

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů

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

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Problematika dodávek zemědělských produktů  
do vybraných provozoven účelového stravování

Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Konzultant diplomové práce: Ing. Iveta Marešová

Autor: Bc. David Šmíd

České Budějovice, duben 2013

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Fakulta zemědělská

Akademický rok: 2012/2013

## ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Bc. David ŠMÍD  
Osobní číslo: Z11573  
Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství  
Studijní obor: Agropodnikání  
Název tématu: Problematika dodávek zemědělských produktů do vybraných provozoven účelového stravování  
Zadávací katedra: Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

### Zásady pro vypracování:

**Cílem práce** je posoudit odlišnosti dodávek do provozoven účelových stravovacích systémů a pomocí dotazníkových šetření zjistit požadavky strážníků v nich.

**Hypotéza:** Strážníci požadují výrazné změny sortimentu v rámci jídelníčku oproti doporučenému složení.

**Výsledky:** Tabulkové a grafické zpracování zjištěných údajů a jejich vyhodnocení.

**Diskuse:** Porovnání dosažených výsledků se zjištěnými literárními údaji.

**Závěr:** Přehledné shrnutí nejdůležitějších výsledků a doporučení vyplývajících z řešené problematiky.

**Seznam použité literatury:** V abecedním řazení podle ČSN 01 01 97 Bibliografická citace.

Rozsah grafických prací: 10-20 stran (tabulky, grafy)

Rozsah pracovní zprávy: 30-40 stran

Forma zpracování diplomové práce: tištěná

Seznam odborné literatury:

- Prugar, J. et al.: Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí. Praha, VÚPS, 1. vyd., 2008, 328 s.
- Steinhauser, L. et al.: Produkce masa. LAST, 2000, 464 s.
- Valchař, P.: Kvalita surovin v masné výrobě. Praha: FPBT - VŠCHT, 2003 184 s.
- <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/>
- Odborné články týkající se sledované problematiky v časopisech: Agromagazín, Perspektivy jakosti, Journal of the Science of Food and Agricultural, Fleischwirtschaft International, Maso a ze sborníků z odborných konferencí
- Internetové databáze: ISI Web of Knowledge (Current Contents), Agroweb,

Vedoucí diplomové práce:

Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Konzultant diplomové práce:

Ing. Iveta Marešová

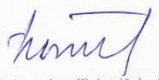
Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Datum zadání diplomové práce: 12. března 2013

Termín odevzdání diplomové práce: 30. dubna 2013

  
prof. Ing. Miloslav Soch, CSc.  
děkan

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

  
prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.  
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 12. března 2012

## **Prohlášení**

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracoval samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury. Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě (v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Zemědělskou fakultou JU) elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách.

V Českých Budějovicích dne ..... Podpis: .....

*Motto:*

*„Jídlo z našich polí atmosféru nejmíň bolí – aneb hovězí z Argentiny  
zatíží ovzduší při cestě na talíř šestkrát více než Vodňanské kuře.“*

*/neznámý autor/*

## **Poděkování**

Na tomto místě bych chtěl poděkovat především svému školiteli Ing. Pavlu Smetanovi, Ph.D., za odborné vedení, pomoc, cenné rady a trpělivost při řešení této práce. Velký dík patří také RNDr. Františkovi Sládečkovi z AV ČR, za pomoc při zpracování dat a Bc. Václavu Němcovi za všestrannou pomoc a ochotu. Můj dík patří také Mgr. Tomášovi Kutilovi za konstruktivní připomínky k dotazníku. Děkuji také vedoucímu menzy JU Antonínu Vorlovi a vedoucí školní jídelny Soně Šimkové za rozhovory a poskytnutí informací nezbytných pro tuto práci. Poděkování patří také vedoucím referentkám studijních oddělení filozofické, zemědělské, rybářské, pedagogické a zdravotně sociální fakulty za ochotu rozšířit dotazníkové šetření prostřednictvím databází. Dále děkuji své rodině a také všem dalším, kteří nechtěli být jmenováni, a též se různým způsobem podíleli na vzniku této práce.

## **Abstrakt**

Diplomová práce se zabývá problematikou dodávek zemědělských produktů do vybraných provozoven účelového stravování. Teoretická část je zaměřena na vývoj a formy společného stravování, stravovací služby a jejich klasifikaci. Kapitola účelového stravování se věnuje konkrétně školnímu a vysokoškolskému stravování, které je doplněno aktuální legislativou. Empirická část byla vypracována pomocí dvou výzkumných metod. V kvalitativním výzkumu byly pokládány otázky vedoucím vybraných účelových stravovacích provozů s cílem zjistit odlišnosti v těchto provozovnách. V rámci vybraných provozoven probíhal též kvantitativní výzkum pomocí dotazníkového šetření, jehož cílem bylo posoudit objektivní požadavky strávníků.

**Klíčová slova:** společné stravování, školní stravování, dodavatelé, potraviny

## **Abstract**

I studied the practical problems of agricultural products supply to selected catering facilities. The theoretical part describes the development of public catering, catering services and their classification. The chapter concerning the institutional catering systems focuses on the school and university catering facilities, including the recent legislative. The empirical part of the thesis was conducted using two approaches. In the qualitative part, I asked the directors of selected catering facilities several questions to find the potential differences between those facilities. Concurrently, I ran also a quantitative research using the questionnaires. This research targeted the exact demands of the boarders.

**Keywords:** public catering, school canteen, supplier, foodstuffs

# Obsah

<b>1</b>	<b>Úvod .....</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>Společné stravování .....</b>	<b>11</b>
2.1	Stravovací služby .....	12
2.1.1	Stravovací služby v rámci klasifikace.....	14
2.2	Formy společného stravování.....	16
2.2.1	Veřejné stravování – restaurační.....	16
2.2.2	Účelové stravování.....	17
2.2.2.1	Školní stravování .....	18
2.2.2.2	Vysokoškolské stravování .....	28
2.2.2.3	Legislativa školního stravování .....	30
<b>3</b>	<b>Cíl práce.....</b>	<b>32</b>
<b>4</b>	<b>Metodika .....</b>	<b>33</b>
4.1	Sběr dat.....	33
4.2	Charakteristika výzkumného souboru .....	33
4.3	Charakteristika použitých statistických metod .....	34
<b>5</b>	<b>VÝSLEDKY A DISKUSE.....</b>	<b>35</b>
5.1	Rozhovory s vedoucími stravovacích provozů.....	35
5.2	Šetření spokojenosti strávníků.....	37
<b>6</b>	<b>Závěr .....</b>	<b>58</b>
<b>7</b>	<b>Summary.....</b>	<b>60</b>
<b>8</b>	<b>Použitá literatura .....</b>	<b>61</b>
<b>9</b>	<b>Přílohy.....</b>	<b>69</b>



# 1 Úvod

V této práci se zabývám problematikou dodávek zemědělských produktů do vybraných provozoven účelového stravování. Již na samém počátku byla pro výběr stravovacích provozoven vybrána Menza Jihočeské univerzity a Školní jídelna Fráni Šrámka v Českých Budějovicích. Teoretická část popisuje vývoj společného stravování, zaměřuje se na stravovací služby, a to i v rámci klasifikace a dále na formy společného stravování. V kapitole o účelovém stravování, jakožto jedné z forem společného stravování, se vzhledem k dílčí orientaci práce dále zabývám konkrétně stravování školním, potažmo vysokoškolským, a je doplněna o aktuální legislativu. Abych mohl teoretickou část správně a výstižně pojmut, vytvořil jsem si bohatou zdrojovou základnu odborné literatury, kde byla prioritní její aktuálnost. V rámci výše uvedených provozoven jsem zahájil výzkumné šetření, díky němuž jsem získal další nezbytné podklady pro vypracování diplomové práce.

Společné stravování v České republice má dlouholetou tradici. V současné době u nás není problém s dostatečným množstvím potravin, a ač si lidé mnohdy stěžují na bídu, máme plné obchody nejrůznějších druhů zboží a také široké spektrum potravin, cenově dostupných. Ač si to mnohdy ani neuvědomujeme, zvykli jsme si na pohodlí a luxus. Každé pohodlí však něco stojí, a to zejména i v případě kvality, za kterou si ne každý chce připlatit. Zde však začíná dle mého názoru problematika dodávek kvalitních potravin nejen do provozoven účelového stravování, ale i do našich domácností. Obchodníci vyžadují od našich zemědělců nejnižší možné ceny. Cenový boj je tak silný, že naši zemědělci nejsou často konkurenceschopní, a proto náš trh čím dál intenzivněji zaplavují zemědělské produkty, které na cestě k nám urazí stovky, ba tisíce kilometrů odjinud. Není žádnou novinou, že se v médiích často setkáváme s informacemi o problémech s kvalitou potravin na našem trhu. Jen za dobu zpracovávání diplomové práce jsme se v naší zemi potýkali různými skandály s polskými potravinami.

Pro připomenutí uvádím aktuální případy dle (ČTK, 2013):

- listopad 2012: Čeští veterináři stáhli z prodeje 12 tun zkaženého strojově odděleného masa.

- leden 2013: Státní zemědělská a potravinářská inspekce informovala, že se na českém trhu objevily polské oplatky, které mohou obsahovat jed na potkany.

Nemůžeme si však za tento stav sami? Pokud se naše společnost nezmění a nezačne podporovat české zemědělské produkty i pokud by byly dražší, lze předpokládat, že se s podobnými skandály budeme setkávat stále více. V souvislosti s českými produkty zaujímám optimistický postoj a předpokládám, že naše potraviny jsou lepší než ty dovážené. V rámci této práce se mi nabízí další otázka: Myslíte si, že stravovací provozovny, které jsem si zvolil (menza a jídelna), preferují české produkty, či nakupují podle ceny, a kvalita je až na druhém místě? Odpovědi na tyto a podobné otázky bude v empirické části řešit kapitola Rozhovory s vedoucími stravovacích provozů.

Kritiky, které se týkají kvality jídla, můžeme slyšet všude tam, kde se stravujeme. Požadavky strážníků mohou být často odlišné. Na jedné straně stojí ti, kteří jsou vesměs nebo absolutně spokojeni, ale nedávají to najevo. Na straně druhé jsou strážníci neustále kritičtí a to mnohokrát i tehdy, pokud se jejich požadavkům vyhová. Bohužel tato nevelká skupina je častokrát nejvíce slyšet. Diplomová práce je koncipována tak, aby bylo možné posoudit skutečné a objektivní požadavky ve vybraných provozovnách účelového stravování, a to jak strážníků na akademické půdě, v Menze Jihočeské univerzity, tak i u strážníků stravujících se ve Školní jídelně Fráni Šrámka v Českých Budějovicích. Tímto tématem se též budu zabývat v části empirické, v kapitole Šetření spokojenosti strážníků.

# LITERÁRNÍ PŘEHLED

## 2 Společné stravování

Společným stravováním označujeme dle Ryglové *et al.* (2011) činnost spojenou s hromadnou výrobou, prodejem a spotřebou jídel a nápojů pro velké skupiny lidí (organizované stravování), kdy dochází k místnímu a časovému spojení výroby s jejich konečnou spotřebou.

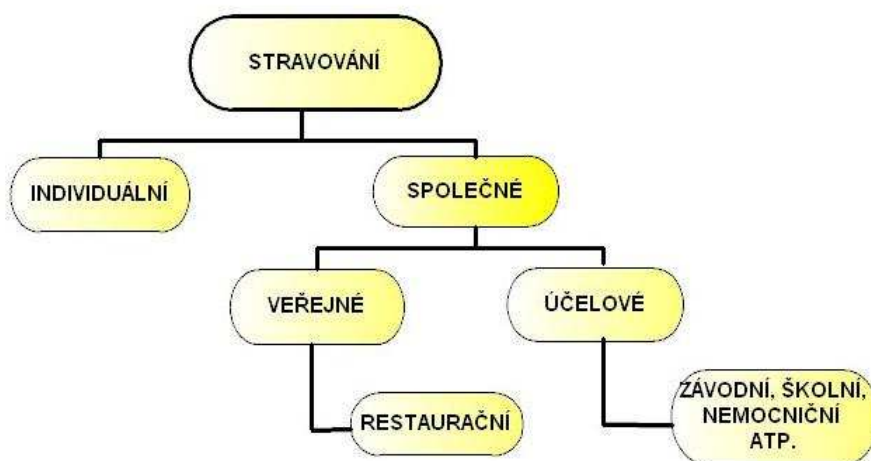
Podle Indrové *et al.* (2007) může být stravování zajištěno dvěma způsoby, a to individuálně nebo formou společného stravování. V prvním případě přípravu pokrmů a nápojů realizují jednotlivci vlastními silami ve zvoleném čase a prostoru s odpovídajícím vynaložením sil a prostředků. K tomuto způsobu se řadí i stravování v rámci rodiny či přátel a známých. V druhém případě jsou dle Ryglové *et al.* (2011) formy společného stravování ovlivněny zejména rozvojem a stupněm zavádění nových technologií, změnami ve způsobu života obyvatel, jejich tradicemi, rozvojem automobilismu a v neposlední řadě možnostmi dané velikosti důchodů obyvatelstva.

Z pohledu historického vzniklo individuální stravování dříve než společné. Počátky společného stravování se datují již od období starého Řecka a Říma, kdy se objevují první hostinské domy. Ve starověku vznikaly venkovské a městské hostince a začaly se rozlišovat různé způsoby obsluhy (Nováková, 2011). K většímu rozvoji pohostinských služeb došlo až na konci středověku a to zejména v podnicích určených pro šlechtu (Kodela, 2011).

Mlejnková *et al.* (2009) uvádějí, že rychlý rozvoj společného stravování souvisel s dalším hospodářským rozvojem – obdobím přechodu ke strojní velkovýrobě (konec 17. – počátek 19. století, průmyslová revoluce), kdy lidé měnili svůj životní styl. Svůj vliv zde měl především proces urbanizace – lidé se stěhovali za prací do měst, měnili svůj životní styl, když stále více hodin trávili mimo domov, v práci a na přípravu pokrmů v domácnostech bylo již méně času. Nejdůležitější charakteristikou společného stravování bylo v té době (a je dosud), že šetří svým zákazníkům čas spojený s veškerými činnostmi, nutnými k přípravě pokrmů. Po práci však někteří hledali i rozptýlení a zábavu, kterou rovněž nacházeli ve veřejných hostincích. Vedle tradičních krčem se ve městech postupně objevují

i nová pohostinská zařízení – kavárny, samostatné restaurace a hotelové restaurace. V průběhu druhé poloviny 20. století se v ekonomicky vyspělých zemích stává gastronomie samostatným, prosperujícím odvětvím, které postupně vykazuje i většinu znaků rozvíjející se mezinárodní globalizace. V oboru začínají kromě drobných živnostníků podnikat i velké nadnárodní firmy zabývající se především hromadným – účelovým stravováním.

OBR. 1: Členění stravování



Zdroj: upraveno podle Indrové *et al.* (2007)

## 2.1 Stravovací služby

Kremlová (2009) uvádí, že stravovací služby jsou specifické tím, že spojují tři jinak samostatná odvětví – výrobu, oběh a přímou spotřebu. Podle Podstatové (2009) se tedy jedná o každou provozovnu, která vyrábí, připravuje a skladuje pokrmy a uvádí pokrmy do oběhu a ke konzumaci.

Rygllová *et al.* (2011) uvádějí, že rozvoj stravovacích služeb probíhal souběžně s rozvojem ubytovacích služeb, zejména služeb hotelových. Provozovny stravovacích služeb jsou také nazývány gastronomická zařízení. Lidé je navštěvují z nejrůznějších pohnutek a potřeb. Někteří hosté mají zájem uspokojit pouze potřebu jídla a pití, jiní hledají rozptýlení, další komunikační prostředí. Autoři dále uvádějí, že v posledních letech se intenzivně rozvíjí tzv. gastronomická turistika, tedy cestování za jídlem či nápoji, zejména vínem a pivem. Také v České republice se začíná prosazovat regionální gastronomie, kdy je cílem přitáhnout pozornost zákazníků na typické regionální speciality, např. [www.ochutnejmoravu.cz](http://www.ochutnejmoravu.cz),

www.ochtunejcesko.cz. Své místo si našlo i hnutí tzv. slow food, doslova opak fast foodů, tedy „pomalé jídlo“ beze spěchu s příslušnou kulturou. Hnutí vzniklo v Itálii a má pobočky po celé Evropě, včetně ČR.

V tradičních stravovacích službách existuje mnoho subsektorů s velmi odlišnými vlastnostmi z hlediska marketingu, z nichž některé můžeme vidět na OBR. 2. Schéma na obrázku je velmi zjednodušené a omezuje se na příklady služeb používaných ve Velké Británii. Podobné typy služeb se však vyskytují po celé Evropě, ačkoli se mohou jmenovat jinak (Horner a Swarbrooke, 2003).

OBR. 2: Různé typy stravovacích služeb



Zdroj: Horner a Swarbrooke (2003)

Autoři dále uvádějí, že někteří z významných hráčů v určitých oblastech stravovacích služeb v Evropě, jako například McDonald's a Kentucky Fried Chicken (KFC), nejsou evropské firmy. Tyto společnosti zavedly na evropský trh americké pojetí stravovacích služeb, což ovlivnilo přístup evropských firem, jako je např. britský Burger King.

### 2.1.1 Stravovací služby v rámci klasifikace

Hospodářská odvětví se v České republice klasifikovala podle Odvětvové klasifikace ekonomické činnosti (OKEČ). Od 1. ledna 2008 nahradila OKEČ klasifikace CZ-NACE, která zohledňuje technologický rozvoj a strukturální změny za posledních 15 let (Prášek, 2011). Blahušiak (2008) k tomu uvádí, že klasifikace má být tedy relevantnější s ohledem na hospodářskou realitu, jako i lépe srovnatelná s jinými mezinárodními klasifikacemi, protože je součástí systému statistických klasifikací, které vznikaly pod záštitou Statistické divize OSN.

Fišer (2012) uvádí, že od počátku roku 2009 je již používaná upravená Klasifikace ekonomických činností (CZ-NACE). Klasifikace CZ-NACE byla vypracována podle mezinárodní statistické klasifikace ekonomických činností, v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1893/2006 ze dne 20. prosince, kterým byla zavedena statistická klasifikace ekonomických činností NACE Revize 2 a kterým se změnilo nařízení Rady (EHS) č. 3037/90 a některá nařízení ES o specifických statistických oblastech.

Podle Albínyiové (2010) klasifikace člení daný celek na části, které jsou homogenní podle určeného statistického hlediska. Každé statistické jednotce (příslušné ekonomické činnosti), mající ekonomickou aktivitu, lze přiřadit kód NACE. Klasifikace se skládá z hierarchické struktury mající 4 úrovně:

1. úroveň představuje sekce, které jsou označeny alfabetickým kódem. Písmeno sekce není součástí kódu.
2. úroveň představuje oddíly, které jsou označeny dvojmístným číselným kódem.
3. úroveň představuje skupiny, které jsou označeny trojmístným číselným kódem.
4. úroveň představuje třídy, které jsou označeny čtyřmístným číselným kódem.

TAB. 1: Klasifikace ekonomických činností (CZ-NACE), sekce I

<b>SEKCE I - UBYTOVÁNÍ, STRAVOVÁNÍ A POHOSTINSTVÍ</b>			
<b>Oddíl</b>	<b>Skupina</b>	<b>Třída</b>	<b>Název</b>
<b>56</b>			<b>Stravování a pohostinství</b>
	<b>56.1</b>		<b>Stravování v restauracích, u stánků a v mobilních zařízeních</b>
		56.10	Stravování v restauracích, u stánků a v mobilních zařízeních
	<b>56.2</b>		<b>Poskytování cateringových a ostatních stravovacích služeb</b>
		56.21	Poskytování cateringových služeb
		56.29	Poskytování ostatních stravovacích služeb
		56.29.1	Stravování v závodních kuchyních
		56.29.2	Stravování ve školních zařízeních, menzách
		56.29.9	Poskytování jiných stravovacích služeb j. n.
	<b>56.3</b>		<b>Pohostinství</b>
		56.30	Pohostinství

Zdroj: upraveno podle ČSÚ. Klasifikace ekonomických činností (CZ-NACE): Systematická část [online]. 2007

Podle ČSÚ – Klasifikace ekonomických činností (CZ-NACE): Vysvětlivky (2007), zahrnuje oddíl číslo 56 (TAB. 1) činnosti spojené s kompletním stravováním včetně nápojů, s obsluhou, k okamžité spotřebě, ať už v tradičních restauracích nebo restauracích, které prodávají jídla „přes ulici“, nezávisle na tom, zda jsou stále nebo občasné, s možností posezení či nikoliv. Rozhodující je skutečnost, že jsou nabízena jídla k okamžité spotřebě, bez ohledu druhu zařízení, které je poskytuje. Nespadá sem výroba jídel, která se nehodí k okamžité konzumaci, nebo potravin, které nejsou považovány za jídlo. Dále sem nepatří prodej jídla, které není vlastní výroby, nebo jídel, která nejsou určena k okamžité konzumaci. Třída 56.10 zahrnuje poskytování stravování zákazníkům, kteří sedí a jsou obsluhováni nebo se obsluhují sami podle nabídky, jídla připravená na základě objednávky předem, s možností odnášení nebo jejich dodáním. Rovněž zahrnuje přípravu a podávání jídel k okamžité spotřebě z vozidel nebo nemotorizovaných vozů. Skupina 56.2 zahrnuje cateringové činnosti pro jednotlivé akce nebo určité období a koncesované restaurační činnosti, např. ve sportovních nebo podobných zařízeních. Třída 56.29 – Poskytování ostatních stravovacích služeb, zahrnuje „průmyslový catering“, tj. poskytování smluvně dohodnutých stravovacích služeb v konkrétní době. Také zahrnuje stravovací služby uskutečňované na základě koncese ve sportovních a podobných zařízeních. Jídla jsou obvykle připravována v centrále. Do této třídy spadá

ještě Stravování v závodních kuchyních, Poskytování jiných stravovacích služeb a Stravování ve školních zařízeních a menzách (červeně zvýrazněné), kterým bude vzhledem k zaměření a cílům práce věnována velká pozornost.

