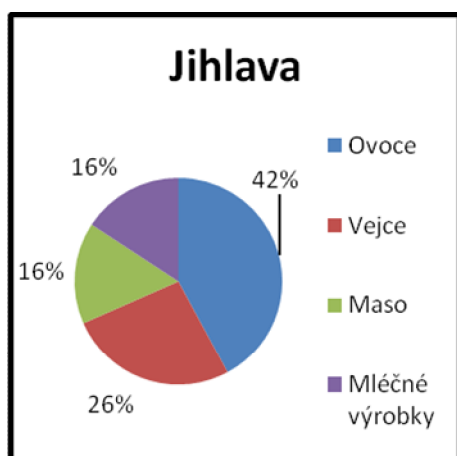
Graf . 84



Studenti Jihočeské univerzity si nejraději kupují bio ovoce, bio mléčné výrobky a bio vejce.

Zdroj: vlastní výzkum

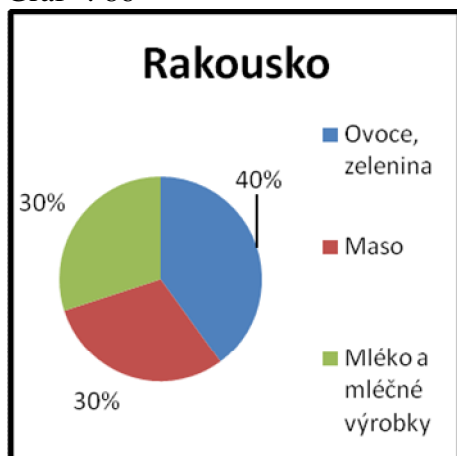
Graf . 85



Zdroj: vlastní výzkum

Podobn jako studenti Jiho eské univerzity i studenti z jihlavské koly obchodu a slufieb si nejvíce kupují bio ovoce, bio vejce a ze stejné ásti bio maso a bio mlé né výrobky.

Graf . 86



Zdroj: vlastní výzkum

Rakou-tí strávníci mají nejvíce v oblíb ovoce a zeleninu a stejnou m rou maso a mlé né výrobky v kvalit bio.

Výsledky, které byly zjištěny z dotazníkového šetření mezi zaměstnanci kuchyní dopadly takto:

Víte, co jsou biopotraviny?

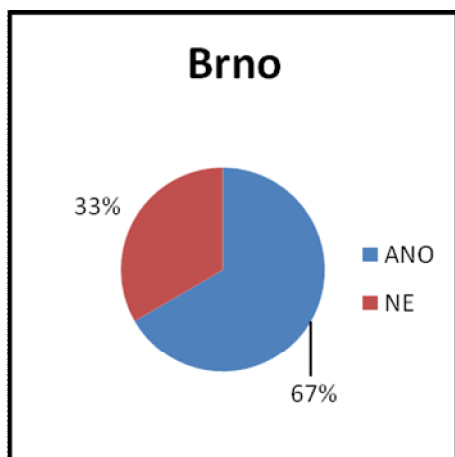
Graf . 87



Všechni zaměstnanci kuchyní Základní a mateřské školy v Sezimov Ústí ví, co jsou to biopotraviny.

Zdroj: vlastní výzkum

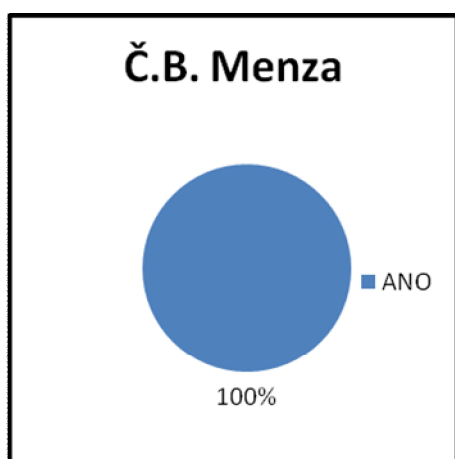
Graf .88



Na rozdíl od Sezimova Ústí, kde znají biopotraviny všichni zaměstnanci kuchyní, v kuchyni Základní školy v Brně zná biopotraviny jen 67% zaměstnanců.

Zdroj: vlastní výzkum

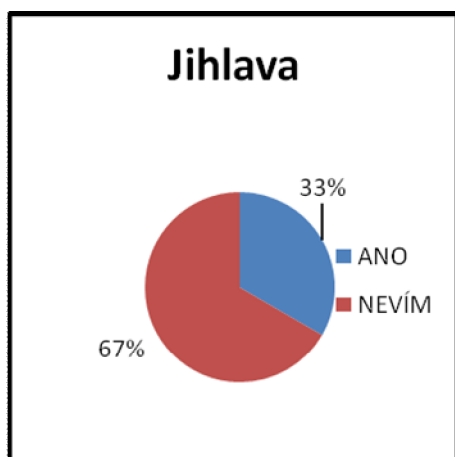
Graf . 89



Zdroj: vlastní výzkum

Stejně jako v Sezimov Ústí, také v-ichni zaměstnanci Menzy v eských Budjovicích ví, co jsou biopotraviny.

Graf . 90



Zdroj: vlastní výzkum

33% zaměstnanců v kuchyni jihlavské školy obchodu a služeb ví, co jsou to biopotraviny a 67% si není jisto, jestli přesně ví, co je to za biopotraviny, a proto odpovědli, že neví.

Graf . 91

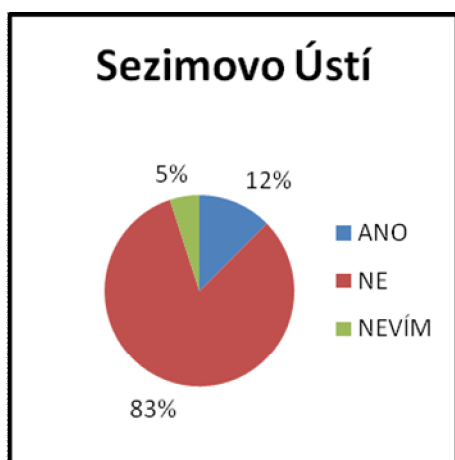


Zdroj: vlastní výzkum

Rakouští zaměstnanci kuchyní z biopotravin ve své práci běžně pracují, proto v-ichni ví, co jsou biopotraviny.

Zvýšila by se prestiž kuchyn nabídkou biopotravin?

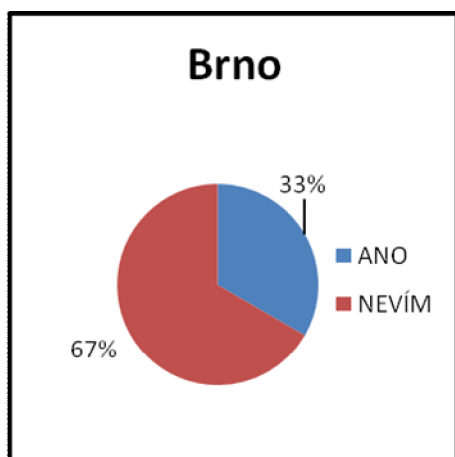
Graf . 92



Pouze 12% zaměstnanců v kuchyni v Sezimovském Ústí si myslí, že pokud by zaváděly nabídku biopotravin, mělo by to na prestiž jejich jídelny pozitivní vliv.

Zdroj: vlastní výzkum

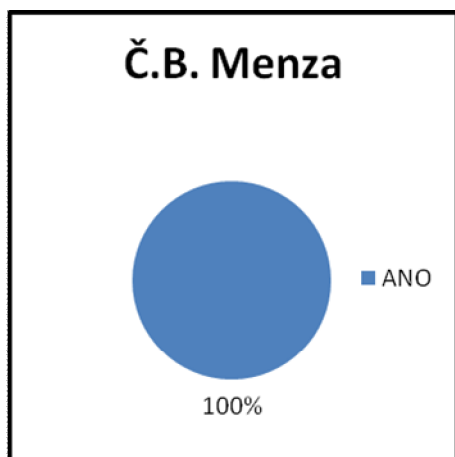
Graf . 93



V brněnské kuchyni si myslí 33% zaměstnanců, že by jejich kuchyn prospělo, kdyby zaváděly nabídku biopotravin. 67% zaměstnanců této kuchyně na toto názor nemá a nejsou si jisti, že by zavádění biopotravin do nabídky jídel mělo pozitivní vliv na prestiž kuchyně.

Zdroj: vlastní výzkum

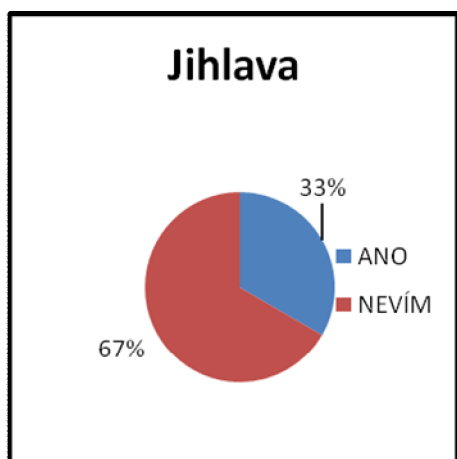
Graf . 94



V rámci dotazování zaměstnanců kuchyně Menzy v Českých Budějovicích si myslí, že by zaváděním biopotravin do nabídky jídel zvýšila prestiž kuchyně.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 95



Zdroj: vlastní výzkum

Naprostě stejných odpovídí jako od zaměstnanců kuchyní v Brně jsem se do kávy od zaměstnanců v Jihlavě. 33% z nich si myslí, že by se přestřel kuchyní zvýšila zařazením biopotravin.

Graf . 96



Zdroj: vlastní výzkum

Přestože v rakouských jídelnách se biopotraviny běžně zařazují do jídelníka, myslí si zaměstnanci kuchyní, že tím se zvýší přestřel kuchyní.

Používáte ve Vaší jídelně (kuchyni) biopotraviny?

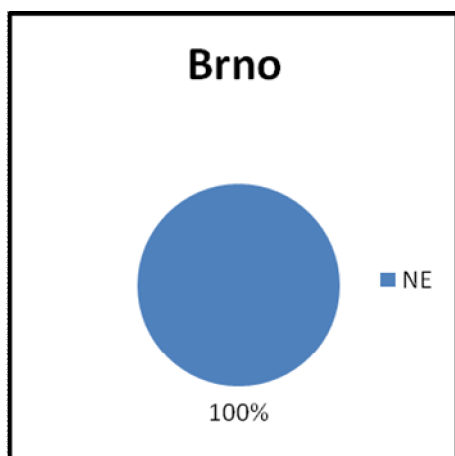
Graf . 97



Jediná kuchyně, kde se biopotraviny používají, je v Sezimově Ústí. 15% zaměstnanců této kuchyně odpovědělo, že biopotraviny používají, 85% odpovědělo, že nepoužívají.

Zdroj: vlastní výzkum

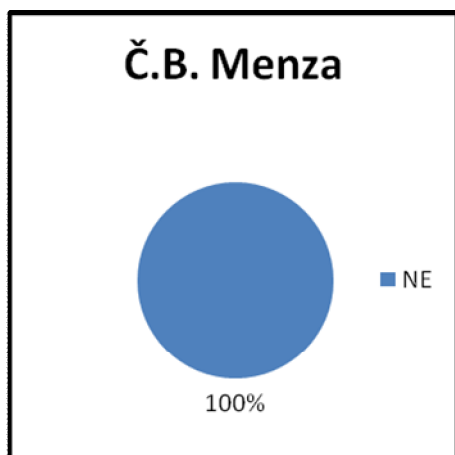
Graf . 98



V brněnské kuchyni základní školy se biopotraviny vůbec nepoužívají.

Zdroj: vlastní výzkum

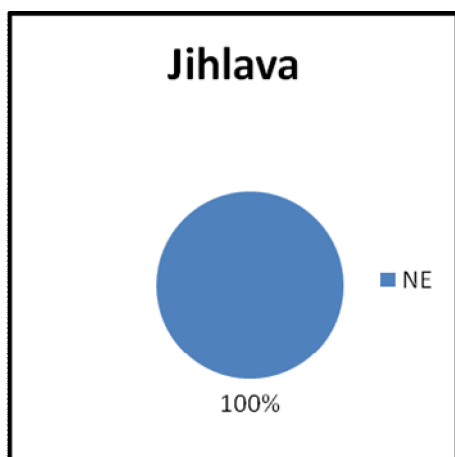
Graf . 99



Stejně jako v Brně, ani v Menze Jihočeské univerzity se z biopotravin neváří. Je to zajímavé, protože v rámci dotazování z této kuchyně si myslí, že by se vaření z biopotravin zvýšila úroveň jejich jídelny.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 100



Ani v kuchyni jihlavské –koly obchodu a služeb se biopotraviny v bec nepouffívají.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 101

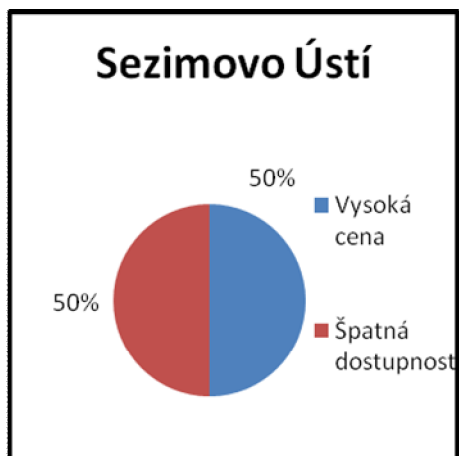


Ve v-ech dotazovaných rakouských kuchyních se z biopotravin va í.

