

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor: Agropodnikání
Katedra: Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií
Vedoucí katedry: prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.

DIPLOMOVÁ PRÁCE

VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ V ČESKÉ REPUBLICE A RAKOUSKU.

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

Autor diplomové práce: Bc. Jiří Viktorin

České Budějovice, 2014

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
Fakulta zemědělská
Akademický rok: 2012/2013

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Jiří VIKTORIN**
Osobní číslo: **Z12565**
Studijní program: **N4101 Zemědělské inženýrství**
Studijní obor: **Agropodnikání**
Název tématu: **Veřejné stravování v České republice a Rakousku**
Zadávací katedra: **Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

1. Cíl práce: Vyhodnotit spokojenost s dosavadním stavem stravování, výživově fyziologické postoje, úroveň znalostí strávníků s ohledem na současný a budoucí trvale udržitelný jídelníček a sociodemografické atributy ve vybraných stravovacích zařízeních ČR a Rakouska.
2. Literární přehled: Charakterizovat veřejné stravování v evropských zemích, zvláště pak v ČR a Rakousku z pohledu historického vývoje, rozsahu a kvality, legislativních, normativních i ekonomických aspektů. Zaměřit se především na školní stravování.
3. Materiál a metody: Rešeršní část bude zpracována na základě studia dokumentů, odborné literatury a osobních konzultací se zainteresovanými osobami. Ke sběru dat slouží anketa, která bude provedena formou kompletně strukturovaného dotazníku ve vybraných stravovacích zařízeních v ČR a Rakousku. Vyhodnocení budou probíhat prostřednictvím vhodného statistického hodnotícího programu.
4. Výsledky a diskuze. Posoudit vlastní hodnocení a výsledky dotazníkového šetření s literárními údaji.
5. Závěr. Stručně vyhodnotit spokojenost strávníků se současným stavem stravování a jejich postoje k udržitelnému způsobu veřejného stravování v obou zemích.

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


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

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


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

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

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


prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc.
děkan

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


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

V Českých Budějovicích dne 11. března 2013

Prohlášení:

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

V Českých Budějovicích, dne 18. 4. 2014

.....

Podpis studenta

Poděkování

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

Abstrakt

Tato práce se zabývá přehledem školního stravování v České republice, Rakousku a částečně i evropských států. Teoretická část popisuje, jak funguje v daném státě školní stravování, dále pak historii, kvalitu a rozsah, legislativní a ekonomické aspekty jednotlivých států.

V praktické části jsou interpretovány výsledky realizovaného dotazníkového šetření zaměřeného na zmapování požadavků strávníků v jednotlivých kategoriích, dále i výsledky se spokojeností nabídky jídelen, a také využívání zdravějších potravin. Analýza je součástí projektu UMBESA usilující o propagaci a zvýšené využívání biopotravin, regionálních, sezónních a čerstvě připravovaných potravin ve stravovacích zřízeních. Tato část dále obsahuje shrnutí a doporučení.

Klíčová slova: školní stravování, výživové normy, biopotraviny, kvalita stravy, legislativa, ekonomický aspekt, standardy

Abstract

This thesis presents an overview of school dinner (food) in the Czech Republic, Austria and selected states in Europe. In the theoretical part, it is described how the state school board works in the particular country. Food history, quality and scope together with legislation and economical aspects are described, too.

In the practical part, results of questionnaire survey are interpreted with a focus on requests of dinners in particular categories. In addition, how diners are satisfied with food offers and healthy food used in canteens is shown in the result part. The presented analysis is a part of the UMBESA project, which promotes an increase of biofood, regional, seasonal and freshly prepared food in catering systems. This part further contains results - summary and recommendations.

Keywords: school food, nutrition norms, bio-food, food quality, food legislation, economical aspects, standards

Obsah

1. Úvod.....	9
2. Literární přehled.....	11
2.1. Veřejné stravování.....	11
2.1.1. Kategorie veřejného stravování.....	11
2.1.2. Charakteristika školního stravování.....	12
2.2. Školní stravování v České republice.....	12
2.2.1. Historie.....	12
2.2.2. Kvalita a rozsah školního stravování.....	15
2.2.3. Legislativa školního stravování.....	23
2.2.4. Ekonomické aspekty školního stravování.....	26
2.3. Školní stravování v Rakousku.....	29
2.3.1. Historie, současnost.....	29
2.3.2. Hospodářské systémy.....	33
2.3.3. Kvalita a rozsah školního stravování.....	36
2.3.4. Legislativa školního stravování.....	40
2.4. Školní stravování v Evropě.....	41
2.4.1. Německo.....	42
2.4.2. Maďarsko.....	43
2.4.3. Francie.....	43
2.4.4. Velká Británie a Skotsko.....	44
2.4.5. Portugalsko a Španělsko.....	45
2.4.6. Švédsko.....	45
2.4.7. Bio ve školách v zahraničí.....	46
2.4.8. Legislativa školního stravování v EU.....	47
3. Materiály a metodika.....	48
3.1. Výchozí situace.....	48
3.2. Metodika zjišťování.....	49
3.3. Metodika vyhodnocení.....	50
4. Výsledky a diskuse.....	51
4.1. Přehled výsledků z České republiky.....	51
4.2. Hlavní faktory stravovacích zvyklostí.....	52

4.3.	Typologie strážníků - skupinová analýza.....	52
4.4.	Výsledky dle kategorií dotazů.....	54
4.4.2.	Skupiny v České republice	60
4.5.	Přehled výsledků z Rakouska.....	61
5.	Závěr	62
6.	Seznam použité literatury.....	64
6.1.	Seznam tabulek a grafů.....	69
7.	Přílohy.....	70

1. ÚVOD

Diplomová práce navazuje na projekt UMBESA z programu Evropské územní spolupráce, jehož cílem je snaha o vytvoření trvale udržitelného jídelníčku a podpora využívání biologických, regionálních, sezónních a čerstvě připravovaných potravin ve stravovacích zařízeních. Vzhledem k možnostem definovat konkrétní opatření, je důležitá analýza cílových skupin a jejich spokojenost se současnou nabídkou. Tato data jsou získávána anketou ve vybraných stravovacích zařízeních. V Rakousku a České republice se denně stravuje přes 1,5 mil. strážníků, kterým je podávána dle rozdílných možností (ekonomických, legislativních, normativních) každého stravovacího zařízení kvalitativně různá strava. Prudce rostoucím trendem ve veřejných stravovacích zařízeních je využívání polotovarů na místo čerstvě připravovaných jídel. Vše vyplývá z ekonomických aspektů (časových, nákladových, personálních, atd.), které jsou mnohdy upřednostněny před vyváženou a kvalitní stravou. Hlavním přínosem projektu UMBESA je změna jídelníčku ve veřejných stravovacích zařízeních směrem k trvalé udržitelnosti výběrem a optimalizací konkrétních jídel, postupů jejich přípravy a též i tvorbou nových receptur (atraktivní jídelníčky, zdravá strava, úspora nákladů s optimalizací jídelníčku, atd.).

Jedním z dalších aspektů v používání kvalitních jídel je stoupající trend nadváhy a obezity v celé Evropě, které s sebou nese rozšiřující se civilizační choroby (např. cukrovka). Světová zdravotnická organizace (WHO) varuje před tímto trendem, kdy nesprávnou výživou i životosprávou tato čísla stále rostou. Veřejné stravování a zejména pak školní stravování má na tuto problematiku velký vliv. Právě nesprávná výživa od dětských let je počátkem utváření si špatných stravovacích návyků i v budoucnu. Proto bychom neměli dopustit, aby tu vyrostla generace, která bude obezitu vnímat jako novou normu. Příčinou současného stavu je kombinace nízké fyzické aktivity a konzumace jídla s vysokým obsahem cukru, tuku a soli. Státy na tento trend reagují různě, a to v podobě řady vládních programů, kam patří zejména podpora konzumace ovoce a zeleniny ve školách. Tyto trendy jsou pak dále ještě různě „vylepšovány“ i z hlediska ochrany životního prostředí a trvalé udržitelnosti, kdy se propagují bioprodukty, sezónní a regionální potraviny. Problematika stravování by měla mít funkci osvětového charakteru jak pro děti, školy, tak zejména i pro rodiče, kteří ovlivňují celkově utvářený obraz dětí na životosprávu (částečně ve školních jídelnách i v domácích návycích). Svým přístupem přispívají, aby si děti více uvědomovaly co si ve školních jídelnách vybírat. Ve školských zařízeních je pak důležité, aby byla nabízena dostatečně atraktivní, optimálně vyvážená a zdravá strava.

V rámci České republiky ohlédnutím do minulosti zjistíme, že v roce 2013 školní stravování oslavilo dvě významná výročí. Od roku 1953 uběhlo 60 let, kdy se u nás začalo masivně školní stravování budovat a od roku 1963 rovných 50 let, co vyšla první směrnice o školním stravování, která dala tomuto systému řád. Postupně se utvořil systém, který u nás funguje dodnes. Specifický systém, který neměl pouze

primární úkol děti zasytit, ale také zajistit správný poměr živin důležitých ke zdravému vývoji a růstu. Tento vyrovnaný a dlouholetý systém je skutečně ojedinělý nejen v Evropě, ale i ve světě. Existují státy, které školní stravování založily už před námi, ale na rozdíl od našeho systému jim nevydrželo v podobné kondici dodnes. Nyní tyto státy znovu obnovují zaniklé systémy, aby poskytovaly dětem zdravou stravu a bojovaly tak u nich proti civilizačním chorobám. Náš systém je pro mnohé inspirací a proto bychom měli tento systém dále udržovat a rozvíjet pro další generace.

Ve své práci jsem se snažil přispět k problematice tohoto tématu na teoretické i praktické rovině. V rámci literárního přehledu bylo charakterizováno veřejné stravování v evropských zemích, zvláště pak v České republice a Rakousku z pohledu historického vývoje, rozsahu a kvality, legislativních, normativních i ekonomických aspektů. Celá práce se zaměřuje zejména na školní stravování. V praktické části byly zhodnoceny aspekty dotazníkového šetření z hlediska spokojenosti s dosavadním stavem stravování, výživově fyziologické postoje, úrovně znalostí strážníků s ohledem na současný i budoucí trvale udržitelný jídelníček a socio-demografické atributy ve vybraných stravovacích zařízeních ČR a Rakouska. Svou účastí jsem přispíval k přípravným fázím projektu UMBESA v ČR, pořizování dat a vyhodnocovacím analýzám.

2. LITERÁRNÍ PŘEHLED

2.1. Veřejné stravování

Veřejné stravování představuje činnost spojenou s hromadnou výrobou, prodejem a spotřebou jídel i nápojů pro větší skupiny obyvatel. Stravování je takto zajišťováno mimo domácnost za plnou nebo částečně dotovanou cenou. Tento způsob stravování ovlivňuje úroveň obyvatelstva a má pozitivní dopad na úsporu času potřebného k přípravě pokrmů v domácnostech. Vhodná nabídka pokrmů umožňuje zákazníkům vybírat rozumnou stravu, která má vliv na zdraví, výkonnost, fyzický i psychický stav člověka. Správné složení stravy má být pestré, střídme a podávané v krátkých časových intervalech. Veřejné stravování ovlivňuje rozvoj pracovních příležitostí pro určitou část obyvatelstva. Stravování je tedy obrazem národní kultury, kdy každý stát má jemu typickou „kuchyni“, která se prostřednictvím veřejného stravování dostává i k lidem jiných národností. Veřejné stravování zastává svou funkci v základním stravování, která je nejdůležitější (obědy, večeře). Další funkce, zahrnující občerstvení v restauracích, bufetech i dalších organizacích, je již doplňková (Bláhová, 2009).

2.1.1. Kategorie veřejného stravování

Restaurační - jako zástupce nejrozšířenější kategorie veřejného stravování. Strávníci si hradí náklady v plné výši a zároveň součástí ceny je i zisk provozovatele. Tato kategorie bývá často spojena s ubytovacími a společensko-zábavními službami.

- Restaurace – je dominantní hostinské zařízení, které zajišťuje obslužným způsobem stravovací služby ve formě teplých, studených pokrmů s možností zakoupení nápojů a možnostmi různých forem společenské zábavy – př. Restaurace, motorest, samoobslužná restaurace (kafetérie), bufet, bistro, hostinec
- Bary – dominuje prodej nápojů a výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, minutky a také možnost společenské zábavy v různých formách – př. Gril bar, Pizzerie, Snack bar, Noční bar, Vinárna
- Sezónní střediska – zařízení, která poskytují ubytovací služby maximálně devět měsíců v roce – př. terasy, atria, zahrady, předzahrádky, salónky (Mlejnková, 2005).

Závodní – umožňuje základní a doplňkové stravování pro zaměstnance podniku v průběhu pracovní doby, čili je určeno pro konkrétní okruh spotřebitelů. Strávník hradí jen část nákladů na přípravu stravy, zbytek „dotuje“ podnik.

Školní – plní funkci stravování pro děti, žáky, studenty a zaměstnance škol poskytované ve školních jídelnách MŠ, ZŠ, SŠ a VŠ (menza). Hlavním účelem je zajištění správné výživy pro jednotlivé věkové skupiny. Strávník hradí pouze část ceny jídel.

Ústavní – mezi tyto organizace patří nemocnice, armády, domovy důchodců a lázně. Každá skupina má specificky upravenou stravu (Bláhová, 2009).

2.1.2. Charakteristika školního stravování

Školní stravování je definováno jako stravování dětí, žáků a zaměstnanců předškolních zařízení, škol a školských zařízení začleněné do rejstříku škol. Školní stravování plní funkci základního stravování, případně může být rozšířeno o doplňkové stravování, které je vymezeno pro skupiny spotřebitelů. Hlavním úkolem školního stravování je zabezpečení správné výživy žáků v době pobytu ve školských prostorách a kladné působení pro vytváření hygienických, výživových a společenských návyků žactva (INDROVÁ a kol., 1995).

V dnešní době vnímáme školní stravování jako nepostradatelné z pohledu nutnosti zabezpečení dětské péče pro stále více zaměstnané ženy. K dalším výhodám patří i snadná dostupnost většinou v rámci místa školní docházky, dotované ceny jídel s dostupností pro všechny sociální skupiny a možnost vytváření správných výživových návyků u strážníků, zejména dětí. Jedním aspektem nevýhod je naproti tomu horší výběr pokrmů (monopolní typ zařízení), horší kvalita jídel i menší porce, zhoršená kvalita obsluhy, mnohdy nedodržování optimální doby trvání jídla a menší klid. Je třeba však předeslat, že tato údajná negativa mohou stravovací zařízení ve větší míře samy ovlivňovat (POKORNÝ a PÁNEK, 1996).

2.2. Školní stravování v České republice

České veřejné školní stravování představuje dobrý standard, který lze dále rozvíjet. Cestami rozvoje by měla být úprava norem podle moderních výživových poznatků, větší pestrost a rozmanitost jídel, větší orientace na zdravou výživu a také používání biopotravin (Chlumská, 2009).

2.2.1. Historie

Názky prvního školního stravování se v naší zemi objevily krátce po druhé světové válce v podobě přesnídávek, podávaných všem dětem ve školách v zájmu zlepšení jejich celkového zdravotního stavu (Šulcová, 2008).

Na přelomu 40. a 50. let vznikaly školní jídelny z iniciativy obcí a škol a velice rychle se rozšiřovaly. Důvodem byla i rostoucí zaměstnanost žen v 50. letech, kdy navíc rostla i potřeba zajistit péči o jejich děti, včetně stravování. Péče o školské stravování připadla do kompetencí tehdejšího ministerstva školství, kterému se dostalo odborného řízení a dozoru. V letech 1953 a 1963 vydává ministerstvo dvě vyhlášky, stanovující odpovědné orgány za zřízení a provoz školních jídelen, výši finančních norem na nákup potravin a poplatků za stravování včetně systému slev. Dále byly specifikovány výživové normy pro školní stravování podle věkových skupin dětí a délky jejich pobytu ve škole nebo jiném školském zařízení. Vznikla funkce krajského inspektora školního stravování a postupně se zřizovala výchovná střediska školního stravování v okresech, i krajích. Střediska měla za úkol pečovat o

rozvoj školního stravování, zvyšovat kvalifikaci pracovníků jídelen, soustavně s nimi pracovat a dohlížet na plnění úkolů školních jídelen. Na jídelny byl kladen důraz jak v ohledu kvalifikace pracovníků, tak i v ohledu kvality výživy dětí (Šulcová, Strosserová, 2008).

Z tohoto důvodu byla zahájena výuka učňů oboru kuchař ve střediscích školního stravování a ve vybraných jídelnách. Pro tyto činnosti musely být zabezpečeny národními výbory nejen hmotné podmínky, ale i schopní pedagogičtí pracovníci. Vybírání byli především ti nejzkušenější z řad pracovníků školního stravování, kteří však museli absolvovat příslušné vzdělávání pro mistry a instruktory odborné výchovy (Šulcová, 1983).

Školní jídelny dříve pouze se školami spolupracovaly, nebyly jejich součástí. Vybírané poplatky za obědy sloužily výhradně k nákupu potravin a jejich výše byla závislá na sociální situaci rodiny. Pokrýt nároky výživových norem stačily cca z 70%. Ostatní výdaje na provoz jídelen plynuly ze státního rozpočtu, případně z rozpočtu obcí (Šulcová, 2008).

V souvislosti s výstavbou sídlišť a zvýšenou porodností se zhruba v průběhu 70. let minulého století začalo školní stravování velice rychle rozrůstat v podobě budování nových jídelen. Horší to ale bylo se zajištěním kvality připravované stravy. Na ní se podepsal zejména nedostatek výkonného strojního i varného vybavení jídelen, problematické zásobování potravinami, jejich kvalitou a širí sortimentu. Ke zlepšení školního stravování nepřispívala ani absolutní politická nevole zatížit rodiče sebemenším zvýšením poplatků. Přesto bylo postupně vybudováno více než 10 tisíc školních jídelen, ve kterých se stravovalo 100 % dětí mateřských škol, více než 90 % žáků základních a 65 % studentů středních škol. Podíl dospělých strávníků činil z celkového počtu stravovaných osob jen asi 9 %. Ke stravování totiž nebyli přijímáni tzv. „cizí“ strávníci, pouze pracovníci škol a školních zařízení (Šulcová, 2008).

K zabezpečení uspokojivého kvantitativního i kvalitativního vývoje školního stravování bylo v březnu 1976 vládou ČSSR vydáno usnesení č. 51 o realizaci řady racionalizačních opatření, které přetrvalo až do roku 1990. Vláda v letech 1976 - 1980 začlenila do směrnice pro hospodářský a sociální rozvoj ČSSR stanovení cílů pro racionální výživu. V této souvislosti byla pro uskutečňování racionální výživy v socialistické společnosti nezbytná koordinovaná výživová politika, harmonizující na úrovni vládních orgánů z hlediska ekonomicko-výrobních a zdravotních. Toto bylo potřeba zajistit i organizačně. Ministerstvo školství začalo v důsledku dané situace realizovat komplex racionalizačních opatření, která měla vést ke zvýšení produktivity práce a lepšímu využití existujících i nově budovaných kapacit školního stravování. Obsahem bylo např. postupné zavádění používání polotovarů (opracované suroviny, pohotové potraviny, případně hotové pokrmy), výstavba centrálních kuchyní, zlepšení uspokojení poptávky po školním stravování a zabezpečení maximální objektivně dosažitelné výživové hodnoty stravy. Tato opatření ovlivnily i kvalitu stravy, např. omezení sortimentu pokrmů, které narušovaly předpoklady zabezpečení optimálních výživových hodnot (Šulcová, 1976).