## 2.2 Formy společného stravování

### 2.2.1 Veřejné stravování – restaurační

Podle Mlejnkové *et al.* (2009) má restaurační stravování v našem státě dlouhou tradici. Ryglová *et al.* (2011) uvádějí, že se jedná o historicky nejstarší formu stravování. Dále podle Mlejnkové *et al.* (2009) se jednalo vždy o drobnou živnost řemeslného charakteru, založenou na zručnosti a fantasii kuchařů, doplňující se s profesionalitou a vstřícným chování obsluhujícího personálu. V období Rakouska-Uherska, bylo běžné, že řemeslníci po vyučení procházeli praxí v zahraničí, aby tak zvýšili svoji kvalifikaci. Naši kuchaři a číšníci patřili k těm, kteří se dokázali dobře uplatnit.

Indrová (2007) uvádí, že restaurační stravování je poskytováno jako služba, která zajišťuje uspokojení širšího spektra potřeb zákazníků prostřednictvím svých tří funkcí:

1. **funkce stravovací** – základní, spočívá v zajištění výživy podáváním hlavních jídel během dne,
2. **funkce doplňková** představuje možnost občerstvení mezi hlavními jídly a nabídkou nápojů,
3. **funkce společensko-zábavní** vytváří podmínky pro uspokojení potřeby společenské komunikace, setkávání, zábavy, her a rozptýlení v zařízeních restauračního.

Výše uvedené funkce se realizují v konkrétních zařízeních veřejného – restauračního stravování – v provozovnách.



Ryglová *et al.* (2011) uvádějí hlavní rysy restauračních služeb:

- strávník plně hradí cenu jídla;
- stravování předchází výroba jídel, obojí probíhá ve stejné provozovně;
- restaurační služby podléhají specifickým předpisům, zejména hygienickým;
- stravovací jednotky mají většinou do 25 zaměstnanců.

Lze konstatovat, že výše uvedené rysy se liší od účelových forem společného stravování.

### 2.2.2 Účelové stravování

Vaníček a Křesťan (2007) udávají, že účelové stravování je určeno pro určitou skupinu strávníků, kteří hradí pouze hodnotu surovin, ostatní náklady hradí společnost. Je zřejmé, že se nevytváří zisk a plní se zpravidla jen stravovací funkce.

Mlejnková *et al.* (2009) udávají, že od formy stravování společného – veřejného se odlišuje především těmito znaky:

- klientela je předem známa jak co do rozsahu, tak i do struktury;
- připravovaný sortiment – nabídka – má užší rozsah, ale denní obměnu, bývá specificky přizpůsoben potřebám klientů (např. školní nebo nemocniční stravování);
- na úhradě ceny pokrmu se ve většině případů podílí mimo vlastního strávníka ještě další subjekt (zaměstnavatel, škola, zdravotní pojišťovna, pořadatel akce aj.), stravování má tak pro účastníky i sociální aspekt.

Specifickou a zároveň častou formou poskytování stravovacích služeb v účelovém stravování je catering. Ryglová *et al.* (2011) definují catering jako profesionální výrobu jakéhokoliv jídla mimo místo jeho konzumace. Zahrnuje jeho dopravu za zákazníkem a ostatní služby s tím spojené. Podle Burešové (2010) bývá pojem catering rozdílně chápán v jednotlivých zemích, ale v podstatě jde vždy o prodej pokrmů a nápojů spojený se servisem. Catering vznikl z anglického slova „to cater“, což znamená nakupovat potraviny, zásobovat se jídlem, hostit a bavit,

poskytovat zábavu, obsluhovat. Oriška (2010) uvádí, že catering je zároveň specifickou službou gastronomického charakteru, kterou je možné realizovat na libovolném místě v libovolném čase, a to podle požadavku objednatele cateringových služeb. Zahrnuje sestavení a přípravu menu, pronájem prostor a jejich výzdoby přes květinové aranžmá, dopravu vyrobeného jídla za zákazníkem a ostatní služby s tím spojené, od inventáře přes personál až po závěrečný úklid. Uplatňuje se všude tam, kde není možné a smysluplné budovat kuchyňské zařízení přímo pro přípravu jídel nebo zařízení není efektivní.

V dnešní době se catering uplatňuje i u příležitosti nejrůznějších společenských akcí a oslav (Ryglová *et al.*, 2011).

Mezi nejčastější využívané formy účelového stravování podle Mlejnkové *et al.* (2009) patří:

- stravování zaměstnanců;
- školní stravování;
- stravování v nemocnicích a v lázeňských zařízeních;
- stravování v nápravně-výchovných zařízeních;
- stravování v armádě;
- sociální stravování (stravování zajišťované pečovatelskou službou, stravování důchodců);
- stravování při hromadných kulturních a sportovních akcích aj.

Vzhledem k dílčí orientaci této práce je věnována pozornost pouze formě školního stravování.

### **2.2.2.1 Školní stravování**

Školní stravování legislativně upravuje vyhláška č. 107/2008 Sb. ze dne 23. prosince 2008 o školním stravování, v platném znění. Ta ustanovuje školní stravování jako stravovací služby pro děti, žáky, studenty, a další osoby, jímž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních nebo internátních služeb. Dále stanovuje,

že se školní stravování řídí výživovými normami a rozpětím finančních limitů na nákup potravin (Průchová, 2012).

Vyhláška 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb., byla novelizována vyhláškou 463/2011 Sb., která nabyla účinnosti 1. ledna 2012. Ve vyhlášce se mění dolní a horní hranice finančních normativů určených na nákup potravin. Dále vyhláška nově definuje pojem oběd – ten musí zahrnovat nejen hlavní jídlo, ale také polévku nebo předkrm, nápoj, příp. doplněk. Redakce Jidelny.cz (2012) k tomu uvádí, že MŠMT chce tímto krokem vystoupit proti praktikám některých společností, které za obvyklou cenu oběda prodávají pouze hlavní jídlo a polévka nebo dezert je za příplatek.

Podle Tláškala (2008) je školní stravování významným nástrojem výživové a potravinové politiky státu, která je definována jako „komplex výchovných, ekonomických, technických a legislativních opatření, určených ke zlepšení projektu výživových potřeb, předpovědi spotřeby potravin a předpovědi nutričních požadavků ve společnosti“.

## • Historie školního stravování

První náznaky školního stravování se podle Šulcové (2008) v naší republice objevily krátce po druhé světové válce v podobě přesnídávek, podávaných všem dětem ve školách v zájmu zlepšení jejich celkového zdravotního stavu. Šulcová a Strosserová (2008) k tomu dodávají, že tyto přesnídávky byly pořízené ze zásob UNRRA (mezinárodní organizace OSN pro hospodářskou pomoc státům poškozeným německou či japonskou okupací, pozn. autora).

Autorky dále uvádějí, že na přelomu 40. a 50 let vznikaly první školní jídelny z iniciativy obcí a škol. S rostoucí zaměstnaností žen v 50. letech rostla podle Věříšové a Šulcové (2006) potřeba zajistit péči o jejich děti, a to včetně stravování. Z té doby, přesněji řečeno z roku 1953, pochází i první legislativní předpis pro tuto oblast. Šulcová (2008) k tomu uvádí, že v letech 1953 a 1963 tehdejší ministerstvo školství vydalo dvě vyhlášky, stanovující odpovědné orgány za zřízení a provoz školních jídelen, výši finančních norem na nákup potravin a poplatků za stravování včetně systému slev. Vznikla funkce krajského inspektora školního stravování a později byla zřízena krajská a okresní střediska školního

stravování. Ta měla za úkol pečovat o rozvoj školního stravování, zvyšovat kvalifikaci pracovníků jídelen, soustavně s nimi pracovat a dohlížet na plnění úkolů školních jídelen. Střediska vytvářela praktický příklad školy správné výživy a dohlížela, aby byly děti dobře živěné.

V roce 1963 jsou vyhlášeny výživové normy pro školní stravování. Jídelny se stávají součástí škol. Zejména v 70 letech byl velice rychlý kvantitativní rozvoj, kdy kvalita poněkud zaostává pro neochotu zatížit rodiče vyššími poplatky a z důvodů problematického zásobování potravinami (kvalita potravin, nabídka, frekvence dodávek aj). Jídelny jsou postupně převedeny na samostatná zařízení tehdejších národních výborů s vlastním rozpočtem a řízením (Šulcová a Strosserová, 2008).

Školní jídelny se po roce 1990 staly součástí škol, i když některé velké jídelny jsou samostatnými právními subjekty. Ve většině škol jsou vedoucí jídelen podřízeni řediteli školy, přičemž neznají rozpočet určený pro jídelnu a nemohou ovlivnit nákup zařízení ani potravin. V zájmu úsporných opatření jsou snižovány počty pracovníků, jejich pracovní úvazky jsou kráceny, a to často až pod únosnou mez. Setkáváme se také se spojováním funkce hospodářky školy a vedoucí jídelny do jednoho pracovního úvazku bez ohledu na pracovní zatížení a potřebnou kvalifikaci (Šulcová, 2008).

## • **Současnost školního stravování**

Zrušením okresů v roce 2003 zanikla výchovná střediska školního stravování na okresní i krajské úrovni. Funkce krajských inspektorů zůstala v krajích sice zachována, ne však ve všech a zpravidla ne v plném úvazku. Ministerstvo školství by se mělo i nadále zabývat péčí o školní stravování, jeho činnost v této oblasti však nebyla v posledních letech prakticky patrná, což se začíná měnit. Ačkoliv je v osnovách základních i středních škol nově zařazena také výchova ke správné výživě v rámci zdravého životního stylu, ministerstvo školství dosud opomíjelo otázky výživy (Šulcová, 2008).

Na otázku - jakou roli v dnešní době vůbec sehraává školní stravování, odpovídá prim. MUDr. Petr Tláškal, CSc. následovně:

„Jednoznačně velkou. Ve školních jídelnách se každý den stravuje zhruba 1 350 000 dětí, což rozhodně není zanedbatelný počet strávníků. Navíc průzkumy ukázaly, že oběd ve školní jídelně je pro některé děti často jediným teplým jídlem za den. Vedle toho má školní stravování důležitou zdravotně-výživovou roli, kdy strava musí splňovat určitá nutriční kritéria, která jsou dána předpisem tzv. spotřebních košů potravin a musí být připravována v souladu s hygienickými předpisy. Nesmíme zapomínat ani na další funkci školního stravování, které by mělo být pro děti praktickým příkladem výchovy ke zdravému životnímu stylu a k základům stolování ve společnosti“ (Šteigrová, 2013).

Současné školní stravování má své výhody i nevýhody. Šulcová a Strosserová (2008) jako výhody uvádí například to, že současné školní stravování navazuje na dlouholetou tradici prověřenou zkušeností několika generací. Ke své práci využívají pracovníci škol ověřených odborných poznatků z oboru zdravé výživy. Neustále inovují svou práci, aby školní stravování odpovídalo moderní zdravé výživě ve všech aspektech. Školní jídelny se modernizují, aby splňovaly přísná hygienická a technologická pravidla na ně kladená předpisy národními i Evropské unie. Šulcová (2008) uvádí, že díky lepšímu technickému vybavení a dodávkám potravin se v řadě školních jídelen úspěšně rozšířila nabídka výběru z více jídel. Strávníci to s povděkem akceptují a v jídelnách, které mohou za současných provozních podmínek tuto službu nabízet, se značně snížilo množství nedojedených pokrmů.

Za nevýhody je podle Pánka *et al.* (2002) považován horší výběr pokrmů (jde v podstatě o monopolní zařízení), horší kvalita obsluhy (je na úrovni samoobslužného prodeje), často horší kvalita jídel a menší porce, větší spěch při jídle, menší klid a nedodržení optimální doby a trvání jídla. Autoři však poznamenávají, že všechny tyto údajné nevýhody může stravovací zařízení do velké míry samo ovlivnit.

Co se týče dodávek zásobování potravinami, je dnes situace zcela bez problémů. Šulcová (2008) uvádí, že na počátku 90. let ministerstvo stanovilo finanční limity na nákup potravin v určitém rozpětí tak, aby školní jídelny mohly využít výhodných cenových nabídek potravin na trhu. I přes zvýšení cen potravin limity umožnily školám naplnit dosud platné doporučené výživové dávky. Autorka dále uvádí, že po roce 1989 se výrazně zlepšila kvalita dodávaných surovin

a rozšířila se také nabídka zboží. Ta je dnes dokonce tak široká, že někdy přináší potíže zcela jiného rázu – vnučování zboží, které ve školní jídelně nemá uplatnění. Problémy ale začíná působit dnes již až dramatické zvyšování cen potravin, na které Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR (MŠMT) v dubnu 2008 reagovalo úpravou finančních normativů.

Někteří rodiče volají po alternativní stravě - bezlepkové dietě, bio kvalitě nebo vegetariánské stravě. Jsou ochotni si za ni i připlatit. A záleží na přístupu vedení školy, zda proto má podmínky a je schopno takové alternativy nabídnout. „Každý ředitel pokud chce, tak je schopný si alternativní stravování prosadit,“ říká David Bartůšek. Pokud rodiče nejsou spokojeni s kvalitou nabídky školní jídelny, mohou se obrátit na Českou školní inspekci (Sedláčková, 2010).

### • **Kvalita a organizace školního stravování v zahraničí**

Ať už na kvalitu pohlížíme jako na produkt spotřebitelských obav a potřeb nebo spíše výsledek lokalizačních strategií výrobců, je kvalita jednoznačně považována za výsledek konfliktního a závislého procesu vyjednávání, který s sebou nese, a zároveň určuje, mocenské vztahy mezi různými hráči na trhu potravin (Harvey *et al.*, 2004). Je známou skutečností, že kvalita potravin se odvíjí od jakosti výchozích surovin (Prugar *et al.*, 2008).

Podle Feagena (2007) byl koncept kvality v posledních letech soustavně, i když v různých obměnách, autory používán k označení odklonu od standardizace a masové produkce, které jsou charakteristické pro průmyslový zemědělský systém, směrem k „alternativním“ potravinovým systémům, které jsou ukotveny v určité lokalitě, tradicích a důvěře. Renard (2005) vysvětluje, že liberalizace zemědělské produkce vedla k nedůvěře v dodavatelský řetězec, což bylo řešeno novými regulačními normami, založenými na otázkách zdraví, jídla a životního prostředí. Marsden (2004) doplňuje, že tyto regulace mají za následek certifikované kvality, jež jsou definovány na základě vztahů mezi potravinami a životními procesy.

Školnímu stravování v zahraničí je věnována značná pozornost. Například v **USA** je garantem za školní stravování Ministerstvo zemědělství (Věříšová, 2005).

Větvička (2012) uvádí, že školní jídelny ve Spojených státech donedávna sice nabízely celou řadu zdravých pokrmů, jenže v USA převažující samoobslužný styl stejně dětem umožňoval, aby si nabraly především smažená kuřata. Finančně věčně hladové školní rady pak přecpávaly chodby automaty na limonády, křupavé brambůrky a čokoládové tyčinky – dostávaly totiž podíly z prodeje. Když k tomu přidáme školní autobusy, které děti naberou přede dveřmi a odpoledne je na stejném místě zase vysadí, není divu, že je třetina amerických dětí obézních. To vše se však změnilo.

Žáčková (2013) uvádí, že poslední aktualizace školního stravování v USA proběhly před více než 15 lety. Prezident Obama ustanovil v roce 2010 federální zákon „Healthy, hunger-free act of 2010“ a byly nastaveny standardy pro školní stravování. Nová pravidla ovlivnila několik miliónů studentů, kteří na programu participovali a testovali nová jídla.

Podobně jako ve Spojených státech, i ve **Velké Británii** donutil alarmující zdravotní stav dětí, způsobený nevhodnou stravou odpovědné instituce znovu přijmout centrální závazná opatření, především celostátní normy. O školní stravování se tam v současnosti stará Asociace místních orgánů pro zásobování stravou (Malát, 2012). Při kontrole kvality se ministerstva omezují na obsaženou energii, tuky, bílkoviny, vápník, železo a vitamin C (Urieová, 2008).

Malát (2012) uvádí, že pravděpodobně nejlepší organizaci školního stravování mají ve **Finsku a Švédsku**. Tamní školní stravování patří k nejefektivnějším a nejzdravějším v oblasti celé EU. Strava je poskytována zdarma, každá škola disponuje vlastní infrastrukturou. Školní stravování plně hradí obec, která má velký zájem na zdraví svých vlastních obyvatel, své budoucí generace. Školního stravování se ve Švédsku účastní kolem 90 % žáků základních škol, což je číslo ve zbytku Evropy prakticky nevídané.

Malát (2012) dále uvádí, že poměrně dobrá situace je i v **Itálii**. Systém stravování, na rozdíl od České republiky, není v Itálii řízen centrálně státem, ale oblastně či na úrovni měst. Morgan a Sonnino (2008) uvádějí, že v Itálii je školní stravování uznáno jako nedílná součást práva občanů na vzdělání a zdraví. Udržitelné formy veřejných nákupů potravin mají v Itálii poměrně dlouhou tradici. Hodně městských úřadů totiž začalo do školních kuchyní nakupovat bioprodukty

již v polovině 80. let. Větších měst se politika veřejných dodávek začala týkat až na konci 90. let, kdy začala narůstat zemědělská bioprodukce a kdy italská vláda vydala dvě důležitá právní usnesení týkající se veřejných dodávek.

Představitelé Říma si zvolili pokrokový a kreativní přístup k nákupu potravin a spustili tak něco, co bylo oficiálně nazýváno „revolucí kvality“ v systému školního stravování. V předcházejícím desetiletí Řím uplatňoval přístup „vyjednávání“, při kterém bylo do veřejných výběrových řízení pozváno pouze několik zásobovacích firem, aby podávaly nejlepší nabídky pro osm částí, do kterých bylo město rozděleno. Na počátku reformy se Řím rozhodl pro systém „otevřeného postupu“, který umožnil kterékoli zásobovací společnosti účast ve výběrovém řízení. V rozporu s běžným předpokladem, že kvalitní jídlo musí být hodně drahé, nejsou pro římské představitele „kvalita“ a „cena“ neslučitelnými cíli. Na rozdíl od Velké Británie nebylo cílem snižování cen. Právě naopak. Řím vzal při výběru nabídek v úvahu také sociální a ekologické externality služeb. Konkrétně při výběrovém řízení na roky 2002 až 2004 byla stanovena nutná kritéria zajišťující základní kvalitu služeb. Například po dodavatelích bylo během prvního roku smlouvy požadováno zajistit čerstvé bioovoce a biozeleninu. V dalším roce musely společnosti přidat bio luštěniny, chléb, pekárenské výrobky, těstoviny, rýži, vejce a konzervovaná rajčata. Výjimka byla udělena plodinám s časově omezenou dobou sklizně, jako například hrachu, zeleným fazolím a špenátu, které mohly být dodávány mražené. Byla vytvořena stálá komise, která umožňovala veřejným institucím, zemědělcům a dodavatelům pravidelná setkání k prodiskutování všech problémů. Ve stejném okamžiku ale věnovali římské představitelé značné úsilí udržení kontroly nad svými dodavateli. Proto byl vytvořen přísný systém kontroly a monitorování. Všechny vybrané firmy musely splňovat podmínky norem kvality ISO 9001 a certifikátu HACCP. Díky činnosti Stravovacích komisí se děti aktivně zapojily do reformy školního stravování. Například během první části „revoluce kvality“ se ústřední odbor od komisí dozvěděl, že dětem se zdá biomaso podávané ve školách příliš tuhé. Proto se úředníci rozhodli místo biomasa v příštím výběrovém řízení požadovat maso s chráněným zeměpisným označením (PGI). V březnu 2007 vstoupilo město do třetí fáze své „revoluce kvality“. Nové výběrové řízení bylo vypsáno nikoli na tři, ale pět let – časové rozpětí, které zemědělcům a dodavatelům umožňuje přizpůsobit se novým požadavkům a nově investovat (Morgan a Sonnino,



2008). Podle Maláta (2012) je mínusem to, že více než ve školních kuchyních se jídlo připravuje centrálně a do škol se rozváží. Výše rodičovského příspěvku i výše dotace jsou zhruba dvojnásobné ve srovnání s ČR.

Věříšová (2005) uvádí, že ve **Francii** je model školního stravování dost podobný našemu. Je zajišťováno převážně školami na základě obecně platných předpisů vydávaných Ministerstvem národního vzdělávání.

Billon (2011) uvádí, že nedávné nařízení francouzské vlády, které upravuje stravování ve školních jídelnách, vyvolalo vášnivé diskuse. Nově přijatý návrh udává povinné zařazování masa do školního jídelníčku, a to minimálně 4x v podobě kvalitního masa a 4x v podobě kvalitní ryby ve 20 denní periodě školního stravování. Na seznamu schválených položek přitom chybí hodnotné zdroje bílkovin v podobě luštěnin. Dodržení schválených změn se týká všech školních stravovacích zařízení, která denně vydávají obědy pro více než 80 dětí. Autor dále uvádí, že francouzské normy upravující školní stravování nebyly příliš benevolentní ani dříve. Ve školách jsou zakázané prodejní automaty a děti si do školy nemohou nosit vlastní jídlo připravené doma. Dosavadní nařízení konkretizovala např. množství vápníku, železa a proteinů v každém jídle a upravovala frekvenci zastoupení některých potravinových skupin v jídelníčku. Jídelníček francouzských školáků je tak nutričně vyvážený a dalšímu plus francouzských jídelen patří chutnost pokrmů či cenová dostupnost. Kritiku přijatého opatření vznáší nejen samotní odborníci na výživu, kteří upozorňují, že současný výživový trend vede k nadměrné spotřebě masa, což může vést ke vzniku některých komplexně podmíněných chorob. Proti novému zákonu se pochopitelně bouří nejvíce vegetariáni (cca 2% zastoupení v populaci) a muslimové, kteří tvoří až 10 % francouzské populace. Vegetariáni argumentují mimo jiné udržitelností životního prostředí, která souvisí s produkcí masa – masná výroba zatěžuje více prostředí, je náročnější na spotřebu vody a půdy, produkuje vyšší hladiny látek, které se podílí na skleníkovém efektu. Muslimové nyní hromadně odhlašují obědy svým dětem především z toho důvodu, že pokrmy nesplňují označení halal, tedy že nejsou upravovány v souladu s muslimským právem.