Zdroj: vlastní výzkum

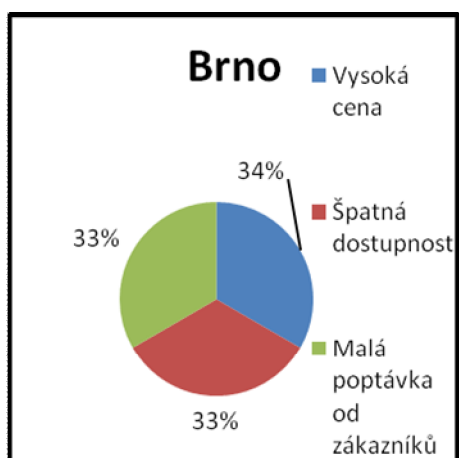
Jaké jsou překážky (důvody), které nepoužíváte biopotraviny?

Graf . 102



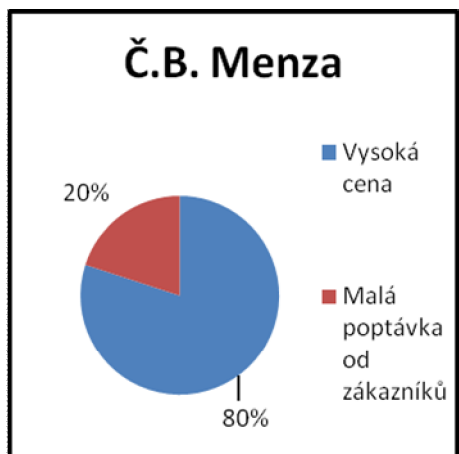
Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 103



Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 104



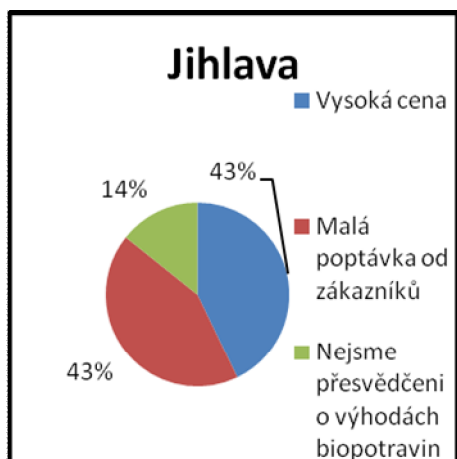
Zdroj: vlastní výzkum

Na otázku, proč se v kuchyních nepoužívají biopotraviny, v každé kuchyni odpovědělo nejvíce dotazovaných zaměstnanců, že jsou příliš drahé. V Sezimově Ústí si druhá polovina zaměstnanců myslí, že se biopotraviny nepoužívají.

I v brněnské kuchyni je nejvíce překážkou v používání biopotravin jejich vysoká cena, špatná dostupnost a malá poptávka od strážníků. V jedné z otázek pro strážníky byla otázka, kolik z nich by ocenilo, kdyby se v jejich kuchyni nabízelo biopotraviny a v Brně by za užití biopotravin ocenilo jen 19% strážníků.

V Menze v eských Budjovicích by ocenilo užití biopotravin jen 17% strážníků, a proto zaměstnanci této kuchyně mají jako důvod, proč nepoužívají biopotraviny jejich vysokou cenu a malou poptávku od strážníků.

Graf . 105



Zdroj: vlastní výzkum

Stejně d vody, pro nepoužívají biopotraviny v Brn , mají i v kuchyni v Jihlav . V této kuchyni mají je-t jeden d vod, pro biopotraviny nepoužívát a to, fle nejsou p esv d eni o výhodách biopotravin. Jen 15% strávník uvedlo, fle by ocenilo, pokud by se v jejich kuchyni va ilo z biopotravin.

Jak často používáte (vaříte) biopotraviny?

Graf . 106



Zdroj: vlastní výzkum

V kuchyni v Sezimov Ústí 33% zaměstnanců kuchyni na otázku, jak často používají biopotraviny, odpovědělo, že jednou za týden. 67% z nich uvedlo, že z biopotravin vaří jedenkrát za měsíc.

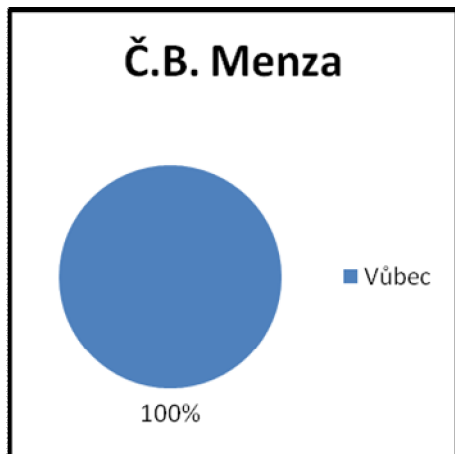
Graf . 107



Zdroj: vlastní výzkum

V brněnské kuchyni se z biopotravin nevaří vůbec.

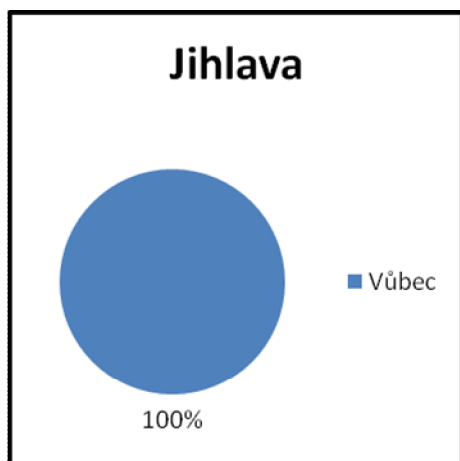
Graf . 108



Zdroj: vlastní výzkum

Stejně jako v brněnské kuchyni ani v eskobudjovické Menze se z biopotravin vůbec nevaří.

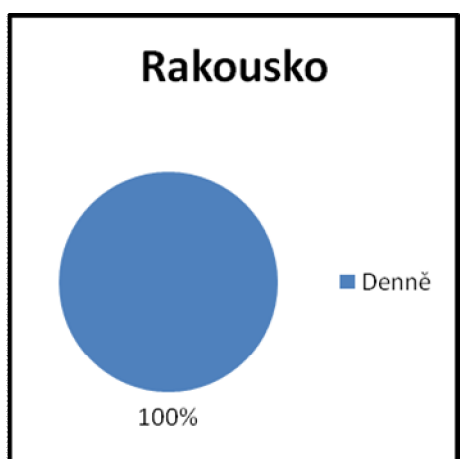
Graf . 109



Další kuchyn , ve které se neva í z biopotravin je jihlavská kuchyn . Ste dní –koly obchodu a slufeb.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 110

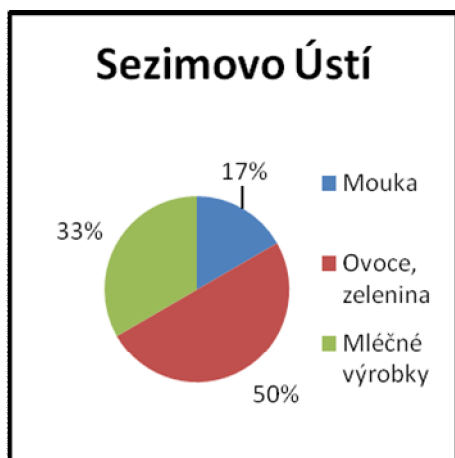


Z dotazník , které vyplnili zam stnanci kuchyní v Rakousku, vyplývá, že se v rakouských kuchyních va í z biopotravin denn .

Zdroj: vlastní výzkum

Jaké biopotraviny nej častěji kupujete?

Graf . 111



Zdroj: vlastní výzkum

Zaměstnanci kuchyně Základní a mateřské školy v Sezimov Ústí v dotaznících uvedli, že v kvalitě bio kupují nejvíce ovoce a zeleninu, mléčné výrobky a mouku.

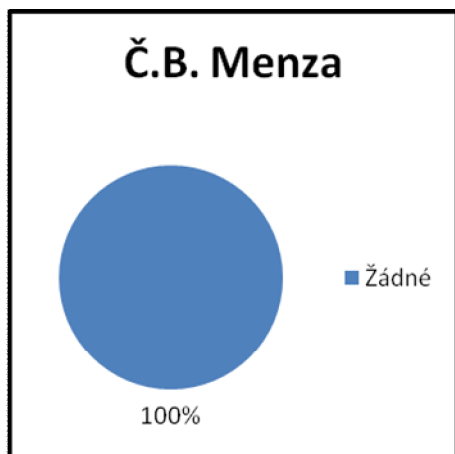
Graf . 112



Zdroj: vlastní výzkum

V kuchyni Základní školy Brno se z biopotravin neváží, a proto ani žádné biopotraviny nekupují.

Graf . 113



Zdroj: vlastní výzkum

Ani v kuchyni Menzy Jihočeské univerzity se z biopotravin neváží, a proto je také nekupují.

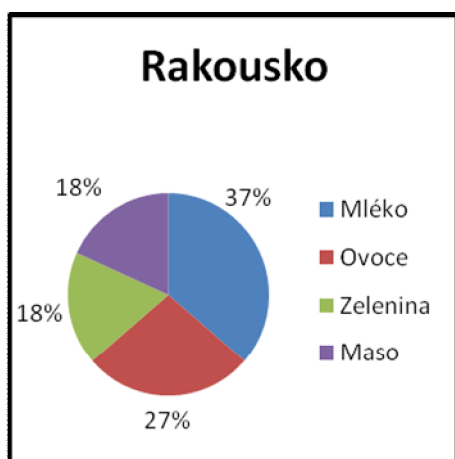
Graf . 114



Zdroj: vlastní výzkum

Stejná situace ohledn nákupu biopotravin jako v Brn a eských Bud jovících je i v kuchyni jihlavské St ední -koly obchodu a slufleb. Z biopotravin se v t chto kuchyních neva í, a proto je nenakupují.

Graf . 115



Zdroj: vlastní výzkum

Do rakouských kuchyní nej ast ji kupují mléko, ovoce a zeleninu hlavn v dob jejich sezóny a hov zí maso.

Setkáváte se s nějakými problémy při získávání biopotravin?

Graf . 116



Pevněná část zaměstnanců kuchyní v Sezimově Ústí se s žádnými problémy při nákupu biopotravin neseťkává.

Zdroj: vlastní výzkum

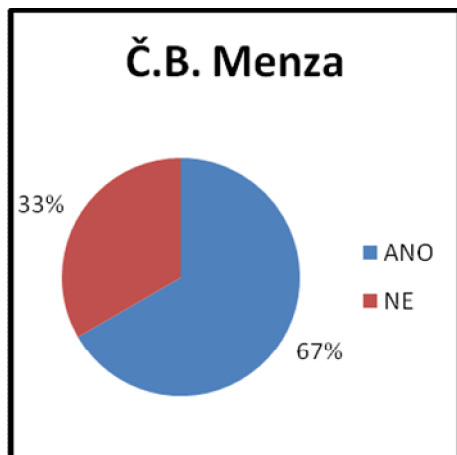
Graf . 117



V Brně zaměstnanci kuchyní do dotazníků uvedli, že se biopotravin nedají sehnat bez problémů.

Zdroj: vlastní výzkum

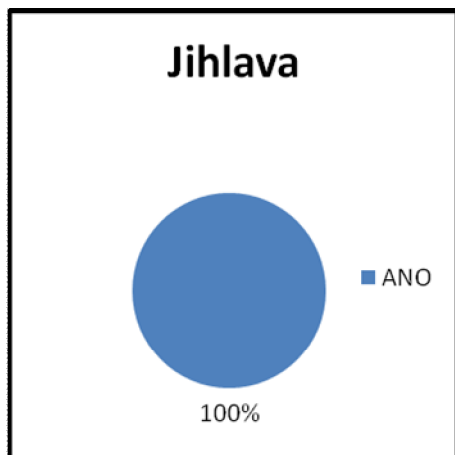
Graf . 118



Více než polovina zaměstnanců buď jovického Menzy má při získávání biopotravin problémy.

Zdroj: vlastní výzkum

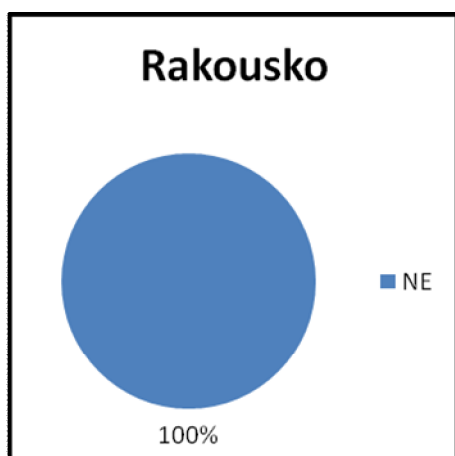
Graf . 119



Zdroj: vlastní výzkum

Stejně jako v brněnské kuchyni i v Jihlavě se zaměstnanci kuchyní při získávání biopotravin setkávají s problémy.

Graf . 120



Zdroj: vlastní výzkum

V rakouských kuchyních zaměstnanci žádné problémy s nákupem a získáváním biopotravin nemají.