Školní stravování ke konci 80. let představovalo již významnou oblast ve společnosti. Plnilo totiž důležité úkoly – zdravotní, výživové, sociální, společenské a v neposlední řadě výchovné. Počet strávníků se postupně zvyšoval až k téměř 88% zapsaných žáků ve školách či školských zařízeních. Rozmach školního stravování byl příkládán těmto faktorům:

- populačnímu a demografickému vývoji
- zaměstnanosti matek
- změnám ve školském systému
- odbornému řízení školního stravování
- rozvinuté síti školních jídelen
- ekonomické a společenské aspekty (Doležalová, 1989)

V 90. letech byla zrušena výchovná střediska, tím dochází ke snižování kvalifikovaných pracovníků ve školních jídelnách. Většina školních jídelen se stala součástí škol a metodickou pomoc poskytuje víceméně jen Společnost pro výživu, protože Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy své působení omezilo na minimum (Šulcová a Strosserová, 2008).

Počet strávníků ve školních jídelnách je stále vysoký, tudíž je i nadále nutné se školnímu stravování věnovat neméně. Rozvoj školního stravování nejlépe vystihuje tabulka počtu strávníků.

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

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

V porovnání historie se současností je patrné, že zatím co zájem strávníků o tuto službu neustále přetrvává, podmínky pro její provozování se značně zhoršují a komplikují. V poslední době dochází k rozpadu celého, léta budovaného systému a zůstává jen malé množství opěrných bodů, které ještě drží systém pohromadě. Těmito body jsou krajské úřady, kde sídlí odborní pracovníci na školní stravování – metodičky. Přispělo k tomu i zrušení okresů v roce 2003, kdy zanikla výchovná střediska školního stravování na okresních a částečně krajských úrovních. Funkce krajských inspektorů zůstala v krajích zachována, ale ne ve všech a zpravidla ne v plném úvazku. Ministerstvo školství by se mělo i nadále zabývat péčí o školní stravování. V této oblasti však jeho činnost nebyla v posledních letech prakticky patrná, což se začíná měnit. V osnovách základních i středních škol jsou sice nově

zařazeny výchovy ke správné výživě v rámci zdravého životního stylu, ale je zde opomíjena otázka výživy (Šulcová, 2008).

Školní stravování současnost (2010) - denně se připravuje zhruba 1 630 tis. jídel. Z toho je 1 280 tis. jídel pro dětské strážníky, 193 tis. jídel pro pracovníky škol, 157 tis. jídel pro cizí strážníky. Jídla jsou denně připravována v 9413 školních jídelnách s celkovým počtem pracovníků 32 996, kteří vše toto zajišťují (Packová a Strosserová, 2012).

2.2.2. Kvalita a rozsah školního stravování

Cílem školního stravování je tedy nejen děti zasytit, ale poskytnout jim v průběhu jejich pobytu ve škole takovou kvalitní stravu, aby odpovídala aktuálním zdravotnickým doporučením. Nemalým přínosem školního stravování je i funkce výchovy ke zdravým stravovacím návykům a slušnému společenskému chování při jídle. Toto přispívá i k ochraně před civilizačními chorobami (obezita, cukrovka, apod.) (Věříšová, 2003).

Školní jídelny musí vařit zdravě, chutně a moderně, aby si udržely léty vybudovanou pozici i ve stále se ztěžujících podmínkách. Pouze dodržováním norem (spotřebního koše, atd.) a zásad zdravé výživy mohou pak zůstat příkladným protipólem všech fast foodů, které se snaží nahradit funkci školního stravování (Packová a Strosserová, 2012).

Správný výklad kvality jednotlivých druhů potravin je stanoven podle skupin strážníků ve výživových normách. Hodnoty jsou pak odvozeny od průměrné spotřeby vybraných druhů potravin ve školních jídelnách na strážníka a den v gramech – tzv. spotřební koš, které jsou uvedeny v hodnotách „jak nakoupeno“. Normy jsou součástí vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování i odsouhlasené Ministerstvem zdravotnictví ČR a jsou pro jídelny s jistou tolerancí dané normy povinné dodržovat. Součástí této přílohy jsou také finanční normativy na nákup potravin (Věříšová, 2003).

2.2.2.1. Výživové normy pro školní stravování

Pro běžného člověka je používání nebo orientace v nutričních standardech celkem složité. Setkáváme se proto s převodem výživových doporučených dávek na spotřebu konkrétních potravin nebo jako doporučené dávky potravin. Převod určuje množství potravin, které by měl průměrný člen skupiny zkonzumovat za určité období, aby dodržel výživovou doporučenou dávku. Podobným propočtem můžeme spočítat doporučenou dávku potravin pro jednotlivce i pro určitou skupinu lidí. Konkrétní příklad můžeme nalézt i uplatnit v systému školního stravování (Novák a Buňka, 2005)

Věková skupina strávníků, hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v g na strávníka a den							
	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výrobky	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
3 -6 r. přesnídávka, oběd, svačina	55	10	300	31	110	110	90	10
7 -10 r. oběd	64	10	55	19	85	65	140	10
11 -14 r. oběd	70	10	70	17	90	80	160	10
15 -18 r. oběd	75	10	100	9	100	90	170	10
Celodenní stravování								
3 -6 r.	114	20	450	60	190	180	150	15
7 -10 r.	149	30	250	70	215	170	300	30
11 -14 r.	159	30	300	85	215	210	350	30
15 -18 r.	163	20	300	85	250	240	300	20

Tabulka č. 2: Výživové normy pro školní stravování (Buňka a kol., 2006) - *Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den v gramech, uvedeno v hodnotách "jak nakoupeno".*

Součástí jídel je vždy nápoj a k dosažení správných hodnot vitamínu C je nutné zařazovat do jídelníčku nápoje, kompoty a zeleninové saláty s obsahem vitamínu C. Lakto-ovo-vegetariánskou výživu lze připravovat jen v případě, že s ní souhlasí všichni zákonní zástupci nezletilých strávníků anebo v případě, kdy lze uplatnit podávání jídel na výběr (Věříšová, 2003).

Spotřební koš

Je zákonnou normou pro hodnocení kvality podávané stravy v jednotlivých školních jídelnách, která se sleduje pomocí tzv. spotřebního koše. Vychází ze současně platné legislativy, a to vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, kterou vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví. Spotřební koš je soustava 10 skupin základních živin a jejich doporučená spotřeba na žáka a den (Strosserová, 2007).

Stanovuje, jaké výživové požadavky mají splňovat jídla, která jsou podávána ve školních jídelnách a provozovnách společného stravování. Dodržování Spotřebního koše přibližně zaručí dostatečný příjem všech doporučených živin a pestrosti. Výpočtem spotřebního koše pak jídelna dokumentuje, do jaké míry toto doporučení plní. Spotřební koš se počítá za měsíční období v hodnotách „jak nakoupeno“, takže je do ní zahrnut i přirozený odpad čištěním a dalším zpracováním.

Podle nejnovějších informací může být rozptyl spotřebního koše od 75% do 125% (Strosserová, 2009a).

Při hlídání Spotřebního koše je důležité mít na mysli, že strávníci se nestravují ve školní jídelně po celý den a tak nemohou být zabezpečeny všechny potřebné živiny v optimálním množství. Je spočítáno, že žák základní (ale také střední) školy, který odebírá oběd, jím pokryje 35% doporučené denní dávky. Proto rozhodující vliv na stav výživy dětí bude mít vždy domácí stravování. Přesto pravidelné zabezpečení alespoň části hlavních živin sehrává ve výživě dětí nezanedbatelnou roli (Kotulán a kol, 2005).

Dodržování spotřebního koše pravidelně kontroluje Česká školní inspekce, Krajská hygienická stanice a v některých případech zřizovatel.

Současná platná právní úprava týkající se školního, závodního stravování konkrétně vyhláška MŠMT ČR č. 107/2005 Sb. o školním stravování uvádí, že se rozsahem vztahuje na děti, žáky a studenty a další osoby v rámci hmotného zabezpečení (§ 122 školského zákona), plného přímého zaopatření nebo v rámci preventivní péče (zákon č. 109/2002 Sb., o výkonu ústavní výchovy nebo ochranné výchovy ve školských zařízeních a o preventivně výchovné péči ve školských zařízeních a o změně dalších zákonů). Školní stravování se co do kvality řídí výživovými normami uvedenými v příloze č. 1 této vyhlášky.

Školní věk je citlivé období života dětí a tento věk se dále specifikuje. Povinná školní docházka trvá od 6. roku do konce 15. roku, věkově se děti dělí do dvou základních skupin – děti mladšího školního věku a děti staršího školního věku. Období je pojmenováno podle začlenění dítěte do povinné školní docházky. Fyziologicky se starší školní věk projevuje prvními známkami vývoje druhotných pohlavních znaků.

Mladší školní věk je charakteristický relativně plynulým růstem, z období tzv. první vytáhlosti přechází do období druhé plnosti, protože klidné růstové tempo přispívá k opětnému přibývání podkožní tukové vrstvy, takže tělesné tvary se stávají plnějšími až do tzv. pubertální růstové akcelerace, u dívek mezi 10. - 11. rokem, u chlapců mezi 12. - 13. rokem. V mladším školním věku není ještě významný rozdíl mezi hmotností a výškou chlapců a děvčat, již se ale objevuje celkové tvarové pohlavní rozlišení těla. Proto se toto období nazývá obdobím bisexuálního dětství. Roční přírůstek hmotnosti je 3 - 5,5 kg, výškový přírůstek je cca 6 cm (Jelínková, 2000).

Starší školní věk se většinou počítá od 12. roku života dítěte, vývoj je v tomto období výrazně ovlivněn pubertou. Období pubescence se dělí na 2 fáze:

- *prepuberta* začíná prvními známkami pohlavního dospívání a akcelerací růstu, končí nástupem menarché u dívek a první polucí u chlapců. Období prepuberty u dívek trvá od 11. do 13. roku, u chlapců se vyskytuje o 1 - 2 roky později (Jelínková, 2000).

- *vlastní puberta* její začátek se z časového hlediska prolíná s obdobím konce prepuberty, končí dosažením reprodukční schopnosti, což je u dívek většinou 1 - 2 roky po 1. menstruaci, u chlapců zhruba mezi 13. - 15. rokem. V období staršího školního věku je urychlený růst těla doprovázen změnami v proporcionalitě těla. Objevují se druhotné pohlavní znaky, vzniká vývojová nevyrovnanost mezi chlapci a dívkami, která se vyrovnává po nástupu puberty. Rychlost růstu vrcholí u dívek kolem 12. roku, u chlapců kolem 14. roku. Nárůst hmotnosti má svůj vrchol přibližně půl roku po růstovém vrcholu. U chlapců připadá hmotnostní nárůst na téměř čtyřnásobné zvětšení počtu svalových buněk, u dívek se zvětšuje počet i velikost tukových buněk (Jelínková, 2000)

Věkovou kategorii strážníků upravuje vyhláška č. 107/2005 Sb., ve znění vyhlášky č.107/2008 Sb., která říká, že žákovi je poskytováno školní stravování v době školního vyučování. Rozlišuje věkové skupiny strážníků dle roků: 3 až 6 roků, 7 až 10 roků, 11 až 14 roků a 15 až 18 roků. Pro jednotlivé věkové kategorie jsou stanoveny výživové normy a to na základě přílohy č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v pozdějším znění (Adamec a kol., 2006).

Rozsah služeb

Výdej jídel v doplňkové činnosti (jiným strážníkům než zaměstnancům školy) musí být časově nebo prostorově oddělen od školního stravování a jídla školního stravování krom výjimečných případů se vždy konzumují v jídelně nebo jídelně - výdejně. Výjimkou je první den neplánované nepřítomnosti žáka (nemoci), kdy strava může být vydána do "kastrůlku", což je však třeba upravit ve vnitřním řádu (provozním řádu školní jídelny).

Pro účely této vyhlášky se hlavními jídlý rozumí oběd a večeře, doplňkovými jídlý snídaně, přesnídávka, svačina a druhá večeře. Každé z jídel je strážníkům poskytováno nejvýše jednou denně.

- a) dítě v mateřské škole má právo denně odebrat
 - oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem
 - oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo, nebo oběd a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě
 - hlavní a doplňková jídla s výjimkou druhé večeře, je-li vzděláváno ve třídě s internátním provozem, včetně tekutin v rámci dodržení pitného režimu
- b) žák základní školy a nezletilý žák střední školy a konzervatoře má právo odebrat oběd
- c) zletilému žákovi střední školy, konzervatoře a studentovi vyšší odborné školy lze poskytovat školní stravování v rozsahu uvedeném v předchozím odstavci

- d) nezletilý žák ubytovaný ve školském výchovném a ubytovacím zařízení, osoba v plném přímém zaopatření, nebo osoba, které je poskytována preventivně výchovná péče formou celodenních nebo internátních služeb, má právo denně odebrat
- hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1 s výjimkou druhých večeří, jde-li o nezletilého žáka nebo osobu mladší 15 let
 - hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1, jde-li o nezletilého žáka nebo osobu od dovršení 15 let.

Zletilému žákovi a studentovi vyšší odborné školy ubytovanému ve školském výchovném a ubytovacím zařízení lze poskytovat školní stravování v rozsahu uvedeném v předcházejícím odstavci.

Klienti v zařízení školního stravování

Platná legislativa připouští stravovat v zařízení školního stravování nejen účastníky školního stravování, ale i další osoby nebo skupiny osob. Strávníky je možné rozdělit do několika skupin:

- Skupina 1 – strávníci v režimu školního stravování – děti, žáci a studenti v době jejich pobytu ve škole.
- Skupina 2 – strávníci v režimu závodního stravování – pouze vlastní zaměstnanci právního subjektu, který zařízení školního stravování provozuje.
- Skupina 3 – ostatní strávníci, pravidelně se stravující (zaměstnanci jiných právnických osob a to včetně škol, školských zařízení a obcí jako zřizovatelů)
- Skupina 4 – osoby, které se nestravují v zařízení školního stravování pravidelně, mohou být stravováni v rámci hlavní činnosti za úplatu (§123 školského zákona), která odpovídá nejméně úplným vlastním nákladům poskytovaných jídel (Fürstová, 2013b).

Jídelníček

Jídelníček je výsledkem snahy vyhovět všem normám, zákonům platných ve školním stravování a zároveň plánem práce jídelny na určité období (zpravidla měsíc). Jídelníček sestavuje vedoucí školní jídelny ve spolupráci s vedoucí kuchařkou tak, aby odpovídaly nejen zásadám zdravé výživy, ale také technickým a personálním možnostem daného zařízení. Měly by být pestré, nápadité, moderní a odpovídat výživovým doporučením pro děti (Šulcová, 1999).

Důležitá je zásada plného využití sezónních možností trhu. Vedoucí kuchyně musí dobře znát nabídku poživatin, zejména ovoce a zeleniny, a jejich ceny. Při sestavování jídel je také důležité přihlížet na provozní podmínky pracoviště, technické a strojní vybavení kuchyně, výdejním možnostem, k počtu pracovníků a jejich kvalifikaci, k situaci v zásobování. U sestavování jídelníčku je potřeba dbát na střídání různě kuchařsky upravených pokrmů. Vedle masitých by se měly zařazovat pokrmy, které obsahují rostlinné bílkoviny (nákypy, zeleninová, luštěninová a obilná jídla), jídla doplněná sýrem, tvarohem, mléčnými výrobky. U každého oběda by měla

být doplňkem zeleninová příloha nebo zeleninový salát (vyjma sladkých jídel), ovoce, syrová zelenina. V případě nutné změny jídelníčku, by měl být náhradní pokrm svým energetickým a biologickým obsahem podobný k původně plánovanému jídlu (Hnátek, 1992).

Zajistit, aby jídelníčky ve školních jídelnách byly nutričně vyvážené, jídlo bylo chutné a lákavé pro strávníky, finančně ne moc náročné a v neposlední řadě pracovně zvládnutelné, to je opravdu práce pro zkušeného odborníka. Hlavními úkoly je:

- dodržovat energetickou a biologickou hodnotu stravy (snižování příjmu tuků či spotřebovaného cukru)
- respektovat věkové kategorie stravovaných dětí (mateřské, základní, střední školy)
- zohlednění ročního období a využívání nabídky sezónních potravin
- dbát na různorodost pokrmů ve vztahu ke konzistenci, barevnosti, chuti a technologické úpravě
- dbát na co největší pestrost ve výběru potravin z různých skupin z důvodů zajištění dostatečného přísunu živin, vitamínů a minerálních látek
 - zařazování všech druhů mas – hovězí, netučné vepřové, drůbeží a hlavně rybí
 - pravidelné střídání příloh
 - různé druhy zeleniny
 - neopakovat tutéž potravinu v jednom dni v různé úpravě (Packová, 2010)

V posledních letech je dbáno na to, aby se v systému školního stravování připravovaly pokrmy, které jsou zdravé s dostatečným zastoupením ryb, čerstvého ovoce a zelenin. Pestrost podávané stravy se zlepšuje. Vždy záleží na přístupu jednotlivých pracovníků školních jídelen. Snaha o zlepšení se ne vždy setká s pochopením u strávníků samotných. Doporučení k pestrosti jídelníčku bylo vydáno Ministerstvem zdravotnictví v roce 2004. Není obsaženo v žádné vyhlášce (Ludvík, 2010).

Některé jídelny pro přípravu jídel používají v poměrně velkém objemu různé instantní směsi a polotovary. Ze strany uvědomělejších rodičů je to jedna z nejčastějších výtek vůči školnímu stravování. Jídelny se uchylují k používání těchto produktů jednak proto, že trh nabízí čím dál tím větší nabídku, jednak kvůli snižování stavu personálu, kdy jídelny musejí zajistit přípravu jídel s menším počtem zaměstnanců než dříve (Chlumská, 2009).

Polotovary

Na moderní i klasickou gastronomii jsou kladeny stále větší požadavky v oblasti přípravy pokrmů, hygieny provozu i finální úpravy a stolování. Tento náročný proces je možné úspěšně zvládnout i díky používání vhodných polotovarů. Polotovary, pohodlně připravené pokrmy, průmyslově předpřipravené pokrmy a

potraviny, které ulehčují práci v kuchyni (vyšší stupeň zpracování než základní suroviny). Tato jídla nebo potraviny, příhodné k okamžité konzumaci, jsou ve většině případů zmrazené, konzervované, případně dehydrované, které tudíž před jídlem musí být nějakým způsobem upravené.

Základní rozdělení bychom mohli definovat jako masné (rybí prsty obalované), bezmasé (těsto listové), suché v prášku (polévky), nápoje v prášku (instantní nápoje).