Šikolová a Štajnochrová (2013) uvádějí, že stejně jako Francie má i Česká republika legislativně ustanoveno, co má zařadit do jídelníčku. Každá školní

jídlelna musí plnit požadavky tzv. spotřebního koše. Spotřební koš je určen na základě doporučených denních dávek počítačovou metodou a je pro školy závazný.

Malát (2012) poukazuje na to, že ve většině ostatních vyspělých zemí (USA, Velká Británie, Norsko, Dánsko, Německo, Rakousko, Španělsko, Portugalsko, země Beneluxu atp.) je situace ve školním stravování poměrně dost svízelná a výrazně zaostává i za poměry v ČR. V řadě těchto zemí se stát na školním stravování vůbec nepodílí, neurčuje dostatečná pravidla, v jiných sice nějakou formou dotuje, ale neřídí. Např. v **Belgii** podle Nováka (2012) neexistuje žádná ústřední inspekce, která by dohlížela na kvalitu jídla ve školních zařízeních. Zdravá výživa žáků je tam v rukách zřizovatelů škol. O tom, jaké obědy se budou ve škole jíst, rozhoduje samo vzdělávací zařízení nebo jeho zřizovatel. Školy musejí počítat s tím, že do nich chodí nejen belgické děti z křesťanských rodin. Pro muslimské žáky bývá v nabídce místo vepřového plátku třeba kuřecí nebo krůtí.

Dá se argumentovat, že do výčtu zemí, kde je podle Maláta (2012) situace ve školním stravování dost svízelná a výrazně zaostává i za poměry v ČR, již rozhodně nepatří Rakousko. Mezinárodní projekt SUKI (Sustainable Kitchen), s přispěním vědeckého týmu ze Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity (ZF JU), dospěl po celoročním hodnocení osmi velkých stravovacích zařízení v Rakousku a pěti školních jídelnách v České republice k jednoznačným závěrům:

- V českých školách se jí méně zdravě než v rakouských.
- Zpracování zemědělských komodit na hotové výrobky, transport některých potravin, jejich dlouhodobé skladování a příprava jídel z polotovarů zatěžují ovzduší více než primární zemědělská výroba.
- Nejmenší emisní produkci představuje pěstování a konzumace zeleniny, naopak největším „chrličem“ škodlivých emisí je chov hospodářských zvířat a masná výroba. Uhlíkovou stopu ovlivňuje délka a způsob dopravy ke konzumentům.
- Nabídka českých školních kuchyní je svázána archaickými normami, finančními limity, starými technologiemi a postupy (Moudrý, 2011).

**Rakousko** věnuje v posledních letech školnímu stravování stále větší pozornost. Zřejmě si uvědomilo, že vlivem změny sociálních struktur rodiny stoupá mimo jiné i potřeba zabezpečit dětem ve školách teplou stravu. Příprava pokrmů ve vlastní kuchyni existuje výhradně v internátních zařízeních, ostatní školy využívají chlazené nebo zmrazené pokrmy, připravované v jiných zařízeních. Chlazené pokrmy mají využití především v základních a mrazené ve středních školách (Ludvík, 2007).

Podle Moudrého (2012) má Rakousko v Evropě skvělou pověst v oblasti biopotravin. Aby si tento trend i nadále udrželi, byl rakouskou vládou a ekologickými svazy dohodnut a pak postupně realizován Akční plán, který mj. obsahuje doporučení, aby strážníci ve školách a ve školkách byli neustále seznamováni s ekologickým zemědělstvím a výhodami konzumace biopotravin. Některé školy zavedly ekologické zemědělství do výuky formou nových předmětů, resp. změnou ve vyučované látce. Ve Vídni bylo využití biopotravin ve školách do roku 2005 jako dobrovolné, od roku 2005 musí vídeňské školy s celodenní výukou používat ve školním stravování minimálně 30 % biopotravin. Ve školkách se používá v současné době už 43 % všech potravin v biokvalitě, v nemocnicích je to 30 %. Zajímavé přitom je, že náklady na přípravu menu ve srovnání s předcházejícími roky u většiny stravovacích zařízení nestoupily, nýbrž klesly, ačkoliv podíl biopotravin se zvýšil. Možné vysvětlení spočívá ve změně složení menu. V požadavcích Vídeňského magistrátu je také stanoveno, že denní výběr musí obsahovat jeden bezmasý, jeden vegetariánský a jeden nízkokalorický pokrm a diabetické menu. Náklady na jídelníček se pohybují mezi 2,51 a 2,99 Euro. V případě sociální potřebnosti obec k nákladům na jídlo doplácí ještě určité příplatky. Biopotraviny si v Rakousku získaly důvěru lidí a byly lidmi zařazeny do jejich běžného života. 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 hospodářství.

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 (Kostková, 2011).

Porovnání organizace a financování školního stravování ve vybraných evropských zemích a v USA ukazuje, že systém školního stravování v České republice je z hlediska vývoje špičkový a bylo by velmi účelné jej zachovat v upravené formě tak, aby se stravování stalo nejen systémem pro obnovení potřeb živin a energie, ale i součástí výchovného procesu (Věříšová, 2005).

Šulcová (2008) k tomu dodává, že je stále co zlepšovat. Prostor je především ve využití výchovného potenciálu školního stravování ve spolupráci s rodiči a samosprávnými orgány a jistě mnoho dalších. Především je nutné zvýšit zájem a účinnost odpovědných institucí.

#### **2.2.2.2 Vysokoškolské stravování**

Stravování vysokoškoláků představuje poskytování základního a doplňkového stravování vymezenému okruhu osob od 18 let. Svojí podstatou (výživovými potřebami) odpovídá závodnímu stravování. Většina vysokých škol zajišťuje pro studenty možnost stravování v menzách. Menzy jsou účelovými zařízeními vysokých škol – pro jejich řízení si vysoké školy zřizují specializované útvary – Správy kolejí a menz (Mlejnková *et al.*, 2009).

Počet menz v České republice udává TAB. 2. Aktuálnější údaje nejsou k dispozici vzhledem k tomu, že od roku 2009 se stav menz průběžně statisticky neeviduje.

TAB. 2: Menzy v ČR

Školní rok	Počet menz	Počet kantýn a bufetů	Plánovaná denní kapacita obědů	Počet podaných			
				hlavních jídel		z hlavních jídel	
				teplých	studených	vydaných obědů	snídaní
1998/1999	49	29	72 790	10 241 208	801 112	8 869 608	302 870
1999/2000	51	35	70 592	9 712 069	242 975	8 471 025	220 764
2000/2001	51	46	66 592	9 365 777	190 627	8 223 520	182 526
2001/2002	54	49	68 742	9 859 795	393 541	8 380 828	243 511
2002/2003	53	49	69 510	10 657 707	669 448	8 793 247	256 943
2003/2004	57	60	90 252	11 411 087	832 506	9 460 134	300 953
2004/2005	59	58	93 722	11 446 199	851 939	9 695 152	273 076
2005/2006	54	52	92 322	10 797 463	883 936	8 789 919	261 645
2006/2007	50	58	92 620	11 024 358	910 409	9 623 434	261 238
2007/2008	53	63	91 970	10 564 711	1 118 596	9 681 318	302 231

Zdroj: upraveno dle ÚIV, Ročenky školství v ČR – Výkonové ukazatele, kapitola Školská stravovací a ubytovací zařízení, J. 2.1.1 – Menzy, cit. 14. 2. 2013

Podle Ústavu pro informace ve vzdělávání, (který byl k 31. 12. 2012 zrušen a nová data začalo přebírat MŠMT) se počet menz v období let 1998 – 2008 nijak výrazně neměnil. V České republice bylo ve školním roce 2007/2009 celkem 53 menz. Počet kantýn a bufetů (TAB. 2) zahrnuje pouze jen ty kantýny a bufety, které provozují vysoké školy) se však v průběhu deseti let více jak zdvojnásobil.

Dá se předpokládat, že vzhledem k vysokému nárůstu vysokoškolských studentů za posledních pár let a také s přihlédnutím na ceny obědů, které jsou často v menzách značně levnější než v klasických restauracích či jídelnách, budou počty vydaných obědů stoupat.

Tuto mou domněnku může potvrdit Výroční zpráva o činnosti vysokých škol za rok 2010 – vydanou MŠMT (2011), kde se uvádí, že v onom roce bylo vydáno přes 13 milionu hlavních jídel. Téměř tři čtvrtiny hlavních jídel bylo vydáno pro studenty, zbytek pak pro zaměstnance vysokých škol a ostatní. Při porovnání s údaji (viz. TAB 2) v roce 2007/2008 se jen za 2 roky zvýšil počet vydaných obědů o více než 1,3 milionu.

### 2.2.2.3 Legislativa školního stravování

Zařízení školního stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů v rámci školního stravování, ve smyslu zákona č. 561/2004 Sb., tzv. školský zákon, v platném znění a již zmíněná prováděcí vyhláška MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 463/2011 Sb.

Na školní stravování se vztahuje mnoho dalších právních předpisů, např.:

- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů se zabývá problematikou školního stravování z hlediska hygienický požadavků na provoz škol a školských zařízení, který má mimo jiné zohledňovat režim stravování včetně pitného režimu (§ 7 téhož zákona). Školní stravování je stravovací službou, a proto i na školní stravování se vztahují všeobecné podmínky na výkon činností epidemiologicky závažných podle § 19 a § 24 zákona o ochraně veřejného zdraví (Voldřich a Jechová, 2006).
- Vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování, upravuje náklady na závodní stravování a jejich úhradu v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, ve znění novel č. 94/2006 Sb., 17/2008 Sb.
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.
- Vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb., (Sbírka právních předpisů, 2010).

Se vstupem ČR do EU vstoupila v platnost nová evropská legislativa, nadřazená národním právním předpisům. Konkrétně se jedná o tzv. „hygienický balíček“.

Zavedení systému kritických bodů HACCP ukládá vyhláška č. 137/2004 Sb. Česal a Klatová (2010) udávají, že v současné době je tato vyhláška

po novelizaci a je výrazně zredukována. Vyhláškou zabývající se systémem HACCP se stalo nařízení ES 852/2004.

HACCP je systematický nástroj používaný v potravinářském průmyslu s cílem identifikovat, hodnotit a řídit rizika, se zaměřením na prevenci identifikovaných rizik (Williams a Ebel, 2012).

Celý systém vznikl v souvislosti s kosmickým výzkumem v americké agentuře NASA. Hledaly se cesty, jak zabránit možným zdravotním problémům kosmonautů způsobený stravou. Později systém převzala americká armáda a začala požadovat, aby se tento systém zaváděl u výrobců a dodavatelů potravin pro americké vojáky. Takto se systém dostal do Evropy. Postupně se v jednotlivých zemích stával součástí zákonných podmínek pro podnikání, nejprve v potravinářské výrobě, a nakonec i u dodavatelů a prodejců potravin a v oboru pohostinství (Voldřich *et al.*, 2006).

### 3 Cíl práce

Cílem práce je posoudit odlišnosti dodávek do provozoven účelových stravovacích systémů a pomocí dotazníkových šetření zjistit požadavky strážníků v nich.

**Hypotéza:** Strážníci požadují výrazné změny sortimentu v rámci jídelníčku oproti doporučenému složení.



## **4 Metodika**

### **4.1 Sběr dat**

Sběr dat probíhal dvěma způsoby. Jednalo se o osobní rozhovory s vedoucími vybraných stravovacích provozoven, ve kterých též probíhalo dotazníkové šetření na požadavky strážníků. Pro výběr stravovacích provozoven z účelového stravování byla zvolena Školní jídelna Fráni Šrámka v Českých Budějovicích (dále jen jídelna) a Menza Jihočeské univerzity (dále jen menza). Pro obě formy sběru dat byly pečlivě vybrány otázky, a to jak pro strážníky, tak pro jejich vedoucí.

Dotazník pro strážníky (příloha č. 1) byl vyhotoven ve dvou variantách. Jedna z nich byla určena pro strážníky jídelny a druhá pro strážníky menzy. Varianta určená pro menzu obsahovala navíc pro studenty možnost výběru fakulty. V obou variantách dotazníků byla umístěna kolonka pro podpis, což respondentům dobrovolně umožňovalo připojit své jméno a snížit tak anonymitu celého šetření.

Vytvořený dotazník byl pro strážníky v obou provozovnách rozšiřován v elektronické podobě. Na webových stránkách menzy a na objednávkových stránkách jídelny (příloha č. 2) byl umístěn odkaz vyzývající k vyplnění zmiňovaného dotazníku. Na univerzitě bylo ještě dotazníkové šetření posíláno fakultními databázemi, které mohly být využity díky vyhovění většiny studijních oddělení. (U studentů ekonomické fakulty byl dotazník šířen systémem Moodle). Využití databáze však nebylo možné provést u strážníků jídelny, kde vedení nemělo k dispozici dostatečný počet emailových adres.

### **4.2 Charakteristika výzkumného souboru**

Výzkumný soubor tvoří celkem 1908 respondentů, z nichž je 1798 respondentů v menze a 110 respondentů v jídelně. Dotazníkové šetření probíhalo u obou skupin respondentů od listopadu 2012 až do 28. března 2013, kdy byla obě výzkumná šetření definitivně zastavena a následně zpracovávána.

### 4.3 Charakteristika použitých statistických metod

Zjištěné údaje byly zpracovány s využitím programu Microsoft Exel 2007 a k zpracování výsledků byla následně použita analýza variance (ANOVA) v programu R 2.15.2 (2012), a to pro vztah hodnocení kvality jídla v závislosti na délce stravování.

Pro další statistické analýzy byla použita kanonická korespondenční analýza (CCA) v programu CANOCO pro Windows 5. CCA je mnohorozměrná analýza vhodná pro data s unimodálním gradientem. Tato analýza byla použita k testování preferencí jednotlivých pohlaví pro změny v jídelníčku, pro test, zda zástupci jednotlivých pohlaví jsou spokojeni s velikostí porcí, pro test spokojenosti zástupců jednotlivých fakult Jihočeské univerzity se současným jídelníčkem a pro test, zda zástupci jednotlivých fakult jsou ochotni podporovat české výrobky. Vliv vysvětlujících proměnných byl testován pomocí Monte Carlo permutačního testu (999 permutací).

## 5 VÝSLEDKY A DISKUSE

### 5.1 Rozhovory s vedoucími stravovacích provozů

Rozhovory v autentické podobě jsou v příloze č. 3, zde uvádím shrnutí:

Celkově lze říci, že mnohé odpovědi byly předvídatelné, některé však překvapily. Jako alarmující může být označen například fakt, že existuje problém s náborem kvalitních zaměstnanců (otázka č. 2), ačkoliv míra nezaměstnanosti stále stoupá. Podle Karmazína (2013) se začátkem roku 2013 počet nezaměstnaných rekordně zvýšil na 585 809 lidí, což je nejvíce od vzniku České republiky. Je mezi nimi i přes 4,5 tisíce vězňů, kteří se na svobodu dostali po lednové amnestii prezidenta Václava Klause. Brožová (2003) uvádí, že nezaměstnanost je složitým problémem s multidimenzionálními důsledky. Pro některé je práce nejen zdrojem osobního důchodu, nýbrž i smysluplnou činností naplňující část jejich životního času. Vyřazení z pracovního procesu vnímají někteří jako zpochybnění svých vlastních schopností uplatnit se ve složitých společenských vztazích, a být tak plnohodnotným členem společnosti.

U 5. a 6. otázky se v obou provozovnách shodli vedoucí na tom, že nejdůležitějším kritériem při výběru dodavatele je kvalita a až poté cena, a také na tom, že se snaží preferovat potraviny z tuzemské produkce. Do nedávna jsem žil v mylné představě, že pro stravovací provozy je na prvním místě cena a pak až kvalita. Opačná situace může nastat ve službách veřejného stravování, kde jde především o zisk.

V 7. otázce vedoucí jídelny zmiňuje, že kontrola původu potravin tkví v důvěře v jejich dodavatele. Je třeba připomenout, že všichni dodavatelé potravin (stejně tak provozovatelé stravovacích provozů) musí mít ze zákona zaveden systém kritických bodů (HACCP), tudíž je zmíněná důvěra oprávněná. Nicméně se může nabízet otázka, zda všichni dodavatelé zmíněný systém poctivě plní a dodržují ho. Podobně jako v jiných oblastech se zde může jednat o pouhý nedostatek poctivosti a odpovědnosti.

V otázce číslo 8, se dotazují na regionální potraviny. Je překvapivé, že v menze ani v jídelně nejsou regionální produkty v povědomí. Můžu potvrdit,

že firma Antoni z Českého Krumlova, od které jídelna odebírá suroviny, má svou regionální značku.

Nízká informovanost o regionální značce je hlavní překážkou prodeje a odbytu regionálních produktů. Blechová (2012), která v rámci bakalářské práce provedla průzkum o povědomí regionálních potravinách, zjistila, že spotřebitelé se zcela neorientují v pojmu regionální potravina a neví, jak ji rozpoznají mezi jednotlivými produkty.

Domnívám se, že příčinou tohoto problému je nedostatečná informovanost a propagace značky vůbec. Prognóza je podle nejnovějších zpráv příznivá. ČTK (2012) uvedla, že Ministerstvo zemědělství (Mze) chce zvýšit povědomí o značce Regionální potravina. Spouští novou komunikační kampaň na její podporu. Kampaní, jejímž cílem je „To nejlepší z našeho kraje“ chce Mze podpořit malé a střední výrobce potravin z regionů. Kampaň poběží do konce roku 2013, bude stát 70 milionů korun. Dalších 25 milionů si vyžádá organizace soutěží. Kromě reklamy v tištěných médiích a rozhlasových spotů budou součástí kampaně také audiovizuální spoty pro veletrhy či výstavy.

Zda bude kampaň na podporu Regionálních potravin úspěšná, ukáže čas.

Podobnými úvahami by bylo možné zabývat se i u biopotravin, kterým byla věnována 9. otázka. Na rozdíl od regionálních potravin, povědomí o biopotravinách existuje. Menza ani jídelna však biopotraviny neodebírají. Hlavním důvodem je uvedená vysoká cena. Kostková (2012) se v Menze Jihočeské univerzity dotazovala, zda by strážníci uvítali jídla z biopotravin. Pouze jen 17 % strážníků by biopotraviny v menze uvítalo. Autorka dále zjistila, že do budoucna se v menze s využitím biopotravin nepočítá. Vzhledem k tomu, že celá problematika biopotravin by vydala na samostatnou publikaci, je diskuze na toto téma zcela bezpředmětná.

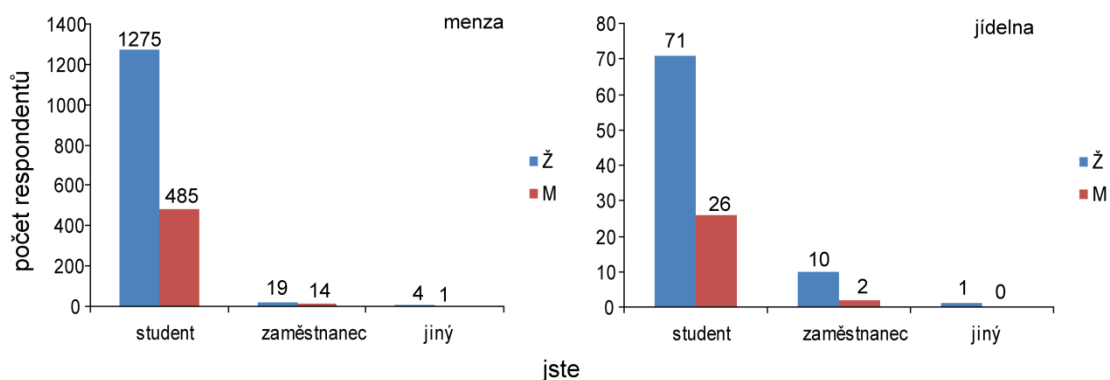
V poslední otázce jsem zjišťoval, zda stravovací zařízení vaří podle zásad správné výživy. Zcela jasnou odpověď jsem získal z jídelny, kde se musejí řídit spotřebním košem. Pro menzu však mohla být otázka trochu zavádějící, vzhledem k tomu, že nabízený výběr jídel je opravdu pestrý. Jak bylo avizováno, vždy si může strážník vybrat jídlo, které je připravováno dle zásad správné výživy.

## 5.2 Šetření spokojenosti strávníků

Výsledky dotazníkového šetření jsou pro větší přehlednost zpracovány do grafů. První je vždy uvedena otázka, pod níž se nacházejí grafické znázornění s výsledky, které se k vyhodnocené otázce vztahují. Pod grafy, v nichž jsou uvedené zkratky, je vždy legenda s vysvětlivkami a poté následující diskuze. Na tomto místě je třeba rovněž zmínit, že zdrojová základna respondentů mého dotazníkového šetření je vyšší, než bývá u podobných průzkumů obvyklé, proto výsledky srovnávám jen výjimečně.

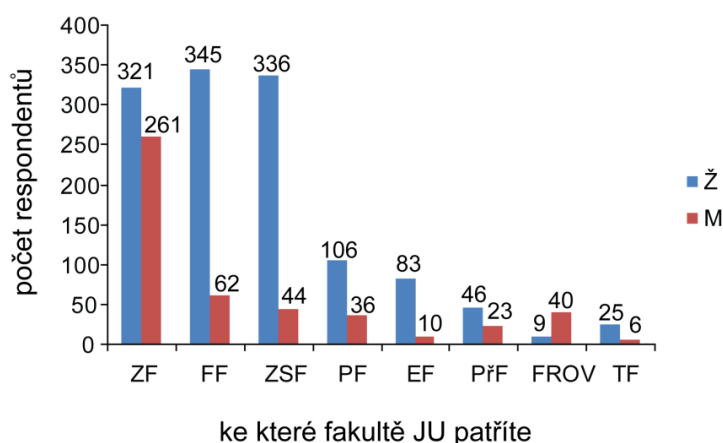
### 1. a 2. Jste/Pohlaví

Graf č. 1: Zařazení do kategorie



Z grafu č. 1 lze pozorovat, že největší zastoupení v celém výzkumném šetření tvoří v obou provoznách skupina studentů. Respondentů z řad studentů stravujících se v menze je 1760 (1275 žen a 485 mužů) a v jídelně 97 respondentů (71 žen a 26 mužů). Zaměstnanci jakožto druhá nejpočetnější skupina, čítá v menze 33 respondentů (19 žen a 14 mužů) a v jídelně 12 respondentů (10 žen a 2 muži). Nejméně respondentů se nachází ve skupině jiných (nebo také cizích) strávníků. V menze jich je pouze 5 (4 ženy a 1 muž) a v jídelně je to pouze 1 žena. Pro lepší přehled a následnou práci s daty byla pro strávníky – (studenty z menzy) zařazena otázka, na které fakultě studují. Kolik studentů vyplnilo dotazník v rámci fakult, je možné vypočítat z grafu č. 2.