S jakými problémy?

Graf . 121



Zdroj: vlastní výzkum

V Sezimov Ústí si zaměstnanci kuchyní myslí, že je největším problémem při nákupu biopotravin malá nabídka od dodavatelů.

Graf . 122



Zdroj: vlastní výzkum

Stejný problém jako v Sezimov Ústí mají zaměstnanci kuchyní Základní školy v Brně.

Na otázku, s jakými problémy se při nákupu biopotravin setkávají, žádný z dotazovaných zaměstnanců Menzy v českých Budějovicích neodpověděl.

Graf . 123



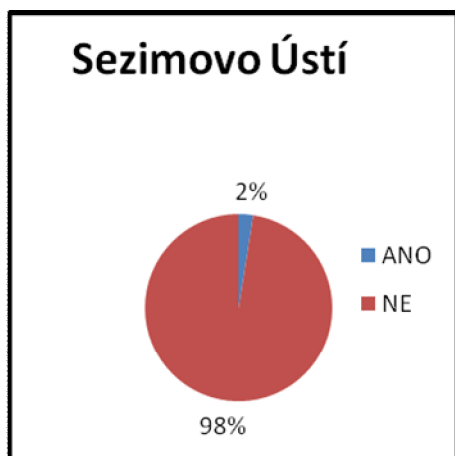
Ani zaměstnanci jihlavské kuchyně nevedli kromě malé nabídky dodavatelů biopotravin, žádný jiný důvod.

Zdroj: vlastní výzkum

V rakouských kuchyních se s žádnými problémy při získávání biopotravin neseškávají, a proto na tuto otázku nikdo neodpovídal.

Myslíte si, že je ve Vašem stravovacím zařízení velká poptávka po jídlech z biopotravin?

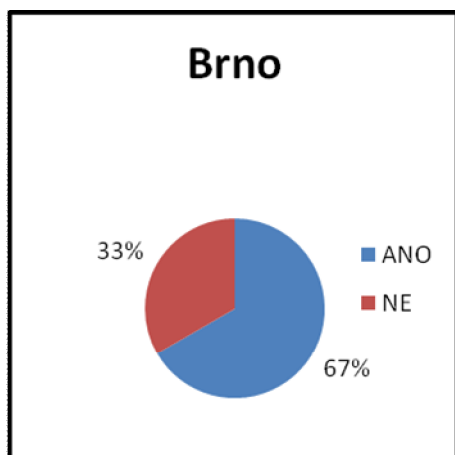
Graf . 124



Zdroj: vlastní výzkum

Pevná část zaměstnanců kuchyní Základní a mateřské školy v Sezimov Ústí si myslí, že strážníci z jejich jídelny o jídla z biopotravin nestojí.

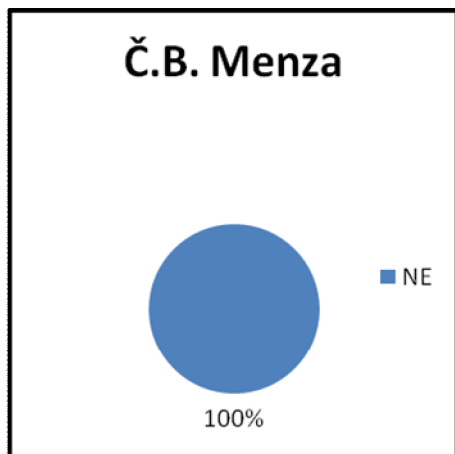
Graf . 125



Zdroj: vlastní výzkum

V kuchyni v Brně si 67% dotazovaných zaměstnanců myslí, že strážníci z jejich jídelny mají zájem o jídla z biopotravin. 33% těchto strážníků by opravdu o jídla z biopotravin zájem mělo.

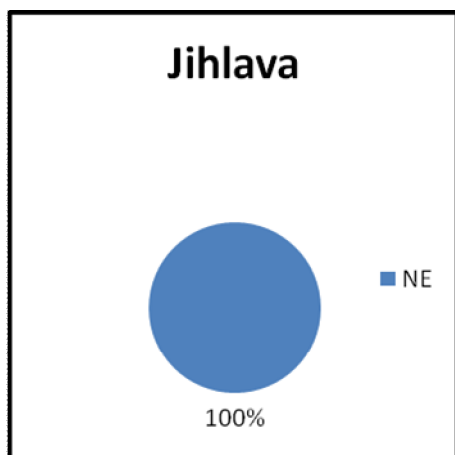
Graf . 126



Zdroj: vlastní výzkum

Všichni z dotazovaných zaměstnanců budov Jovické Menzy si nemyslí, že by jejich strážníci měli zájem o jídla uvařená z biopotravin.

Graf . 127



Zdroj: vlastní výzkum

Stejný názor na zájem strážníků o biopotraviny v jídelnách mají v eských Budjovicích i Jihlav. Nikdo z nich si nemyslí, že by měli strážníci zájem o jídla z biopotravin.

Graf . 128

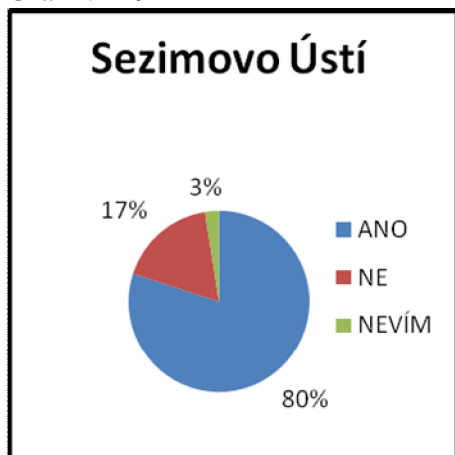


Zdroj: vlastní výzkum

V rakouských jídelnách se vaří jídla z biopotravin. Zaměstnanci těchto jídelen ví, že jejich strážníci o biopotraviny mají zájem. Kdyby to tak nebylo, určitě by se v jejich kuchyních z biopotravin nevařilo.

Myslíte si, že jsou biopotraviny kvalitnější než běžné potraviny?

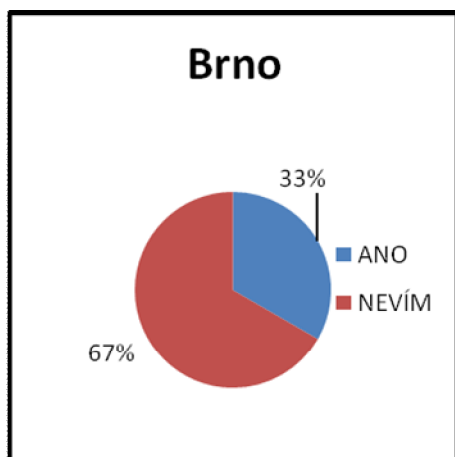
Graf . 129



80% zaměstnanců kuchyní v Sezimově Ústí si myslí, že jsou biopotraviny kvalitnější než běžné potraviny. 17% si nemyslí, že by biopotraviny byly kvalitnější a 3% na kvalitu biopotravin nemá názor.

Zdroj: vlastní výzkum

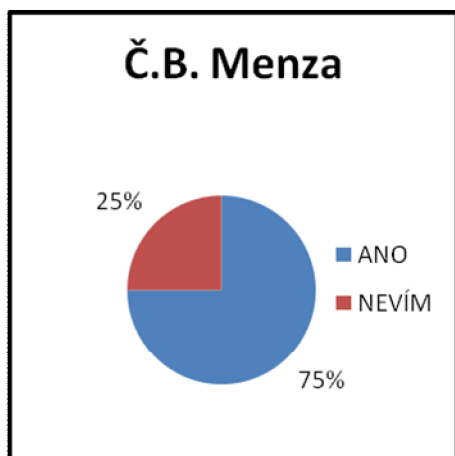
Graf . 130



Mezi zaměstnanci brněnské kuchyně základní školy si 33% myslí, že biopotraviny jsou kvalitnější než běžné potraviny. 67% z nich neví, co si má o kvalitě biopotravin myslet.

Zdroj: vlastní výzkum

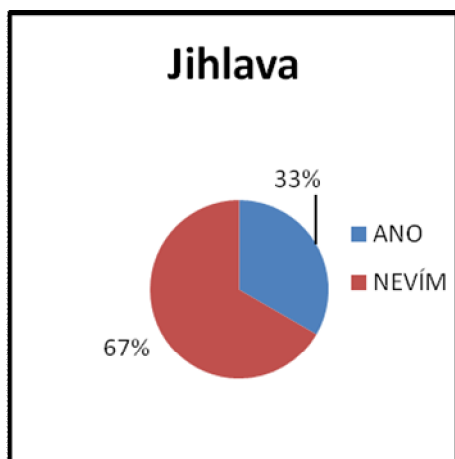
Graf . 131



$\frac{3}{4}$ zaměstnanců Menzy v českých Budjovicích si myslí, že biopotraviny jsou kvalitnější než běžné potraviny. $\frac{1}{4}$ těchto zaměstnanců neví, jestli biopotraviny jsou, a nebo nejsou zdravější oproti běžným potravinám.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 132



Zaměstnanci brněnské kuchyně mají na kvalitu biopotravin stejný názor jako zaměstnanci kuchyně Střední školy obchodu a služeb v Jihlavě.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 133



Věichni rakouští zaměstnanci kuchyně si myslí, že jsou biopotravinami kvalitnější než konvenční potraviny. Proto se v jejich jídelnách z biopotravin vaří.

Zdroj: vlastní výzkum

Myslíte si, že jsou biopotraviny zdravější než běžné potraviny?

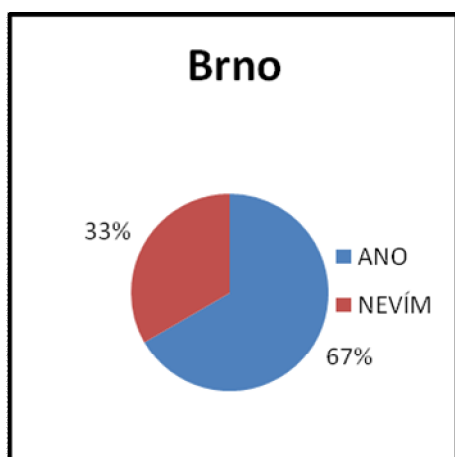
Graf . 134



Ačkoli si nevěřící zaměstnanci kuchyní v Sezimově Ústí myslí, že jsou biopotraviny kvalitnější než běžné potraviny, na otázku, jestli si myslí, že jsou biopotraviny zdravější, odpověděli všichni ano.

Zdroj: vlastní výzkum

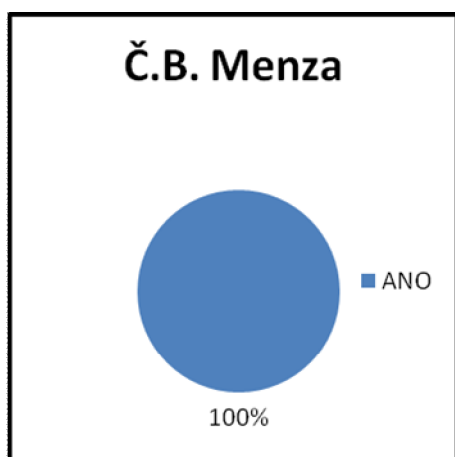
Graf . 135



V Brně si 67% zaměstnanců kuchyní myslí, že biopotraviny jsou zdravější než konvenční potraviny. 33% těchto zaměstnanců na tuto otázku odpovědělo, že neví.

Zdroj: vlastní výzkum

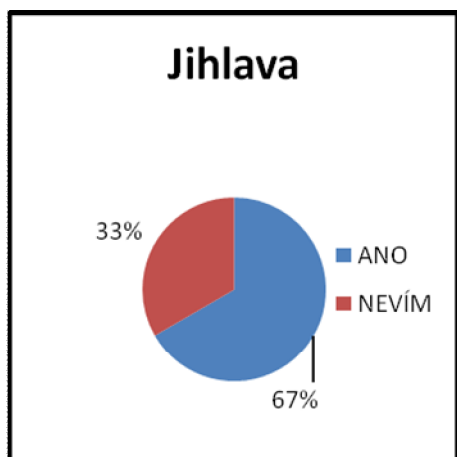
Graf . 136



To, že jsou biopotraviny kvalitnější než konvenční potraviny, si ze zaměstnanců Menzy v eských Budjovicích myslí 67% osob. Že jsou biopotraviny zdravější než konvenční potraviny si myslí všichni dotazovaní zaměstnanci.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 137



Zdroj: vlastní výzkum

I na tuto otázku mají zaměstnanci kuchyní v Brně a Jihlavě stejné názory. 67% z nich si myslí, že jsou biopotraviny zdravější a 33% z nich na tuto otázku neví odpovědět.

Graf . 138

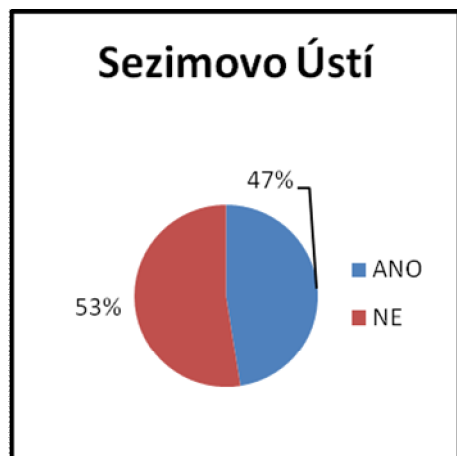


Zdroj: vlastní výzkum

Stejně jako si rakouští zaměstnanci kuchyní myslí, že jsou biopotraviny kvalitnější, myslí si, že jsou i zdravější než běžné potraviny.