Význam využívání polotovarů má svůj přínos, zejména v úsporách času potřebných na přípravu, pracovních sil, nákladů, rozšiřuje nabídku pokrmů obtížně v běžných kuchyních realizovatelných, podporují kreativitu kuchaře a též pomáhají při složitějších situacích v systému HACCP. Některé kuchyně mají k těmto potravinám a výrobkům neopodstatněnou nedůvěru, zejména proto, že výhodu těchto výrobků ještě neobjevily a nevyzkoušely. Nerozlišují jejich kvalitu a složení vhodné pro strávníky. Polotovary mohou být možností, jak probudit fantazii i inspiraci kuchaře. Používání pohotových potravin ve školním stravování má dlouhou tradici, má své místo i opodstatnění, ale je pořád doprovázeno mýty, způsobené nevědomostí a nedostatkem odborných znalostí. Částečně odrazuje vyšší cena polotovaru, i když v mnoha případech je rozdíl relativní. Využitím pohotových potravin si také pomáháme při lepším plnění spotřebního koše. Jedná se o pohotové potraviny a polotovary, které v běžném provozu vůbec nejsme schopni vyrobit, nebo jsou příliš časově náročné, takže by se za běžných podmínek vůbec nedostaly na jídelníček. Používání polotovarů je dnes běžné, jelikož jsou předem připravené a také nám ulehčují práci. Je dobré si však uvědomit, kdy je používání polotovarů vhodné a ve kterých případech se bez nich obejdeme. Autorka není žádnou zaslepenou propagátorkou používání polotovarů ve školním stravování, stále totiž upřednostňuje přípravu pokrmu z čerstvých surovin, zejména pro děti, ale na druhou stranu nelze před pokrokem zavírat oči a je dobré i o těchto možnostech využívání vědět (Strosserová, 2009b).

Regionální potraviny

Důvodem pro preferenci regionálních potravin je neoddiskutovatelný fakt, že tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky. Čerstvější regionální potraviny mívají proto zpravidla lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti. Důležitá je rovněž skutečnost, že čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím méně je zatíženo životní prostředí při jejich dopravě. Snížení podílu masa v jídelnících a regionální odběr zeleninových výrobků umožňuje stravovacím zařízením velmi podstatně snížit dopady na životní prostředí i zohlednit finanční aspekt (Eagri-Regionální potravina, 2009).

Školní jídelny jsou také jedním z významných odběratelů krajových výrobků. Je to logické - kvalita, operativní zásobování a vzájemná pomoc. Hojně pěstovaná pohanka na Valašsku bude jistě v jídelníčku školních jídel v tomto regionu, stejně

jako dostatek kvalitních ryb na talíři v jižních Čechách anebo čerstvě trhaná jablka z místních sadů na Litoměřicku, která jsou chutnější než ovoce z dovozu (Stará, 2013).

Biopotraviny v ČR

Používání biopotravin ve školních stravovacích zařízeních je v České republice teprve v plenkách. Dle odhadů používá v současné době biopotraviny ve významnějším objemu přibližně 150-300 školek a škol, což představuje cca 1,5–3 % z celkového počtu 10 500 škol v České republice (mateřské, základní a střední školy). Mnohem dále jsou již školy, které se buď zúčastnily některého z pilotních projektů na zavádění biopotravin do škol, či školy alternativního zaměření (zejména školky a školy waldorfské), pro které je používání biopotravin součástí jejich filosofie (Chlumská, 2009).

Biopotraviny nejsou ve školním stravování příliš používány, důvodem nízkého zájmu je jejich vysoká cena. V současné době nejsou poskytovány žádné finanční dotace na jejich nákup (Ludvík, 2010).

U školních jídelen, které biopotraviny zavedly, se však cena obědů zvýšila jen velmi mírně cca o 10%. Nejčastěji jsou používány v biokvalitě obilné produkty, luštěniny a mléčné výrobky. Naopak v nejmenším množství školy odebírají pečivo, maso a masné výrobky a další druhy biopotravin. Důvody zavádění biopotravin ve školách jsou hlavně snahou o zdravější a kvalitnější stravu pro děti. Neméně důležitý je pozitivní vliv na stravovací návyky a zdravý životní styl dětí.

V posledních letech se v České republice uskutečnilo několik projektů, které si kladly za cíl zvýšit osvětu o biopotravinách v této oblasti, realizovat dílčí vzdělávací aktivity či dokonce podpořit a organizovat dodávky biopotravin. Pro příklad jsem vybral následující projekty:

Projekt Biopotraviny do škol

Pilotní projekt Biopotraviny do škol byl největším dosud realizovaným projektem na podporu zavádění biopotravin do školních stravovacích zařízení. Byl realizován v letech 2006-2008 rámci projektu „Sít' informačních center zaměřených na agro-environmentální programy v Jihomoravském kraji a kraji Vysočina“. Cílem pilotního projektu bylo napomoci postupnému zavádění biopotravin školních jídelen identifikací existujících překážek.

Projekt Bio do školek

Projekt Bio do školek byl realizován v průběhu roku 2007. Realizátorem projektu byla PRO-BIO LIGA ochrany spotřebitelů potravin a přátel ekologického zemědělství, zadavatelem projektu Ústav zemědělských a potravinářských informací. Cílem projektu bylo zjistit úskalí zavádění biopotravin do školního stravování, zprostředkovat rozšíření sortimentu biopotravin ve školním jídelníčku a vypracovat návod jak postupovat při zavádění biopotravin do škol (Chlumská, 2009).

2.2.3. Legislativa školního stravování

Školní stravování se řídí přísnými předpisy, které zaručují nejkvalitnější a nejbezpečnější stravování pro děti. Legislativně zajištěno základními předpisy obsaženými ve školském zákoně 561/2004 Sb., Vyhlášce o školním stravování č. 107/2005 Sb., hygienickými předpisy a řadou dalších předpisů jako např. bezpečnost práce. Musí být také vypracován systém kritických bodů, který má mezinárodní označení HACCP. Níže jsou tyto základní předpisy detailněji rozepsány:

Školský zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů (tzv. školský zákon), řeší právní postavení zařízení školního stravování v rámci systému škol a školských zařízení. Mimo jiné stanoví, že v zařízení školního stravování se uskutečňuje stravování dětí, žáků a studentů po dobu jejich pobytu ve škole nebo školském zařízení (Voldřich a kol., 2004a).

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ze dne 25. února 2005. Vyhláška podrobněji specifikuje podmínky organizace školního stravování, provozu zařízení školního stravování a rozsahu poskytovaných služeb. Dále stanovuje výživové normy podle věkových skupin strávníků a rozpětí finančních limitů na nákup potravin. Z přílohy č. 1 této vyhlášky vyplývá i sledování Spotřebního koše, který plněním jednotlivých komodit potravin stanovuje příslušné normy na jeden den a jednoho žáka. Spotřební koš potravin je základním kritériem posuzování pestrosti stravy (MŠMT - vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb., 2013).

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

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

Vyhláška MZ č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění vyhl. č.602/2006 Sb. – udává vyšší nároky především na hygienu při přípravě pokrmů – oddělené stoly pro přípravu masa a zeleniny, plocha pro jednoho zaměstnance, bezdotykové baterie, určuje lhůty pro výdej teplých pokrmů. Novela vyhl. č.602/2006 Sb. byla reakcí na některé rozpory při přejímání evropských směrnic č. 852/2004 v souvislosti se vstupem ČR do EU. Novelizovaná vyhláška je

koncipována v duchu evropské legislativy, která striktně nepřikazuje co a jak dělat, avšak trvá na podávání zdravotně nezávadného pokrmu strážníkovi (Ludvík, 2007).

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

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

Hygienický balíček právních předpisů Evropského společenství

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

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

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

Codex Alimentarius - (potravinářský zákoník)

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

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

HACCP – systém kritických bodů

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

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

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

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

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

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

Systém HACCP udává, jaké prostředky a postupy jsou nezbytné k tomu, aby se předcházelo nebezpečím, která ohrožují zdraví konzumenta ještě předtím, než se mohou projevit. Pro zavádění systému HACCP byl formulován postup, který zahrnuje 7 základních principů:

- provedení analýzy nebezpečí
- stanovení kritických bodů
- stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech
- vymezení systému sledování v kritických bodech
- stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- zavedení ověřovacích postupů
- zavedení evidence a dokumentace (Ludvík, 2005)

Tento systém je nutno aplikovat do celého potravinového řetězce, jelikož každý článek v řetězu musí být schopen se na druhého spolehnout (výrobce, přepravce, dodavatel, atd.). Toto je zohledněno i v současné legislativě, která ukládá povinnost zavádění systému kritických bodů všem provozovatelům potravinářským podnikům a stravovacích služeb (Jechová, 2006).

Referenční hodnoty pro příjem živin DACH

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

2.2.4. Ekonomické aspekty školního stravování

Veřejné školní stravování není postaveno na zisku, tím se odlišuje od běžného výrobního podniku v tržním hospodářství. Náklady jsou tedy jako jedno z nejdůležitějších kritérií a velmi ovlivňují tvorbu cen. Ve školním stravování, jakož i v jiných výrobně-stravovacích odvětvích, se při výrobě užitných hodnot vynakládá živá i zhmotnělá práce.

Hlavním úkolem školního stravování je zabezpečit správnou výživu žáků a zaměstnanců škol v době jejich pobytu ve škole. Rovněž vytváří výživové, hygienické a společenské návyky žáků, kdy strávníci hradí jen část skutečné ceny jídel. Školní zařízení se musí řídit výživovými normami, průměrnou spotřebou potravin a finančními normativy na nákup potravin pro jednotlivé věkové skupiny žactva.

Část ceny jídla, kterou platí rodiče (tedy cena potravin), může být v soukromých školách, které nejsou zařazeny do rejstříku škol a školských zařízení, nastavena v libovolné výši na základě dohody s rodiči. Ve školách zřizovaných obcí,

krajem či státem je cena za potraviny limitována tzv. finančním normativem, který stanovuje vyhláška o školním stravování (Chlumská, 2009).

Finanční normativy na nákup potravin jsou součástí přílohy vyhlášky o školním stravování č. 107/2005 Sb., a to v příloze č. 2. Tyto normativy jsou uvedeny v určitém rozpětí tak, aby školní jídelny si mohly samy stanovit cenu obědů pro žáky, která je rovna ceně nakoupených potravin, podle místních nákupních možností. Stanovená výše finančního normativu musí být taková, aby jídelně umožnila naplnit požadavky na spotřební koš potravin. Určuje také rozpětí, za které školní jídelny musí uvařit oběd (polévku, hlavní jídlo, salát, moučník, nápoj) (Věříšová, 2003).

2.2.4.1. Kalkulace a stanovení ceny stravovací služby

Náklady

Jsou jedním z nejdůležitějších kritérií při posuzování hospodaření a zároveň ovlivňují významně tvorbu cen. Náklady jsou peněžním vyjádřením spotřeby, popř. opotřebení majetku, nakupovaných služeb a vynaložené práce. Evidence nákladů by měla umožnit pohled na náklady zejména z těchto hledisek: druhové členění nákladů, členění nákladů podle účelu, členění nákladů podle místa vzniku, hledisko časové, náklady fixní a variabilní, hledisko kalkulační.

Náklady na zabezpečení stravovací služby je možné z hlediska druhového rozdělit:

- o náklady na potraviny – určuje vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování finančním normativem, který je závazný pro všechny jídelny
- o náklady osobní (mzdy a platy, vzdělávání a zákonné sociální náklady)
- o náklady režijní (energie, ostatní materiál, služby, odpisy apod.) (Fürstová, 2013a)

Příloha č. 2, k vyhlášce 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb. stanovuje finanční limity na nákup potravin. Příloha samozřejmě obsahuje finanční normativy i pro snídaně, přesnídávky, oběd, svačinu, večeři a nápoje pro jednotlivé věkové skupiny. V níže uvedené tabulce jsem však vybral pro větší přehlednost jen finanční normativy u obědů.

Věkové skupiny strážníků	Finanční limity Kč/den/strážník - oběd
Do 6 let	14,00 – 25,00
7-10 let	16,00 – 32,00
11-14 let	19,00 – 34,00
15 a více let	20,00 – 37,00

Tabulka č. 3: Věk a finanční normativy (MŠMT - vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb., 2013)

Do věkových skupin jsou strážníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle uvedené tabulky (MŠMT - vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb., 2013).

Náklady osobní představují mzdy a platy zaměstnanců stravovacího zařízení, jejich další vzdělávání i pracovní pomůcky.

V režijních nákladech tvoří značnou část spotřeba energií, náklady na služby, ostatní materiální náklady a odpisy dlouhodobého hmotného majetku. Přestože výše osobních i ostatních režijních nákladů je stanovena na základě kalkulace, nejedná se o normativní výdaj, ale o náklady, jejichž výši může subjekt ovlivnit efektivním a účelným využíváním disponibilních zdrojů. Vybavenost zařízení školního stravování je jedním z faktorů pro stanovení kapacity zařízení školního stravování. Je proto nezbytně nutné maximální využívání kapacity daného zařízení, kdy dochází ke snižování nákladů na jednotku výkonu (Fürstová, 2013a).

Kalkulace v zařízení školního stravování:

- Stravování klientů – (dětí, žáků, studentů – pravidla jsou stanovena školským zákonem a vyhláškou o školním stravování).
- Stravování zaměstnanců – vlastní zaměstnanci příspěvkové organizace, která zařízení školního stravování provozuje (organizace hradí náklady na závodní stravování ze svých nákladů na hlavní činnost).
- Stravování cizích strážníků - všech, kteří se pravidelně stravují v zařízení školního stravování a nejsou zaměstnanci poskytovatele stravovacích služeb. Je vždy předmětem doplňkové činnosti a úplata za tyto služby musí být nejméně na úrovni úplných vlastních nákladů.

Výnosy

Výnosy jsou v penězích vyjádřeným ekvivalentem za uznané výkony účetní jednotky. Časově i věcně se výnosy nemusí kryt s příjmy, u nichž musí být přímá vazba s výkony. Pro klasifikaci výnosů lze uplatňovat zhruba stejná hlediska jako u nákladů, tj. podle jednotlivých druhů výnosů, primárním hlediskem je však jejich účelový vztah k výkonům.

Úplata za školní stravování

Strážníci v zařízeních školního stravování hradí v souladu s vyhláškou o školním stravování pouze náklady na potraviny. Výše platby je určena výší normativu na potraviny pro každou věkovou kategorii strážníků. Stanovená výše finančního limitu na potraviny podle věkových kategorií strážníků je pro stravovací zařízení závazná. Jedná se o normativní výdaj a představuje nárok strážníka na to, že hodnota potravin v pokrmu je zaručena ve stanoveném limitu. To samozřejmě nelze chápat absolutně, ale v průměru za určité časové období (týden, měsíc). V případě, že zařízení školního stravování poskytuje těmto strážníkům také stravovací služby nad rámec školního stravování, hradí strážník plnou cenu pokrmu stanovenou na úrovni úplných vlastních nákladů.

Příklad – Ve stravovacím zařízení, jehož zřizovatelem je obec, se poskytují stravovací služby dětem mateřské školy a žákům základní školy. Rozsah

stravovacích služeb v MŠ je širší – obsahuje přesnídávku a svačinu. Pokud školní jídelna bude poskytovat svačinku i žákům na 1. Stupni ZŠ, jedná se o službu nad rámce školního stravování a strážník zaplatí za svačinu plnou cenu poskytnuté služby.

Všechny ostatní náklady spojené s výrobou pokrmů nese stát (osobní náklady) a zřizovatel školní jídelny (režijní náklady).

Úplata za závodní stravování

Základní právní úprava stravování zaměstnanců během pracovní směny, které se vztahuje na všechny zaměstnance bez ohledu na právní postavení jejich zaměstnavatele, je obsažena v ustanovení §236 zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce. Statutární orgán příslušné právnické osoby rozhodne, zda umožní nebo poskytne zaměstnancům stravování. V případě, že ano, organizace bude poskytovat svým zaměstnancům závodní stravování a bude postupovat v souladu s příslušným právním předpisem.

Strážník má nárok na zvýhodněnou cenu závodního stravování v případě, že odpracuje 3 hodiny a hradí cenu ve výši limitu na potraviny, která může být snížena o příspěvek z FKSP (fond kultury a sociálních potřeb).

Úplata za stravování cizích strážníků (doplňková činnost)

Stravovací služby pro jiné subjekty (ostatní a cizí strážníci) je vždy u příspěvkových organizací součástí doplňkové činnosti. Doplňkovou činností je myšleno provádění činností mimo svou hlavní činnost stanovenou ve zřizovací listině. Navazuje na hlavní účel příspěvkové organizace, aby mohla lépe, efektivněji a účelněji využívat všechny své hospodářské možnosti (disponibilní zdroje), tj. majetek, kvalifikaci a odbornost svých zaměstnanců. Touto činností si zajišťují další prostředky na zkvalitnění své hlavní činnosti a zároveň efektivně využívají kapacity svěřeného majetku. Tento typ stravování není hrazen z veřejných prostředků ani jej nelze z veřejných rozpočtů dotovat. Výkony doplňkové činnosti se realizují za úplatu, jejíž výše musí pokrýt alespoň úplné vlastní náklady výkony, zpravidla obsahuje zisk. Náklady a výnosy musí být vedeny účetně odděleně od hlavní činnosti. Všechny doplňkové činnosti musí být v souladu se živnostenským zákonem (Fürstová, 2013a).

2.3. Školní stravování v Rakousku

2.3.1. Historie, současnost

Společné stravování ve školách má v České republice dlouholetou tradici. Již mnoho let je časté při spojení celodenní školní výuky s hromadným stravováním žáků. V Rakousku byla péče o studenty tohoto rozsahu v minulosti spíše výjimkou a teprve nyní je na vzestupu (www.enu.at/oekopartnerschaft-noe-suedmaehren, 2013).

V Rakousku školní stravování zahrnuje obědy v celodenních školách případně ve školách s odpolední nabídkou jídel, ale poměrně časté jsou také nabídky školních bufetů, kiosků. V některých školách je organizována též „Jausa“ (svačtinová pauza) a nabízeno i mléko do škol - „školní mléko“. Systém stravování se liší v různých oblastech Rakouska (Mraz a kol., 2005).

Půldenní vyučování nebylo v Rakousku vždy pravidlem. Ke konci 19. století bylo docela obvyklé vyučování dopoledne a odpoledne. Půldenní vyučování bylo nejprve zavedeno ve venkovských oblastech, protože cesta do školy byla často daleká nebo byly děti využívány jako pracovní síla. Teprve ve 20. století se půldenní vyučování stalo pravidlem. Od poloviny 70. let existují v Rakousku školní pokusy s celodenní školou a denní školou, které byly v obou formách zavedeny zákonem v roce 1993 (Bundesministerium für Bildung und Frauen - Ganztagschule - Geschichte, 2006).