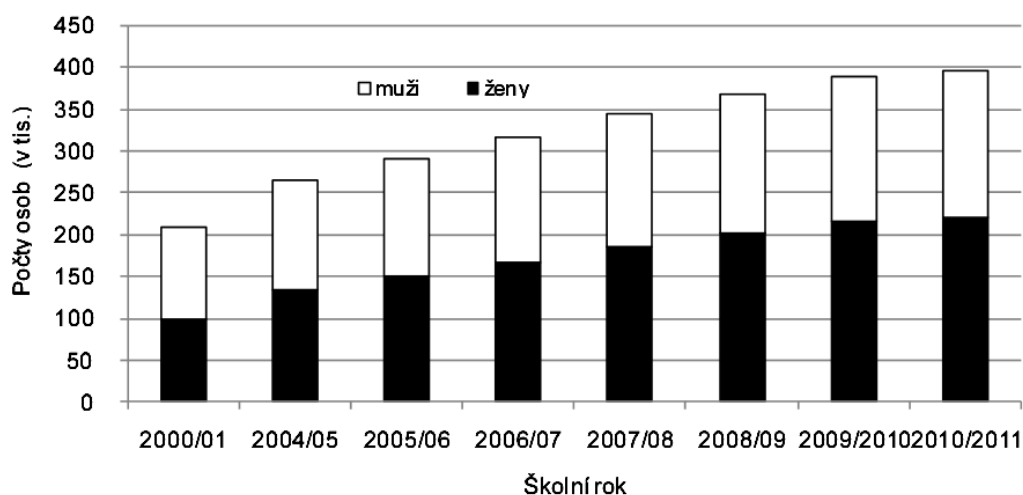
Graf č. 2: Počet respondentů v rámci jednotlivých fakult



ZF – Zemědělská fakulta  
 FF – Filozofická fakulta  
 ZSF – Zdravotně sociální fakulta  
 PF – Pedagogická fakulta  
 EF – Ekonomická fakulta  
 PřF – Přírodovědecká fakulta  
 FROV – Fakulta rybářství a ochrany vod  
 TF – Teologická fakulta

Nejvíce respondentů je dle grafu č. 2 ze zemědělské fakulty v počtu 582 (321 žen a 261 mužů). Druhá nejpočetnější fakulta je filozofická, s počtem respondentů 407 (345 žen a 62 mužů). Těsně za fakultou filozofickou je počtem 380 respondentů (336 žen a 44 mužů) umístěna zdravotně sociální fakulta. Další fakulty se dle počtu respondentů umístily následovně: pedagogická fakulta 142 respondentů (106 žen a 36 mužů), ekonomická fakulta 93 respondentů (83 žen a 10 mužů), přírodovědecká fakulta 69 respondentů (46 žen a 23 mužů), fakulta rybářství a ochrany vod 49 respondentů (9 žen a 40 mužů) a fakulta teologická 31 respondentů (25 žen a 6 mužů). Jak je všeobecně známo, v České republice se za posledních deset let navýšil počet studentů vysokých škol, a tím také vzrostl podíl žen mezi studenty. Z grafu č. 2 je možné vypočítat, s výjimkou fakulty rybářství a ochrany vod, že převažují ženy v rámci celkového počtu respondentů. Podle posledních údajů Českého statistického úřadu bylo ve sledovaném roce 2010/2011 zjištěno 396 307 studentů, kde podíl žen tvořil 56 %. Jak je patrné z grafu č. 3, ve školním roce 2000/2001 ještě mírně převažovali mezi vysokoškolskými studenty muži, kteří představovali 53 % vysokoškoláků (ČSÚ. Ženy a muži v datech 2011 [online]., 2011).

Graf č. 3: Počty studentů vysokých škol ve sledovaných letech podle pohlaví

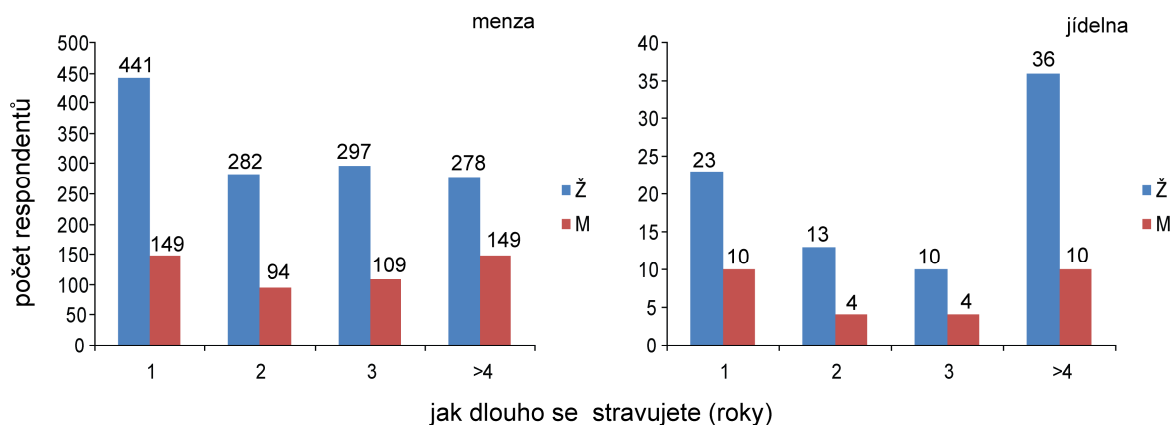


Zdroj: ČSÚ. *Ženy a muži v datech 2011* [online] (2011).

Z výše uvedeného grafu vyplývá, že dlouhodobý trend narůstajícího počtu vysokoškoláček má za následek i nepoměr v mém výzkumném šetření (graf č. 1 a 2) mezi ženami a muži.

### 3. Jak dlouho se v menze/jídelně stravujete?

Graf č. 4: Jak dlouho se v menze/jídelně stravujete?



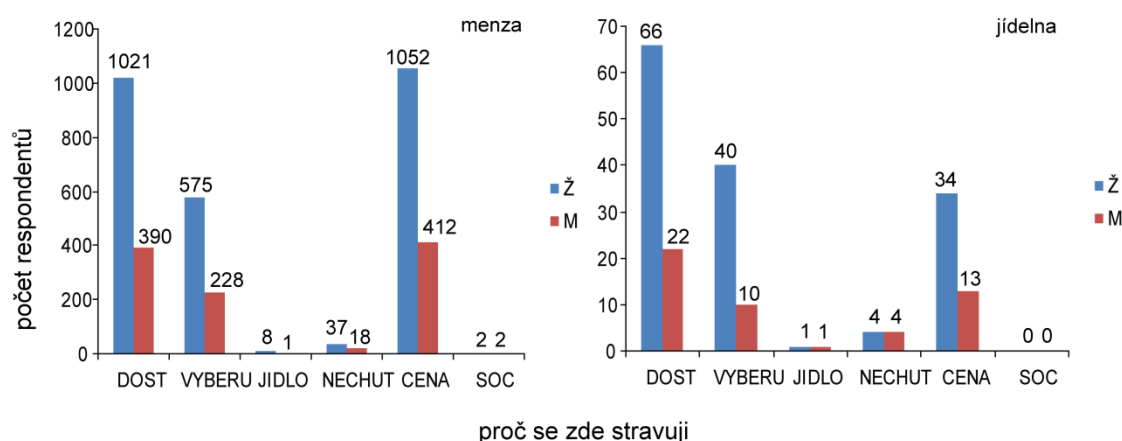
- 1 – 1 rok
- 2 – 2 rok
- 3 – 3 rok
- >4 – 4 a více let

Graf č. 4 znázorňuje počet respondentů stravujících se v menze nebo jídelně v závislosti na počtu let. Je vidět, že jednotlivé skupiny respondentů, které se stravují v různé době, je poměrně vyrovnaný, a to zejména u strávníků v menze, kde: 1. rokem se stravuje 590 respondentů (441 žen a 149 mužů), 2. rokem 376 respondentů (282 žen a 94 mužů), 3. rokem 406 respondentů

(297 žen a 109 mužů) a 4 a více let 427 respondentů (278 žen a 149 mužů). Nejvíce respondentů se však stravuje v menze 1. rokem. Nejvíce strážníku v jídelně, v počtu 46 respondentů (36 žen a 10 mužů) se stravuje 4 a více let. Důvodem tohoto počtu může být to, že v jídelně se kromě studentů hotelové školy stravují i dvě osmiletá gymnázia, což zvyšuje pravděpodobnost respondentů stravujících se zde déle než 4 roky. 1. rokem se stravuje v jídelně 33 respondentů (23 žen a 10 mužů), 2. rokem 17 respondentů (13 žen a 4 muži) a 3. rokem 14 respondentů (10 žen a 4 muži). V souvislosti s touto otázkou jsem si stanovil hypotézu, kde předpokládám, že s narůstajícím počtem let, kdy se strážníci v jednotlivých provozovnách stravují, se zvyšuje nespokojenost s kvalitou jídla. Tuto hypotézu potvrdí či vyvrátí vyhodnocení grafu č. 12, které bude součástí otázky č. 9.

#### 4. Proč se v menze/jídelně stravujete? (lze zaškrtnout více možností)

Graf č. 5: Proč se v menze/jídelně stravujete?



proč se zde stravuji  
DOST – Dostupnost (blízko školy/zaměstnání)  
VYBERU – Většinou si vyberu jídlo, které mi chutná  
JIDLO – Dobré jídlo (+možnost teplého jídla)  
NECHUT – Nechutná mi, ale nemám možnost stravovat se jinde  
CENA – Příznivá cena  
SOC – Sociální interakce

Důvodů, proč se respondenti v dané provozovně stravují, je poměrně mnoho. Nejdůležitějším důvodem stravování je však podle 1464 respondentů v menze (1052 žen a 412 mužů) příznivá cena. Naopak nejdůležitějším důvodem pro stravování v jídelně je podle 88 respondentů (66 žen a 22 mužů) uvedena dostupnost, zatímco příznivá cena je v jídelně až na 3. místě, což uvádí 47 respondentů (34 žen a 13 mužů). Roli v tomto rozdílu může hrát cena oběda.



Dle ceníků jídel (viz příloha č. 4) je v jídelně dotovaná cena oběda 25 Kč a strážníci mají možnost vybrat si ze 2 až 3 jídel v této ceně. Strážníci v menze mají naopak možnost vybrat si dotovaný oběd v rozmezí cen od 17 Kč do 42 Kč (v horní cenové hranici je pizza a specialita) a k tomu je zvlášť možnost výběru polévky za 5 Kč. Strážníci v jídelně mají cenu za všechny obědy pevně danou a nemají možnost na rozdíl od strážníků v menze vybrat si oběd podle ceny. Dle uvedeného faktu je zcela přirozené, že pro strážníky v jídelně není příznivá cena na prvním místě.

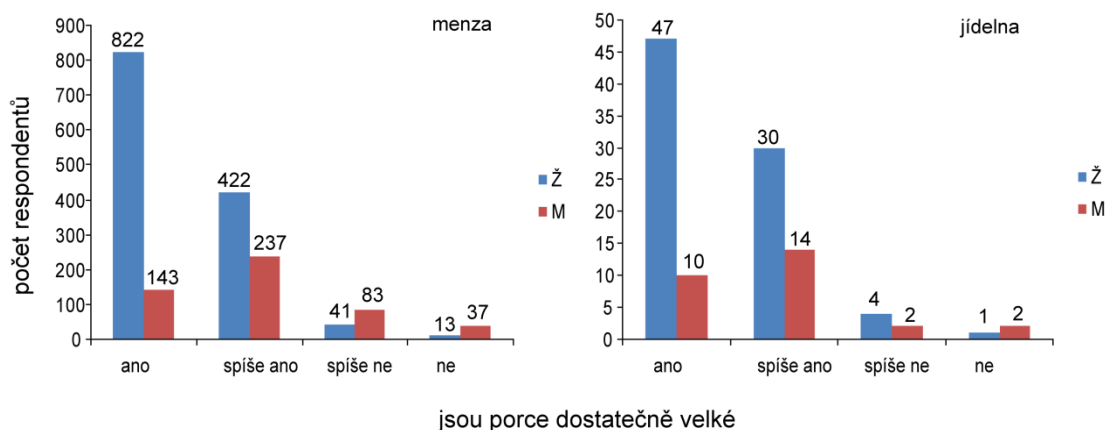
Dalším významným důvodem je po příznivé ceně pro strážníky v menze dostupnost, kterou uvádí 1411 respondentů (1021 žen a 390 mužů), a na třetím místě stojí možnost výběru s počtem respondentů 803 (575 žen a 228 mužů). Pro možnost: Nechutná mi, ale nemám možnost stravovat se jinde, zaškrtno v dotazníku pouze 55 respondentů (37 žen a 18 mužů) v menze a 8 respondentů (4 ženy a 4 muži) v jídelně.

Krom základního výběru odpovědí mohli strážníci do otevřené odpovědi zaznamenat i další důvody, proč se v dané provozovně stravují. Do sociálních interakcí byly zařazeny důvody typu: v menze je dobrá příležitost setkat se s přáteli, či že do menzy chodí hezké holky. Strážníci dále poukazovali na příjemné vystupování personálu. Jako příklad za všechny uvádím tento: „Důvodem, proč se v menze stravuji, je velice příjemná atmosféra, kterou v mých očích tvoří paní za kasou v prvním patře – vždy mne upozorní na stav mého účtu a popřeje mi dobrou chuť, což mi zcela fatálně zpříjemní den“, zmiňuje Alena Štěrbová z Filozofické fakulty. Celkem 9 respondentů z menzy (8 žen a 1 muž) a 2 respondenti z jídelny (1 žena a 1 muž) slovně zaznamenalo, že důvodem stravování je teplé jídlo.

Závěrem vyhodnocení 4. otázky vkládám komentář Elišky Smetanové ze Zdravotně sociální fakulty: „Důvod, proč se stravuji v menze, je ten, že kuchařky výborně vaří a při výdeji jsou moc milé a ochotné. Rohlík se salámem v Tesco by mě vyšel draž a navíc mám teplé jídlo, mám si kde sednout, zkrátka spokojenost nadevše!“

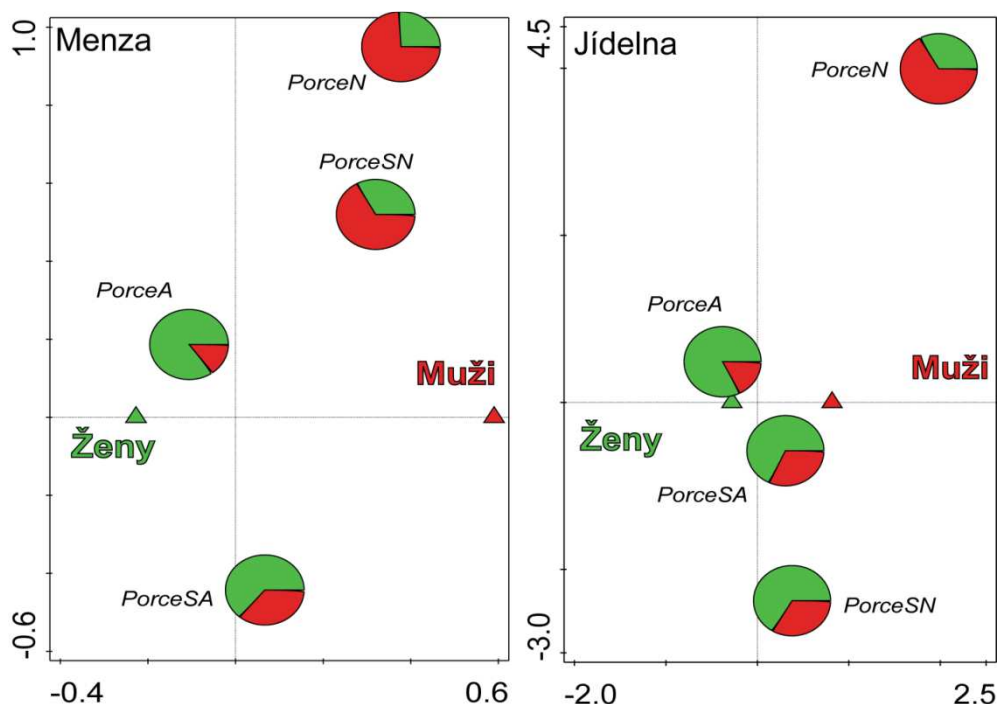
## 5. Jsou porce dostatečně velké?

Graf č. 6: Jsou porce dostatečně velké?



Z grafu č. 5 je patrné, že pro 968 respondentů (822 žen a 143 mužů) z menzy jsou porce dostatečně velké. Stejně tak i většina respondentů v jídelně tj. 50 (47 žen a 10 mužů) uvedla, že porce jsou dostatečně velké. Možnost spíše ano zaškrtno v menze 655 respondentů (422 žen a 237 mužů) a v jídelně 44 respondentů (30 žen a 14 mužů). Odpověď spíše ne uvedlo v menze 124 respondentů (41 žen a 83 mužů) a v jídelně 7 respondentů (4 ženy a 2 muži). Pouze 50 respondentů (13 žen a 37 mužů) v menze a 3 respondenti (1 žena a 2 muži) vybrali možnost, že porce nejsou dostatečně velké. Podíváme-li se pozorněji na uvedené odpovědi žen a mužů (Graf 6), zjistíme, že muži jsou spokojeni s velikostí porcí méně často.

Graf č. 7: CCA ordinační diagram názorů zástupců jednotlivých pohlaví na velikost porcí

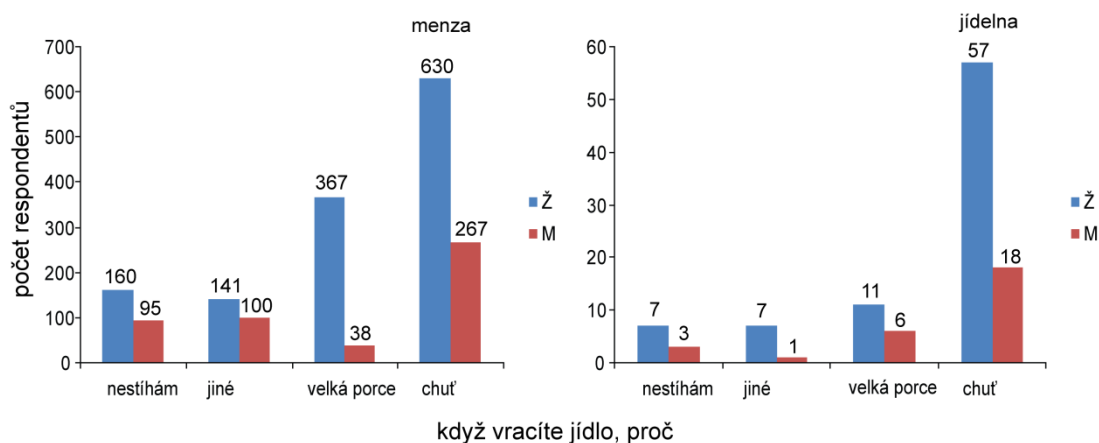


PorceN – Ne  
 PorceSn – Spíše ne  
 PorceA – Ano  
 PorceSA – Spíše ano

Mezi strávňíky menzy byl signifikantní rozdíl ve spokojenosti s velikostí porcí mezi muži a ženami ( $F = 87,5$ ;  $P = 0,001$ ). Ženy jsou s velikostí porcí spokojeny, či spíše spokojeny, zatímco muži jsou spíše nespokojeni až silně nespokojeni. Pro strávňíky v jídelně tento rozdíl nebyl průkazný ( $F = 1,9$ ;  $P = 0,117$ ), ale opět je evidentní, že nespokojeni jsou převážně muži.

## 6. Pokud někdy vracíte jídlo nedojedené, co Vás k tomu vede?

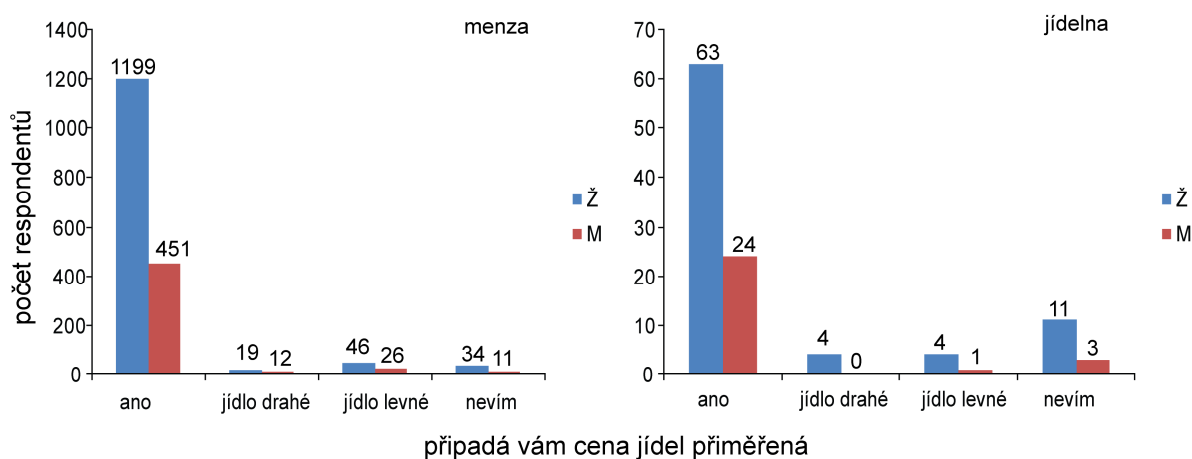
Graf č. 8: Z jakého důvodu vracíte jídlo?