Znáte jiné země v Evropě, kde se hodně biopotraviny nabízejí (konzumují)?

Graf . 139



Necelá polovina zaměstnanců kuchyní v Sezimově Ústí, dokáže vyjmenovat nějaké země v Evropě, ve kterých se biopotraviny nabízejí a konzumují.

Zdroj: vlastní výzkum

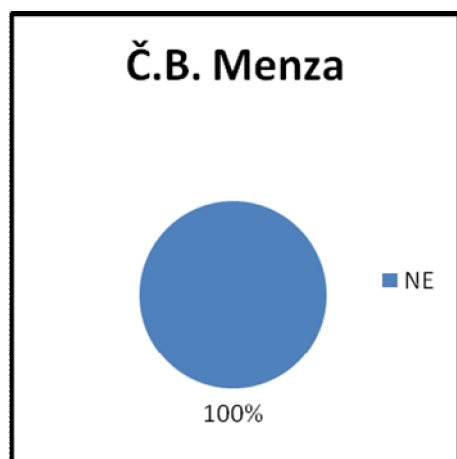
Graf . 140



Všechni zaměstnanci kuchyní v Brně znají jiné evropské země, ve kterých se biopotraviny používají.

Zdroj: vlastní výzkum

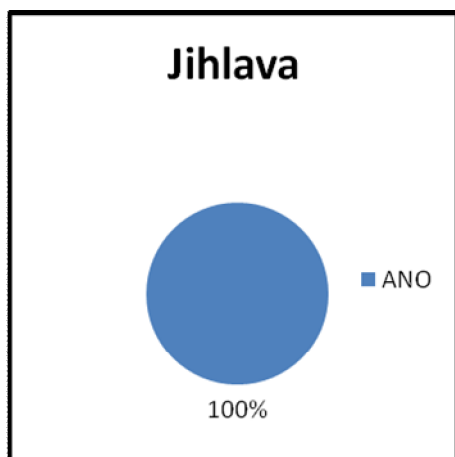
Graf . 141



Nikdo z dotazovaných zaměstnanců Menzy nedokáže vyjmenovat žádné jiné země v Evropě, kde se biopotraviny používají.

Zdroj: vlastní výzkum

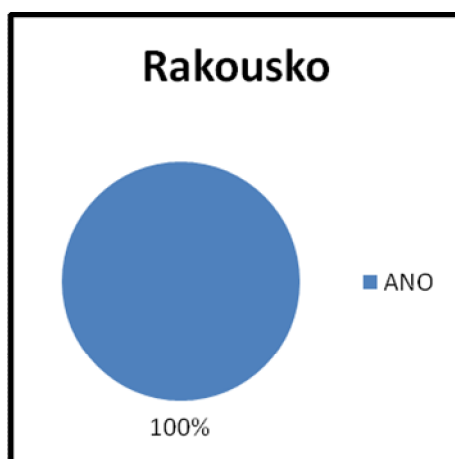
Graf . 142



Zdroj: vlastní výzkum

Stejně jako v Brně i v Jihlavě dokážou v-ichni zam- stnanci této kuchyně vyjmenovat n- kolik evropských stát , ve kterých poufívají biopotraviny.

Graf . 143

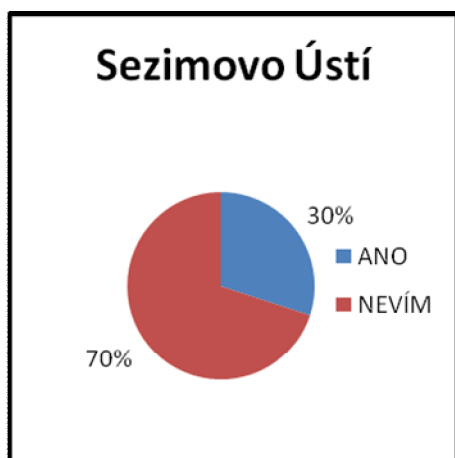


Zdroj: vlastní výzkum

Není p- ekvapením, že vyjmenovat n- jaké evropské zem , kde se biopotraviny b- řn poufívají, ned- lá rakouským zam- stnanc- m f- ádný problém.

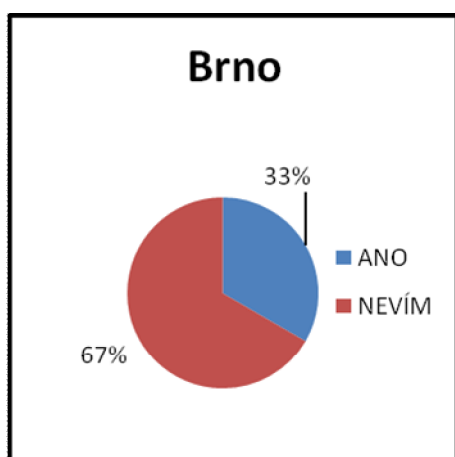
Myslíte si, že má konzumace biopotravin budoucnost?

Graf . 144



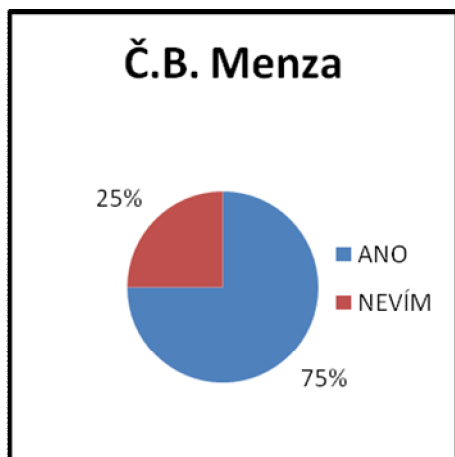
Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 145



Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 146



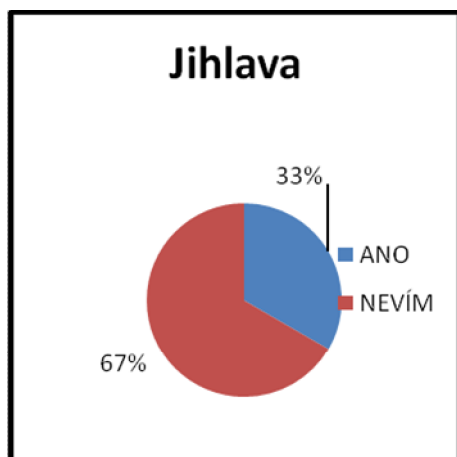
Zdroj: vlastní výzkum

Tém ve všech kuchyních, ve kterých zaměstnanci vyplňovali dotazníky, si kolem 30% z nich myslí, že konzumace biopotravin má budoucnost. V této kuchyni je to přesně 30% zaměstnanců.

Mezi zaměstnanci v brněnské kuchyni v rámci budoucnosti konzumace biopotravin 33% z nich.

Nejvíce důvěry v budoucnost konzumování biopotravin mají zaměstnanci kuchyně Menzy Jihočeské univerzity.

Graf . 147



33% zamstnanc jihlavské kuchyn v í v budoucnost konzumace biopotravin.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 148



Ani u této otázky není p ekvapením, fle rakou-tí zamstnanci kuchyní v í, fle konzumace biopotravin má budoucnost.

Zdroj: vlastní výzkum

Jaká je dostupnost biopotravin, dají se snadno sehnat?

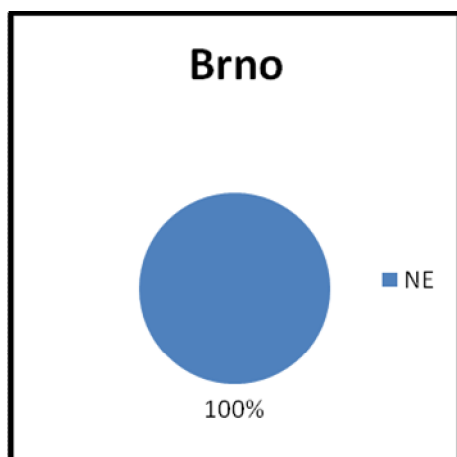
Graf . 149



Zaměstnanci kuchyní v Sezimov Ústí si myslí, že se dají biopotraviny –patrně sehnat, to byl i jeden z důvodů, proč v této kuchyni nepoužívají biopotraviny.

Zdroj: vlastní výzkum

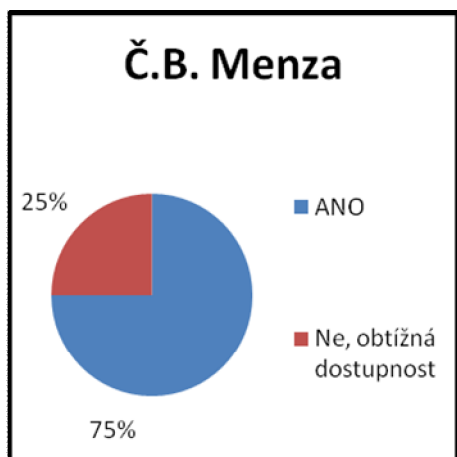
Graf . 150



I v kuchyni v Brně si zaměstnanci myslí, že se biopotraviny téměř nedají sehnat. I v této kuchyni to byl po vysoké ceně druhý nejvýše důvod, proč z biopotravin nevaří.

Zdroj: vlastní výzkum

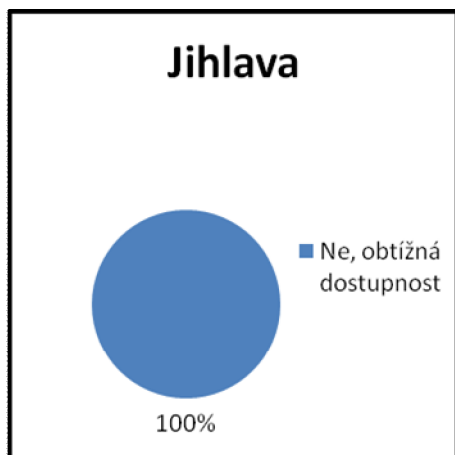
Graf . 151



Kupodivu zaměstnanci z Menzy Jihočeské univerzity v dotaznících uvedli, že sehnat biopotraviny není takový problém, jak by se z odpovědí zaměstnanců předchozích škol mohlo zdát.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 152



Zdroj: vlastní výzkum

Stejně jako v Brně a v Sezimově Ústí i v jihlavské jídelně zaměstnanci uvedli, že se biopotraviny –patrně– shánějí. Zaměstnanci této kuchyně napsali do poznámky, že je obtížné sehnat biopotraviny v potřebném množství pro jejich jídelnu.

Graf . 153



Zdroj: vlastní výzkum

V Rakousku nemají zaměstnanci kuchyně žádný problém se sháněním biopotravin.

Víte, za jakých zásad se biopotraviny připravují?

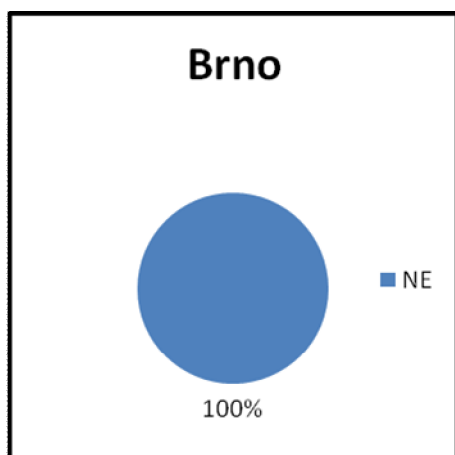
Graf . 154



Zdroj: vlastní výzkum

V těchto zastávkách kuchyní Základní a mateřské školy v Sezimově Ústí ví, jaké zásady se musí dodržovat při přípravě biopotravin.

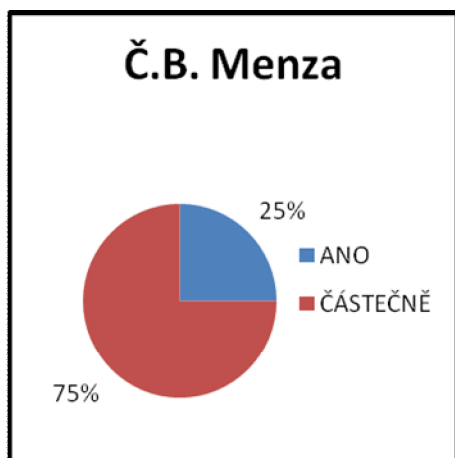
Graf . 155



Zdroj: vlastní výzkum

Na rozdíl od zastávek kuchyní v Sezimově Ústí, nikdo z dotázaných zastávek brněnské kuchyní neví, za jakých zásad se biopotraviny připravují.