Po první světové válce byla pro veřejné stravování hladovějících lidí založena ve Vídni ve 20. století (1919) vídeňská veřejná stravovací společnost (Wiener öffentliche Küchenbetriebsgesellschaft – WÖK) odpovědná za stravování mimo domov a také za školní stravování. Stravování nebylo zamýšleno speciálně pro malé děti a školáky, ale také pro dospělé a penzisty. V roce 1923 bylo vydáno cca 5 milionů porcí, o 7 let později pak 9 milionů porcí. Po druhé světové válce byla dosažena špička se 41,4 miliony porcí. WÖK byla zaměstnanecky, veřejně přátelská pokroková společnost. Zaměstnanci, většinou ženy, obdrželi větší odměnu než zaměstnanci hostinců, stejně tak byly i nepatrné náklady na potraviny přes podporu obcí a spolků Vídně. Poměrně dobře šlo porovnat zaměstnance WÖK s ostatními zaměstnanci různých jídelních spolků. WÖK zaměstnanci se nikdy neúčastnili žádné stávky (Mraz, 2005).

Mittagessen - obědy

Ve školách s celodenní výukou jsou školákům nabízeny obědy. Za poskytování takového stravování je odpovědný dle školského zákona zřizovatel (Bundeskanzleramt Österreich - § 10 PflSchErh-GG, 2011).

Ambiciózní místní orgány, patří sem zejména Vídeň, se aktivně zapojují do vytváření jídelního plánu. Nabídky musí obsahovat standardy výkonnostních limitů, jinak nejsou vůbec akceptovány. Normy standardů byly stanoveny spolkovým zákonem požadavky na zdraví z roku 1998 – BGBl. I Nr. 51/1998: 51. Bundesgesetz: Gesundheitsförderungsgesetz. Ve stravovacích systémech převládá dodávka teplé stravy a zamraženého menu.

Firmy musí splňovat stanovená kritéria města Vídně. Výběr jedné společnosti pak může provést sdružení rodičů ze všech celodenních škol, se kterou se pak uzavře smlouva na dodávky. Tento nový typ výběrového řízení přetrvává od března 2005. Vídeň dále v tomto roce stanovuje povinný minimální podíl 30% biopotravin. Zajímavé je, že po zavedení minimálního podílu biopotravin do jídelníčku, náklady

na jídelní menu oproti minulým letům nevzrostly. Požadavky také stanovují, že denně musí být na výběr z menu masového, vegetariánského a diabetického.

Náklady na jídelní menu na 1. stupni základních škol by mělo být v rozmezí 2,51 – 2,92 Euro, na 2. stupni pak 2,77 – 2,99 Euro.

V seznamu kritérií města Vídně je též stanoveno, že firma se zavazuje k pravidelné péči každého školského zařízení a musí se účastnit pravidelných setkání. Takto to bylo odsouhlaseno i školami. Každé 2-3 měsíce se konají ve Vídni jídelní porady mezi firmou, zástupci města Vídně, školními řediteli, zástupci školních lékařů, zástupci sdružení rodičů a kuchyňským personálem.

Zatímco ve Vídni dodávají firmy hluboce chlazenou stravu, školáci celodenního vyučování z Grazu jsou zásobováni jídlem z centrální kuchyně (Mraz, 2005).

Školní bufet

V mnoha školách jsou nabízeny školní bufety. Školy zadávají nájemní smlouvy na základě vzorové směrnice ministerstva školství, které je možné měnit podle příslušných zemských školních rad. V těchto nájemních smlouvách jsou regulovány prodávané produkty (tak zvaný spotřební koš) (Bundesministerium für Bildung und Frauen, 2007).

Spotřební koš

Měl by obsahovat celozrnný chléb, bílý chléb, pečivo, mléčné nápoje, minerální vody, ovocné šťávy, obložené chleby, jogurty, ovoce podle ročního období, případně také teplé polévky a různé formy müsli. Dále jsou doporučené bioprodukty ekologicky zabaleny. Nabídka by neměla obsahovat potraviny s vysokým obsahem cukrů, tabákové výrobky a ani alkoholické nápoje. Mohlo by se zdát, že tato minimální nabídka není vždy splnitelná, jelikož Ministerstvo školství ve své směrnici věnuje těmto věcem značnou pozornost. V případě že např. na základě přání ze strany školáků, rodičů nebo vedení škol, by tato nabídka bufetu měla být změněna, měla by se teoreticky upravit nájemní smlouva, kde by byla vymezena změna spotřebního koše. Tato možnost by však v praxi neměla být brána příliš v potaz (Mraz, 2005).

Od školní rady ze Salcburku bylo zaznamenáno, že sice podle smlouvy pro školní bufety na zdravou výživu by mělo být vše dodržováno, ale realita není vždy naplněna.

Zdravá svačina – „Gesunde Jause“

Rakousko se od roku 1993 podílí se svou rakouskou sítí podporující zdraví ve školách (Österreichischen Netzwerk gesundheitsfördernder Schulen - ÖNGS) na evropské síti podpora zdraví ve školách – Das Europäische Netzwerk „Gesundheitsfördernde Schulen“. V letech 1993 – 1996 proběhl v Rakousku pilotní projekt na 11ti školách. Od roku 1996 byl tento pilotní projekt oficiálně schválen ministerstvy vzdělávání (BMBWK- Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur-vzdělávání, věda a kultura) a tehdejším ministerstvem pro sociální jistoty a generací (BMSG - Bundesministerium für soziale Sicherheit und Generationen). Hlavními cíli zdraví podporujících škol v Rakousku jsou rozvoje osobních kompetencí žáků v oblasti povědomí o zdraví, soběstačnost, podpora společného řešení problémů ve školách, vytváření zdravého životního stylu, stejně tak jako povědomí o pojmu zdraví, které zahrnuje tělesné, duševní a sociální blaho.

V rámci ÖNGS probíhají ve školách četné výživové projekty, kterých se účastní studenti, učitelé i rodiče. Hlavním projektem je zde projekt „Gesunde Jause“ (zdravá svačina), který by měl zvýšit konzumaci ovoce, zeleniny, bio džusů, celozrnného pečiva, atd. Současně je snaha omezit konzumaci sladkostí a sycených nealkoholických nápojů. Další podporou je např. shrnutí pedagogů ve vyučování, co si mohou žáci na celé škole koupit nebo upozornit na právě probíhající týdenní projektové akce, či zdravou výživu.

Jak ukazují podložené studie, funguje nabídka na základě příslušně smluvních závazků zúčastněných různě. Neexistuje žádné strukturální pojetí svačin, zakládá se na jednotlivých iniciativách. V celodenních školách může sdružení rodičů přibjedenat svačiny při objednávce hlavního jídla.

Náklady na školní svačinu by měly být mezi 1-7,79 Euro. V případě sociálních případů jsou poplatky za jídlo hrazeny plně obcí (Mraz, 2005).

Oběd ve škole je často pro děti jediné teplé jídlo a zásobuje je potřebnou energií a výživovými látkami. Jídlo by nemělo být pouze jen jako příjem živin, ale utváří denní režim a plní sociální funkce. Škola přebírá také v rámci denní péče podstatnou část výživové výchovy. Oběd je tedy jedním z důležitých setkání celého dne (Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, 2007).

Dle odhadů nabízí oběd 23% škol, z toho vyplývá, že v rakouských školách se stravuje denně přibližně jen 17% všech žáků plnících povinnou školní docházku. Příprava pokrmů ve vlastních kuchyních je spíše záležitostí internátních škol. Ostatní školy využívají pokrmy připravované v jiných zařízeních a do škol se dodávají chlazené nebo zmrazené. Chlazené výrobky jsou využívány především v základních školách, zmrazené pak ve školách středních.

Rakousko věnuje v poslední době značnou pozornost školnímu stravování. Ve velkokuchyních jsou zaměstnáváni pracovníci odborně školení v oblasti výživy,

kteří přispívají ke zlepšení stravovacích programů. V posledních deseti letech byly uskutečněny Institutem správné výživy univerzity ve Vídni četná šetření, která lépe rozkrývají celou situaci. Výsledky šetření ukázaly ve většině případů snížený podíl sacharidů a zvýšený podíl tuků. Převaha masových pokrmů přispívá k omezení příjmu sacharidů. Důsledkem je i relativně nízký podíl balastních látek. Doporučeným výživovým dávkám odpovídala průměrná nabídka bílkovin, která tvořila méně než 20% energetického příjmu. Kvalita tuků stejně jako obsah cholesterolu se ukázaly jako další problém obědů nabízených ve školách. Neuspokojivý byl taktéž obsah vitamínu D, vápníku, jódu a železa (Elmadfa, 2005, s. 24-25).

2.3.2. Hospodářské systémy

Realizace zdravého a odpovídajícího stravování dětí závisí na zohlednění faktorů od kuchyňské kapacity (prostor i vybavenost kuchyně), nákladů na personál až po potraviny. Toto je mnohdy kamenem úrazu. Nákup, vaření, doprava a personál představují pádné argumenty při rozhodování z hlediska financí. Hospodářské systémy se v principu rozlišují mezi vlastním a externím hospodářským systémem. Druh hospodářského systému jídelny závisí na individuálních podmínkách školy a zřizovatele školy.

Vlastní hospodářský systém – škola jako provozovatel

Škola provozuje jídelnu za pomoci vlastního personálu a dobrovolníků (žáci, rodiče, atd.). Odpovědnost za řádný provoz zůstává na vedení školy. Škola musí sama zajistit školení i kvalifikaci kuchařského a výdejního personálu odpovídajícími hygienickými předpisy pro stravování.

Externí hospodářský systém – nájemci a dodavatelé jídla

Odpovědnost provozu školní jídelny je otázkou nájemce a dodavatele jídla. Tyto subjekty se ucházejí o školní stravování při školou vypsáném výběrovém řízení, kde jsou stanoveny pravidla pro kvalitativní i kvantitativní požadavky. Zde jsou obsaženy následující požadavky (výživo-fyziologická kvalita, sensorická kvalita, obměna a opakovací rytmus jídel v jídelním lístku, sezónnost a regionalista). Většina požadavků vychází i ze kvalitativních standardů pro školní stravování vydaných německou společností pro výživu (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) nebo doporučení výzkumného institutu pro dětskou výživu (Forschungsinstitut für Kinderernährung). Výběrové řízení může být dále blíže školou specifikováno, co subjekty ještě musejí splnit (výše cen, standardy, služby, apod.) (Nerowski, 2010).

Každý z výše jmenovaných hospodářských systémů má své výhody a nevýhody, které by měly být zhodnoceny v konkrétních případech školního stravování.

2.3.2.1. Stravovací systémy

Strava může být zajišťována různou formou. Podobně jako v Německu existují čtyři systémy, které mají různé nároky na hygienu, prostorové uspořádání, personál a provozní náklady. S každým z těchto systémů je možné zajistit dobrou kvalitu stravování, avšak každý má specifické výkonnostní možnosti i kvalitu jídel.

Požadavky a důsledky různých systémů na hygienu, personál, prostředí, investice a provozní náklady jsou uvedeny v katalogu kritérií pro jednotlivé platformy denního stravování (Nerowski, 2010).

Smíšená kuchyně

Ve smíšené kuchyni jsou čerstvě připravovaná jídla kombinována s předpřipravenými jídly (polotovary) přímo v místě. Příslušný podíl však závisí na struktuře a personálu. Polotovary mohou mít rozdílné stupně připravenosti, kde jsou velké rozdíly na jednotlivé procesy přípravy (plánování, nákup, skladování, předpříprava, dokončení, servírování, udržení teploty, výdaje, odpady). Nároky stoupají s větším podílem čerstvě připravovaného zboží. Smíšená kuchyně tedy klade velké nároky na hygienu a personál. Obecně se nechá docílit velmi dobré kvality jídla za předpokladu odpovídajícího zaškolení personálu. Zákony stanoví vlastní provozní opatření k dosažení bezpečné kvality, o které se zasazuje HACCP koncept. Kritické body jako výdejní teplota, udržovací teplota nebo chlazení jídel vyžadují zvýšenou pozornost z hlediska zamezení kvalitativních škod (kontrola teploty u zchlazeného i zmraženého zboží při manipulaci).

Zvýšení stupně rozdílnosti při přípravě potravin předpokládá zvýšené odborné kvalifikace personálu. Pro bezproblémový chod kuchyně (od plánování až po likvidaci odpadů), musí být personál pravidelně vyškolen. Personál musí být motivován k vytváření zdravotně nezávadných pokrmů a dodržování patřičné kvality.

Smíšený systém představuje dobrou alternativu čerstvé stravy. Čím více však škola používá čerstvých potravin, tím více musí dávat pozor na hygienu. Zvyšují se nároky na vstupní kontrolu zboží, skladování a přípravu, které tím zvyšují potřebu možnosti skladování a pracovního prostoru. Bez odborné i pomocné síly nejsou pracovní procesy zvládnutelné. Jsou-li tyto faktory dostatečně zajištěny, může být tento systém bez potíží použit.

Cook & Chill (Uvař & zchlad')

Princip přípravy spočívá v tom, že jídlo je předvařeno a poté ihned zchlazeno na teplotu 3°C. Poté je naporcováno nebo v celých dávkách chlazeno a uskladněno v chladném prostředí (0-3 °C). To může být již zajištěno ve školní centrální kuchyni, je to však spojeno s enormním nákladem na skladování a personál. Obvyklé jsou proto dodávky hotových jídel profesionálním, externím dodavatelem tak, že jídla musí být do přípravy pouze chlazená při krátkém meziskladování.

Pokud budou jídla ve škole samostatně vyráběna, platí přísné hygienické požadavky pro přípravu a skladování. Obzvláště se musí dávat velký pozor při zchlazení po uvaření. Jídlo musí být zchlazeno během 90 minut na teploty 2°C až – 4°C kvůli zamezení rozšíření velkého počtu patogenních bakterií. Do opětovného zahřátí by se jídlo pak nemělo skladovat déle jak 3-5 dnů. Znečištění potravin je přes správné pracovní postupy a pravidelné kontroly naprosto vyloučeno.

Jsou-li potraviny od poskytovatele dodány, je potřeba si uvědomit, že jídla mají být ohřátá krátce před výdejem a nikoliv dlouho vařena, kvůli zamezení rozšíření bakterií. Do doby ohřátí musí být stále dodržena teplota skladování. Stoupne-li teplota při skladování na 5-10°C, musí být jídlo během 12ti hodin spotřebováno. Stoupne-li teplota na více než 12°C, tak nesmí být jídlo již použito. Vzhledem k těmto skutečnostem je důležité vybrat si odpovídajícího dodavatele.

Při vlastní výrobě jídla musí být personál odborně značně kvalifikován. Zaměstnanci musí být pravidelně školeni, dle zákonných požadavků o zajištění bezpečnosti kvality a o dodržování systému HACCP. Jsou-li jídla dodávána a pouze ohřívána, připadají na spolupracovníky procesy objednání, ohřívání, porcování/vydávání a likvidace odpadů. Není zde tedy nutný žádný odborný personál, platí zde podobné podmínky jako u mraženého systému. Hygienické riziko je zde značně malé.

Budou-li jídla dle popisu výše náležitě produkována, nechají se docílit dobré kvalitativní výsledky, pokud má ovšem personál odpovídající kvalifikaci a s ohledem na potravní-technologické postupy. Přes četný počet procesních úrovní se odvíjí výše rizika. Ohřívání nesmí přesáhnout 30 minut, do této doby musí být jídla zahřátá na 70°C. Bude-li zboží dodáno v mraženém, nepoškozeném stavu, je hygienické riziko malé.

Mražený systém

Dodávané mražené jídlo může být dodáváno jednotlivě s různou variabilitou velikosti porce nebo jako celé menu. Jídlo musí být k vydání ohřáto a případně rozporcováno. Jídlo pochází z profesionálních kuchyní s vysokým hygienickým standardem. Producent podléhá přísným potravinářským kontrolám a disponuje zákonem stanoveným HACCP systémem. Chladicí řetězec nesmí být od výrobce do konečné úpravy výdeje přerušen. Po ohřátí musí být jídlo plynule vydáváno a zabráněno sekundárnímu znečištění. Pouze v tomto kroku by mohlo dojít k ohrožení kvality.

U využívání tohoto systému nejsou kladeny velké nároky na odbornost personálu a výhodou je také nenáročnost nutných investic při vytváření menu.

Vychází z toho, že výrobce jídel po výrobě zmrazí jídlo na -18°C a teplota by neměla být rozdílná ani během transportu. Při dodávce jídel se provádí kontrola teplot. Škola musí z její strany pak zajistit, že se nepřeruší zmrazovací proces až do přípravy. Podle balícího materiálu následuje ohřívání (cca 150°C) v konvektometru nebo vodní lázni (90-100°C) a následuje samotný výdej při 65°C. Recepty jsou koncipovány tak, aby při finálním výdeji měly odpovídající výživové látky, vitamíny i chuť, jako u čerstvě vařeného pokrmu. Výhodou systému je, že ohřívání po porcích pomaleji zamezuje ztracení teploty. Jde o bezproblémový výdej produktů s

přiměřenou přípravou, která je pravděpodobně jako nejbezpečnější hygienickou možností pro školní stravování.

Teplá strava – Warmverpflegung

Jídla jsou dovážena od externího dodavatele již zcela hotová. Jsou dodávána v termoboxech hned po zhotovení v horkém (u teplého) či ve studeném stavu (salát, dezert), a to buď po talířových porcích, nebo ve várnících (větší množství). Termoboxy jsou vyrobeny z umělé izolační hmoty tak, aby optimálně zajistily udržení teploty u obou typů jídel i při transportu. Umějí zadržet vnitřní teplotu od času naplnění boxu (70°C) až po vydání jídla. Pokud budou převáženy podle pravidel v čistých boxech, nemůže dojít k žádnému hygienickému nebezpečí. Udržení teploty je úspěšné pouze tehdy, pokud je jídlo hned po uvaření v horkém stavu vloženo do předehřátého přepravního boxu. Výdejní teplota je pak 65°C. Studená jídla by měla mít teplotu 8-10°C a měla by být překontrolována.

Kroky procesu objednávky, odebírání/kontrola jídel, porcování/výdej a likvidace odpadů nevyžaduje žádné odborné kvalifikace personálu, dostačují znalosti hospodaření v domácnosti.

Jsou-li dodržovány odpovídající výše uvedené teploty a jsou-li potraviny odpovídajícím způsobem připravovány, nemůže dojít k žádnému hygienickému nebezpečí. Pokud vycházíme z bezproblémového dodání výrobku a správného skladování (např. chlazení salátu až do vydání) je úroveň hygienického rizika velmi malá (Nerowski, 2010).

Shrnutí

Školy mohou podle výše zmíněných možností docílit optimálního výsledku při zajišťování stravování, pokud dodrží vyžadovaná hygienická pravidla. Přesto je potřeba dbát na to, že čím více je potravin v celém procesu stravování, a čím je delší odstup mezi zhotovením a konzumací, tím jsou vyšší nároky na hygienu. Při správně vyškoleném personálu a dobré funkci HACCP konceptu by škola neměla mít překážky v rozhodnutí pro smíšenou kuchyni (Nerowski, 2010).

2.3.3. Kvalita a rozsah školního stravování

Standardy kvality školního stravování obsahově zajišťují mimo pedagogických, kulturních a školně organizačních rámcových podmínek rovněž i její kvalitu. Standardy kvality jsou platné jak pro obědy, tak i pro ostatní stravování v průběhu dne. V Německu musí dle rozhodnutí kulturně-ministerské konference být nabízen teplý oběd v každé celodenní škole. Požadavky na teplé obědy obsahují jak druh, tak i množství zařazovaných potravin. Standardy pro přísun živin teplého oběda i ostatního stravování jsou zařazeny do následujících potravinových skupin:

nápoje, obecně obiloviny, brambory (u oběda), ovoce a zelenina, mléko a mléčné produkty, maso a uzeniny, mořské ryby, tuky/oleje, koření/případy, sladkosti, pikantní svačiny, bio-potraviny.