Graf č. 8 udává, co vede strávnicky k tomu, že vracejí jídlo nedojedené. V menze i jídelně jsou výsledky velmi podobné. Nejvíce se obě skupiny respondentů shodly na tom, že jim v menze a jídelně nechutná, což je v našem případě chuťová oblast. V menze nechutná celkově 897 respondentům (630 ženám a 267 mužům) a v jídelně nechutná 75 respondentům (57 ženám a 18 mužům). Druhým nejvíce uváděným důvodem vracení jídla byla velká porce, a to u 405 respondentů (367 žen a 38 mužů) v menze a 17 respondentů (11 mužů a 6 žen) v jídelně. Lze konstatovat, že z počtu 405 respondentů v menze je pouze 38 mužů, pro které je důvodem vracení jídla velká porce. Tuto skutečnost opět potvrzuje graf č. 7, kde pro většinu mužů jsou porce malé, což vylučuje případ, že by důvodem vracení jídla byla u mužů velká porce. Předposledním důvodem, proč strávnicki vracejí nedojedené jídlo, bylo, že nestíhají, což uvedlo 255 respondentů (160 žen a 95 mužů) z menzy a 10 respondentů z jídelny (7 žen a 3 muži). Je překvapivé, že tento důvod uvedlo 255 respondentů v menze, kde dle mého názoru většina strávnicků nespěchá, a často se i mnozí rádi zapovídají se svými přáteli či kolegy. Naopak si ze zkušenosti troufám tvrdit, že strávnicki v jídelně, kteří jsou mnohdy limitováni krátkou pauzou na oběd, mohou mít mnohdy naspěch, a proto vrací jídlo nedojedené. Jiné důvody vracení jídla označilo 241 respondentů (141 žen a 100 mužů) z menzy a 10 respondentů (7 žen a 3 muži) z jídelny.

## 7. Připadají Vám ceny jídel v menze/jídelně přiměřené?

Graf č. 9: Připadá Vám cena jídel přiměřená?

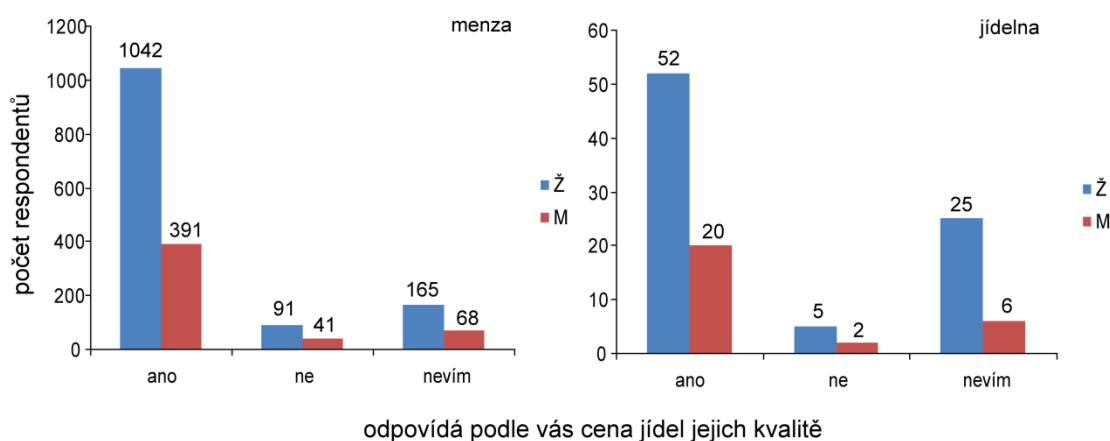


Z grafu č. 9 lze vypočítat, že v menze i jídelně je podle respondentů cena jídel přiměřená, což potvrzuje 1650 respondentů (1199 žen a 451 mužů) z menzy a 87 respondentů (63 žen a 24 mužů) z jídelny. Celkem 72 respondentům

(46 ženám a 26 mužům) z menzy a 5 respondentům (4 ženám) z jídelny připadá jídlo levné. Jídlo je drahé pro 72 respondentů (46 žen a 26 mužů) z menzy a 4 respondenty (4 ženy) z jídelny. Dále 45 respondentů (34 žen a 11 mužů) z menzy a 14 respondentů z jídelny (11 žen a 3 muži) pravděpodobně nevědělo, jak na otázku odpovědět, a proto zvolili možnost nevím.

## 8. Odpovídá cena jídel jejich kvalitě?

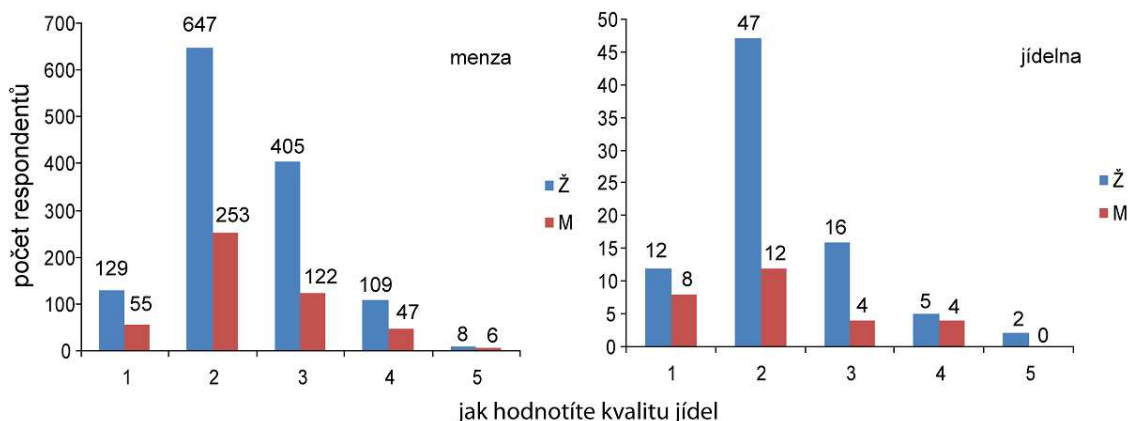
Graf č. 10: Odpovídá cena jídel kvalitě?



Celkově lze říci, že naprostá většina respondentů v menze i jídelně (graf č. 10) se shodla na tom, že cena jídel odpovídá jejich kvalitě. Celkem tuto možnost uvedlo 1433 respondentů (1042 žen a 391 mužů) z menzy a 72 respondentů z jídelny (52 žen a 20 mužů). Pro vedení menzy a jídelny může být tato skutečnost dobrým impulzem k tomu, že zatím není třeba měnit cenu jednotlivých jídel, což nám potvrzuje i graf č. 9 a 11. Graf č. 10 nám dále zobrazuje podíl strávníků, kteří uvádějí, že cena neodpovídá jejich kvalitě a to v počtu 132 respondentů (91 žen a 41 mužů) z menzy a 7 respondentů (5 žen a 2 muži) z jídelny. Celkem 233 respondentů (165 žen a 68 mužů) z menzy a 31 respondentů (25 žen a 6 mužů) neví, zda cena jídel odpovídá jejich kvalitě.

## 9. Jaká je v menze/jídelně podle Vás kvalita jídel (oznámkujte jako ve škole, 1 – nejlepší; 5 – nejhorší)

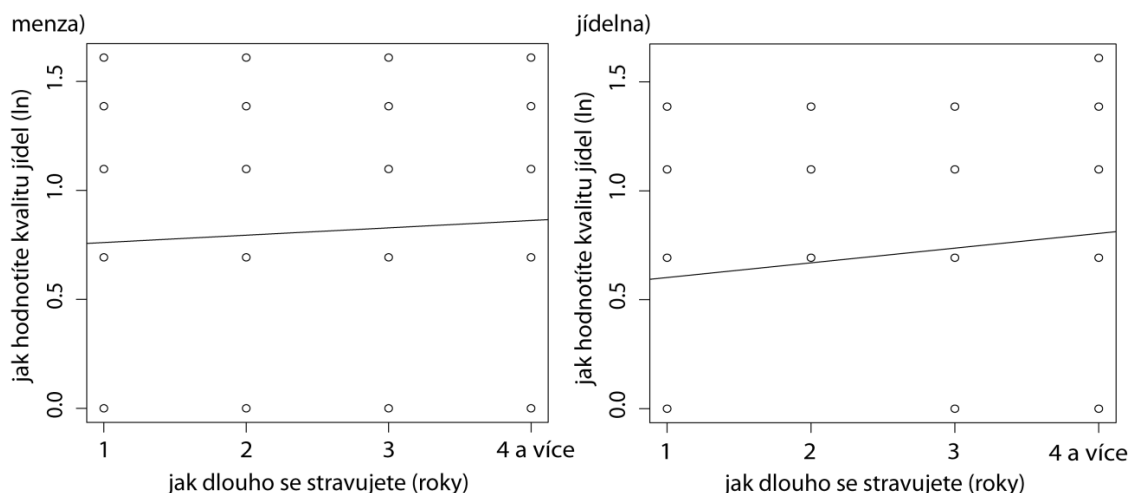
Graf č. 11: Jak hodnotíte kvalitu jídel



Jak hodnotili respondenti kvalitu jídel dle 5 stupňové škály, kde známka 1 je nejlepší a známka 5 nejhorší, můžeme vidět v grafu č. 11. Známkou 1 označilo kvalitu jídel celkem 184 respondentů (129 žen a 55 mužů) z menzy a 20 respondentů (12 žen a 8 mužů) z jídelny. Známkou 2, na školní půdě označovanou jako „velmi dobře“ hodnotilo celkem 900 respondentů (647 žen a 253 mužů) z menzy a 59 respondentů (47 žen a 12 mužů) z jídelny a z grafu jasně vyplývá, že je to nejčastěji uvedená známka v obou provozovnách (menze a jídelně). Známkou 3 uvedlo v menze celkem 527 respondentů (405 žen a 122 mužů) a v jídelně 20 respondentů (16 žen a 4 muži). Kvalitu jídel označilo též 156 respondentů (109 žen a 47 mužů) z menzy a 9 respondentů (5 mužů a 4 ženy) z jídelny známkou 4. Nejhorší, tzn. známku 5, uvedlo 14 respondentů (8 žen a 6 mužů) z menzy a 2 respondenti (2 ženy) z jídelny. Průměrná známka kvality jídel v menze je 2,39 a v jídelně 2,22. Tyto hodnoty můžeme hodnotit pozitivně. Průměrná známka jídelny je sice nepatrně lepší, nicméně musíme brát v úvahu, že tento údaj může být vzhledem k nevyrovnanému počtu respondentů v jídelně zavádějící. I tento výsledek může být pro vedení obou provozoven příznivý.

Jak již bylo uvedeno u 3. otázky, stanovil jsem si hypotézu, dle které předpokládám, že s rostoucí dobou stravování v menze a jídelně se zvyšuje nespokojenost s kvalitou jídla. K tomu, abych hypotézu ověřil, byla využita data z grafu č. 4 (Jak dlouho se v menze/jídelně stravujete) a z grafu č. 11 (Jak hodnotíte kvalitu jídel).

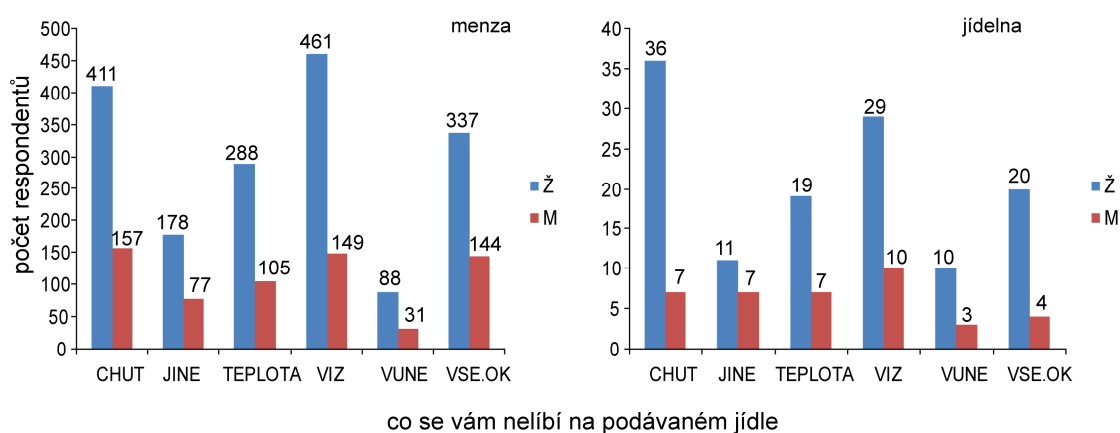
Graf č. 12: Vztah hodnocení kvality jídla v závislosti na délce stravování



Z grafu č. 12 je možné vypořadovat, že u všech respondentů z menzy a jídelny se s rostoucí délkou stravování zhoršuje hodnocení kvality jídla (menza:  $F_{(1,1796)} = 20,941$ ;  $P < 10^{-6}$ ; jídelna:  $F_{(1,108)} = 20,941$ ;  $P = 0,0277$ ). Musím konstatovat, že u jídelny je tento trend přibližně dvakrát silnější (menza:  $\ln(\text{kvality}) = 0,722720738 + 0,03367976 * \text{jak dlouho se stravujete}$ ; jídelna:  $\ln(\text{kvality}) = 0,53451037 + 0,06746524 * \text{jak dlouho se stravuje}$ ). Z výše uvedeného vyplývá, že má stanovená hypotéza se výzkumem potvrdila.

## 10. S jakými vlastnostmi nejste u jídla v menze/jídelně spokojen(a)? (lze zaškrtnout více možností)

Graf č. 13: S čím nejste u jídla spokojeni?



CHUT – chuť

JINE – jiné

TEPLOTA – teplota

VIZ – vizuální stránka

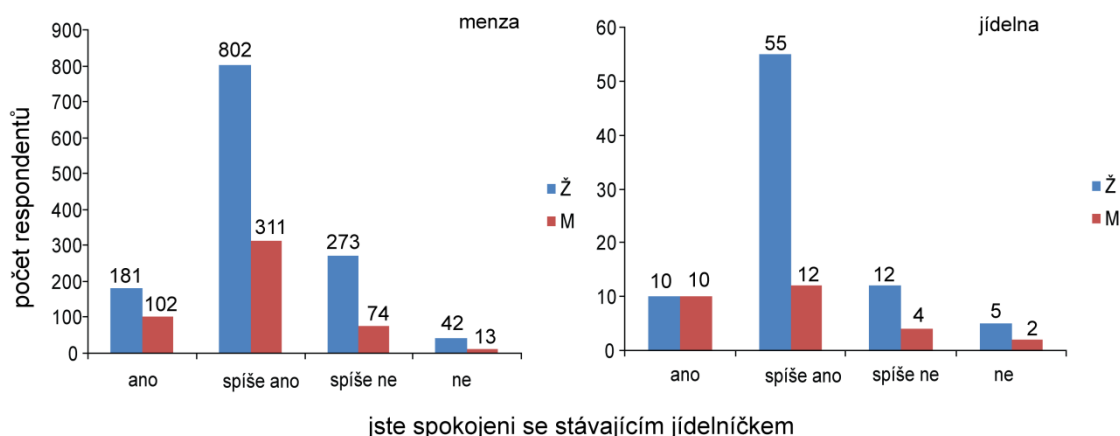
VUNE – vůně

VSE.OK – všechny vlastnosti odpovídají mým představám

Z grafu č. 13 lze vypočítat, že nejvíce nespokojeno je 568 respondentů (411 žen a 157 mužů) v menze s vizuální stránkou podávaného jídla. V jídelně je 43 respondentů (36 žen a 7 mužů) nespokojeno s chutí, se kterou je též nespokojeno 568 respondentů (411 žen a 157 mužů) z menzy. S vizuální stránkou je v jídelně nespokojeno 39 respondentů (29 žen a 10 mužů). Kostihová (2009) uvádí, že spokojenost strávnicka nezáleží jenom na vlastnostech podávané stravy, kvalitě surovin, správné technologii přípravy a podobně, ale také na tom, jak přitažlivě působí jídlo na talíři. Z tohoto důvodu se domnívám, že nelze tuto vlastnost zanedbávat a je třeba nasměrovat pozornost i na tento deficit, který může být překážkou v rámci spokojenosti strávnicků. Z grafu č. 13 je zřejmé, že nemalou skupinu vytvořili respondenti, pro které všechny vlastnosti odpovídají jejich představám. V menze je to 481 respondentů (337 mužů a 144 žen) a v jídelně 24 respondentů (20 žen a 4 muži). Jako další překážku vidí strávnicki teplotu jídel, se kterou není spokojeno 393 respondentů (288 žen a 105 mužů) v menze a 27 respondentů (19 žen a 7 mužů) v jídelně. S vůní není spokojeno 119 respondentů (88 žen a 31 mužů) z menzy a 13 respondentů (10 žen a 3 muži) z jídelny. S jinými, neuvedenými vlastnostmi, je nespokojeno 255 respondentů (178 žen a 77 mužů) z menzy a 18 respondentů (11 žen a 7 mužů) z jídelny.

## 11. Jste spokojen(a) se současným jídelníčkem?

Graf č. 14: Jste spokojeni se současným jídelníčkem?



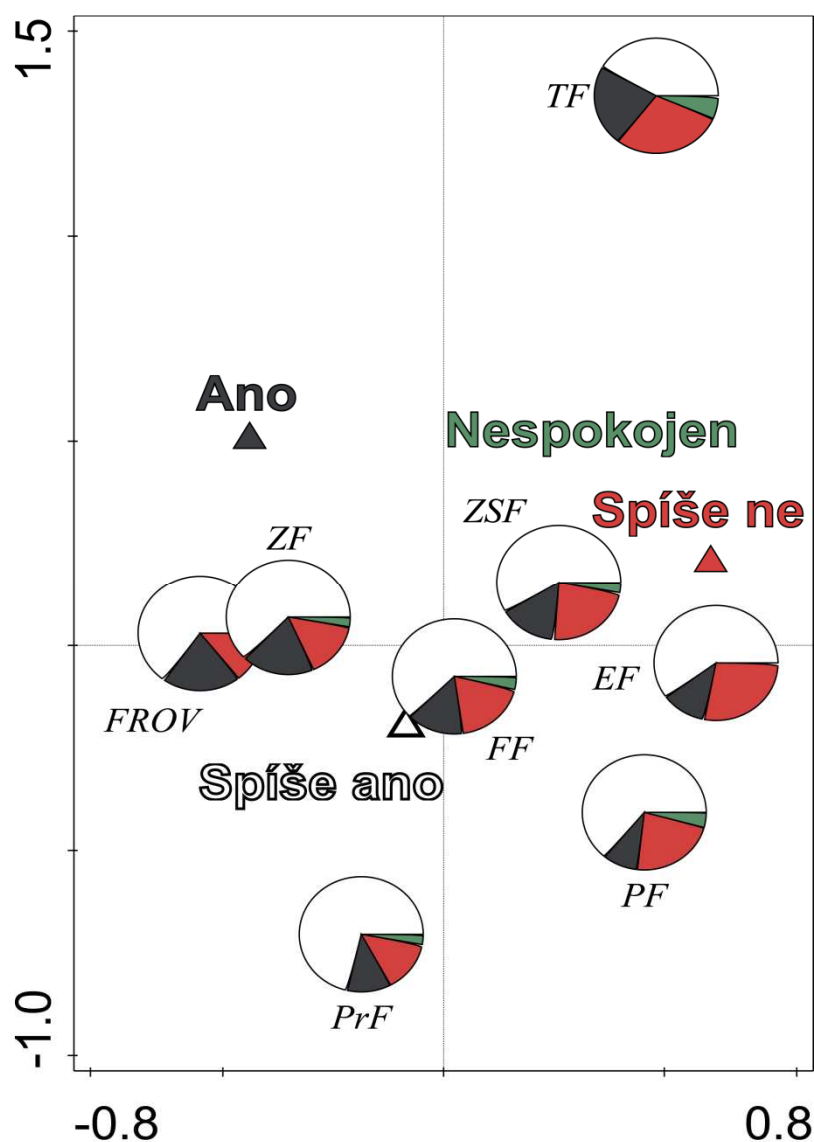
V grafu č. 14 jsou zaznamenány odpovědi na otázku, zda jsou strávnicki spokojeni se současným jídelníčkem. Dá se říci, že v obou provozovnách jsou strávnicki s jídelníčkem spíše spokojeni. Tuto odpověď uvedlo 1113 respondentů (802 žen a 311 mužů) v menze, v jídelně 65 respondentů (55 žen a 12 mužů).



Naprosto spokojeno je v menze 283 respondentů (181 žen a 102 mužů) a v jídelně 20 respondentů (10 žen a 10 mužů). Spíše nespokojeno je 347 respondentů (273 žen a 74 mužů) v menze a 16 respondentů (12 žen a 4 muži) v jídelně. Skupinu nespokojených strávníků tvoří početně nejmenší podíl, a to v menze 55 respondentů (42 žen a 13 mužů) a v jídelně 7 respondentů (5 žen a 2 muži).

Pro hlubší pozorování byla analyzována tato spokojenost studentů stravujících se v menze v rámci jednotlivých fakult. Zda jsou studenti z jednotlivých fakult spokojeni či nespokojeni zobrazuje graf č. 15.