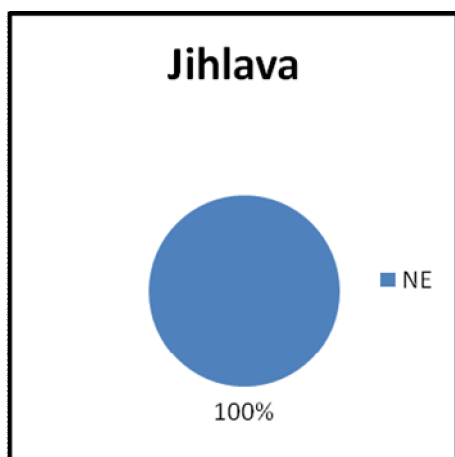
Graf . 156



Zdroj: vlastní výzkum

V budově Jovické Menze zná zásady pro přípravu biopotravin jen 25% zastávek. 75% z nich zná tyto zásady jen částečně.

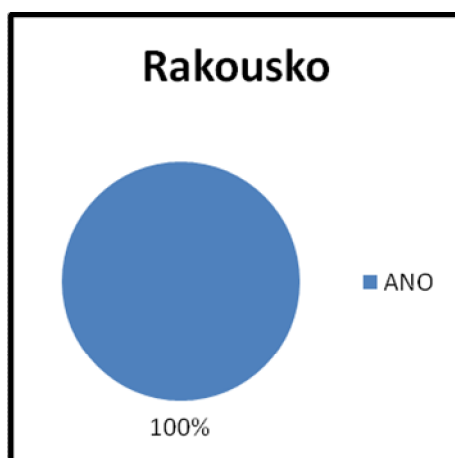
Graf . 157



Také v jihlavské kuchyni nebyl nikdo z dotazovaných, kdo by v d l, za jakých zásad se biopotraviny p ípravují.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 158

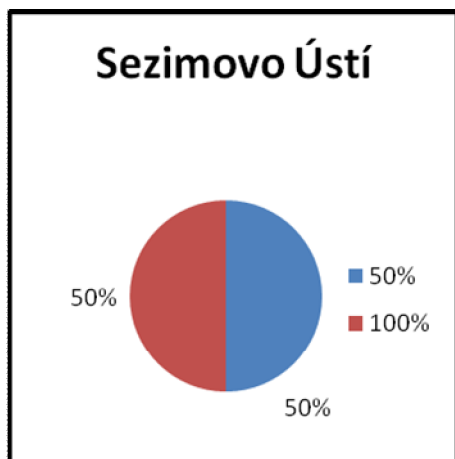


V-ichni dotazovaní zam stnanci rakouských kuchyní znají zásady, jaké se dodrflují p íprav biopotravin.

Zdroj: vlastní výzkum

O kolik % jsou biopotraviny dražší než běžné potraviny?

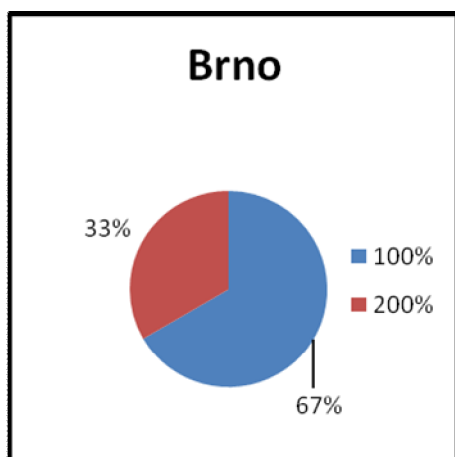
Graf . 159



Polovina zaměstnanců z kuchyní v Sezimov
Ústí si myslí, že jsou biopotraviny dražší o 50%
než běžné potraviny. Druhá polovina těchto
zaměstnanců si myslí, že jsou biopotraviny
dražší o 100%.

Zdroj: vlastní výzkum

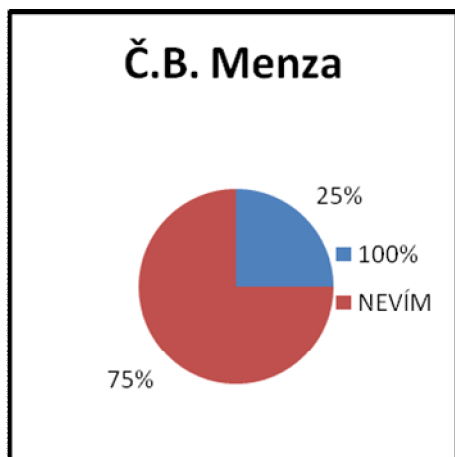
Graf . 160



Z brněnských zaměstnanců kuchyní si 67%
myslí, že jsou dražší oproti konvenčním
potravinám o 100% a 33% těchto zaměstnanců
si myslí, že jsou dražší o 200%.

Zdroj: vlastní výzkum

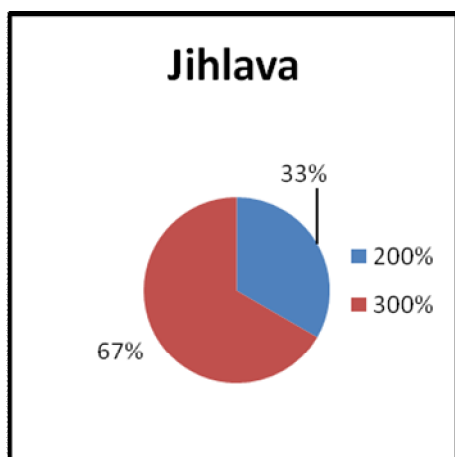
Graf . 161



V Menze si ze zaměstnanců kuchyní myslí
25%, že jsou biopotraviny dražší o 100%.
Zbytek dotazovaných zaměstnanců neví,
v jakém cenovém rozmezí se biopotraviny
pohybují.

Zdroj: vlastní výzkum

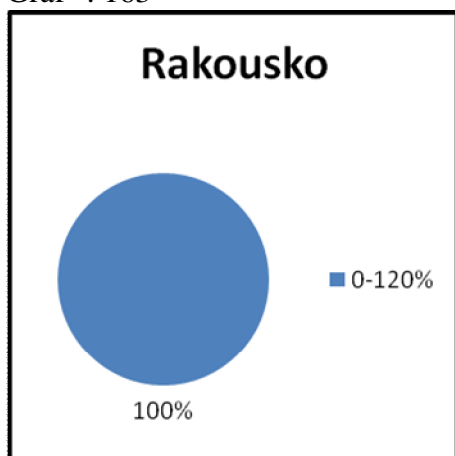
Graf . 162



Více než polovina jihlavských zaměstnanců kuchyní si myslí, že jsou biopotraviny dražší o 300% oproti konvenčním potravinám.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 163



V Rakousku jsou biopotraviny dražší v rozmezí 0-120%.

Zdroj: vlastní výzkum

Jak jste spokojeni s cenami biopotravin?

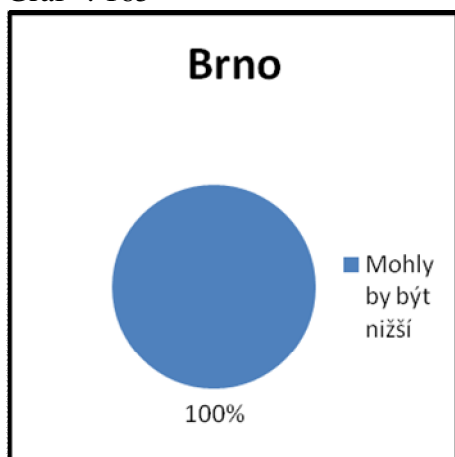
Graf . 164



Ve všech kolních jídelnách si zaměstnanci myslí, že by ceny biopotravin mohly být nižší.

Zdroj: vlastní výzkum

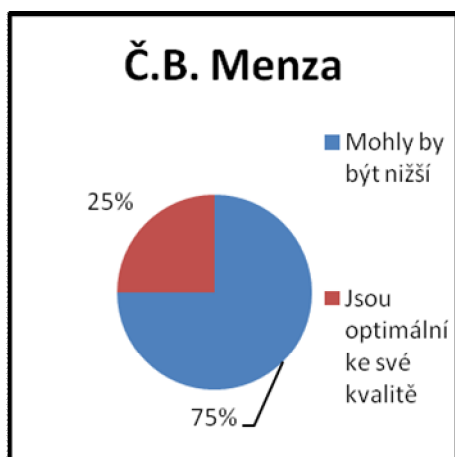
Graf . 165



Také v brněnské kuchyni si všichni myslí, že by ceny biopotravin mohly být nižší.

Zdroj: vlastní výzkum

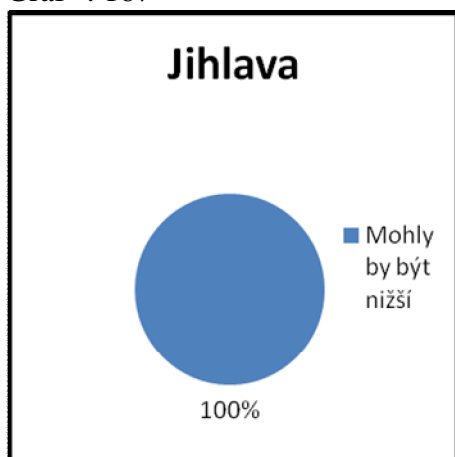
Graf . 166



Také v Menze v eských Budjovicích si většina zaměstnanců myslí, že by ceny biopotravin mohly být nižší. Jen 25% zaměstnanců si myslí, že jsou ceny biopotravin optimální ke své kvalitě.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 167



Jihlav-tí kuchaři si také myslí, že jsou ceny biopotravin vysoké.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 168

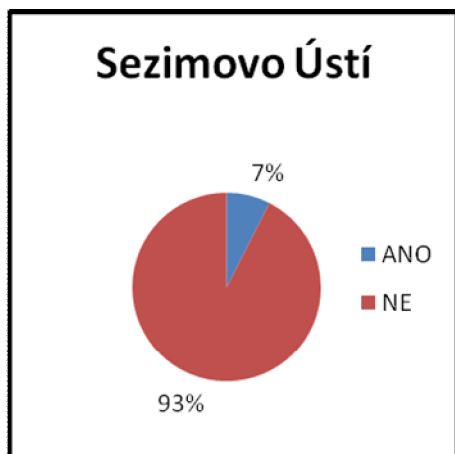


Pouze v rakouských jídelnách si zaměstnanci myslí, že jsou ceny biopotravin optimální ke své kvalitě.

Zdroj: vlastní výzkum

Jste spokojeni s kvalitou dodávaných biopotravin?

Graf . 169

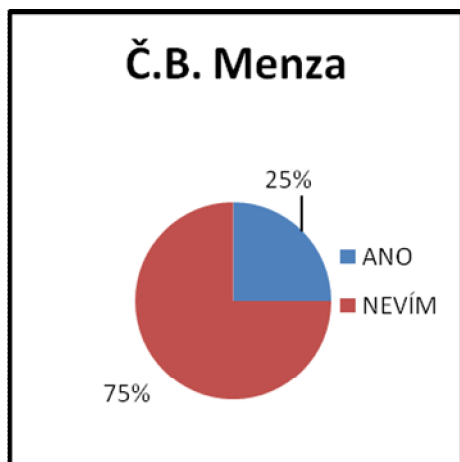


Zdroj: vlastní výzkum

Jen 7% zaměstnanců kuchyně Základní a mateřské školy v Sezimově Ústí je spokojeno s kvalitou biopotravin, které jsou jim dodávány k vaření. 93% s kvalitou biopotravin spokojeno není.

V kuchyni Základní školy Brno se zaměstnanci nepoužívají žádné biopotraviny, a proto na otázku, zda jsou spokojeni s kvalitou dodávaných biopotravin, nikdo neodpovídl.

Graf . 170



Zdroj: vlastní výzkum

Přestože se v Menze Jihočeské univerzity z biopotravin nevaří, zaměstnanci této kuchyně v dotaznících uvedli, že jsou s kvalitou dodávaných biopotravin spokojeni jen velmi málo.

Ani v jihlavské kuchyni Střední školy obchodu a služeb se zaměstnanci biopotraviny nepoužívají, a proto stejně jako zaměstnanci kuchyně v Brně na tuto otázku nikdo neodpovídl.

Graf . 171



V rakouských jídelnách jsou zaměstnanci kuchyní spokojeni s kvalitou biopotravin, které jsou jim dodávány.

Zdroj: vlastní výzkum

Co byste uvítali při získávání, nakupování biopotravin?

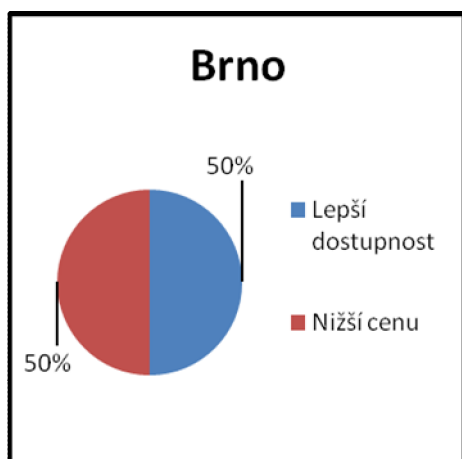
Graf . 172



Zdroj: vlastní výzkum

A koliv se zam stnanc m kuchyn v Sezimov Ústí zdají být biopotraviny p íli–drahé a jejich shán ní obtíflné, na otázku, co by uvítali p í nákupu biopotravin, odpov d li v–ichni, fle nic.