Možné podoby ostatního stravování jsou školní snídaně, jídelna, kiosky a automaty. Požadavky na ostatní stravování jsou obzvláště důležité, jelikož pomáhají pokrýt denní dávku živin (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V, 2007).

Minimální standard na základě optimálního začlenění určitých potravin

Teplá strava významně přispívá ke splnění každodenní potřeby živin. Polední jídlo musí obsahovat hlavní chod a denní nabídku čerstvého ovoce a zeleniny. Ovocný dezert (např. čerstvé ovoce, ovocný salát, převažuje z čerstvého ovoce) je k dispozici denně. V ideálním případě je nabídka doplněna o zeleninový bar. Výběr a kombinace jídel jsou založeny na aktuálních výživových doporučeních (DACH). Současně jsou zohledněny aspekty trvalé udržitelnosti a ochrana životního prostředí.

Polední jídlo založená na DACH – referenční hodnoty pro příjem živin

Výživové standardy vycházející z referenčních hodnot DACH, které odpovídají přísunu živin věkovým skupinám žáků. Standardy pevně stanoví, kolik energie, výživových látek (cukry, tuky, bílkoviny, vybrané vitamíny a minerální látky), vlákniny by mělo být obědem dodáno. Odhaduje se, že obědem je dodáno asi 25% denního přísunu energie. Předpokladem je, dodat co nejvíce živin při obědě, především vitamínů více jak 25%. Jídelní lístek musí být navržen odpovídajícím způsobem tak, aby splnil týdenní průměr standardních energetických hodnot, vlákniny a vybraných živin. Se začleněním referenčních hodnot DACH do jídelního lístku pomáhá v praxi koncepce optimálního složení stravy (optimiX) dortmundského institutu pro dětskou výživu (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V, 2013).

optimiX – optimální složení stravy

Je výživový koncept, který byl vyvinut výzkumným institutem pro dětskou výživu v Dortmundu (Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund) a je využíván také rakouským ministerstvem zdravotnictví. Koncept popisuje optimální výživu dětí a mladistvých dle posledních vědeckých poznatků a také vychází z DACH referenčních výživových hodnot. U této stravy je brán ohled na všechny výživové látky, které jsou nutné pro dětský růst, rozvoj a zdraví. optimiX se hodí pro malé děti, školní děti a mladistvé (1-18let) a může být využit také v společných stravovacích zařízeních (např. školkách).

Hlavními kritérii pro optimiX jsou doporučení přísunu živin (vitamíny, bílkoviny, tuky), prevence proti nemocem způsobené stravou (obezita, cukrovka), správný výběr potravin, oblíbená jídla (hranolky, sladkosti, fast food) a jídelní zvyky (kdy a co jíst).

Podle optimiXu existují 3 jednoduchá pravidla pro výběr potravy:

- Hojně – (78%) nápoje a rostlinné potraviny
- Přiměřeně – (17%) živočišné potraviny
- Málo – (5%) sladkosti a tučné potraviny

Doporučeny jsou potraviny s vysokým obsahem vitamínů a minerálních látek. Tyto potraviny by měly pokrýt asi 90% průměrného energetického obsahu a zbylých 10% energie může být ve formě sladkostí. Obilniny, obilné produkty (chléb, nudle, rýže), brambory, zeleniny, luštěnin a ovoce jsou uprostřed denního příjmu stravy. Rostlinné potraviny se doplňují nízkotučným mlékem/mléčnými produkty, rybami, nízkotučným masem, nízkotučnými masovými výrobky (salám) a vejci.

Množství potravin podle věku ukazuje následující tabulka. Hodnoty jsou průměrné hodnoty, které slouží pouze pro orientaci, neboť energetická potřeba může být pro každé dítě rozdílná.

Doporučené množství potravin pro děti						
>90% celkové energie		1 rok	2-3 let	4-6 let	7-9 let	10-12 let
Hojně						
Nápoje	ml/den	600	700	800	900	1000
Zelenina	g/den	120	150	200	220	250
Ovoce	g/den	120	150	200	220	250
Brambory, nudle, rýže	g/den	120	140	180	220	270
Chleba, obilné vločky	g/den	80	120	170	200	250
Přiměřeně						
Mléko, ml. Produkty	ml/g/den	300	330	350	400	420
Maso, uzeniny	g/den	30	35	40	50	60
Vejce	g/týden	1-2	1-2	2	2	2-3
Ryby	g/týden	25	35	50	75	90
Málo						
Olej, máslo	g/den	15	20	25	30	35
<10% celkové energie						
Opatrně						
Na cukry bohaté sladkosti	g/den	25	30	40	50	60
Na tuky a cukr bohaté sladkosti	g/den	5	5	10	10	15

Tabulka č. 4: Množství potravin pro děti dle optimiXu (Zotter, 2008)

V optimiXu neexistuje zákaz, množství potravin by mělo být však omezeno. Na tuky a cukry bohaté sladké výrobky by neměly tvořit více jak 10% celkového příjmu energie. Pro děti 4-6 let, které průměrně potřebují 1450 kcal, to znamená 150 kcal ve formě sladkostí.

optimiX doporučuje i jak často by měly děti jíst. Dle doporučení je to 5x denně jídlo, za předpokladu využití všech tří pravidel optimiXu „hojně-přiměřeně-málo“. Pokud děti jedí méně a častěji nemůže dojít k situaci, kdy mají mezi jídly takový hlad, že jedí více než je potřeba, a tím může dojít k nadváze (Zotter, 2008).

Jídelní lístek

Jídelní lístek se vytváří pestrý a přizpůsobuje se pro potřeby jednotlivých věkových skupin. Je vytvořen jeden vzorový jídelní lístek s minimálně 4 týdenním cyklem jídel (jídla se neopakují). Podle potřeb je do denního menu nabídnuto minimálně jedno vepřové menu nebo jedno vegetariánské menu. Dvouchodé menu jsou nabízena 2 týdně s polévkou, 3x týdně s dezertem.

Jídelní lístek by měl být složen takto:

Hlavní jídlo by mělo být nabízeno z jídel masových, zeleninových, těstovin, sladkého jídla a ryb. Dále vhodně zvolené množství příloh, zeleniny, salátů nebo kompotů. Minimálně jednou týdně je nabízeno jako dezert ovoce a mléčné produkty. Sezónní potraviny jsou plánovány tak, aby děti zažívaly jednotlivá roční období i na talíři. Měly by být obecně začleněny regionální, sezónní a ekologické výrobky. Oběd by měl pokrýt 25-30% doporučeného množství energie. Jídelní lístky musí plnit vedle kalorických hodnot také hodnoty bílkovin, tuku a sacharidů v každém jídle. Evropské nařízení 2003/89 deklaruje pak i množství alergenů. Pro děti a mladistvé s alergiemi (alergie na kuřecí, bezlepková dieta) musí být umožněn alternativní způsob stravování (ohřátí jídla z domova, zajištění jídel mimo hlavní kuchyni).

Důležité pro dětskou výživu je začlenění vysoce hodnotných čerstvých potravin a omezování umělých barviv i dochucovadel. Množství čerstvých surovin pocházejících z ekologického zemědělství musí být minimálně 20%. Pokud jsou použity bio-výrobky, dodavatel jídla je povinen předkládat certifikaci podle Austria Bio nebo podobně akreditovaného institutu (Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, 2007).

Bio ve školách v Rakousku

V rakouských školách je používání biopotravin povinné (v objemu 30–50 %). Ve Vídni je denně připraveno 38 000 bio-obědů pro děti v mateřských školách a přibližně 20 000 bio-obědů pro školáky. Veřejné stravování je pro rakouské ekologické zemědělce druhým nejvýznamnějším odbytištěm (Chlumská, 2009).

Vídeň je rozdílná oproti ostatním spolkovým zemím, jelikož samostatně podněcuje používání biologických potravin ve školách. Od roku 2005 musí každá celodenní škola využívat minimálně 30% biopotravin ve školních jídelnách. V mateřských školách je nabídka bio produktů ještě výš už 43% (Mraz a kol., 2005).

Požadavky na ostatní systémy stravování (školní snídaně, bufety, automaty, kafetérie)

Doplňkovou formou hlavního oběda jsou v celodenních školách ostatní systémy stravování, jako jsou školní snídaně, bufety, automaty, kafetérie. Tento systém má naprosto odlišný význam od poledního jídla, neboť funguje na doplňkové bázi. Výběr potravin pro občerstvení je obzvláště důležitý, protože vhodnou nabídkou sortimentu přispívá k pokrytí denní výživové potřeby žáků, stejně tak může

zabraňovat nevhodným sortimentem spotřebě nadměrného příjmu energie. Nabídka nepředstavuje konkurenci pro polední jídlo. Školní bufety by měly mít po dobu vydávání poledního jídla zavřeno. Není-li nabízeno polední jídlo, školní bufet může být otevřen i na obědy, pokud dodrží odpovídající vydatné potraviny, jako jsou celozrnné pizzy, těstovinové saláty z čerstvé zeleniny či celozrnné vafle (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V, 2013).

Rakouské ministerstvo zdravotnictví vydalo směrnici pro bufety, kde je doporučení, co by mělo být školákům nabízeno z hlediska správné a zdravé výživy (viz. Kapitola 2.3.4 Legislativa).

2.3.4. Legislativa školního stravování

Zákony požadují po všech, kdo produkují potraviny rozsáhlé opatření týkající se ochrany zdraví strávníků. Vydávaná jídla musí být hygienicky nezávadná. Jídelní nabídka musí dodržovat zákonné požadavky. Jak pro výrobce, tak i pro distributora jídel platí, že by měl mít personál s odpovídající kvalifikací. V rámci EU a oblasti hygieny potravin platí evropská nařízení, která jsou základem pro poskytování nezávadných potravin a k ochraně veřejného zdraví.

Evropská nařízení

Nařízení Evropského parlamentu a Rady číslo 178/2002- všeobecný zákon o potravinách (viz. Kapitola 2.2.3).

Hygienický balíček - Nařízení Evropského parlamentu a Rady číslo 853/2004 o hygieně potravin, 853/2004 se specifickými hygienickými předpisy pro potraviny živočišného původu, 854/2004 – dohled u výrobků živočišného původu určené k lidské spotřebě (viz. Kapitola 2.2.3).

Codex Alimentarius – potravinářský zákoník (viz. Kapitola 2.2.3).

Národní zákony

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) – zákon o potravinách a krmivech. Tento zákon nemůže být používán bez závazného evropského nařízení č. 178/2002

Infektionsschutzgesetz (IfSG) – zákon o ochraně infekce – prevence a tlumení infekčních onemocnění u lidí.

Produkthaftungsgesetz – zákon o odpovědnosti za výrobek.

V tomto rámci musí být kromě jiného splněny i následující předpisy:

Implementace HACCP – systému kritických bodů (viz. Kapitola 2.2.3)

Umsetzung der Leitlinien zu guten Hygienepraxis – Směrnice pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP. Uvádí příklady základních otázek prostorového a technického vybavení, obsahují důležité oblasti hygienické praxe, vzory analýz rizik a procesní schéma pro vytvoření vlastního kontrolního systému postaveného na HACCP. Kromě těchto vzorů směrnice obsahuje veškeré potřebné dokumenty, které jsou předkládány jako podklady při případné potravinové kontrole (Bundesministerium für Gesundheit, *Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen*, 2007).

Využití příslušných DIN norem (Deutsches Institut für Normung e.V.) – např. 105085 – teploty pro potraviny, 10526 - zpětné zkoušky potravin, 10524 – pracovní oděv, 10514 – hygienické školení (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., 2007).

Směrnice pro školní bufety

Cílem této směrnice je optimalizovat spotřební koš ve školních bufetech, nápojových i jídelních automatech. Smyslem je prevence a zdravější výběr. Nabídka bere v potaz vedle výživo-psychologických a zdravých potravinových kritérií také čerstvé, pestré a ekologické aspekty (jako sezónnosti a regionalitu), a rovněž oblíbenost školáků. Základním aspektem akceptovatelnosti a zvýšení atraktivity nabídky je příslušná prezentace. Nabídka se zdravou stravou musí být pro školáky zajímavá a dostatečně viditelná (vtipné plakáty, výloha), touto strategií bude utlumována poptávka po tučných, slaných a sladkých výrobcích. Předepsanou směrnici se musí řídit jako minimálním standardem všichni provozovatelé školních bufetů. Základ tvoří rakouská výživová pyramida, která poskytuje jednoduchým znázorněním pomoc při vytváření zdravé nabídky. Obsahuje následující sortiment: nápoje, pečivo, obložené chleby, zeleninu, ovoce, mléčné produkty, moučníky, sladkosti, pikantní a teplé občerstvení (Bundesministerium für Gesundheit, 2011).

2.4. Školní stravování v Evropě

Propracovaným systémem školního stravování může být Česká republika pro mnohé země, které službu školního stravování rodičům a školou povinným dětem nenabízí buď vůbec, případně nabízí pouze v některých regionech, vzorem (www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolního-stravovani-v-ceske-republice?source=rss [online], 2014).

Systém školního stravování patří k tomu dobrému, co jsme zdědili z dob minulých. Síť jídelen pro školní děti a rozsah stravování v mateřských, základních i středních školách nám závidí řada zemí.

Většina západních zemí o rozvoj společného stravování teprve usiluje. Některé z nich se potýkaly nebo stále potýkají s tím, že se jejich školní jídelny v mnohém podobají spíše fast-foodu. Nabízejí smažené a tučné pokrmy doprovázené nejčastěji hranolkou, kečupem a majonézou, běžně jsou k dispozici školní automaty s

kolou a sladkostmi. Není divu, že tyto země bojují s obrovským počtem obézních dětských pacientů (Chlumská, 2009).

Inspirací může být také pro některé země, ve kterých sice systém školního stravování funguje, v nabídce je ale pouze polévka nebo svačina v takzvaných lounch boxech. Například v Itálii či Holandsku se žáci stravují většinou doma, systém školních jídelen nahrazují bufety. V Rakousku a Německu má vlastní jídelny pouze kolem 20 % škol, ve většině vyspělých zemí jako jsou Velká Británie, Norsko, USA, Španělsko, Portugalsko a státy Beneluxu celostátní systém školního stravování chybí (www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolniho-stravovani-v-ceske-republice?source=rss [online], 2014).

2.4.1. Německo

Německo nemá školní stravování jednotně upraveno právními předpisy. Zajištění stravování dětí a žáků je řešeno v jednotlivých oblastech nebo i v jednotlivých školách odlišným způsobem. V mnoha případech se rodiče přímo podílejí na školním stravování, a to nejen svých dětí (Zukalová, 2012, s. 36). Z historie je známé, že školní stravování bylo pro školy bývalého východního Německa pevnou součástí výchovy ke zdravému způsobu života. V západním Německu nebylo vaření ve školních jídelnách rozšířené, neboť neexistovalo mnoho škol s celodenní výukou. Děti končily pátou hodinou a o oběd se postarali rodiče doma. Až v posledních deseti letech, kdy škol s celodenní výukou po zavedení osmiletých gymnázií přibývá, se začíná řešit i stravování ve školách, jelikož děti tráví ve škole více času.

Ve spolkově organizovaném školním systému leží odpovědnost za školní stravování na spolkových zemích. Konkrétně spadá do odpovědnosti zřizovatelů škol, kteří se musejí podílet i na nákladech. Ministerstvo pro vzdělávání je odpovědné pouze za „studijní“ záležitosti (učební plány, zkoušky, personál). Pravidla pro školní stravování má malý počet spolkových zemí. Ta se týká zejména toho, že škola s celodenním vyučováním má nabízet teplý oběd. Tato povinnost nabízet oběd vychází z rozhodnutí z 2.1.2004 (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2007, s. 12). Celkově je doplňkové školní stravování ve spolkových zemích velmi rozdílné. Ve vztahu ke školním kioskům a automatům používají země rozdílné právní usnesení. Mnoho spolkových zemí poskytuje školám odpovídající doporučení a průvodce (Nölting a kol., 2009).

Školy mohou vybírat mezi různými systémy stravování:

- *Smíšená kuchyně* – jídla jsou připravována v místní kuchyni z čerstvých surovin i polotovarů. Vedení kuchyně musí být odborně kvalifikované. Smíšená kuchyně vyžaduje denní přípravu jídla přímo v místě. Zde jsou investiční i provozní náklady obzvláště veliké (zaměstnanci, energie).
- *Cook & Chill* – jídla jsou dovážena chlazená a jsou od profesionálního poskytovatele stravy nebo centrální kuchyně. Místní pracovníci školní jídelny již zajistí jen ohřev a distribuci.

- *Zmražený systém* – jídla jsou dodávána zmražená od profesionálního poskytovatele stravy. Místní pracovníci školní jídelny zajistí finální přípravu a distribuci.
- *Teplé stravování* – jídla jsou dodávána teplá od cateringové firmy, která zajišťuje i distribuci v jídelně.

Každý z výše uvedených systémů má své pro i proti. V potaz jsou brány finanční náklady, kvalita, personální stránka věci a flexibilita. V celodenních školách dominuje však systém teplého stravování (cca 60%) následován smíšenou kuchyní (cca 20%) (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2007).

Kvalita školního stravování je začleněna v standardech kvality DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), které musí být dodržovány. Další jsou rámcové podmínky pro sestavování jídelního lístku, dodržování teplot jídel, senzorické kvality a hygieny, které jsou rozhodující pro kvalitu školního stravování. Pro přezkoušení těchto kritérií předkládá DGE kontrolní list. Dále vychází zdravotní požadavky jídla na přísunu výživových látek na bázi DACH referenčních hodnot.

Průměrnou cenu za jídlo nabízí naprostá většina celodenních škol mezi 2,00 – 3,00 €. Větší část ceny platí rodiče a u dětí ze špatných sociálních poměrů je hrazeno danou spolkovou zemí. V posledních letech bylo v Německu školní stravování s teplým obědem značně budováno a i nadále bude. Na základě komplexních struktur, různých systémových nařízení a mnohočetných aktérů s opravdu rozdílnými zájmy, je organizace školního stravování velmi náročná. Zřizovatelé školních jídelen si přejí finančně výhodné řešení, rodiče by chtěli zdravou, kvalitní stravu, žáci chtějí chutnou nabídku a příjemnou atmosféru (Nölting a kol., 2009).

2.4.2. Maďarsko

V Maďarsku školním dětem nejsou poskytovány obědy ve školních jídelnách našeho typu. Žáci však mají možnost využít v průběhu celého dne široké nabídky školních bufetů. Ty poskytují pečivo, ovoce, zeleninu, mléko a mléčné výrobky, nápoje, atd. Nabízení sortiment musí odpovídat výživovým požadavkům a zajistit možnost racionální volby pokrmů a nápojů. V roce 2005 vydal Státní ústav pro potravinářské a výživové vědy spolu s ministerstvem zdravotnictví Maďarské republiky směrnice o sortimentu pokrmů a potravin, které byly distribuovány vyhláškou č. OM 32/2005. Dle posledních průzkumů (2008) doznaly nabídky bufetů řadu pozitivních změn, ale stále se objevují i energeticky bohaté a nutričně nevhodné potraviny. Odpovědné orgány Maďarské republiky opět přistupují k revizi dosavadních směrnic s cílem zajistit, aby se bufety staly součástí školního prostředí podporující zdravý vývoj a správné výživové návyky žáků (Šulcová, 2010).