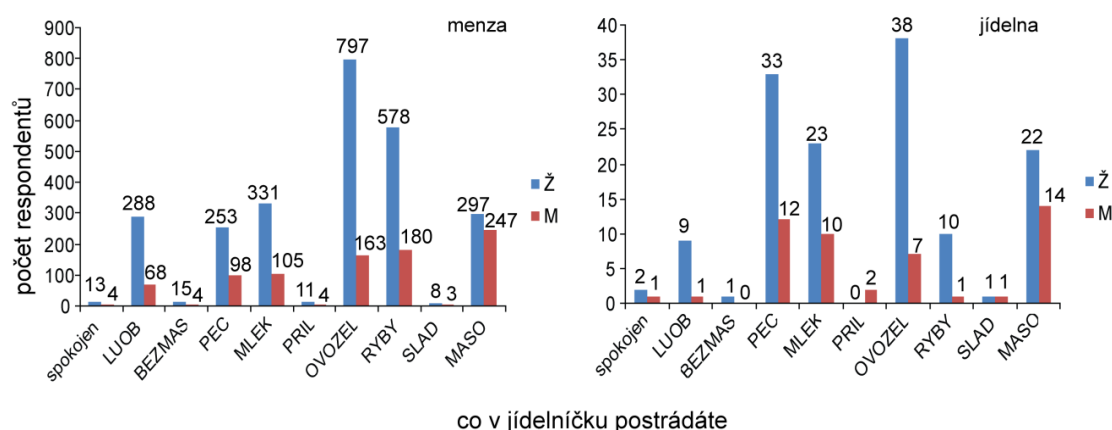
Graf č. 15: CCA ordinační diagram spokojenosti studentů z jednotlivých fakult se současným jídelníčkem



Z grafu č. 15 lze vypočítat, že zástupci všech fakult jsou se současným jídelníčkem spíše spokojeni ( $F = 1,7$ ;  $P = 0,02$ ). Největší podíl absolutně spokojených strávníků je z fakulty rybářství a ochrany vod a zemědělské fakulty. Největší podíl spíše nespokojených je tvořen studenty ze zdravotně sociální fakulty, ekonomické fakulty a pedagogické fakulty. Naopak největší podíl nespokojených strávníků je z teologické fakulty. Tento stav lze okomentovat tvrzením, že studenti teologické fakulty mají samostatnou výdejnu přímo na fakultě (viz. osobní rozhovor – menza), ve které není tak pestrý výběr jídel (pizza, specialita atd.) jako ve výdejně Studentská. Studentská menza je největší, a díky své dominantní pozici v kampusu univerzity se zde stravuje velká část akademické obce.

## 12. Jaké druhy produktů Vám v menze/jídelně chybějí nebo jejich množství není dostatečné? (lze zaškrtnout více možností)

Graf č. 16: Co v jídelníčku chybí či není dostatečné?

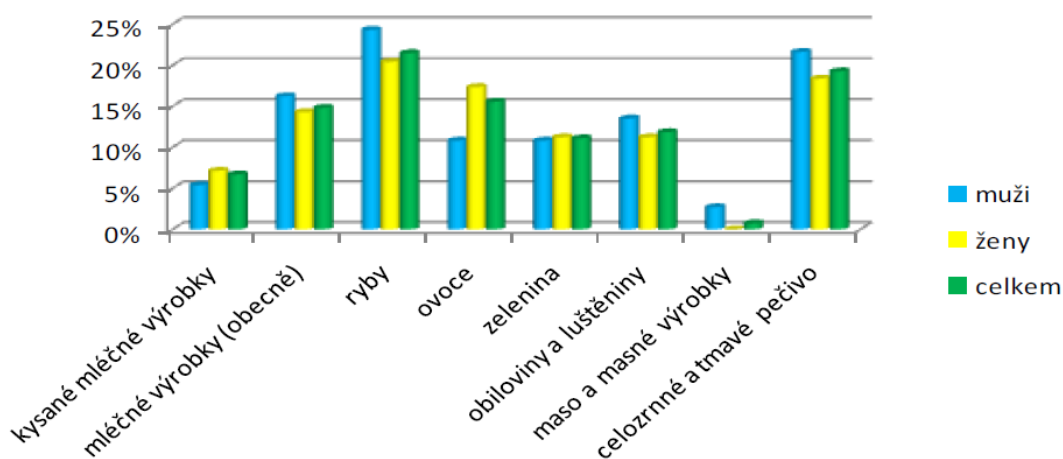


LUOB – luštěniny, obiloviny  
 BEZMAS – bezmasá jídla (vegetariánská, veganská)  
 PEC – různé druhy pečiva  
 MLEK – mléčné výrobky  
 PRIL – přílohy  
 OVOZEL – ovoce a zelenina  
 RYBY – ryby (více jídel z ryb)  
 SLAD – sladká jídla (+moučníky)  
 MASO – více druhů masa/masných výrobků

Ve 12. otázce byli respondenti dotazováni na to, které druhy produktů jim v dané provozovně chybí či nedostačují, případně mohli do otevřené odpovědi uvést další možnosti. V grafu č. 16 je možné vidět, že nejvyšších hodnot dosahuje nedostatek ovoce a zeleniny, což chybí oběma skupinám respondentů. V menze chybí ovoce a zelenina 960 respondentům (797 ženám a 163 mužům) a v jídelně

45 respondentům (38 ženám a 7 mužům). Obávám se však, že v menze tento požadavek vyřešit nepůjde. Jedinou cestou, jak vyjít strávnickům v menze vstříc, by podle mého názoru byla možnost otevření obchodu s čerstvou zeleninou a ovocem, buď v rámci menzy, či soukromě poblíž stravovacího zařízení. V jídelně je situace o to jednodušší, že v jídelničce obsah ovoce a zeleniny určuje spotřební koš, dle kterého by se školní jídelny měly řídit. Stejnému počtu respondentů, tedy 45 (33 ženám a 12 mužům) chybí více druhů pečiva. 750 respondentů (578 žen a 180 mužů) uvedlo, že v menze chybí více jídel z ryb. Výsledek, že studentům menzy chybí nejvíce ryby, zjistila průzkumem i Táchová (2010). Z celkového počtu 100 respondentů (graf č. 17) to uvedlo 21,5 %, což je ze všech nabízených možností nejvíce. Ryby naopak scházejí pouze 11 respondentům (10 ženám a 1 muži) v jídelně.

Graf č. 17: Potraviny, kterých je v menze nedostatek

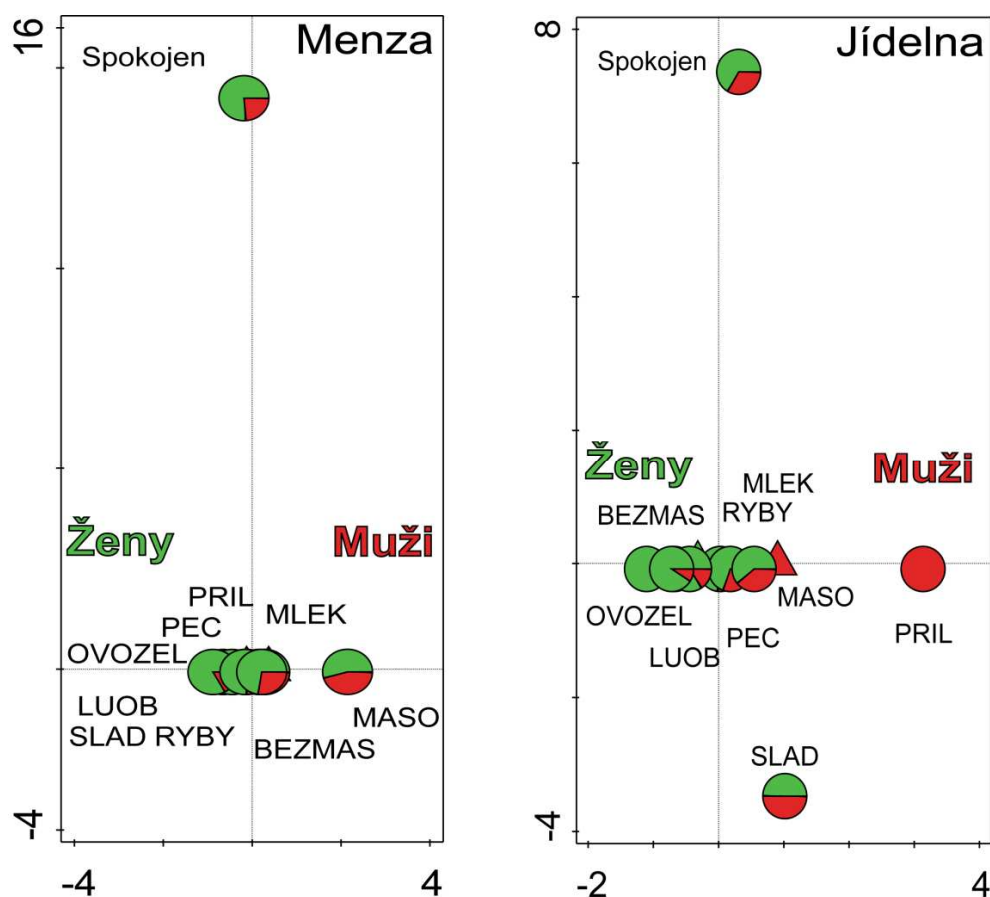


Zdroj: Táchová (2010)

Jak jsem již uvedl, na porovnání je třeba hledět v obecném měřítku a nelze tento výsledek (graf č. 17) brát jako objektivní, vzhledem k nepoměru respondentů. Vrátime-li se zpátky ke grafu č. 16, zjistíme, že dále chybí strávnickům mléčné výrobky, což uvádí 436 respondentů (331 žen a 105 mužů) z menzy a 33 respondentů z jídelny (23 žen a 10 mužů). Více masa a masných výrobků chybí 554 respondentům (297 ženám a 247 mužům) v menze a 36 respondentům (22 ženám a 14 mužům) v jídelně. 356 respondentům (288 ženám a 68 mužům) v menze a 10 respondentům (9 ženám a 1 muži) chybí více luštěnin a obilovin. Krom těchto hlavních odpovědí zmiňovali respondenti následující druhy potravin,

kteře jim scházejí. Zaznamenány jsou pouze ty, na nichž se respondenti nejvíce shodli. Jedná se o: bezmasá jídla (vegetariánská, veganská) což požaduje 19 respondentů v menze (15 žen a 4 muži) a 1 respondent (žena) v jídelně. Dále jsou to dle 15 respondentů (11 mužů a 4 žen) v menze a 2 respondentů v jídelně (2 mužů) přílohy. Posledním nedostatkem jsou podle 11 respondentů (8 žen a 3 mužů) v menze a 2 respondentů (1 žena a 1 muž) v jídelně uváděny sladká jídla nebo také moučníky. Hojně zmiňovaný nedostatek salátů byl zařazen do kategorie ovoce a zelenina. Jaké jsou preference na jednotlivé druhy produktů, které chybějí v obou provozovnách mezi ženami a muži, udává graf č. 18.

Graf č. 18: CCA ordinační diagram preferencí zástupců jednotlivých pohlaví pro změny v současném jídelníčku

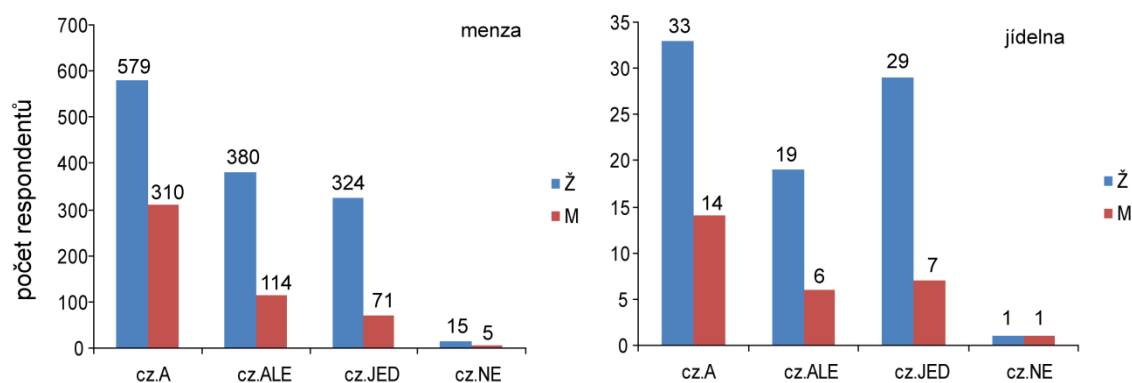


- LUOB – luštěniny, obiloviny
- BEZMAS – bezmasá jídla (vegetariánská, veganská)
- PEC – různé druhy pečiva
- MLEK – mléčné výrobky
- PRIL – přílohy
- OVOZEL – ovoce a zelenina
- RYBY – ryby (více jídel z ryb)
- SLAD – sladká jídla (+moučníky)
- MASO – více druhů masa/masných výrobků

Lze konstatovat, že u respondentů v menze byl statisticky průkazný rozdíl (graf č. 18) v požadavcích mezi muži a ženami ( $F = 17,7$ ;  $P = 0,001$ ). Muži stravující se v menze požadují více masa a masných výrobků, zatímco ženy požadují vše jiné (ostatní). U respondentů z jídelny byl tento rozdíl mezi pohlavími statisticky neprůkazný ( $F = 1,7$ ;  $P = 0,105$ ), což je s největší pravděpodobností dáno nízkým zastoupením počtu respondentů. S výjimkou nízkého počtu požadavků na více příloh a sladká jídla je na grafickém znázornění opět vidět, že muži v jídelně preferují především maso a masné výrobky a ženy preferují vše ostatní.

### 13. Preferujete potraviny, které pocházejí s České republiky?

Graf č. 19: Dáváte přednost českým potravinám?



dáváte přednost českým výrobkům

cz.A – Ano, české zemědělské výrobky je třeba podporovat, i pokud by byly dražší

cz.ALE – Ano, ale pouze pokud nejsou dražší než ty dovezené

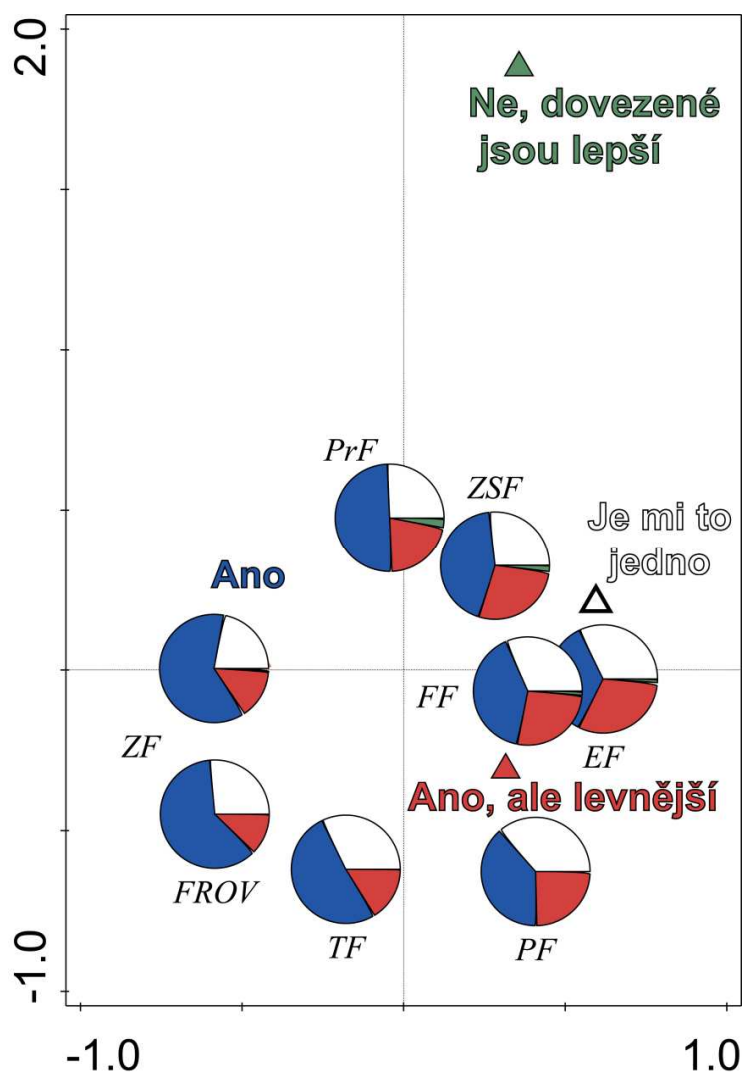
cz.JED – Je mi to lhostejné

cz.NE – Ne, dávám přednost potravinám dováženým ze zahraničí

Graf č. 19 znázorňuje odpovědi na otázku, zda respondenti preferují potraviny pocházející z České republiky. Velmi příznivé výsledky vycházejí u obou skupin respondentů, kteří odpověděli, že české výrobky je třeba podporovat i přes vyšší cenu. Celkem takto odpovědělo 889 respondentů (579 žen a 310 mužů) z menzy a 47 respondentů (33 žen a 14 mužů) v jídelně. Druhou nejpočetnější skupinou jsou v menze zastánci odpovědi, že české potraviny je třeba sice podporovat, ovšem pouze pokud jsou levnější než potraviny dovezené. Takto odpovědělo celkem 494 respondentů (380 žen a 114 mužů) v menze. V praxi to často vypadá tak, že spotřebitelé hojně nakupují dle ceny, nikoliv dle kvality či původu potraviny. Druhou nejpočetnější skupinou v jídelně je 36 respondentů (29 žen a 7 mužů), kterým je tato problematika lhostejná. Lze to odůvodnit tím, že strávníci v teenagersském věku, jakožto nejpočetnější zástup celého průzkumu

v jídelně, nepovažuje zmíněné téma za příliš problematické a diskutabilní, a proto mu nepřisuzují větší váhu. Dále je z grafu č. 19 možno vypožorovat, že 25 respondentů (19 žen a 6 mužů) z jídelny vybralo možnost podpory českých výrobků, ale pouze pokud nejsou dražší než ty dovezené. Zde platí stejný případ, který byl uveden u stejně odpovídajících respondentů z menzy. Lhostejný postoj k potravinám z České republiky zaujímá 395 respondentů (324 žen a 71 mužů) z menzy. Pouze 20 respondentů (15 žen a 5 mužů) v menze a 2 respondenti (1 muž a 1 žena) uvádějí, že dávají přednost potravinám dováženým ze zahraničí. Jak jsou ochotní preferovat potraviny z České republiky jednotliví respondenti z jednotlivých fakult Jihočeské univerzity, udává graf č. 20.

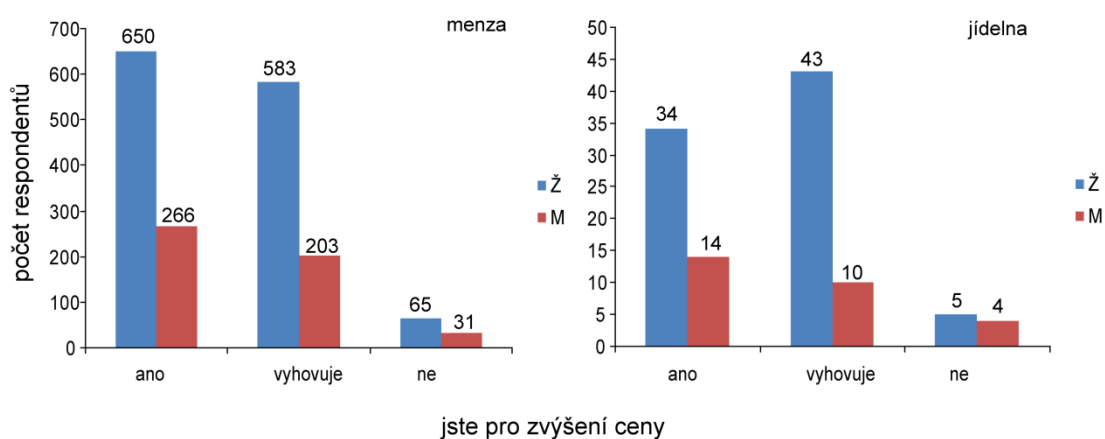
Graf č. 20: CCA ordinační diagram ochoty zástupců jednotlivých fakult podporovat české výrobky



Z grafu č. 20 je patrné, že největší podporu mají české výrobky u studentů ze zemědělské, rybářské, teologické a přírodovědecké fakulty ( $F = 4,3$ ;  $P = 0,001$ ). Studenti z pedagogické, filozofické a ekonomické fakulty sice preferují potraviny z České republiky, ale pouze tehdy, pokud jsou levnější než ty dovezené. Znovu zde připomínám případ, že se v praxi nejčastěji jedná o spotřebitele, kteří nakupují zásadně podle ceny. Výše uvedený diagram též zobrazuje, že přednost zahraničním potravinám dávají někteří zástupci z přírodovědecké a zdravotně sociální fakulty.

#### 14. Jste pro zvýšení stravného, pokud by se zlepšila kvalita (větší výběr a pestrost jídel, vyšší kvalita a jistota, že produkty pocházejí z tuzemské produkce)?

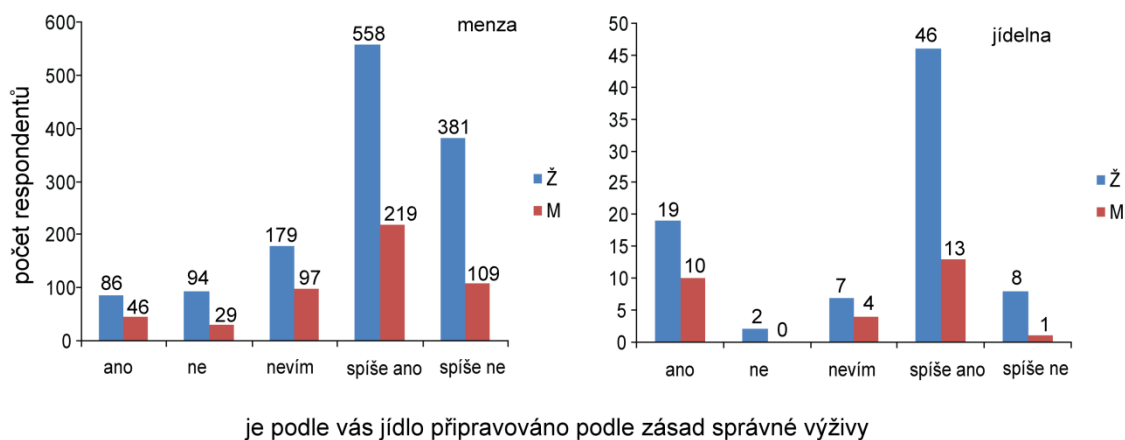
Graf č. 21: Jste pro zvýšení stravného?



Jak je znázorněno v grafu č. 21, v menze je nejpočetnější skupina v počtu 916 respondentů (650 žen a 266 mužů) ochotná zaplatit více, ale požaduje výše uvedenou změnu. Naopak nejpočetnější skupina v jídelně s počtem 53 respondentů udává, že současný výběr a kvalita jídel jim naprosto vyhovuje. Zaplatit více (možnost ano) je ochotno 48 respondentů (34 žen a 14 mužů) v jídelně. Celkem 786 respondentům (583 ženám a 203 mužům) současný výběr a kvalita jídel v menze naprosto vyhovuje. Pro 96 respondentů (65 žen a 31 mužů) v menze a 9 respondentů (5 žen a 4 mužů) je již teď cena za jednotlivá jídla moc vysoká, a proto tato skupina ani není ochotná připlatit si více za uvedené změny.