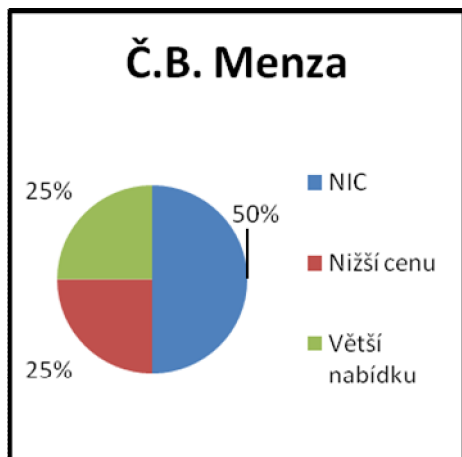
Graf . 173



Zdroj: vlastní výzkum

Zam stnanci brn nské jídelny se d lí na dv poloviny, jedna polovina by p í nákupu biopotravin ocenila, kdyby byly lépe dostupné a druhá polovina by ocenila, kdyby byla jejich cena niřlí.

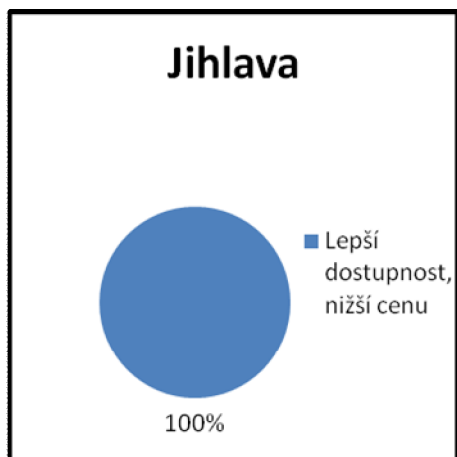
Graf . 174



Zdroj: vlastní výzkum

Polovina zam stnanc bud jovické Menzy by p í nákupu biopotravin neocenila nic, 25% z nich by ocenilo niřlí cenu biopotraviny a 25% by ocenilo v t–í nabídku biopotravin.

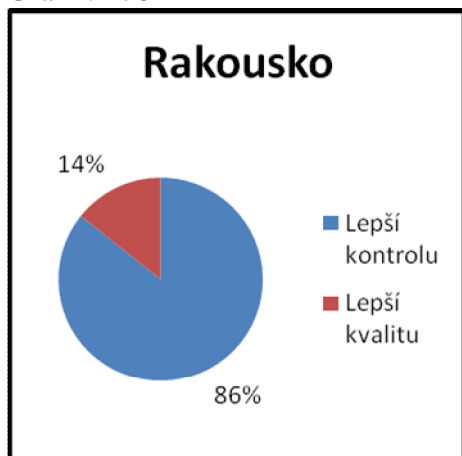
Graf . 175



V-ichni zam stnanci kuchyn v Jihlav se shodli, že by p i nákupu biopotraviny ocenili jejich lep-í dostupnost a niž-í cenu.

Zdroj: vlastní výzkum

Graf . 176

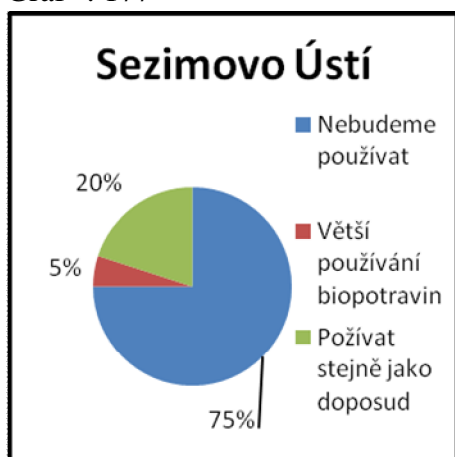


Rakou-tí zam stnanci kuchyní v dotaznících uvedli, že by u biopotravin ocenili je-t v t-í kontrolu a jejich v t-í kvalitu.

Zdroj: vlastní výzkum

Jaké jsou Vaše plány do budoucna ohledně používání biopotravin?

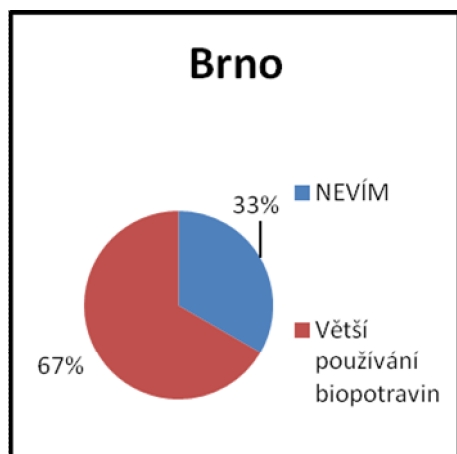
Graf . 177



Zdroj: vlastní výzkum

Pevnější část zaměstnanců kuchyní v Sezimově Ústí v dotazníku na tuto otázku uvedla, že biopotraviny nemají v budoucnu v plánu používat. 20% z nich uvedlo, že hodlají používat biopotraviny ve stejné míře jako doposud a jen 5% odpovídá se týkalo zvýšení používání biopotravin v jejich kuchyni.

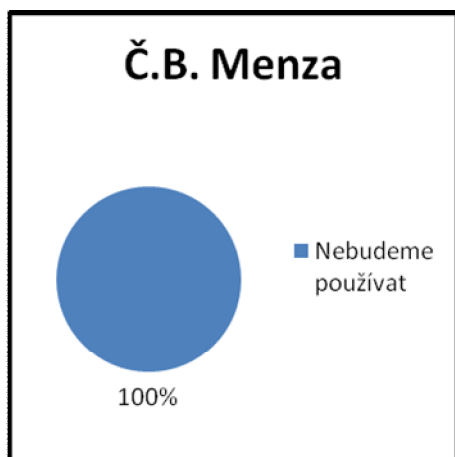
Graf . 178



Zdroj: vlastní výzkum

33% zaměstnanců brněnské kuchyní neví, jaké jsou plány ohledně používání biopotravin do budoucna. Více než polovina z nich si myslí, že se v této kuchyni v budoucnu budou biopotraviny používat.

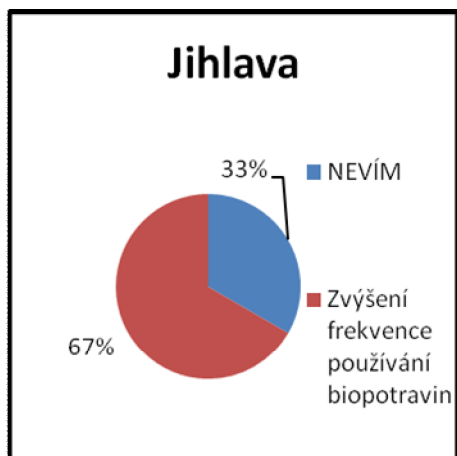
Graf . 179



Zdroj: vlastní výzkum

V Menze Jihočeské Univerzity se do budoucna s využitím biopotravin nepočítá.

Graf . 180



Zdroj: vlastní výzkum

Zaměstnanci jihlavské kuchyně, kteří v dotazníku uvedli, že neví, jaké jsou plány kuchyně na budoucí používání biopotravin, dodali, že tato možnost záleží na vedení –kole a jejich finančních možnostech. Více než polovina zaměstnanců této kuchyně si myslí, že se frekvence používání biopotravin zvýší.

Graf . 181



Zdroj: vlastní výzkum

V Rakousku je v kuchyních v plánu používat biopotraviny ve stejné míře jako doposud.

1. SWOT analýza ekologického zemědělství v ČR

<u>Silné stránky</u>	<u>Slabé stránky</u>
<p>Ekologické zemědělství má fungující a působný systém kontroly, který je akreditovaný na národní i mezinárodní úrovni.</p> <p>Dodržování zásad welfare.</p> <p>Podpory ekologického zemědělství motivují lidi k hospodaření v tomto systému.</p> <p>Kvalitní právní rámec ekologického zemědělství- zákon o ekologickém zemědělství.</p> <p>Rozmanitost typů krajiny, vysoké přírodní bohatství.</p> <p>Rostoucí poptávka po bioproduktech.</p> <p>Tradice obhospodaření půdy.</p>	<p>Nízká komunikace.</p> <p>Nízké povědomí o EZ.</p> <p>Nízký stupeň organizovanosti.</p> <p>Nízká propagace a reklama ekologických produktů.</p> <p>Nízké povědomí o výhodách EZ.</p> <p>Nedostatečné chápání kvality a důležitosti EZ.</p> <p>Téměř žádná historie EZ, zaostání za ostatními evropskými státy.</p> <p>Nedostatečná znalost potenciálu EZ.</p> <p>Nedostatek metodiky např. v oblasti výživy a krmení zvířat v EZ.</p> <p>Nedostatečná a neznalost alternativní léčby.</p> <p>Neznalost vhodnosti regionálních druhů rostlin a zvířat.</p> <p>Nedostatečné přispění na budoucí generaci spotřebitelů.</p> <p>Nedostatečný marketing bioproduktů.</p> <p>Problémy ve zpracování některých produktů přímo na farmě (podmínky pro porážení zvířat na farmě).</p> <p>Neuvědomování si, že EZ má pozitivní vliv na životní prostředí a flóru přírody.</p> <p>Podpora EZ byla v minulosti nestabilní a stále jsou v ní některá slabá místa.</p> <p>Stárnutí obyvatel venkova a odliv obyvatel v produktivním věku.</p> <p>Nedostatek pracovních příležitostí na venkově.</p>

	<p>Nedostatečná nabídka vybavení a služeb na venkov .</p> <p>Vysoký podíl půd v marginálních oblastech nebo oblastech ohrožených erozí.</p> <p>Plodné znečištění povrchových i podzemních vod, snížená retence vody v půdě .</p> <p>Duální charakter velikostních kategorií farem.</p> <p>Velký podíl trvalých travních porostů , nízké zatížení dobytčími jednotkami.</p> <p>Nedostatečné příjmy EZ z produkce.</p> <p>Nevhodná struktura plodin.</p> <p>Nedostatečná produkce osiv.</p> <p>Nedostatečné zpracovatelské kapacity.</p>
<p><u>Příležitosti</u></p> <p>Možnost využít zkušenosti zahraničních států s EZ.</p> <p>Zvýšit důvěru spotřebitelů k ekologickým produktům.</p> <p>Zvýšit propagaci bioproduktů a EZ.</p> <p>Propagace regionálních specialit.</p> <p>Stabilita politiky ČR.</p> <p>Možnosti získání finančních podpor EZ.</p> <p>Vybudování obchodů , kde by se biopotraviny nabízely.</p> <p>Rostoucí zájem společnosti o rozvoj venkova, ochranu přírody a krajiny.</p> <p>Rostoucí poptávka po mimoprodukčních funkcích zemědělství.</p>	<p><u>Hrozby (rizika)</u></p> <p>Nedostatečné vlastnické vztahy k půdě .</p> <p>Nízká konkurenceschopnost ekologických zemědělců .</p> <p>Nestabilita trhu.</p> <p>Klamavé označení ekologických produktů .</p> <p>Zavádění GMO.</p> <p>Negativní klimatické jevy.</p> <p>Stále nízké povědomí obyvatelstva o ekologickém zemědělství.</p> <p>Dovoz levnějších zemědělských produktů .</p> <p>Tlak obchodních partnerů .</p> <p>Vysoké náklady na dodržování evropských norem.</p>

SWOT analýza ekologického zemědělství v Rakousku

<p><u>Silné stránky</u></p> <p>Rakousko je považováno za kolébku ekologického zemědělství.</p> <p>Tradice hospodaření v ekologickém zemědělství.</p> <p>Podpora zemědělců od státu.</p> <p>Rostoucí poptávka po bioproduktech.</p> <p>Zájem lidí o toto odvětví.</p>	<p><u>Slabé stránky</u></p> <p>Nízká míra konverze na EZ.</p> <p>Vysoké ceny biopotravin.</p> <p>Nárůst problémů se zdravotní kvalitou osiv obilnin.</p> <p>Snížení produkce luskovin.</p> <p>Snížení prodeje drůbeže, vajec</p> <p>Nízký podíl domácí produkce ekologické zeleniny.</p> <p>Nedostatek domácího zpracování.</p>
<p><u>Příležitosti</u></p> <p>Rozvoj motivace farmářů ke konverzi.</p> <p>Zlepšení a optimalizace produkčních systémů.</p> <p>Zlepšení metod prodeje ze dvora.</p> <p>Zavádění alternativních luskovin.</p> <p>Zaměření se na domácí druhy zeleniny.</p> <p>Sdružování a jiné formy kooperace při zpracování.</p>	<p><u>Hrozby</u></p> <p>Negativní klimatické jevy.</p> <p>Tlak obchodních řetězců.</p> <p>Zaniknutí prodeje ze dvora.</p> <p>Snížení prodeje drůbeže a vajec.</p>