2.4.3. Francie

Velice podobný systém školních jídelen jako má Česká republika, má například Francie. Tamní ministerstvo vzdělávání vydává metodiku složení jídel, cenové relace a posílá peníze na mzdy. Provoz financují místní úřady. Školní

stravování tam nabízí kolem 80 % škol (www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolniho-stravovani-v-ceske-republice?source=rss [online], 2014).

Výživová politika pro školy je obsažena v Dekretu (Vyhlášce) z roku 2001 – *Restauration Scolaire*. V tomto dekretu jsou popsány nejprve významy stravování a studie týkající se výživové kvality v jednotlivých porovnatelných odvětvích, včetně zákonných standardů. Tyto standardy se vztahují mimo jiné na konkrétní množství vápníku, železa a bílkovin, aby mohly být prakticky všechny v jídlech spočitatelné. Kromě toho je zde pravidlo „5x za den ovoce a zelenina“, alespoň 1 krajíc chleba k obědu, neomezené množství vody a 2x za týden ryba. Oproti Německu je vyžadováno denně maso nebo ryby, kvůli velkým hodnotám bílkovin. Fritovaná jídla by měla být pokud možno na jídelníčku pouze zřídka. Limonády jsou ve školách zcela zakázány. Dekret požaduje vysokou kvalitu personálu stravovacího zařízení, zejména na vzdělávání ve vztahu k výživovým-psychosociálním požadavkům stravování dětí a mládeže, tak jako na hygienu, zejména HACCP. Na rozdíl od jiných zemí se odlišuje aspektem „radosti“ při jídle mimo domov, kdy potraviny by měly být co nejméně zpracovány, atraktivně nazdobeny a s různorodostí ve výběru. Spojení s výživovou výchovou dětí je úkolem školy, kde je kladen důraz na výcvik smyslů. Ke zlepšení intenzity existuje od ministerstva příručka pro studenty a rodiče, které může poskytovat určitá doporučení v rámci dne. To platí především při přípravě zdravé snídaně a svačiny (Arens-Azevedo, 2006).

2.4.4. Velká Británie a Skotsko

Na základě alarmujících počtů dětí s nadváhou se Velká Británie v poslední době začala více zaměřovat na školní stravování. Opatření se týká detailních závazných standardů, které jsou distribuovány prostřednictvím ministerstva. Informace jsou předávány rodičům, šířeny reklamou na pozvání na oběd, školou a při školeních pro poskytovatele stravování. V roce 2006 proběhla velká celoplošná studie, která měla mimo jiné zmapovat, jestli se kvalita školního stravování zlepšila, jaké kroky je třeba z hlediska zlepšení ještě provést a jestli bylo stravování promítnuto do školní výchovy. Obědy jsou zpoplatněny a stojí kolem cca 1,75 £. Pro sociálně slabší rodiny existuje celá řada možností, jak získat pro děti oběd zdarma.

Standardy byly zavedeny v roce 2001 a zavedení zdravější stravy je finančně značně podporováno. Finanční podpora by měla i nadále pokračovat (od roku 2007 bylo vydáno dalších 204 milionů £). Při kontrolách kvality se ministerstva zaměřují na energie, tuky, bílkoviny, vápník, železo a vitamín C. Žáci obdrží pomůcku, které jídlo by si měli vybrat. Tímto by měl být zohledněn jídelní trend (Arens-Azevedo, 2006).

Ve *Skotsku* existují velmi podrobné standardy, které vyžadují pečlivé kalkulace prakticky všech potravin. Ve standardech jsou zřetelně popsány cíle jako: dosažení delšího a zdravějšího života, lepší využití duševního a fyzického potenciálu dětí (Anglické a skotské normy podle doporučení Caroline Walker) (Arens-Azevedo, 2006).

2.4.5. Portugalsko a Španělsko

Portugalsko startuje od začátku roku 2006 s kampaní, která se nenachází, co se týká personálu v žádné jiné zemi. Každá škola dostane na svou stranu zdravotní asistentku, která ve školách u obědů poradí a nabídku automatů kriticky kontroluje. Ministerstvo pro výchovu a Ministerstvo zdravotnictví mají společně vydat rámcová kritéria, kde by například oběd měl obsahovat maximálně 250kcal, max. 15g cukru, 7g tuku a málo solený. Rámcová kritéria rovněž obsahují doporučení týkající se velikosti porcí a provedení, tak aby byly zdravé s malým množstvím nezdravých potravin. Vláda doufá v to, že místní odborní pracovníci budou mít vliv na utváření polední nabídky a obdrží informace o skutečném plnění, jelikož případné uložení pokut není účelem (Arens-Azevedo, 2006).

Španělsko – zde je účast na obědech nízká. Pouze 45% žáků využívá tento typ stravování, i když je dostupné na celostátní úrovni. Jako důvod studenti uvádějí, že jídlo jim nechutná nebo je připravováno obvyklým způsobem. Nyní budou důsledně vyžadovány národní normy, jelikož po provedení studie byly zjištěny obzvláště závažné mezery ve frekvenci ryb a zeleniny. Školní strava je zpoplatněna (Arens-Azevedo, 2006).

2.4.6. Švédsko

Téměř nejpropracovanější systém stravování mají ve finských a švédských školách, kde mají žáci stravu zdarma. Školního stravování se účastní na 90 % žáků základních škol (www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolniho-stravovani-v-ceske-republice?source=rss [online], 2014). Skladba jídla se zde utváří dle národních výživových směrnic, včetně tzv. „talířového modelu“. Vyobrazení příkladových jídel by mělo dětem sloužit jako pomoc při samoobslužném výběru (www.eufic.org/article/de/artid/Standards-fuer-Schulessen-in-Europa [online], 2012).

Začátek nabídky stravování ve školách se datuje kolem roku 1946. Od roku 1946 bylo školní stravování 100% financováno a regulováno státem. Následně se snižoval státní podíl a odpovědnost za školní stravování se přesouvala směrem na obce.

Od 70. let se plošně nabízí školní stravování ve všech obcích. Školám dodávají jídlo buď firmy, které splnily odpovídající zadání, nebo měly vlastní kuchařský personál. Ve školním zákoně je pevně stanoveno, že každý školák/-čka by měl obdržet jídlo zdarma (financováno z daní). Obce jsou pak odpovědné za připravenost, tak i za financování. Mezi jednotlivými školami jsou různé nároky na kvalitu, náklady, organizaci a odpovědnost. Švédské obce používají pro firmy, které jídlo vaří nebo dodávají, výkonnostní seznamy. Zde se pak nastavují různé požadavky pro jednotlivé školy – jídlo musí být pro všechny chutné, dobré kvality a rozmanité, tak jako odpovídat doporučeným švédským výživovým doporučením a touhám návštěvníků. Ve výběru též zohledňují i vegetariánské stravníky, či stravníky se speciální dietou. Dále je zde zakomponován požadavek na splnění 1x týdně jídlo

od certifikované organizace biopotravin. Jídla nesmí být připravována ze surovin geneticky pozměněných organismů, masa ze zvířat léčených antibiotiky apod.

Dodavatelské firmy musí připravovat 4x ročně ochutnávku pro jídelní poradní sbor, který se skládá ze zástupců rodičů žáků, zástupců školy a vedoucího jídelny. Firma je pak odpovědná za provedení případných náprav z tohoto testování.

Ačkoliv je ve Švédsku školní stravování zdarma stanoveno zákonem, tento zákon nereguluje kvalitu jídel. Dobrou kvalitu by měla zajišťovat směrnice školní výživy z roku 2001 vydanou organizací National Food Administration, která je rozesílána ve formě brožury na všechny školy ve Švédsku. Tato směrnice obsahuje návrhy, které se zakládají na výživo-fyziologických poznatcích výživového přísunu. Organizace NFA tyto doporučení demonstuje v konkrétních návrzích obědů. Je zde i doporučení na používání biopotravin a obzvláště jsou zde podpořeny regionálně produkované potraviny (Mraz a kol, 2005).

2.4.7. Bio ve školách v zahraničí

Mnoho evropských zemí udělalo v posledních letech značný pokrok v zavádění biopotravin do škol a ozdravení školního stravování. Jsou tedy cennou inspirací pro ČR, že biopotraviny ve školách mohou získat své významné místo. Zde je uveden stručný doplněk ke státům, které zavádění bioproduktů preferují a korigují.

- Francie propaguje vaření biopotravin ve školních jídelnách sloganem „Manger local, manger bio“ (jezte místní produkty, jezte bio produkty). Tato iniciativa je podporována celostátní organizací „Un Plus Bio“, které je i propagátorem výše zmíněného sloganu. Nárůst jídel od 400 tisíc jídel (rok 2000) až po 4,5 milionu jídel (rok 2006).
- Švédská vláda si v roce 2006 dala za cíl, aby se do roku 2010 zvýšil podíl surovin pro přípravu jídel z ekologického zemědělství ve školních jídelnách na 25%.
- Itálie ustanovila v roce 2000 zákon, kterým je stanovena povinnost v jídelnách veřejných institucí, škol a nemocnic používat suroviny v bio-kvalitě. V počátcích neměl zákon příliš velkou podporu místních vlád a nedodržování jeho podmínek nebylo nijak postihováno. Trvalo tedy řadu let, než byl zákon uveden do praxe. Přesto se však počet jídelen, které používají biopotraviny, za posledních 10 let zvýšil téměř desetinásobně – v roce 1996 to bylo 69 jídelen, v roce 2006 již bio suroviny používalo 658 jídelen a kantýn. Výběr surovin v bio-kvalitě pravidelně používají zejména jesle, mateřské a základní školy. V některých případech lze narazit i na jídla zcela v bio-kvalitě. Organizace Bio-bank odhaduje, že počet školních jídel obsahujících alespoň nějaké suroviny v bio-kvalitě dosahuje v celé Itálii jednoho milionu denně.
- Ve Velké Británii byl v listopadu 2007 zahájen program „Food for Life“, jehož cílem je zlepšit stravování ve školách v celé zemi. Program, který zahrnuje 3 600 škol, se tedy snaží zvýšit používání regionálních produktů a

bioproduktů při přípravě pokrmů. Usiluje také o to, aby se výrazně zvýšil podíl spotřeby čerstvých výrobků (Chlumská, 2009).

- Německo zavádí od roku 2005 v rámci kritérií pro školní stravování doporučení minimálního podílu biopotravin ve výši 10% (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. et al. 2005). Toto doporučení bylo rovněž převzato „Německou společností pro výživu – Deutsche Gesellschaft für Ernährung“ do kvalitativních standardů pro školní stravování a bylo v rámci kampaně „Schule + Esse = Note1“ také zapracováno. Kampaň se zaměřuje i na trvalou udržitelnost, ochranu životního prostředí, a proto jsou doporučovány nasazovat regionální, sezónní a ekologicky vyrobené produkty (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2007).

2.4.8. Legislativa školního stravování v EU

Evropské předpisy:

Všeobecně se dá říci, že všechny členské státy Evropské unie musí dodržovat jednotné nařízení evropské komise. Tyto předpisy mohou být dále v rámci lokálních podmínek jednotlivých států případně ještě zpřísněny, nikoliv však zmírněny.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) číslo 178/2002 z 28. 1. 2002 ke stanovení všeobecných zásad a požadavků potravinového práva, k budování evropské péče pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) číslo 852/2004 z 29. 4. 2004 o hygieně potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) číslo 853/2004 z 29. 4. 2004 se specifickými hygienickými předpisy pro potraviny živočišného původu.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) z číslo 854/2004 z 29. 4. 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizace kontrol výrobků živočišného původu určené k lidské spotřebě.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) číslo 2073/2005 z 15. 11. 2005 o mikrobiologických kritériích potravin, obsahuje ve vztahu k mikrobiologické bezpečnosti limitní hodnoty patogenních mikroorganismů, jakož i ukazatele při překročení této limitní hodnoty. Nová mikrobiologická kritéria platí samozřejmě i pro dovážené potraviny (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Europäische Vorschriften, 2010).

Codex alimentarius – viz kap. Legislativa v ČR.

3. MATERIÁLY A METODIKA

3.1. Výchozí situace

V rámci projektu UMBESA, který má jako jeden z hlavních cílů zvýšení využití biologických, regionálních a sezonních potravin ve stravovacích zařízeních a zároveň zkvalitnit předávání informací mezi stravovacími zařízeními, dodavateli, výrobci i organizacemi ekologického zemědělství, byla naplánována anketa mezi strávníky. Hlavním obsahem ankety je spokojenost s dosavadním stavem stravování, výživově fyziologické postoje, úroveň znalostí strávníků s ohledem na současný a budoucí trvale udržitelný jídelníček a sociodemografické atributy. Anketa proběhne celkem dvakrát. Poprvé před změnou jídelníčku a podruhé po změně za účelem vyhodnocení změn. V této práci jsou zatím zakomponovány z časových důvodů probíhajícího projektu pouze výsledky první vlny ankety.

1. vlna ankety	2. vlna ankety
Časový úsek: polovina února až polovina března 2013	Časový úsek: červen 2014
Obsah: <ul style="list-style-type: none">• Využití jídelny• Spokojenost (s podporou ServQual)• Výživově fyziologické základní postoje• Úroveň znalostí o budoucím trvale udržitelném jídelníčku• Podněty/Kritika	Obsah: <ul style="list-style-type: none">• Využití jídelny• Spokojenost (s podporou ServQual)• Výživově fyziologické základní postoje• Úroveň znalostí o změněném jídelníčku• Podněty/Kritika
Dotazy: <ul style="list-style-type: none">• Jak velká je celková a částečná spokojenost s aktuálním stavem stravování?• Jaké druhy částečné spokojenosti jsou směrodatné pro celkovou spokojenost?• Jaké „typy“ lze vytvořit na základě výživově fyziologických základních?• Jak se odlišují tyto „typy“ s ohledem jejich:<ul style="list-style-type: none">○ Celkovou spokojenost?○ Částečnou spokojenost?○ Úroveň znalostí○ Sociodemografické atributy• Jaké podněty a kritika mohou být využity při navrhování jídelníčku?	Dotazy: <ul style="list-style-type: none">• Jak se změnila celková a částečná spokojenost ve srovnání s první vlnou?• Změnily se velikosti vlivu na částečnou a celkovou spokojenost?• Lze (na základě výživově fyziologických základních postojů) vytvořit stejné „typy“?• Jak se změnily tyto „typy“ s ohledem na jejich:<ul style="list-style-type: none">○ Celkovou spokojenost?○ Částečnou spokojenost?○ Úroveň znalostí○ Sociodemografické atributy• Změnila se úroveň znalostí o novém jídelníčku?

Dotazník k 1. vlně ankety je v plném rozsahu k dispozici v příloze č. 1 této práce.

3.2. Metodika zjišťování

Zjišťování údajů probíhalo prostřednictvím strukturovaného dotazníku. Dotazníky byly rozdány přímo v jídelně za aktivní součinnosti spolupracovníků projektu při oslovování/dotazování strážníků jídelny. První vlna ankety proběhla od půlky února do půlky března (od 18. 2. do 15. 3. 2013). Druhá vlna ankety by měla proběhnout o rok později (dle plánu v červnu 2014).

Frekvence návštěv nehraje žádnou roli, určující však je, že dotazovaná osoba nekonzumuje ve stravovacím zařízení jídla náhodně. Smysluplná jsou regionální specifická a srovnávací vyhodnocení za účasti dostatečného počtu strážníků, aby bylo možné učinit vypovídající závěry.

Za účelem získání dostatečně validních výpovědí, je smysluplné provést anketu u dostatečného počtu strážníků. Při požadované signifikantní hodnotě 95 % a rozsahu chyb u namátkových zkoušek ve výši 10%¹ vyplývají dle základního celku jídelny různé čisté rozsahy namátkových zkoušek, přičemž na základě nekonzistentních odpovědí nebo bez odpovědi, je nutné vygenerovat o 15% více vyplněných dotazníků (hrubý rozsah namátkových zkoušek). Z toho vyplývá následný plán namátkových zkoušek:

Zúčastněná stravovací zařízení Čechy ²	Základní celek	Čistá namátková zkouška	Hrubá namátková zkouška
Veselí nad Lužnicí – Střední škola ekologie a stravování	600	83	95
Strakonice – Gymnázium	650	84	97
České Budějovice – Základní škola Dukelská	1350	90	104
Jihlava – Domov důchodců Lesnov	180	63	72
Jihlava – Střední škola obchodu a služeb	660	84	97
Světlá nad Sázavou – věžeňská kuchyně	570	83	95
Jihlava – ZŠ E. Rošického	770	86	99
Cvrčovice – Střední odborné učiliště – kuchař-číšník	90	47	54
Bzenec – Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví	500	81	93
Celkem	n.t.	809	931

¹ Tolerovaná chybovost ve výši 10% je relativně vysoká, v tomto případě je důvodu proveditelnosti akceptovatelná (poměr základní celek k namátkové zkoušce).

² Nebyly doposud zprostředkovány přesné údaje k základnímu celku, byla akceptována jednotná domněnka 1000 jídel za den.

3.3. Metodika vyhodnocení

Vyhodnocení budou probíhat prostřednictvím aktuální verze SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*) programu STATISTICA. Podklad pro vyhodnocení tvoří všechny kompletně nebo téměř kompletně vyplněné dotazníky. U nekompletně vyplněných dotazníků mohou jednotlivé body u textových otázek zůstat bez odpovědi. Ostatní pak jsou vyřazeny.

Pro zjištění základních faktorů spokojenosti (základní, částečná, celková) jsou prováděny vícefaktorové regresní analýzy:

Krok 1: Vliv základních faktorů spokojenosti na faktory částečné spokojenosti. Faktor částečné spokojenosti je definován jako závislá proměnná, faktor základní spokojenosti je definován jako nezávislá proměnná.

Krok 2: Vliv faktorů částečné spokojenosti na celkovou spokojenost. Celková spokojenost je definována jako závislá proměnná, faktory částečné spokojenosti jsou definovány jako nezávislá proměnná.

Pro všechny analýzy platí signifikantní hladina ve výši 95%.

Krok 3: Analýza faktorů

Výroky ke stravovacím zvyklostem byly podrobeny analýze faktorů. Cílem je zhuštění 31 bodů do několikahlavých faktorů, které charakterizují stravovací zvyklosti. Takto bude redukována komplexnost, čímž budou výsledky srozumitelnější.

Krok 4: Clusterová analýza

V této analýze jsou jednotlivé soubory dat shrnuty na základě podobných výživově fyziologických základních postojů shrnuty do „typů“ nebo „skupin“. Základem se staly předchozí generované faktory k výživově fyziologickým základním postojům.