## 15. Myslíte si, že je strava připravována v rámci zásad správné výživy?

Graf č. 22: Je strava připravována podle zásad správné výživy



Graf č. 22 zobrazuje, zda je strava dle respondentů připravována podle zásad správné výživy. Spíše ano si myslí 777 respondentů (558 žen a 219 mužů) z menzy a 59 respondentů (46 žen a 13 mužů) z jídelny. Ano odpovědělo 132 respondentů (86 žen a 46 mužů) v menze a 29 respondentů (19 žen a 10 mužů) v jídelně. Že strava spíše není připravována v rámci zásad správné výživy, se domnívá 490 respondentů (381 žen a 109 mužů) z menzy a 9 respondentů (8 žen a 1 muž) z jídelny. Celkem 123 respondentů (94 žen a 29 mužů) z menzy a pouze 2 respondenti (2 ženy) si myslí, že strava není připravována podle zásad správné výživy. Celkem 276 respondentů (179 žen a 97 mužů) v menze a 11 respondentů (7 žen a 3 muži) uvedlo odpověď nevím.

Podle výzkumného šetření prováděného formou osobních rozhovorů (viz příloha 3) byla položena tatáž otázka i vedoucím obou zkoumaných provozoven. Vzhledem k tomu, že dle grafu č. 22 jsou odpovědi u respondentů z menzy různé, mohu konstatovat, že ať odpověděli jakkoliv, ve své podstatě mohla být každá odpověď správná. Podle Vorla (2013) si každý strážník v menze může vybrat jídla, která jsou dělaná podle zásad správné výživy. Menza však smaží např. i hranolky, což rozhodně není správná výživa. Jiná situace nastává v jídelně, kde podle Šimkové (2013) dle zásad správné výživy vaří všechna jídla, protože pečlivě dodržují spotřební koš. Jak již bylo výše uvedeno, pouze 11 respondentů se domnívá, že ve školní jídelně určitě nebo spíše nevaří dle zásad správné výživy. Lze říci, že proti tomuto zanedbatelnému počtu stojí 88 respondentů, kteří si myslí, že jídelna určitě či spíše vaří dle zásad správné výživy. Tento výsledek může



vykazovat např. to, že strážníci mohou být o zásadách správné výživy dobře informováni.

## 6 Závěr

Cílem práce bylo posoudit odlišnosti dodávek do vybraných provozoven účelového stravování a pomocí dotazníkového šetření zjistit požadavky strážníků v nich. Dle výzkumu, který jsem prováděl ve vybraných provozovnách kvalitativně (osobní rozhovory) i kvantitativně (dotazníkové šetření), mohu konstatovat, že cíl práce byl splněn. Výsledky dotazníkového šetření, které jsou dle mého názoru vzhledem k velkému počtu respondentů velice objektivní, mohou být podnětné pro různá zlepšení v menze i jídelně. Menzu můžeme v pravém slova smyslu brát jako období školních jídelen na základních či středních školách.

V zadání práce je uvedena hypotéza, která zní: „Strážníci požadují výrazné změny sortimentu v rámci jídelníčku oproti doporučenému složení.“ Vzhledem ke zpracovaným výsledkům je nyní možné potvrdit, že hypotéza se výzkumem nepotvrdila. Dokládá to otázka, která zjišťovala, zda jsou strážníci spokojeni se současným jídelníčkem. Celkem 78 % respondentů (983 žen a 413 mužů) v menze a 79 % respondentů (65 žen a 22 mužů) v jídelně uvedlo, že jsou spíše nebo absolutně spokojeni. Pouze 22 % respondentů z menzy a 21 % respondentů v jídelně uvedlo, že jsou spíše či absolutně nespokojeni.

Již v úvodu jsem předestřel, že se často můžeme setkávat s kritickými reakcemi na adresu našich stravovacích provozoven. Z výsledků průzkumu je mimo jiné možné zjistit, že ačkoli jsou reakce různé, v drtivé většině převažují spokojení strážníci oproti těm nespokojeným. Nicméně je nutno dodat, že se spokojenost strážníků s kvalitou jídel v průběhu stravování zhoršuje (menza:  $F = 20,941$ ,  $P = 10^{-6}$ ; jídelna:  $F = 20,941$ ,  $P = 0,0277$ ) a to tedy více v jídelně než v menze (viz graf č. 11). Nelze vyvrátit, že kvalita jídel může být nejčastěji kritizována právě strážníky stravující se 4 a více let v dané provozovně.

Z osobních rozhovorů vyplynulo, že ačkoliv byly obě vybrané provozovny z hlediska počtu zaměstnanců a vybavení diametrálně odlišné, přístup k jednotlivým diskutabilním otázkám byl do značné míry analogický. Jako příklad uvedu zmiňovanou problematiku biopotravin. Ačkoliv dle zjištěných informací ani v jedné zkoumané provozovně z biopotravin nevaří, jsem přesvědčen, že je jen otázkou času, kdy se u nás trend biopotravin rozšíří ve větší míře. Za vzor si můžeme vzít

zmiňovanou Itálii, či sousední Rakousko, kde je trend zavádění biopotravin velmi populární. Další a významná shoda u obou provozoven nastala v klíčové otázce, která zjišťovala kritéria pro výběr dodavatele. V obou provozovnách se shodli na tvrzení, že je nedůležitější kvalita a až na druhém místě je cena. Stejně tak se obě provozovny snaží preferovat potraviny z tuzemské produkce. Tyto skutečnosti můžeme brát jako velmi pozitivní.

Podle mého názoru je velmi přínosné, že díky pracím tohoto druhu můžeme upozorňovat na různé aktuální problémy, které se nás přímo dotýkají, vyvolávat konstruktivní diskusi na dané téma a přispívat tak ke zlepšování života společnosti a zkvalitňování služeb, jež si lidé vzájemně poskytují.

## 7 Summary

The aim of the thesis was to analyze the differences between selected catering facility supplies, and to find out eating requirements of their diners. According to the survey I did in the catering facilities both on quantitative (interviews) and qualitative (questionnaires) basis I consider the goal of my thesis to be met. Owing to the large number of respondents, the questionnaire results might be very helpful and inspiring to catering facility improvements.

The hypothesis was: “Diners require significant changes to catering facility menu compared to the recommended ingredients.” 78 % of university catering facility respondents (983 women and 413 men) and 79 % of school catering facility respondents (65 women and 22 men) said they were almost or fully satisfied with the food quality. Only 22 % of university catering facility respondents and 21 % of school catering facility respondents consider themselves to be rather or absolutely dissatisfied. However, the overall satisfaction with the food quality, especially with school catering facility diners, has been decreasing (university catering facility:  $F = 20,941$ ,  $P = 10^{-6}$ ; school catering facility  $F = 20,941$ ,  $P = 0,0277$ ).

Despite the differences between the catering facilities in terms of a very different number of employees and very different equipment, their approach to problematic issues was to a certain degree analogous. What emerged from the interview next was that there was a relevant consensus on how they choose their suppliers. The managers of both catering facilities try to prefer Czech-made ingredients and products. This can be considered very positive.

## 8 Použitá literatura

### Literární zdroje

ALBÍNIOVÁ, Eva. *Catering jako specifická stravovací služba*. Praha, 2010. Bakalářská práce. Vysoká škola ekonomická, Fakulta mezinárodních vztahů, Katedra cestovního ruchu.

BLECHOVÁ, Linda. *Distribuční cesty regionálních zemědělských produktů*. České Budějovice, 2012. Dostupné z: [http://theses.cz/id/qavr9t/LINDA\\_BLECHOVA2-BAKALARKA3.pdf](http://theses.cz/id/qavr9t/LINDA_BLECHOVA2-BAKALARKA3.pdf). Bakalářská práce., Jihočeská univerzita, Ekonomická fakulta, Katedra obchodu a cestovního ruchu.

BROŽOVÁ, Dagmar. *Společenské souvislosti trhu práce*. Vyd. 1. Praha: Sociologické nakladatelství, 2003, s. 77. Studijní texty (Sociologické nakladatelství). ISBN 80-86429-16-4.

BUREŠOVÁ, Pavla. *Banketní a cateringové služby*. 2010. vyd. Praha: VŠH, 2011. 146 s. 126 01 10. ISBN 978-80-87411-11-7.

FEAGAN, Robert. The place of food: mapping out the 'local' in local food systems. *Progress in human geography*. 2007, č. 31, s. 23-42. Dostupné z: <http://ic.ucsc.edu/~rlipsch/EE80S/Local%20food.pdf>

FIŠER, Pavel. *Změny na trhu práce v Jihomoravském kraji: regionálně geografická analýza s důrazem na období ekonomické krize*. Brno, 2012. Dostupné z: [http://is.muni.cz/th/16545/prif\\_d/Fiser\\_Disertacni\\_prace\\_2012.pdf](http://is.muni.cz/th/16545/prif_d/Fiser_Disertacni_prace_2012.pdf). Disertační práce. Masarykova univerzita, Přírodovědecká fakulta, Geografický ústav.

FOŘT, Petr. *Tak co mám jíst?*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2007. Zdraví. ISBN 978-80-247-1459-2.

HARVEY, Mark, Andrew MCMEEKIN a Alan WARDE. *Qualities of food: Conclusion: quality and processes of qualification*. New York: Distributed exclusively in the USA by Palgrave, 2004, 214 p. ISBN 0719068541. Dostupné z: <http://www.oapen.org/download?type=document&docid=341367>

HORNER, Susan a John SWARBROOKE. Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času: [aplikovaný marketing služeb]. Praha: Grada, c2003, 486 s. ISBN 80-247-0202-9.

INDROVÁ, Jarmila, Vlasta MALÁ, Lenka MLEJNKOVÁ, Jarmila NETKOVÁ a PETRŮ. Cestovní ruch: (základy). Vyd. 1. Praha: Oeconomica, 2007, 119 s. ISBN 978-80-245-1252-5.

KOSTIHOVÁ, Barbora. Aktuální problematika školního stravování. Brno, 2009. Bakalářská práce. Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta, Katedra rodinné výchovy a výchovy ke zdraví.

KOSTKOVÁ, Miroslava. Uplatnění biopotravin ve veřejných stravovacích zařízeních v České republice a Rakousku. České Budějovice, 2011. Dostupné z: [http://theses.cz/id/yjj7ev/DP\\_stag.pdf](http://theses.cz/id/yjj7ev/DP_stag.pdf). Diplomová práce. Jihočeská univerzita, Zemědělská fakulta.

KREMLOVÁ, Hana. Analýza stravovacích zařízení na VŠE Praha Žižkov. Praha, 2009. Bakalářská. VŠE, Fakulta mezinárodních vztahů.

MARSDEN, Terry. Theorising food quality: some key issues in understanding its competitive production and regulation. *Qualities of Food*. 2004, č. 6, 129 - 155. Dostupné z: <http://www.oapen.org/download?type=document&docid=341367>

MLEJNKOVÁ, Lena, Jana VALENTOVÁ, Jarmila INDROVÁ a Pavel KOTEK. Služby společného stravování. 2. aktualiz. vyd. Praha: Oeconomica, 2009, 130 s.. ISBN 978-80-245-1592-2.

MORGAN, Kevin a Roberta SONNINO. The school food revolution: public food and the challenge of sustainable development. Sterling, VA: Earthscan, c2008, xxi, 231 p. ISBN 978-184-4074-822.

NOVÁKOVÁ, Pavlína. Stravování jako sociální služba. Praha, 2011. Bakalářská práce. VŠE, Fakulta mezinárodních vztahů.

ORIEŠKA, Ján. Služby v cestovním ruchu. 1. vyd. Praha: Idea servis, 2010, 405 s. ISBN 978-808-5970-685.

PÁNEK, Jan, Jan POKORNÝ a Jana DOSTÁLOVÁ. Základy výživy a výživová politika. 1. vyd. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 2002, 219 s. ISBN 978-80-7080-468-1.

PODSTATOVÁ, Hana. Základy epidemiologie a hygieny. Praha: Karolinum, 2009, 158 s. ISBN 978-802-4616-315.

PRÁŠEK, Dalibor. Podnikatelský záměr. Brno, 2011. Dostupné z: [http://www.vutbr.cz/www\\_base/zav\\_prace\\_soubor\\_verejne.php?file\\_id=46352](http://www.vutbr.cz/www_base/zav_prace_soubor_verejne.php?file_id=46352).

Diplomová práce. Vysoké učení technické, fakulta podnikatelská, ústav informatiky.

PRUGAR, Jaroslav, et. al. *Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí*. 1. vyd. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2008, 327 s., [13] s. barev. obr. příl. ISBN 978-808-6576-282.

PRŮCHOVÁ, Štěpánka. Problematika školních bufetů ZŠ v okrese Písek z hlediska vhodnosti nabízeného sortimentu. České Budějovice, 2012. Bakalářská práce. Jihočeská univerzita, Zdravotně sociální fakulta.

RENARD, Marie-Christine. Fair trade: quality, market and conventions. *Journal of Rural Studies*. 2003, č. 19, 87–96. Dostupné z: <http://www.bionica.info/biblioteca/Renard2003QualityMarket.pdf>

RYGLOVÁ, Kateřina, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. Cestovní ruch - podnikatelské principy a příležitosti v praxi [online]. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, 213 s. [cit. 2013-03-22]. ISBN 978-80-247-4039-3. Dostupné z: [http://books.google.cz/books?id=\\_5A0vQPSAD8C&lpg=PP1&hl=cs&pg=PP1#v=onepage&](http://books.google.cz/books?id=_5A0vQPSAD8C&lpg=PP1&hl=cs&pg=PP1#v=onepage&)

ŠIKOLOVÁ, Veronika a Sylva ŠTAJNOCHROVÁ. Ubírají se současné zahraniční trendy školního stravování správným směrem?. *Hygiena*. 2013, č. 58, s. 41-42.

ŠIMKOVÁ, Soňa. Osobní sdělení. České Budějovice, 26. 3. 2013.

TÁCHOVÁ, Zuzana. Organoleptické vlastnosti a kvalita stravy poskytované studentům v Menze JU v ČB ve srovnání se stravou převáženou klientům Nemocnice ČB, a.s. České Budějovice, 2010. Bakalářská práce. Jihočeská univerzita, Zdravotně sociální fakulta.

URIEOVÁ, Lenka. Význam školního stravování ve výživě dětí. Brno, 2008. Dostupné z: [http://is.muni.cz/th/177654/lf\\_m/Urieova.pdf](http://is.muni.cz/th/177654/lf_m/Urieova.pdf). Diplomová práce. Masarykova univerzita. Lékařská fakulta, Ústav preventivního lékařství.

VĚŘÍŠOVÁ, Ludmila a Eva ŠULCOVÁ. Školní stravování prevenci obezity dětí. Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o., 2006, č. 2, 28 – 29. ISSN 1211-846x.

VĚŘÍŠOVÁ, Ludmila. Školní stravování u nás a v zahraničí. Výživa potraviny. 2005, roč. 60, č. 2, s. 162.

VOLDŘICH, Michal, Marie JECHOVÁ, Jarmila ČÍHALOVÁ, Eduard MÍČEK, Albína ČERMÁKOVÁ, Aleš DOČKAL, Petra ŠOTOVÁ, Lucie JANOTOVÁ a Martin KOLOUCH. Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách - Část II. první. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006. ISBN 80-02-01822-2. Dostupné z: [http://www.khshk.cz/khsdata/hv/zasady\\_spravne\\_vyrobn\\_i\\_praxe2.pdf](http://www.khshk.cz/khsdata/hv/zasady_spravne_vyrobn_i_praxe2.pdf)

VOREL, Antonín. Osobní sdělení. České Budějovice, 29. 3. 2013.

WILLIAMS, Michael S a Eric D EBEL. Estimating Changes in Public Health Following Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point in the United States Broiler Slaughter Industry. Foodborne Pathogens and Disease. Foodborne Pathogens and Disease. 2012, roč. 9, č. 1, s. 59-67.



## Internetové zdroje

BILLON, Karen Le. Does a healthy school lunch have to include meat? The French government says 'yes', and bans vegetarianism in schools. Posted by Karen Le Billon in French Kids School Lunch Project, kid's food [online]. 2011 [cit. 2013-04-06]. Dostupné z: <http://karenlebillon.com/2011/11/07/does-a-healthy-school-lunch-have-to-include-meat-the-french-government-says-yes-and-bans-vegetarianism-in-schools/>

BLAHUŠIAK, Igor. OKEČ končí, nahradí ho CZ-NACE. In: <http://www.inovace.cz/> [online]. 22.1. 2008 [cit. 2013-03-28]. Dostupné z: <http://www.inovace.cz/novinky/624-okec-konci-nahradi-ho-cz-nace>

ČESAL, Pavel a Eliška KLATOVÁ. Systém HACCP v provozech veřejného stravování: Případová studie [online]. 2010 [cit. 2013-04-07]. Dostupné z: [https://portal.zcu.cz/wps/PA\\_Courseware/DownloadDokumentu?id=29977](https://portal.zcu.cz/wps/PA_Courseware/DownloadDokumentu?id=29977)

ČSÚ. Klasifikace ekonomických činností (CZ-NACE): Systematická část [online]. 2007 [cit. 2013-03-28]. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/klasifik.nsf/i/klasifikace\\_ekonomickyh\\_cinnosti\\_%28cz\\_nace%29](http://www.czso.cz/csu/klasifik.nsf/i/klasifikace_ekonomickyh_cinnosti_%28cz_nace%29)

ČSÚ. Klasifikace ekonomických činností (CZ-NACE): Vysvětlivky [online]. 2007 [cit. 2013-03-28]. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/klasifik.nsf/i/klasifikace\\_ekonomickyh\\_cinnosti\\_%28cz\\_nace%29](http://www.czso.cz/csu/klasifik.nsf/i/klasifikace_ekonomickyh_cinnosti_%28cz_nace%29)

ČSÚ. Ženy a muži v datech 2011 [online]. 2011 [cit. 2013-04-02]. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/2011edicniplan.nsf/publ/1417-11-n\\_2011](http://www.czso.cz/csu/2011edicniplan.nsf/publ/1417-11-n_2011)

ČTK. Kampaň na propagaci značky Regionální potravina. Marketing a media [online]. 1. 6. 2012 [cit. 2013-02-07]. Dostupné z: <http://mam.ihned.cz/c1-56010150-kampan-na-propagaci-znacky-regionalni-potravina>

ČTK. *Polsko: Češi se snaží zdiskreditovat naše potraviny: Zpravodajství* [online]. 8. 4. 2013 [cit. 2013-04-12]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/ekonomika/221975-polsko-cesi-se-snazi-zdiskreditovat-nase-potraviny/>

KARMAZÍN, Jan. Rekordní nezaměstnanost v Česku. Lidé nejsou ochotni dojíždět, říká manažer úřadu práce. IHNED [online]. 14. 2. 2013 [cit. 2013-04-10]. Dostupné z: <http://zpravy.ihned.cz/c1-59312410-rekordni-nezamestnanost-v-cesku-lide-nejsou-ochotni-dojizdet-rika-manazer-uradu-prace>

KODELA, Marek. Náhled do historie pohostinství. In: Náhled do historie pohostinství [online]. 20. 01. 2011 [cit. 2013-03-22]. Dostupné z: <http://www.pivovary.info/view.php?cislocclanku=2011020001>

Koleje a menzy Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. *Ceník jídel menz JU* [online]. [cit. 2013-04-10]. Dostupné z: <http://kam.jcu.cz/stravovani/cenikm.html>

LUDVÍK, Pavel. Školní stravování opět v celostátním deníku. In: Jídelny.cz [online]. 10.3.2007 [cit. 2013-04-06]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=540>

MALÁT, Michal. Otázka školního stravování a vznik Asociace školních jídelen. 1.12. 2012, 3 s. Dostupné z: [http://www.asjcr.cz/files/docs/proslov\\_malat.pdf](http://www.asjcr.cz/files/docs/proslov_malat.pdf)

MOUDRÝ, Jan. Domácí, čerstvé, bio - móda nebo budoucnost?. In: Jídelny.cz [online]. 16.7.2012 [cit. 2013-04-06]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1256>

MOUDRÝ, Jan. Náhled "pod pokličku" českých školních jídelen přinesl argumenty pro podporu užití regionálních potravin: Tisková zpráva. České Budějovice: Regionální agrární komora Jihočeského kraje, 28.11.2011, 4 s. Dostupné z: <http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/obr/file/tiskova%20zprava%20CHJ%20emise%20potravin.pdf>

MŠMT. Výroční zpráva o hospodaření vysokých škol za rok 2010. 21.11.2011, 52 s. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/vyrocnizpravy-1>

NOVÁK, Pavel. Belgické školní stravování nabízí jídla podle poptávky dětí. In: Zahraničí [online]. 12.1.2012 [cit. 2013-04-06]. Dostupné z: [http://www.rozhlas.cz/zpravy/evropa/\\_zprava/belgicke-skolni-stravovani-nabizi-jidla-podle-poptavky-deti--1002644](http://www.rozhlas.cz/zpravy/evropa/_zprava/belgicke-skolni-stravovani-nabizi-jidla-podle-poptavky-deti--1002644)

R CORE TEAM. R: A Language and Environment for Statistical Computing. Vienna, Austria, 2012. ISBN 3-900051-07-0. Dostupné z: [www.R-project.org](http://www.R-project.org)

REDAKCE, Jidelny.cz. Změny ve vyhlášce o školním stravování. In: Jidelny.cz [online]. 1.1.2012 [cit. 2013-04-03]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1194>

Sbírka právních předpisů: Průvodce zákony ČR. Esipa [online]. 2010 [cit. 2013-04-07]. Dostupné z: <http://www.esipa.cz/sbirka/sbsrv.dll/navig?pos=uvod>

SEDLÁČKOVÁ, Veronika. Názory na školní stravování se různí. In: Politika a společnost [online]. 21.5.2010 [cit. 2013-04-05]. Dostupné z: [http://www.rozhlas.cz/zpravy/politika/\\_zprava/736506](http://www.rozhlas.cz/zpravy/politika/_zprava/736506)

Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu. *Školní jídelna* [online]. [cit. 2013-04-10]. Dostupné z: <http://www.skolacrcb.cz/jidelna.html>