SWOT analýza biopotravin

<p><u>Silné stránky</u></p> <p>Fungující kontrolní systém akreditovaný na národní i mezinárodní úrovni.</p> <p>Víceleté zkušenosti s výrobou biopotravin.</p> <p>Národní BIO značka.</p> <p>Zvýšená znalost kvality biopotravin.</p>	<p><u>Slabé stránky</u></p> <p>Omezený sortiment.</p> <p>Nedokonalý marketing.</p> <p>Velké nároky na výrobce biopotravin.</p> <p>Málo informací o dostupnosti biopotravin na trhu.</p> <p>Nedostatečný vztah mezi dodavatelem a odběratelem.</p> <p>Malé zkušenosti s výrobou biopotravin.</p> <p>Malá spotřeba biopotravin.</p> <p>Vysoký podíl importované bioprodukce.</p>
<p><u>Příležitosti</u></p> <p>Malé zastoupení výrobce biopotravin.</p> <p>Zvýšení informovanosti zákazníků.</p> <p>Rozšíření distribuce biopotravin.</p> <p>Rostoucí poptávka.</p> <p>Vývoz biopotravin.</p>	<p><u>Hrozby</u></p> <p>Nedostatečná a nestálá kvalita biopotravin.</p> <p>Vysoká cena.</p> <p>Nedostatečný sortiment.</p> <p>Konkurence ze zahraničí.</p> <p>Nízká politická podpora.</p> <p>Tlak obchodních partnerů.</p> <p>Ohrožení kontaminací GMO.</p> <p>Nedostatečná spotřeba biopotravin v bio kvalitě.</p>

10. Diskuse

Hlavní roli v životě každého člověka hraje bezesporu výživa. Z ekonomického hlediska sice podíl výdajů za potraviny pozvolna klesá již od 90. let minulého století, zdravotní aspekt je nicméně stále důležitější s ohledem na stále stoupající počet obyvatel s nadváhou a počet nemocí způsobených výživou. To je příčinou toho, že v oblasti výživy se dostala do popředí zájmu a ekologické, ekonomické a sociální aspekty jsou upřednostňovány (Daxbeck a kol., 2008). Podle (ANONYM1) nezná většina spotřebitelů rozdíly mezi ekologicky a konvenčně vyrobenými biopotravinami. Odborníci, kteří se zabývali výzkumem trhu při anketách, zjistili, že lidé se v mnoha případech domnívají, že konzumují biopotraviny, a kolik tomu tak ve skutečnosti není. Státní program environmentálního vzdělávání a výchovy konstatuje, že populace ČR není dostatečně informována o principech trvale udržitelného způsobu života a není připravena na jejich uplatnění v praxi. Je nutné změnit spotřební vzorec, spotřební styl a stravovací návyky. Součástí se zvyšující obavy z nárůstu civilizačních chorob a z výskytu rizikových látek v potravním řetězci. Prostřednictvím kolektivního stravování lze v širokém zájmu pozitivně působit na děti a mládež tak, aby se pojem šbiopotravina stal přirozenou součástí jejich života (ANONYM6). Podle našeho výzkumu se situace ohledně znalosti biopotravin od roku 2006 zlepšila. V tomto roce celá polovina spotřebitelů výrobky se značkou BIO vůbec neznala (ANONYM1). Výzkumná zpráva MZe uvádí, že české veřejnosti jsou biopotraviny dobře známy, ale jen mezi osobami, které se o biopotraviny nějakým způsobem zajímají. V této výzkumné práci se uvádí, že z dotazovaných respondentů 96%, co to biopotraviny jsou (ANONYM1). V našem výzkumu vyšlo, že ze široké mateřských, základních a vysokých škol na otázku, co jsou biopotraviny, dokázalo odpovědět 72% dotázaných. Mezi zaměstnanci kuchyní nedopadly výsledky o mnoho lépe. Na tu samou otázku dokázalo odpovědět jen 75% z nich. Z rakouských škol byly do výzkumu použity souhrnné výsledky z dotazníku, ve kterých vyšlo, že 100% řádkářů ví, co jsou to biopotraviny a se stejným výsledkem dopadli i zaměstnanci kuchyní. Nejen zde je znát, že se biopotraviny v Rakousku používají mnohem více a déle než v České republice.

Z našeho výzkumu vyšlo, že biopotraviny si doma kupuje 31% dotázaných. Podle (ANONYM1) si před pěti lety výrobky s označením BIO pravidelně kupovala jen úzká skupina spotřebitelů a to jen 3% populace. Dále uvádí, že téměř polovina

spotřebitel BIO výrobky nekupuje. Ten samý výsledek vyplynul i z našeho výzkumu. Počet lidí, kteří si biopotraviny nekupují, se od roku 2006 nezmenšil. Do školních jídelen z našeho výzkumu se nakupují necelá 4% biopotravin. V Rakousku se biopotraviny kupují buď do domácností i do jídelen ve školách a nemocnicích.

13% dotazovaných respondentů v našem výzkumu uvedlo, že by uvítali, pokud by se v jejich jídelně podávala jídla připravená z biopotravin. V Rakousku užívané biopotraviny v jídelnách používají, ale z dotazníků, které vyplnili rakouští respondenti, by zvýšení nabídky jídel z biopotravin uvítali všichni dotazovaní.

Více než 20% dotazovaných osob si myslí, že se používáním biopotravin v jídelnách mohla zvýšit prestiž těchto jídelen.

Nejdůležitějším motivem, který by spotřebitele motivoval, aby se více zajímali o biopotraviny a preferovali je před běžnými potravinami, je zdravotní motiv (ANONYM1). Podle našeho výzkumu si více než polovina dotazovaných studentů myslí, že jsou biopotraviny zdravější než běžné potraviny. Ze zaměstnanců kuchyní je o zdravotních výhodách biopotravin přesvědčeno 84% z nich. Marketingová studie MZe z roku 2006 uvádí, že jen polovina dotazovaných lidí ve výhodu biopotravin z hlediska zdravotní nezávadnosti. Ve výzkumu MZe z roku 2010 se uvádí, že více než 70% osob si myslí, že jsou biopotraviny zdravější než běžné potraviny, z čehož vyplývá, že biopotraviny si získávají každým rokem více příznivců díky tomu, že jsou zdravější než běžné potraviny.

To, že jsou biopotraviny kvalitnější než běžné potraviny, si myslí necelá polovina dotazovaných školních dětí. Ze zaměstnanců kuchyní více než polovina dotazovaných respondentů předpokládá vyšší kvalitu u biopotravin než u běžných potravin. Podle Václavík (2008) mohou mít školní jídelny zásadní vliv na stravovací návyky dětí a mohou jim ideálně zprostředkovat správné návyky při výběru potravin. Potravní návyky jsou totiž formovány již v dětství, a proto by se dle toho mělo zajistit zdravý výběr potravin v jejich škole. Děti jsou mnohonásobně vystaveny nebezpečí konzumace zbytků nebezpečných pesticidů v jídle. Biopotraviny jsou ideální alternativou ke konvenčním, vysoce zpracovaným potravinám, obsahující vysoké množství soli, tuků, cukru a umělých aditiv.

Biopotraviny jsou považovány za zdravější potraviny používané obvyklými postupy. Veřejnost za biopotraviny považuje takové potraviny, které byly vyvíjeny bez použití chemických prostředků (ANONYM1).

Biopotraviny mají budoucnost, to si myslí čtvrtina dotazovaných studentů a necelá polovina zaměstnanců kuchyní. Přetrvávání biopotravin je trendem, který bude doplňovat šlechtěnou zemědělskou velkovýrobu, ale zůstane v menšině (ANONYM1).

23% fláka a studentů, kteří se zúčastnili našeho dotazníkového šetření si myslí, že se biopotraviny snadno získají. Ze zaměstnanců kuchyní si to myslí více než 80% dotazovaných.

60% dotazovaných studentů by si šlo koupit biopotraviny do supermarketu, 31% do nějaké místní prodejny, 16% do specializované prodejny a 14% přímo k zemědělci na ekofarmu. To, že lidé nejčastěji nakupují biopotraviny v supermarketech, se od roku 2006 nezměnilo. Nákupem surovin od místních farmářů peníze z regionu neodcházejí, naopak se v něm multiplikují. Čím více se bude v regionu za potraviny utrácet, tím větší ekonomický dopad to bude mít. Nákup od místních zemědělců má i ekologicky příznivý dopad. Snížením vzdálenosti, které musí potraviny urazit, se snižuje znečištění emisemi (ANONYM6).

Podle našeho výzkumu si téměř polovina dotazovaných fláka a studentů kupuje ovoce a zeleninu v kvalitě bio. 26% těchto fláka a studentů kupuje bio mléko a mléčné výrobky. Což je rozdíl oproti výzkumným zprávám Mze, v jejichž výzkumech se od roku 2006 drží na prvním místě mléko a mléčné výrobky a ovoce se zeleninou jsou až na druhém místě. Zaměstnanci z dotazovaných kuchyní uvedli, že biopotraviny nekupují. Jediná výjimka je kuchyně v Sezimově Ústí, kde také převládá nákup bio ovoce a zeleniny a až na druhém místě jsou mléčné výrobky a mléko. V rakouských kuchyních převládá nákup mléka a mléčných výrobků, ovoce a zelenina se dostává do prodeje v době jejich sezóny a další biopotravinou, kterou do svých domácností nakupují, je maso.

Do vody, pro kterou se biopotraviny v českých domácnostech, ale i jídelnách nepoužívají, jsou od roku 2006 stále stejné. Největším důvodem je jejich vysoká cena, druhým závažným důvodem je to, že jsou špatně dostupné, že o ně zákazníci nemají zájem a také to, že lidé stále nejsou přesvědčeni o výhodách biopotravin. Na dotaz, s jakými problémy se zaměstnanci kuchyní setkávají, odpovídají všichni téměř shodně, že velký problém je malá nabídka od distributorů biopotravin. V rakouských domácnostech zaměstnanci kuchyní uvedli, že žádný problém se získáváním a nákupem biopotravin nemají.

To, že jsou biopotraviny dražší, než běžné potraviny je velká překážka v používání biopotravin v českých školách. Necelá polovina dotazovaných zaměstnanců kuchyní uvedla, že jsou biopotraviny dražší o 100% oproti běžným potravinám. 33% z nich uvedlo, že si myslí, že jsou biopotraviny dražší o 200% a několik zaměstnanců jihlavské kuchyně si dokonce myslí, že rozdíl v cenách konvenčních potravin a biopotravin je 300%. Rakouští zaměstnanci kuchyní uvedli rozmezí cen od 0 do 120%.

Přes 90% dotazovaných zaměstnanců českých kuchyní si myslí, že by ceny biopotravin mohly být nižší. Necelých 10% z nich v dotaznících uvedlo, že jsou ceny biopotravin adekvátní ke své kvalitě, což si myslí i zaměstnanci rakouských kuchyní.

Téměř polovina dotazovaných zaměstnanců v českých kuchyních uvedla, že si myslí, že do budoucna se vyuffití biopotravin v jejich kuchyni bude nabývat na intenzitě. Pouze v jedné kuchyni nemají do budoucna v plánu vůbec biopotraviny zavazovat. V rakouských kuchyních se z biopotravin již využívá a jejich plánem je používat biopotraviny minimálně v takové míře jako doposud. Z výsledků, které byly zjištěny z dotazníkového šetření v Rakousku, by se mohlo zdát, že se v této zemi používají pouze biopotraviny. Tyto výsledky mohou být dány výběrem dotazovaných osob, které jsou používání biopotravin velmi nakloněni a především o jejich kvalitách a souhrnným vyhodnocením dotazníků.

Podporovat zdraví dětí poskytováním zdravých, čerstvých a nutričně bohatých potravin a nápojů ve školních jídelnách a kantýnách by mělo být prioritou pro každou školu. Školy a rodiče by neměli čekát na podporu úřadů či vládní nařízení, ale měli by sami začít v této oblasti vyvíjet iniciativu. Způsob stravování v dětství má na dlouhodobý vliv po celý jeho život a čerstvé, místní biopotraviny by měly být primární součástí těchto aktivit (Václavík, 2008).

11. Závěr

Ekologické zemědělství, jehož vznik je datován na počátek 19. století v Rakousku má stále více příznivců, ale i odpůrců. Rakousko, které se uvádí jako země, kde se poprvé začalo o ekologickém zemědělství uvažovat a kde se jako první země začalo i vyvíjet, je o velký krok vpřed před Českou republikou. V Rakousku se už lidé sešli se způsoby flivota, který ekologické zemědělství vyžaduje a pro většinu lidí není tento způsob flivota nijak omezující. Lidé se tam naučili vážit si flivotního prostředí, a tak se snaží si ho udržovat tím, že p řrodu zbytek nezat flují chemikáliemi a vím, co je způsobováno a produkováno konvenčním způsobem hospodaení. V České republice se ekologické zemědělství začalo rozvíjet o mnoho let později a je to znát hlavně na názorech lidí, kteří zde ještě k ekologickému zemědělství nemají vybudovaný vztah a důvěru.

Biopotraviny, které jsou pro lidi nejděležitějším produktem ekologického zemědělství, si v Rakousku získaly důvěru lidí a byly lidmi začleněny do jejich běžného flivota. V Rakousku není výjimkou, že se biopotraviny používají ve školních jídelnách a kuchyních nemocnicí, což asi znamená, že důvěra Rakůan ve kvalitu a zdravotní prospěšnost biopotravin je opravdu veliká. V České republice se ve srovnání s Rakouskem začalo s ekologickým zemědělstvím o poznání později a to je znát i na důvěře lidí k tomuto odvětví hospodaení. O tom, že jsou biopotraviny oproti běžným potravinám kvalitnější, je v České republice přesvědčeno 46% studentů vybraných škol a 55% zaměstnanců kuchyní těchto škol. Že jsou biopotraviny zdravější, než běžné potraviny si myslí 57% dotazovaných studentů. Ze zaměstnanců je o zdravotnosti biopotravin přesvědčeno 84% z nich.