K výpočtu posloupnosti je použita sdružovací analýza, přičemž při tomto postupu je nutné předem stanovit počet posloupností. Je dobré provést výpočet s více variantami (např. od 2 do 8 posloupností) a na základě výsledků vybrat nejsrozumitelnější řešení. Ke každému souboru dat bude připojena ještě další proměnná, která objasňuje příslušnost k posloupnosti.

Krok 5: Testy souvislostí

V dalším kroku je třeba „popsat“ právě vygenerované posloupnosti. Je nutné zjistit, zda je mezi posloupnostmi zásadní rozdíl s ohledem na jejich faktory částečné a celkové spokojenosti, sociodemografické atributy a stav znalostí k projektu UMBESA. Za tímto účelem byly použity křížové tabulky a signifikantní testy. Protože se u zájmových proměnných jedná vždy o minimálně nominálně hodnotovou proměnnou (příslušnost k posloupnosti je hodnotově nominální), používají se testy souvislostí Chi-Quadrat dle Pearsona. K popisu posloupností jsou brány v potaz pouze signifikantní výsledky. Pro všechny analýzy platí signifikantní hladina s hodnotou 95%.

4. VÝSLEDKY A DISKUSE

4.1. Přehled výsledků z České republiky

V České republice proběhla první vlna ankety od půlky února do poloviny března 2013. Celkem se zúčastnilo 761 respondentů. Grafy a tabulky bez uvedeného zdroje ve výsledkové části jsou výstupy dílčího dotazníkového šetření v rámci projektu UMBESA. Následující tabulka udává počet vrácených dotazníků.

Zúčastněná stravovací zařízení Čechy	Vrácené
Veselí nad Lužnicí – SŠEaS	94
Strakonice – Gymnázium	95
České Budějovice – ZŠ Dukelská	105
Jihlava – Domov důchodců Lesnov	65
Jihlava – SŠOS	97
Světlá nad Sázavou – věžeňská kuchyně	102
Jihlava – ZŠ E. Rošického	96
Cvrčovice – SOU – kuchař-číšník	51
Bzenec – SŠ gastronomie, hotelové služby a	56
Celkem	761

Tabulka č. 5: Zúčastněná stravovací zařízení v ČR

Z celkového počtu dotazovaných bylo 33% mužů a 65% žen (2% neuvedlo). Více než polovina (55%) jsou studenti, jedna třetina zaměstnanci (31%) a další část tvoří důchodci (4%). Skoro polovina 49% udala nevyšší dosažené vzdělání maturita, o další pozice se pak dělí se 13% vysokoškolské vzdělání se základním vzděláním.

21% dotázaných v České republice již slyšelo, že daná jídelna chce změnit jídelníček a ve zvýšené míře používat biologické, regionální a sezónní potraviny. Zhruba jedna třetina pak udává, že o tom pouze slyšeli, ale nejsou informováni o detailech. Pro 79% lidí je projekt UMBESA neznámý. Menší povědomost o projektu objasňuje potenciál v oblasti komunikace a informací. Zde záleží především na kuchyních, aby o záměru informovaly.

Kvantitativní studie ukazuje, že čeští respondenti velmi často obědvají v jídelnách. I když tento ukazatel není zcela stěžejní, stojí však za zmínku. 78% udává, že chodí na oběd min. 5x týdně, 15% 3-4x týdně, 4% 1-2x týdně a zbytek méně než 1x týdně.

Co se týká spokojenosti strávnicků s nabídkou jídelny, u jednotlivých kuchyní byly zaznamenány rozdíly. Obzvláště spokojeni jsou strávnicki s angažovaností a vstřícností personálu jídelny. Detailněji jsou tyto rozdíly popsány u jednotlivých grafů v kapitole výsledků dle kategorií dotazů (4.3).

4.2. Hlavní faktory stravovacích zvyklostí

Dotazované osoby zodpovídaly v dotazníku 31 bodů ohledně stravovacích zvyklostí a konzumního chování. Prostřednictvím analýzy faktorů, která spočívá na komplexním souboru dat (Rakousko a Česká republika), bylo všech 31 bodů redukováno na 5 hlavních faktorů.

První faktor lze popsat jako „*Povědomí o životním prostředí a trvalé udržitelnosti*“. Do tohoto faktoru lze zahrnout 11 bodů, např. „Upřednostňuji vejce volného chovu, ačkoliv jsou podstatně dražší“ nebo „Pokouším se kupovat i tehdy co možná nejvíce biopotravin, ačkoliv jsou dražší a dá to více práce“. U tohoto faktoru nestojí v popředí zdravá výživa, ale pocit zodpovědnosti.

Další faktor vlivu na stravovací zvyklosti lze označit jako „*Zdraví & zájem*“. „I když to znamená o něco větší námahu, dbám na zdravou a vyváženou stravu“ nebo „Čtu rád(a) kuchařky, kuchařské blogy, časopisy o vaření atd.“ jsou typickými body pro tento faktor. Všechny výroky potvrzují zájem o zdraví, vaření a obecně nakupování.

„*Regionalitu*“ lze definovat jako další faktor. „V mé domácnosti klademe důraz na nákup potravin z blízkého okolí, protože tak posílujeme regionální ekonomiku“ nebo „V mé domácnosti klademe důraz na nákup potravin z blízkého okolí, protože tak lze zkrátit dlouhé cesty přepravní“. Druhým extrémem v tomto faktoru jsou prohlášení typu.

„*Často chodím do restaurací fast food*“, který ukazuje naprostý nezájem o původ a kvalitu potravin.

Čtvrtý faktor lze označit jako „*Životní styl a vnější vlivy*“. Výroky jako „Často jím potraviny se sníženým obsahem kalorií“ nebo „Jestliže dojde potravinovým krizím, změním své stravovací zvyklosti“ lze přiřadit k tomuto faktoru. Celkově se tu jedná o body, zjišťující životní styl nebo výroky k vnějším vlivům.

Dalším hlavním faktorem stravovacích zvyklostí je *vegetariánská strava*. Na tento faktor odkazují silně výroky jako „Dbám na nízkou konzumaci masa“

Pro popis stravovacích zvyklostí a bodů, které je blíže popisují, ukazuje tabulka uvedená v příloze ještě jednou pět hlavních faktorů (příloha č. 2).

4.3. Typologie strávníků - skupinová analýza

Na základě analýzy faktorů byla v SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*) programu STATISTICA provedena analýza faktorů. Cílem je shrnutí případů do skupin (Cluster). K určení skupiny byla použita analýza center skupin. V dotazníku měli dotázaní vyhodnotit 31 výroků ohledně stravovacích zvyků a konzumního chování přímo v jídelnách Tyto výroky byly podrobeny analýze faktorů a zhuštěny do 5 bodů. Ty tvoří základ skupinové analýzy.

Na základě statistické analýzy lze strávničky rozdělit do šesti skupin, které se s ohledem na stravovací zvyklosti a konzumní chování od sebe zásadně odlišují. Typologizace je založena na komplexním souboru dat, tj. obsahuje jak rakouská, tak i česká data. Názvy těchto skupin byly odvozeny od charakteristických příznaků jednotlivých typů.

Fast Food typ - neklade důraz na zdraví a také se nezajímá o vaření nebo ekologická témata. Jedná se přitom o mladší lidi, jak muže, tak i ženy, kteří mají rádi polotovary, snacky a jídla z fast foodu. Tyto stravovací zařízení také vyhledávají.

Fitness typ - je určován především zájmem o zdraví. Pro tyto typy ale nehraje roli, zda maso pochází z druhově specifického chovu, vejce z volného chovu nebo jestli jsou výrobky prodávány za férové ceny. Zdraví je hlavní prioritou, což vysvětluje také zájem o vyváženou stravu, vysoký konzum celozrnných výrobků nebo tendenci vynechávat přídavné látky. Zároveň nemá nic proti fast foodu nebo polotovarům, žije dle hesla „Jídlo a vaření musí fungovat“.

Idealista - jeho stravovací zvyklosti a konzumní chování je určováno silným povědomím o životním prostředí a trvalé udržitelnosti. Charakteristická je proto vysoká poptávka po biologických, regionálních a férově obchodovaných potravinách. Také zdraví hraje pro tuto skupinu významnou roli. Jídelníček obsahuje mnoho vegetariánských jídel, rádi zpracovávají sezónní a čerstvé produkty. Ze statistického hlediska se u idealistů jedná o osoby nad 30 let, kteří mají vysokou úroveň vzdělání.

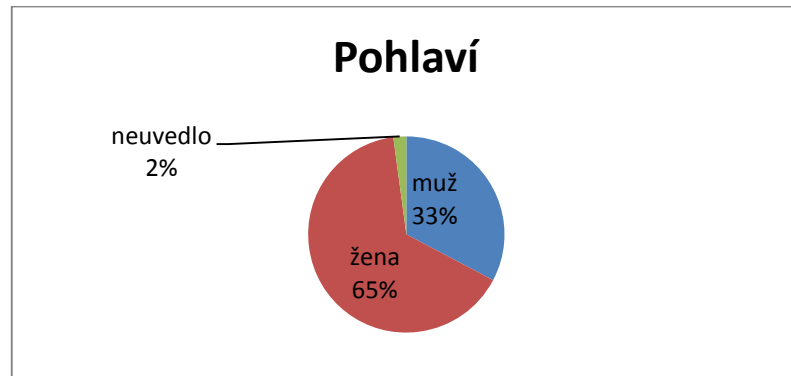
Požitekář - se vyznačuje velkým zájmem o nákupy a vaření. V první řadě se zajímá o kvalitativně vysoce hodnotné potraviny a je ochoten zaplatit vyšší částky za známé značky. Požitekáři jsou ti, kteří rádi stolují, rádi konzumují maso a jsou otevření novým pokrmům. Mají také vysoké nároky na kvalitu potravin a nakupují proto rádi bioprodukty, např. vejce z volného chovu nebo maso z druhově specifického chovu zvířat. Rádi také kupují regionální výrobky, není to pro ně ale povinnost jako pro idealisty.

Lifestyle typ - hlavním zájmem je pro tento typ nízkokalorické potraviny, nízkotučná strava a produkty obohacené o vitamíny, minerály a vlákniny. Stravovací zvyklosti a konzumní chování je ovlivněno především vnějšími faktory, typy preferující životní styl ukazují vysokou citlivost při potravinových krizích. Typ preferující životní styl se přizpůsobuje aktuálním trendům a jako „moderní člověk“ se zajímá o své zdraví. Určitá orientace na životní prostředí je zdůvodněna aspektem životního stylu, konzumují ale také polotovary.

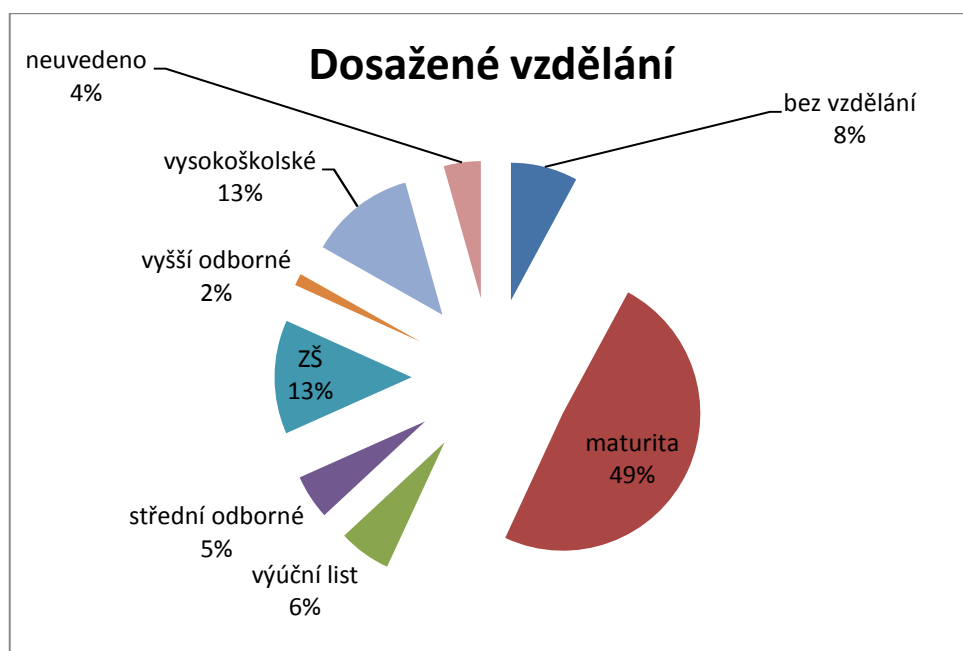
Regionální tradicionalisté - kladou důraz na zdraví a životní prostředí. Ale velmi na to, aby produkty pocházely z regionu. Nemusí to však být biovýrobky. Skupina se vyznačuje minimálním zájmem o polotovary z restaurací rychlého občerstvení, které vyhledávají pouze zřídka. Tradicionalisté konzumují rádi maso a nakupují rádi v blízkém okolí, ne ale z důvodů zdraví nebo ochrany životního prostředí.

4.4. Výsledky dle kategorií dotazů

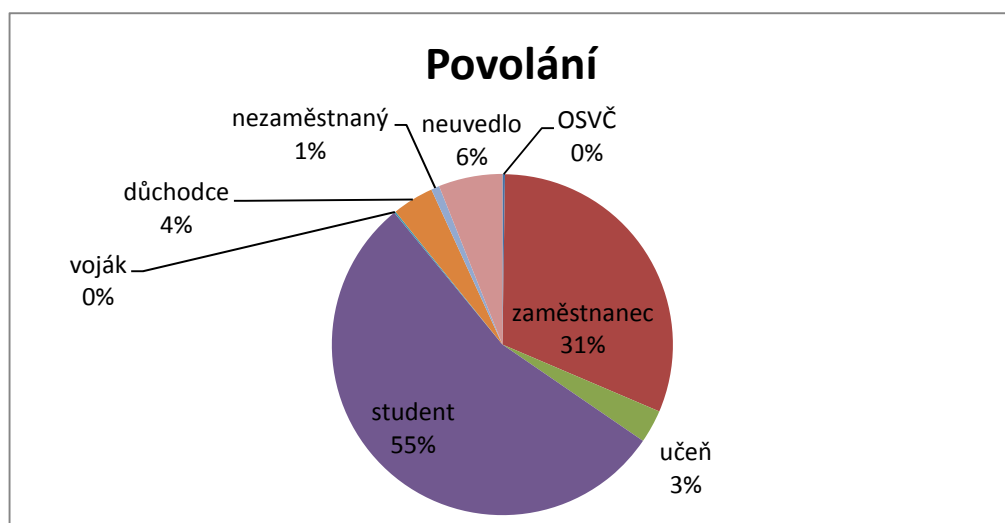
O respondentech:



Graf č. 1 - Pohlaví

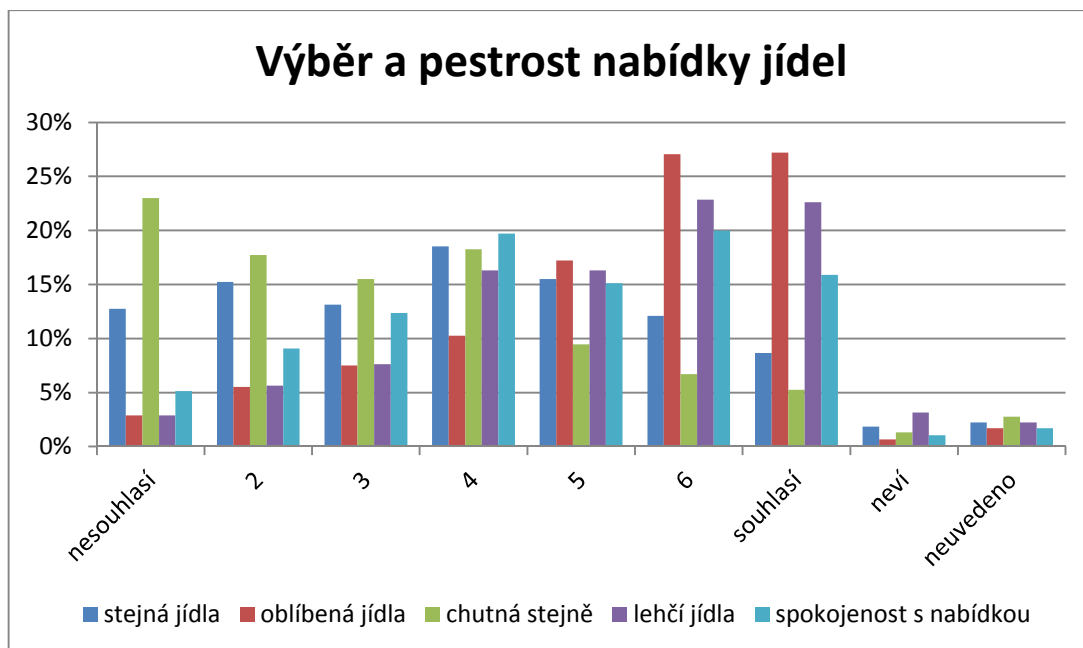


Graf č. 2 – Dosažené vzdělání



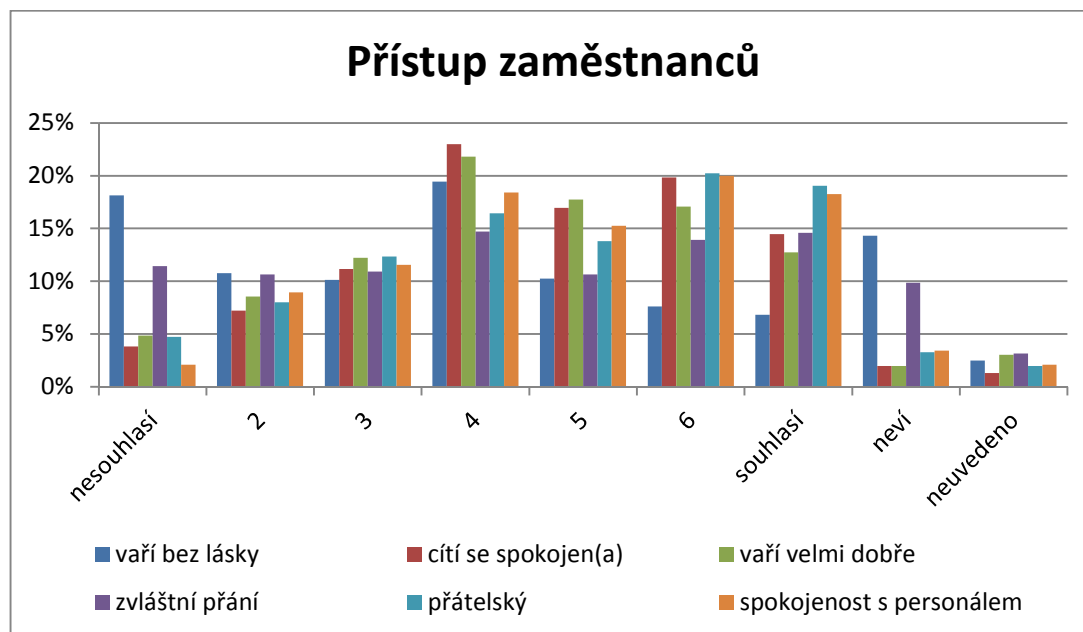
Graf č. 3 - Povolání

Hlavní část dotazníku



Graf č. 4 – Výběr a pestrost nabídky jídel

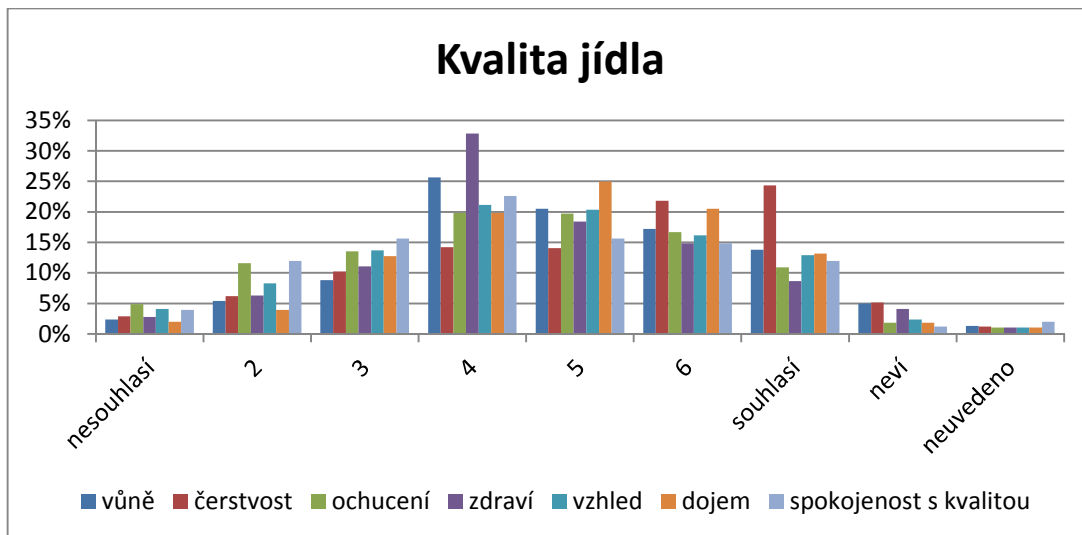
Z grafu vyplývají hodnoty odpovědí na otázku výběr a pestrost nabídky jídel tak, že většina respondentů má dostatek oblíbeného a lehkého jídla. Naopak popírají, že by jídla měla stejnou chuť. Stejná jídla se v nabídce vyskytují, avšak názor na tento dotaz je průměrný. Celkovou spokojenost s nabídkou jídel dotazovaní hodnotí pozitivně.