ŠTEIGROVÁ, Leona G. Školní stravování: mýty a realita. Moderní vyučování [online]. 21.02.2013 [cit. 2013-04-06]. Dostupné z: <http://www.rodicevitani.cz/pro-rodice/skolni-stravovani-myty-a-realita/>

ŠULCOVÁ, Eva a Alena STROSSEROVÁ. Školní stravování - (historie a aktuálně). Školní stravování - (historie a aktuálně): časopis Společnosti pro výživu [online]. Praha: Výživaservis s. r. o., 1.9. 2008, č. 5 [cit. 2013-04-04]. ISSN 1211-846x. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/skolni-stravovani-historie-a-aktualne.html>

ŠULCOVÁ, Eva. Školní stravování v České republice včera a dnes. In: Školní stravování včera, dnes a zítra [online]. 2008 [cit. 2013-04-04]. Dostupné z: <http://www.vyzivadeti.cz/tiskove-centrum/tiskove-zpravy/skolni-stravovani-vcera-dnes-a-zitra/>

TLÁSKAL, Petr. Školní stravování z pohledu Společnosti pro výživu. Výživa dětí [online]. 16.7.2008 [cit. 2013-04-03]. Dostupné z: <http://www.vyzivadeti.cz/tiskove-centrum/tiskove-zpravy/skolni-stravovani-vcera-dnes-a-zitra/>

ÚIV: Ročenky školství v ČR – Výkonové ukazatele, kapitola Školská stravovací a ubytovací zařízení, J. 2.1.1 – Menzy. 1998-2008. Dostupné z: <http://www.uiv.cz/rubrika/98>

VANÍČEK, Jiří a Vladimír KŘEŠŤAN. Marketing cestovního ruchu. 2007. vyd. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, 2006. Dostupné z: <http://www.mmr.cz/getmedia/ba898846-3cc2-4274-9c8e-6bb974c08475/GetFile20.pdf>

VĚTVIČKA, Václav. Svačinkou na obezitu. Proč české děti tloustnou?. Zpravodajský server Lidových novin [online]. 15.5.2012 [cit. 2013-04-06]. Dostupné z: [http://relax.lidovky.cz/svacinkou-na-obezitu-proc-ceske-deti-tloustnou-frs-/zdravi.aspx?c=A120314\\_135001\\_ln-zdravi\\_glu](http://relax.lidovky.cz/svacinkou-na-obezitu-proc-ceske-deti-tloustnou-frs-/zdravi.aspx?c=A120314_135001_ln-zdravi_glu)

Vyhláška č. 463/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č.107/2005 Sb.,o školním stravování, ve znění vyhlášky č.107/2008 Sb. In: Sbírka zákonů České republiky. 2011. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/file/19639>

ŽÁČKOVÁ, Markéta. Zdokonalování stravování na školách v USA. In: Agronavigátor [online]. 17.1. 2013 [cit. 2013-04-06]. Dostupné z: <http://www.agronavigator.cz/service.asp?act=print&val=124408>

## 9 Přílohy

### Příloha č. 1: Dotazník pro strávnicky v menze/jídelně

#### 1. Jste

- Student     Zaměstnanec     ostatní (jiný strávnick)

#### 2. Pohlaví

- muž     žena

#### 3. Jak dlouho se v menze/jídelně stravujete?

- 1 rok     2 rok     3 rok     4 a více let

#### 4. Proč se v menze/jídelně stravujete? (lze zaškrtnout více možností)

- Příznivá cena
- Dostupnost (blízko školy/zaměstnání)
- Většinou si vyberu jídlo, které mi chutná
- Nechutná mi, ale nemám možnost stravovat se jinde
- Jiné: (uveďte)

#### 5. Jsou porce dostatečně velké?

- Ano     Spíše ano     Spíše ne     Ne

#### 6. Pokud někdy vrátíte jídlo nedojedené, co Vás k tomu vede?

- Velká porce     Nechutná mi     Nestíhám     Jiné důvody

#### 7. Připadají Vám ceny jídel v menze/jídelně přiměřené?

- Ano
- Ne, jídlo je drahé
- Ne, jídlo je levné
- Nevím

**8. Odpovídá cena jídel jejich kvalitě?**

- ano     ne     nevím

**9. Jaká je v menze/jídelně podle Vás kvalita jídel? (oznámkujte jako ve škole,**

**1 - nejlepší, 5 - nejhorší)**

- 1  
 2  
 3  
 4  
 5

**10. S jakými vlastnostmi nejste u jídla v menze/jídelně spokojen(a)? (lze zaškrtnout více možností)**

- teplota  
 vizuální stránka  
 vůně  
 chuť  
 jiné  
 všechny vlastnosti odpovídají mým představám

**11. Jste spokojen(a) se současným jídelníčkem?**

- ano     spíše ano     spíše ne     nespokojen

**12. Jaké druhy produktů Vám v menze/jídelně chybějí nebo jejich množství není dostatečné? (lze zaškrtnout více možností)**

- více druhů masa/ masných výrobků  
 mléčné výrobky  
 ovoce a zelenina  
 ryby (více jídel z ryb)  
 luštěniny, obiloviny  
 různé druhy pečiva  
 Jiné (uved'te):

**13. Preferujete potraviny, které pocházejí z České republiky?**

- Ano, české zemědělské výrobky je třeba podporovat, i pokud by byly dražší
- Ano, ale pouze pokud nejsou dražší než ty dovezené
- Ne, dávám přednost potravinám dováženým ze zahraničí
- Je mi to lhostejné

**14. Jste pro zvýšení stravného, pokud by se zlepšila kvalita (větší výběr a pestrost jídel, vyšší kvalita a jistota, že produkty pocházejí z tuzemské produkce)?**

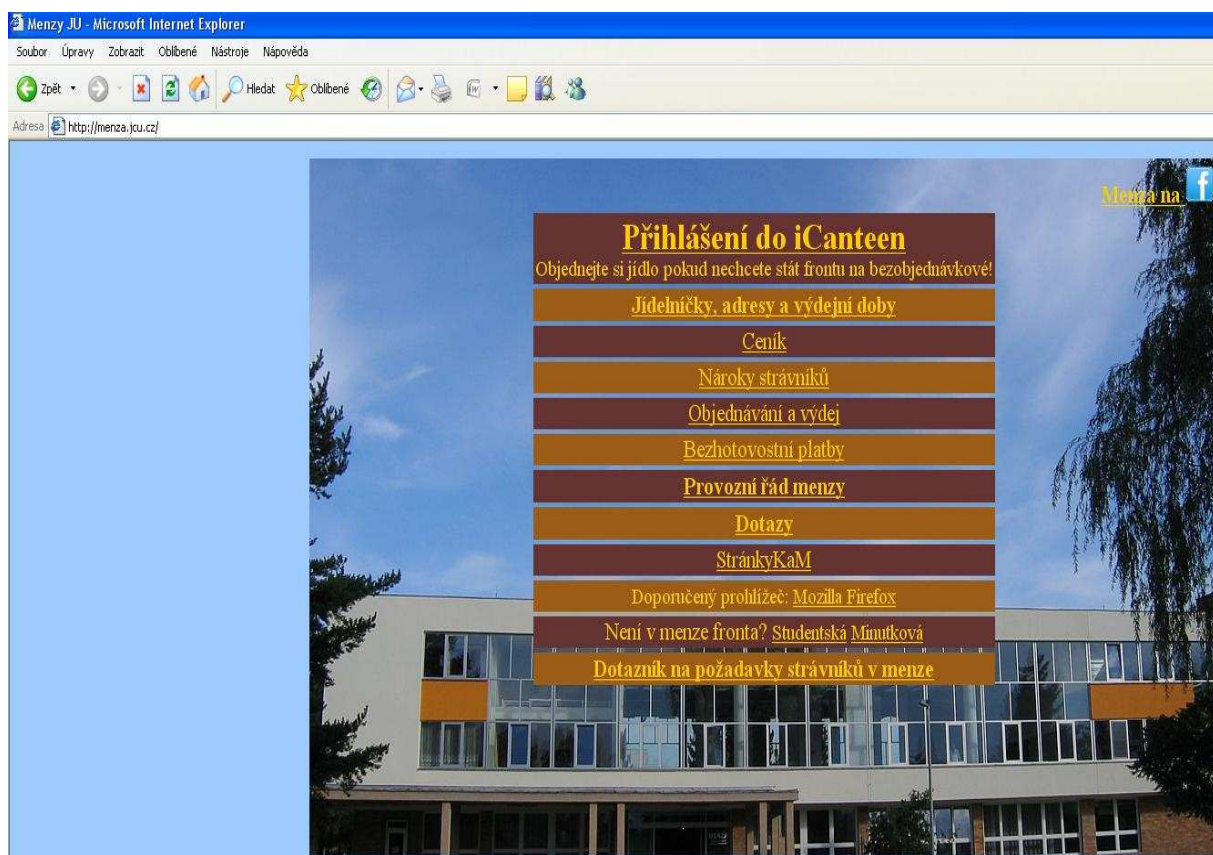
- Ne, už teď je cena za jednotlivá jídla moc vysoká
- Ano, jsem ochotný(á) zaplatit více, ale požaduji výše uvedenou změnu
- Ne, současný výběr a kvalita jídel mně naprosto vyhovují

**15. Myslíte si, že je strava připravována v rámci zásad správné výživy?**

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne
- Nevím

**PODPIS** (nepovinný údaj)

## Příloha č. 2: Umístění dotazníku na webových stránkách menzy a jídelny





### **Příloha č. 3: Menza vs jídelna – otázky a odpovědi**

Jednou z forem sběru dat byly osobní rozhovory. Šetření probíhalo po předchozí domluvě ve dvou vybraných účelových stravovacích provozovnách. Jednalo se o Menzu Jihočeské univerzity, kde proběhl rozhovor s vedoucím panem Antonínem Vorlem (dále jen **menza**), druhý s vedoucí Školní jídelny Fráni Šrámka v Českých Budějovicích paní Soňou Šimkovou (dále jen **jídelna**). Bylo položeno 10 hlavních otázek, na které vedoucí odpovídali. Odpovědi jsou zapsány v autentické podobně.

Otázka č. 1: Jak byste charakterizoval(a) Vaše stravovací zařízení? (modernizace, počet zaměstnanců...)

**menza:** Stravovací zařízení menzy bylo rekonstruováno v roce 2005. Od roku 2006 přibylo kromě stravování studentů a zaměstnanců Jihočeské univerzity i stravování pacientů Nemocnice České Budějovice. Od ledna roku 2010 spadá pod menzu kavárna v akademické knihovně (AK). V hlavní budově menzy, tedy studentské výdejně, se nahoře nachází objednávkové, bezobjednávkové, speciality a diety. Bezobjednávková pizzerie a minutková výdejna je umístěna dole. Krom toho jsou ještě samostatné výdejny, které jsou umístěny v budově teologické fakulty v Kněžské ulici, a v budově zdravotně sociální fakulty v ulici Boreckého, vedle koleje K5. Od menzy odebírá jídlo domov důchodců na Hluboké a dále pak také Charita České Budějovice. Menza funguje 365 dní v roce. Vzhledem k tomu, že stravujeme nemocnici, nemůžeme si dovolit nefungovat.

Celkový počet zaměstnanců je 70 lidí. Z toho 25 zaměstnanců je v nemocnici, 4 zaměstnanci jsou ve výdejnách na Kněžské a Boreckého a 3 zaměstnanci jsou na kavárně v AK. Přibližně 10 lidí se stará o logistiku, kde jsou lidé, kteří nevaří, ale starají se o vše okolo. Vzhledem k tomu, že menza vaří diety a spolupracuje s nemocnicí, musí mít nutriční terapeutky vlastní, což jsou bývalé sestry – dnes již nutriční terapeutky, které se zde nacházejí a jsou tu k dispozici po celou pracovní dobu, kdy se připravují diety.

**jídelna:** Školní jídelna byla v letech 2000-2001 nově zrekonstruována a vybavena moderní technologií odpovídající platným hygienickým a bezpečnostním

předpisům, včetně požadavků na školní stravování. Toto zařízení máme tedy 12 let a vzhledem k tomu, kolik vaříme jídel, jsem spokojeni. Když něco potřebujeme, škola nám vyjde vstříc. Denně vaříme 1350 obědů, k tomu večeře, a připravujeme také snídaně, protože máme domov mládeže. Strávníci mají možnost si vybrat z 2-3 hlavních jídel. Stravují se zde studenti středních škol včetně zaměstnanců a v omezeném množství i strávníci mimo školství.

Celkem máme 16 zaměstnanců. Funguje zde učňovské středisko, protože jsme hotelová škola a patří pod nás obory kuchař číšník, takže máme na každý týden asi 10 učňů i s paní mistrovou nebo učitelkou odborného výcviku.

### Otázka č. 2: Máte problém s náborem kvalitních zaměstnanců?

**menza:** Máme. V době, kdy se potřebovali nabrat noví zaměstnanci, jsme oslovili úřad práce, protože bylo třeba obsadit 25 pozic. Nepotřebovali jsme kuchaře, ale spíše pomocné síly. Bylo to v době, kdy jsme potřebovali lidi do nemocnice. Na úřadu práce se nám přihlásilo přes 100 lidí. Po sdělení, že se práce týká sobot a nedělí se odhlásilo 70 lidí. Z těch co zůstali, jsme nakonec nabrali 9 lidí, kteří o to měli zájem. V současné době tam z nich již ani jeden nepracuje. Lidi jsme nakonec museli sehnat všude možně jinde. Po této zkušenosti jsme již nedávali poptávku na pracovní úřad, protože to nemá smysl. Dnes je to tak, že se poptáváme nebo někdo má někoho známého a on se zaručí, že je spolehlivý a tak toho dotyčného nabere. V současnosti mám stálý kolektiv lidí, kdy nemám důvod kohokoliv vyhazovat a tím pádem nabírat. Spíš je to o tom, že lidi odcházejí do důchodu. Někteří v rámci důchodu zůstávají a třeba se jim zkracují úvazky, což je pro nás výhodné.

**jídelna:** Ne. Stabilně máme už zaměstnance 5 let, ale to také díky tomu, že odcházejí do důchodu, takže se nabírají další. Máme teď mladý kolektiv, takže to tak i dlouho zůstane. Práce se dnes těžko hledá a naši zaměstnanci si práce váží a jsou rádi, že mohou pracovat od půl 7 do 15 hodin, pondělí až pátek.

### Otázka č. 3: Kolik máte stálých dodavatelů?

**menza:** Máme stálých 23 dodavatelů.

**jídelna:** Stálých dodavatelů máme 10.

Otázka č. 4: Jaká kritéria jsou pro Vás nejdůležitější při výběru dodavatele?

**menza:** Nejdůležitější je kvalita, ta je na prvním místě, a potom je až cena.

**jídelna:** Hlavní kritérium při výběru dodavatele je jeho přístup k nám a ve vztahu ke strážníkům, je to kvalita, ale také i cena. Cena musí alespoň odpovídat. Musíme věřit našim dodavatelům a my jim věříme, protože jsme pro ně docela velký odběratel. V průběhu let jsme dodavatelů měli více, ale trochu jsme je profiltrovali, až nám jich zbylo 10. Jak k nám přistupovali po celé ty roky a přistupují dál, tak jak se zdá - je to na nich znát. Já myslím, že jsme spokojeni.

Otázka č. 5: Spolupracujete s některým z obchodních řetězců? Pokud ano, se kterým?

**menza:** Makro, a dalo by se říci, že v rámci cateringu, který děláme, je to Billa, Kaufland a Lidl. Když něco není, sjede se do těchto řetězců, zaplatí se za hotové a pak se to nechá proplatit.

**jídelna:** Z obchodních řetězců máme jen jednoho dodavatele a tím je Makro.

Otázka č. 6: Preferujete potraviny z tuzemské produkce, či je pro Vás limitující cena/kvalita?

**menza:** Bylo by fajn, kdyby to šlo. Jen to tak úplně není. Cena je tvořena jednak z nákladů na výrobu té určité suroviny nebo potraviny, a pak také z nákladů spojenými s dovozem. Osobně nemůžu pochopit, že když si chci koupit tady něco v jižních Čechách, vyrobené v jižních Čechách, tak mě to přijde draž, než srovnatelný produkt, který je vyrobený např. na Slovensku – to mi hlava nebere. Snažíme se ale preferovat místní, tam kde to jde. Jablka máme od místních sadařů. Rajčata, okurky, papriky – ty musíme v zimě samozřejmě dovážet. V létě už máme naše. Maso máme jihočeské, tam jiné nebereme. Co se mléčných výrobků týče – kdyby byl majitel Madety schopný se s námi dohodnout a neříct, že jsme jedni ze sedmi tisíc jeho odběratelů a že se s námi nebude bavit o cenách, tak bychom mohli fungovat v rámci spolupráce s Madetou. Bohužel pan majitel k tomu není příliš svolný. Nicméně bereme Madetu, ale jen tam, kde jsou oni levnější než ty ostatní v té srovnatelné kvalitě.

**jídelna:** Snažíme se preferovat potraviny z tuzemské produkce.

Otázka č. 7: Jak máte zajištěnou kontrolu původu potravin?

**menza:** Na dodacích listech – certifikát o shodě, který je součástí dodacích listů. Když tady sníte oběd a budete chtít vědět, co jste snědl, tak já Vám podle dodacích listů dohledám, i který to byl býk. Neříkám krávu, protože tu my nebereme. My bereme jenom býky. Kráva není ukousatelná.

**jídelna:** Kontrolu původu potravin zjišťujeme vizuálně přímo z obalu. Máme důvěru v dodavatele.

Otázka č. 8: Nakupujete regionální potraviny? Pokud ano, které?

**menza:** Nenakupujeme. Zatím nikdo nikdy nepřišel s tím, že by je nabídl. Zatím o nich nevíme. Moc rádi bychom ale odebírali. Možná to má Jihočeská masna, kterou odebíráme. Jestli to ale mají regionální, to nevím.

**jídelna:** To opravdu nevím. Odebíráme například od Antonia z Českého Krumlova, ale jestli má regionální značku, to nevím.

Otázka č. 9: Jak se stavíte k biopotravinám? Odebíráte je?

**menza:** Já osobně se stavím k biopotravinám negativně. Je to jednoduché – jim plesniví. Menza je nebere, protože jsou drahé. Já si myslím, že ta cena neodpovídá tomu, co se dneska za biopotravinu vydává. Někdo tvrdí, že je to biopotravina, a když jdete do důsledku, tak zjistíte, že to vůbec žádná biopotravina není. Všechno, co je dnes pěstované na naší půdě, bylo dříve chemicky ošetřované tak, že to tam všechno musí ještě být. Dělali jsme kdysi anketu, která ale nedopadla tak, že by strážníci vyloženě chtěli biopotraviny.

**jídelna:** Biopotraviny neodebíráme. Víím, že je to asi v pořádku, ale my cenu za jednotlivý oběd nemáme vysokou. Jednou například zařadíme hovězí maso, ale výjimečně, protože biopotraviny jsou opravdu moc drahé a mnozí strážníci by si je nemohli dovolit. Vaříme 3 jídla, a kdybychom měli dělat bio, tak by to bylo opravdu jenom pár porcí, a to my nepotřebujeme. My potřebujeme, aby jídla byly

alespoň trochu rovnoměrně rozložené tak, aby si každý mohl navolit. Biopotraviny jsou dobrá věc, ale nevěřím tomu, že každý výrobce biopotravin může deklarovat to, že to biopotravina opravdu je.

Otázka č. 10: Vaří Vaše stravovací zařízení dle zásad správné výživy?

**menza:** Obecně celkově nemůžu říci, že vaříme podle zásad správné výživy, protože bychom nesměli vařit minutky. Jestliže si tady dáte hranolky a zalijte tatkou, tak to není rozhodně správná výživa, to určitě ne. Nicméně minimálně jedno jídlo z objednávkových a všechny dietní jídla jsou dělané podle zásad správné výživy. Záleží tedy na strážníkovi, co si vybere a co si dá.

**jídlna:** Ano, musíme dodržovat spotřební koš.

Nemyslíte si, že je dnes spotřební koš již přežitkem?

**jídlna:** Já si myslím, že pro děti je to jediné dobře. Děti by nejraději jedly jenom knedlíky, sladké, omáčky... a my do nich ty ryby, ovoce, luštěny musíme nacpat. To, že spotřební koš musíme dodržovat, pro nás znamená, že jim ho fakt dáme. Kdybychom to mohli trochu ošidit a nedat jim to, tak bychom raději tu svíčkovou a rajskou vařili, protože to se vždycky vrací prázdné talíře. Když ale dostanou čočku...

#### Příloha č. 4: Ceník jídel v menze a jídelně

Menza		Studenti	Zaměstnanci	Recepční	Ostatní registrovaní strážníci
Druh	Alternativa	Cena			
Snídaně	1-2	16,-	31,-	31,-	31,-
Polévka	1	5,-	5,-	5,-	5,-
Oběd	1	17,-	17,-	17,-	48,-
	2	21,-	21,-	21,-	52,-
	3	25,-	25,-	25,-	56,-
	4	17,-	17,-	17,-	48,-
	5	21,-	21,-	21,-	52,-
	6	25,-	25,-	25,-	56,-
	7	25,-	25,-	25,-	56,-
Specialita	1	42,-	42,-	42,-	73,-
Pizza	1	42,-	42,-	42,-	73,-
	2	42,-	42,-	42,-	73,-
Dieta	1-4	25,-	25,-	25,-	56,-
Večeře	1-2	21,-	52,-	21,-	52,-
Bageta	1	12,-	12,-	12,-	20,-
	2	17,-	17,-	17,-	25,-
	3	20,-	20,-	20,-	28,-
Minutka	1-2	34,-	34,-	34,-	65,-
Doplňek	1	3,-	3,-	3,-	3,-
	2	5,-	5,-	5,-	5,-
	3	7,-	7,-	7,-	7,-
	4	9,-	9,-	9,-	9,-
	5	12,-	12,-	12,-	12,-

zdroj: <http://kam.jcu.cz/stravovani/cenikm.html>

Současné ceny stravného v jídelně:	cena
Snídaně	21,-
Oběd	25,-
Večeře	24,-

zdroj: [www.skolacrcb.cz/jidelna.html](http://www.skolacrcb.cz/jidelna.html)