Ekologické zemědělství je ale na vzestupu a do budoucna se dá počítat i s tím, že si lidé najdou cestu i k biopotravinám. Bohužel se zatím biopotraviny dostávají na výsluní pomalu a důvěra lidí k jejich kvalitám je stále nízká. V Rakousku všichni studenti i zaměstnanci kuchyní dokázali odpovědět na to, co jsou biopotraviny, na rozdíl od České republiky, kde na tuto otázku odpovědlo kladně 72% studentů z vybraných škol a 75% dotazovaných zaměstnanců z kuchyní. Největší překážkou, proč se biopotraviny v našich kuchyních používají tak málo, je jejich vysoká cena. Rakouští zaměstnanci kuchyní uvedli, že v jejich zemi jsou biopotraviny dražší v rozmezí 0-120%, zatímco v České republice si 17% dotazovaných zaměstnanců kuchyní myslí, že jsou biopotraviny dražší dokonce o 300%.

26% student dotazovaných –kol a 43% zam stnanc kuchyní si myslí, že v naší zemi mají biopotraviny budoucnost. 61% našich respondent by si šlo koupit biopotraviny do nějakého ze supermarket , které však mají biopotraviny pouze jako doplňkové zboží.

Nej častěji kupují dotazovaní studenti mléko a mléčné výrobky v bio kvalitě a to 26% z nich. Více a to 50% z nich kupuje bio ovoce a zeleninu. V rakouských domácnostech kupují studenti 40% ovoce a zeleniny a 30% bio mléka a mléčných výrobků a 30% masa. Z dotazovaných 4 kuchyní se ve těchto z nich z biopotravin neváží. Jediná kuchyně, kde se biopotraviny používají je v Sezimov Ústí, kde používají z 15% biopotraviny. Z těchto 15% tvoří 50% ovoce a zeleniny a 33% mléčných výrobků v bio kvalitě. V rakouských –kolních jídelnách používají 37% bio mléka a mléčných výrobků, 27% bio ovoce, 18% bio zeleniny a 18% masa pocházejícího z ekologického chovu.

Je znáto, že si v Rakousku biopotraviny našly mnoho příznivců a dokázaly přesvědčit o své kvalitě, a proto se v této zemi často používají ve veřejných stravovacích zařízeních, ale i v domácnostech. V České republice zatím nejsou biopotraviny moc doceněny, ale postupně si získávají přízeň obyvatel a myslíme jen doufat, že jednou se budou i v naší zemi vařit jídla z biopotravin nejen v nemocnicích a –kolních jídelnách, ale i v našich domácnostech.

12. Použitá literatura

Aehnelt, E., Hahn, J.: Fruchtbarkeit *der Tiere, eine Möglichkeit zur biologischen Qualitätsprüfung von Nahrungsmitteln?* Tierärztliche Umschau, 1973.

Bartussek, H.: *Haltung in: Haiger, Storhas, Bartussek. Naturgemäe Vlehwirtschaft, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 1988.*

Berntsen, J., Grant, R., Olesen, J. E., Kristensen, I. S., Vinther, F. P., Molgaard, J. P., Petersen, B. M.: *Nitrogen cycling in organic farming systems with rotational grass-clover and arable crops. Soil Use and Management, 2006. 197-208.*

BIOKONT: osobní sdělení, 2011.

Boccaletti, S.: *öHousehold Behaviour and Environmental Policy: Review of Empirical Studies on Environmentally Responsive Food Choice.ö Paper prepared for the OECD Workshop on Household Behaviour and Environmental Policy: Empirical Evidence and Policy Issuesö. OECD, 15-16 June 2006.*

Brandt, K., Lück, L., Schmidt, Ch., Seal, Ch., Leifert, C.: *Centrum pro potraviny, Nafferton ó Skupina pro ekologické zemědělství, Universita v Newcastlu, UK.*

Davies, M. G., Smith, K. A., Vinten, A. J. A.: *The mineralization and fate of nitrogen following ploughing of grass and grass-clover swards. Biology and Fertility of Soils, 2001. 423-434.*

Daxbeck, H., Pavlack, M., Pinterits, M., Raisenberger, M., Sobl, U., Spitaler, R., Holler, C.: *ty i dimenze zdravé výživy. české Budějovice: Jiho česká univerzita, 2008. 51s.*

Grandy, A. S., Robertson, G. P.: *Initial cultivation of a temperate-region soil immediately accelerates aggregate turnover and CO₂ and N₂O fluxes. Global Change Biology, 2006. 1507-1520.*

Gottschweski, G. H. M.: *Neue Möglichkeiten zur größeren Effizienz der toxikologischen Prüfung von Pestiziden, Rückständen und Herbiziden. Qual Plant ó Pl Fds. Hum. Nutr*, 1975.

Haas, G., Wetterich, F., Kopke, U.: *Comparing intensive, extensified and organic grassland farming in southern Germany by process life cycle assessment, Agriculture ecosystems & environment*, 2001. 43-53.

Hoffmann, M.: *Lebensmittelqualität Lebensqualität, eine ganzheitliche Betrachtung, Lebendige Erde* 5, 1988.

Jánský, J., fiiv lová, I.: *Vývoj trhu s ekologickými produkty ve vybraných evropských zemích. Workshop proceeding*, 2003.

Jánský, J.: *Analysis of current situation in sales of selected organic products in the Czech Republic. Agricultural Economics ó Czech*, 2005. 3096313.

Kaiblinger, K., Zehetgruber, R.: *Kaiblinger & Zehetgruber OEG ó poradenská firma pro správnou výfivu, Víde , AT*.

Kretter, A., Ubrefliová I.: *Factors of successfulness of organic markets. Agricultural Economics ó Czech*, 2006. 3586360.

Kvapilík, J., Van k, D., Nová, V.: *Trvalé travní porosty a chov p efvýkavc v R v kandidátských zemích a v EU, In: Chov polygastr v mén p íznivých oblastech a možnosti napl ování zásad evropského modelu multifunk ního zem d lství. 2002. 48-61.*

Lammerts van B. *Organic plant breeding and propagation: concepts and strategies. The Netherlands: PhD Thesis Wageningen University*, 2002. 198s.

Ministerstvo fivotního prost edí R. *Statistická ro enka fivotního prost edí eské republiky. Praha: MfiP R*, 2004. 541s.

Moudrý, J. a kol. *Ekologické zemědělství*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2007. 219s.

Moudrý, J. a kol. *Ekologické zemědělství v ČR a Rakousku, hlavní problémy a perspektivy*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2008. 33s.

MZE. *Biopotraviny a jejich prodej v maloobchodu*. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, 2006. 20s.

MZE. *Úplné znění zákona č. 242/2000 Sb.* Praha: Ministerstvo zemědělství, 2008. 137s.

MZE. *Biopotraviny*. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, 1995.

Neuerburg, W. Padel, S. *Ekologické zemědělství v praxi*. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, 1994. 476s.

Osterburg B., Zander K.: *Regional Strukturen des ökologischen Landbaus in Deutschland*. Arbeitsberichte des Bereichs Agrarökonomie 08/04, FAL, Braunschweig. 2004.

PRO-BIO. *Ochutnejte biopotraviny*. Tübingen: PRO-BIO.

Sauerbeck, D. R.: *CO₂ emissions and C sequestration by agriculture- perspectives and limitations*. *Nutrient Cycling in Agroecosystems*, 2001. 253-266.

Schulze Pals L.: *Ökonomische Analyse der Umstellung auf ökologischen Landbau*. Münster. 1994.

Staiger, D.: *Einfluss konventionell und biologisch- dynamisch angebauten Futters auf Fruchtbarkeit, allgemeinen Gesundheitszustand und Fleischqualität beim Hauskaninchen*, Dissertation, Bonn, 1986.

Mrapatka, B. Rozsypal, R. Hradil, R. a kol. *Praktická příručka . 3: 90 argument pro ekologické zemědělství*. Olomouc: Bioinstitut, o.p.s., 2007. 16s.

Mrapatka, B. Niggli, U. a kol. *Zemědělství a krajina: cesty k vzájemnému souladu*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2008. 271s.

Mrapatka, B. Urban, J. *Ekologické zemědělství v praxi*. Tümpperk: Reprotisk s.r.o., 2006. 502s.

Urban, J. Mrapatka, B. a kol. *Ekologické zemědělství: Učebnice pro školy i praxi, 1. díl*. Praha: Ministerstvo životního prostředí a PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, 2003. 280s.

Václavík, T. *Ekologické zemědělství a rozvoj venkova*. Brno: Tiskdruck Velímský, 2008. 16s.

Václavík, T. *Biopotraviny a jejich prodej v maloobchodě*. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, 2006. 20s.

Václavík, T.: *Češi vlani za biopotraviny utratili 760 milionů (Czechs spent for organic food 760 millions last year)*. *Potravinářský zpravodaj*, 2007. 13.

Václavík, T. *Biopotraviny do budoucna*. 2008.

Vellinga, T. V., van den Pol- van Dasselaar, A., Kulman, P. J.: *Nutrient cycling in Agroecosystems*, 2004. 33-45.

Zidek T.: *Organic Farming in the Czech Republic*, 2001.

fiiv lov I.: *Current situation of demand for organic products in the Czech Republic.* *Agricultural Economics*  Czech, 2005. 304  308.

fiiv lov, I., Jnsk, J.: *Vvojov tencence ekologického zem d lstv v zemích EU a v esk republice.* *Acta universitatis agriculturae et silviculturae Mendelianae Brunensis*, 2003.179-186.

Anonym1: <http://www.mze.cz>

Anonym2: <http://www.agris.cz> (25.10.2010)

Anonym3: <http://www.organic-world.net>

Anonym4: <http://www.bio-info.cz> (31.10.2010)

Anonym5: <http://www.cazv.cz>

Anonym6: <http://www.pro-bio.cz> (14.1.2010)

Anonym7: <http://www.businessinfo.cz> (1.9.2010)

13. P ílohy

13.1. P íloha I.

Dotazník na biopotraviny

1. Víte, co jsou biopotraviny?

ANO NE

2. Kupujete je, va íte z nich doma?

ANO NE NIKDY ASTO

3. Uvítal/a byste biopotraviny (jídla z nich) ve Va-í kuchyni?

4. ANO NE NEVÍM

5. Zvý-ila by se prestiř kuchyn nabídkou biopotravín?

ANO NE NEVÍM

6. Myslíte si, že jsou biopotraviny kvalitn j-í než b řné potraviny?

ANO NE NEVÍM

7. Myslíte si, že jsou biopotraviny zdrav j-í než b řné potraviny?

ANO NE NEVÍM

8. Znáte jiné země v Evropě, kde se hodně biopotraviny nabízejí (konzumují)?

9. Myslíte si, že má konzumace biopotravin budoucnost?

ANO NE NEVÍM

10. Jaká je dostupnost biopotravin, dají se snadno sehnat?

11. Víte, za jakých zásad se biopotraviny připravují?

12. Kde a jaké jsou ve Vašem okolí dostupné biopotraviny?

13. Jaké biopotraviny nejčastěji kupujete?

13.2. Příloha II.

Dotazník do kuchyní

1. Víte, co jsou biopotraviny?

ANO NE

2. Zvýšila by se prestiž kuchyní nabídkou biopotravin?

ANO NE NEVÍM

3. Používáte ve Vaší jídelně (kuchyni) biopotraviny?

ANO NE

4. Kdyli Ne: Jaké jsou překážky (důvody), že nepoužíváte biopotraviny?

- a) Vysoká cena
- b) Malá dostupnost
- c) Problémy se skladováním
- d) Malá poptávka od zákazníků
- e) Nejsme přesvědčeni o výhodách biopotravin

Kdyli Ano: Jak často používáte (vaříte) biopotraviny?

Denně
1x týdně
1-2x za měsíc

5. Jaké biopotraviny nejčastěji kupujete?

6. Setkáváte se s nějakými problémy při získávání biopotravin?

ANO NE

7. S jakými?

8. Myslíte si, že je ve Vašem stravovacím zařízení velká poptávka po jídelnách z biopotravin?

ANO NE

9. Myslíte si, že jsou biopotraviny kvalitnější než běžné potraviny?

- ANO NE NEVÍM
10. Myslíte si, že jsou biopotraviny zdravější než běžné potraviny?
- ANO NE NEVÍM
11. Znáte jiné země v Evropě, kde se hodně biopotraviny nabízejí (konzumují)?
12. Myslíte si, že má konzumace biopotravin budoucnost?
- ANO NE NEVÍM
13. Jaká je dostupnost biopotravin, dají se snadno sehnat?
14. Víte, za jakých zásad se biopotraviny připravují?
15. O kolik % jsou biopotraviny dražší než běžné potraviny?
16. Jak jste spokojeni s cenami biopotravin?
- a) Mohly by být nižší
b) Mohly by být vyšší
c) Jsou optimální ke své kvalitě
17. Jste spokojeni s kvalitou dodávaných biopotravin?
- ANO NE
18. Co byste uvítali při získávání, nakupování biopotravin?
19. Jaké jsou vaše plány do budoucna ohledně používání biopotravin?
- a) Zvýšení frekvence používání biopotravin na vlastní kuchyni
b) Díky nízké poptávce bio jídel snížíme používání biopotravin
c) Stagnace používání biopotravin
d) Nebudeme používat biopotraviny