Graf č. 5 – Přístup zaměstnanců

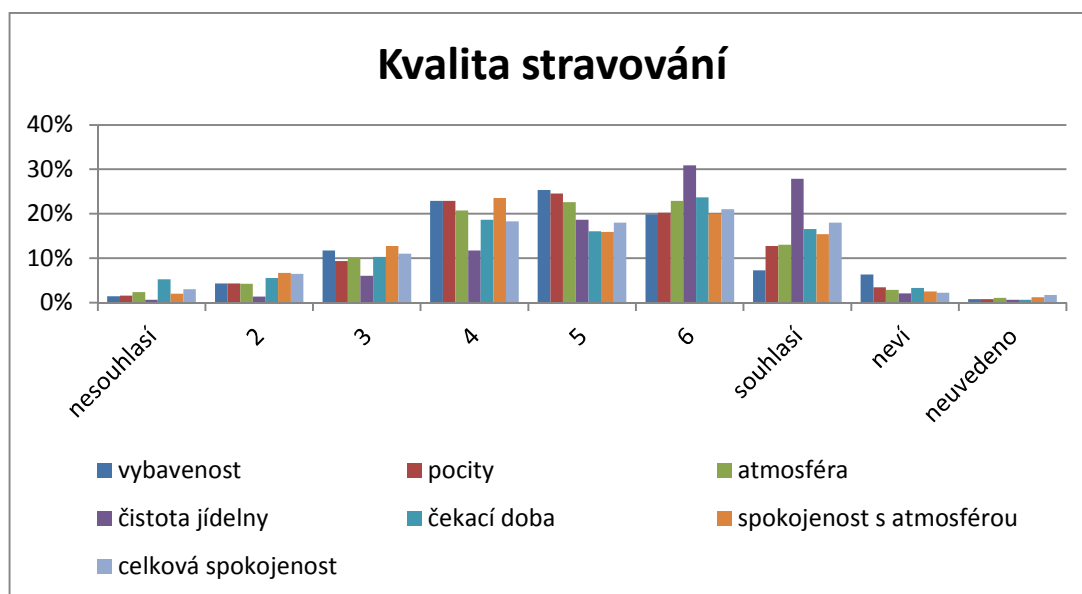
O přístupu zaměstnanců respondenti uvádějí, že personál je přátelský, avšak průměrně hodnotí vaření bez lásky, kdy někteří strážníci mají pocit, že by jídlo

mohlo být lépe uvařeno. Strávníci se cítí spokojeni a podobně je tomu i u spokojenosti s personálem. Zvláštní přání se v systémech školního stravování dají plnit jen v určitých případech a podmínkách, čili zde jsou odpovědi rozprostřeny do celé škály hodnocení.



Graf č. 6 – Kvalita jídla

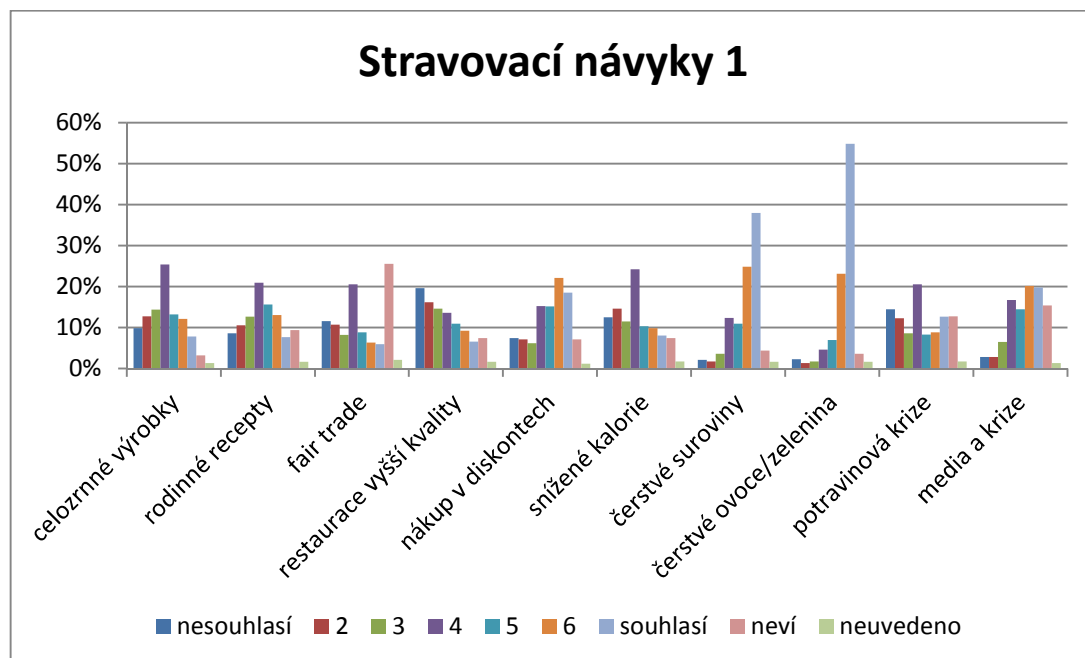
Kvalita jídla se zdá být dle většiny dotazovaných průměrně zdravá, průměrně voní i vypadá. Dochucení je subjektivním názorem jednotlivců, kdy se těžko odhaduje, zdali pro cca 15 % strávníků je jídlo opravdu nedochucené. Pokud bylo vařeno přesně dle výživových norem je možné určité chuťové rozdíly zaznamenat, jelikož každý má trochu jiné návyky z osobního stravování. Skoro polovina poukazuje na čerstvost stravy a celkový dojem chutnosti. Celkovou spokojenost s kvalitou hodnotí strávníci vesměs nadprůměrně a spíše jako spokojeni.



Graf č. 7 – Kvalita stravování

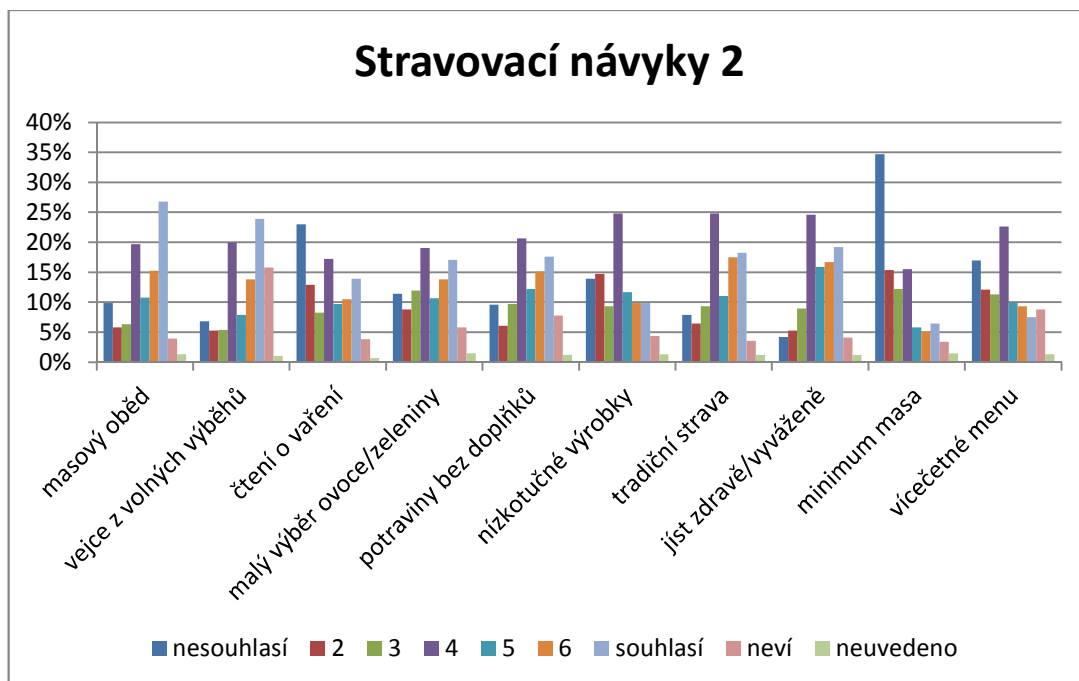
Většina strávníků souhlasí, že prostředí jídelny je čisté. Dotazovaní jsou částečně nadprůměrně spokojeni i s vybaveností jídelny a berou toto zařízení jako

standardní. Lepším průměrem hodnotí také pocity ze stravovacího prostředí, kde se cítí celkem dobře. Dalším významným aspektem je organizace při výdeji stravy, kdy odbavování strážníků při výdeji jídla, je celkem rychlé. Dvě třetiny respondentů uvedlo, že nevnímá negativně ani atmosféru jídelny a podobně se vyjadřují i k celkové spokojenosti s jídelnou.



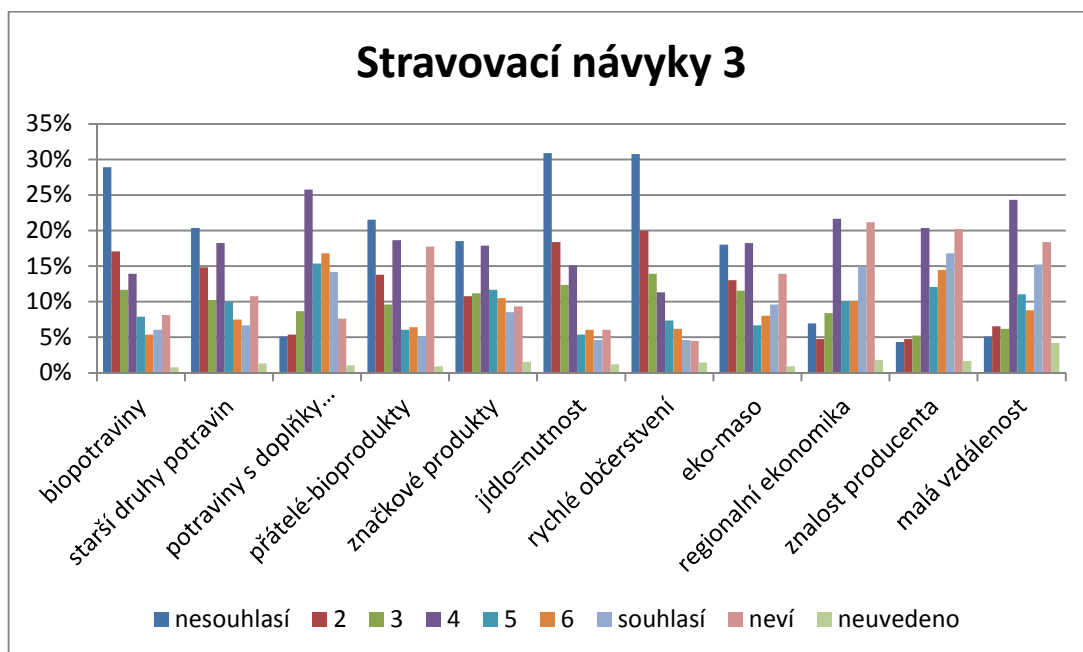
Graf č. 8 – Stravovací návyky 1

Z grafu vyplývá, že respondenti v 55% kupují hlavně čerstvé ovoce a zeleninu a podobně (38%) upřednostňují čerstvé potraviny před balenými. Tento výsledek značí, že strážníci se orientují na zdravější potraviny a je podnětem i pro jídelny, aby začleňovaly více čerstvého ovoce a zeleniny. Celozrnné výrobky konzumují strážníci průměrně a podobně se vyjadřují i k zachování starých rodinných receptů. Na dotaz používání potravin z fair trade, bylo povědomí v 20% průměrné, avšak 25% nedovedlo odpovědět (možná neznalost). Strážníci často nechodí do kvalitních restaurací a kupují jídlo převážně ve slevách. Nicméně, kupují čerstvé přísady, zeleninu a ovoce. Myslí si, že media dávají příliš pozornosti jídelní krizi.



Graf č. 9 – Stravovací návyky 2

Podle 34 % dotazovaných má být oběd s masem a Češi preferují tradiční a zdravá jídla. Lidé se vyhýbají vejcím, která pocházejí z klecových chovů. Dotazovaní moc nechtou o vaření a nepotřebují hodně jídelních nabídek. Strávníci se snaží vyhýbat potravinám, které obsahují přídavné látky a stěžují si na malý výběr ovoce a zeleniny v obchodech. Nízkotučné výrobky preferují spíše podprůměrně.



Graf č. 10 – Stravovací návyky 3

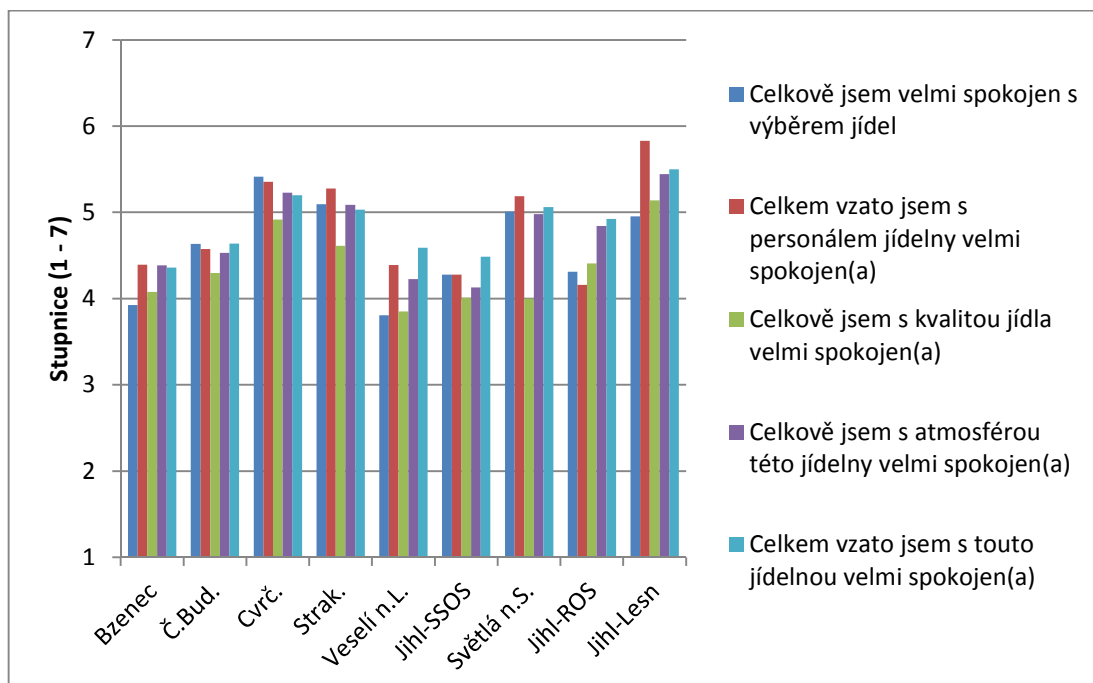
Češi v 29% nekupují drahé bioproducty a nemají přátele/kolegy, kteří by kladli důraz na bioproducty. Nepreferují starší a zapomenuté druhy potravin. Jídlo pouze jako potřebu v 31% nepovažují a většina se ani nestravuje v rychlém občerstvení. Maso z ekologického chovu neupřednostňuje 2/3 dotázaných. Ve 20 %

respondenti nedovedou odpovědět, jestli v domácnosti kladou důraz na podporu regionální ekonomiky, producenta i z jaké vzdálenosti se potraviny dováží, avšak v 15 procentech kupují lokální produkty zejména kvůli znalosti výrobce.

V níže uvedené tabulce jsou uvedeny průměrné hodnoty odpovědí respondentů za všechny dotazované lokality. Vyplývá z nich, že strážníci jsou, celkově vzato s jídelnou spokojeni.

Spokojenost dle kategorií souhrnná	Průměrná hodnota
Spokojen s výběrem jídel	4,59
S personálem jídelny jsem velmi spokojen(a)	4,79
S kvalitou jídla velmi jsem spokojen(a)	4,31
S atmosférou jídelny jsem velmi spokojen(a)	4,73
Celkem vzato jsem s jídelnou velmi spokojen(a)	4,85

Tabulka č. 6: Průměrné hodnoty výsledků za ČR



Graf č. 11 - Průměrné odpovědi – lokality (Hodnota 1= zásadně nesouhlasím, Hodnota 7= zásadně souhlasím)

Graficky znázorněné hodnoty udávají průměrné odpovědi jednotlivých kategorií a jednotlivých dotazovaných míst. Z grafu je patrné, že nejvíce podobných hodnot v kategorizovaných spokojenostech dosáhli strážníci ze středního odborného učiliště Cvrčovice, kde je nejspíše zohledněn učební obor kuchař, číšník. Při prvním pohledu je zřetelná ne úplná spokojenost s kvalitou jídel a částečně jejich výběr. Zajímavé jsou i hodnoty u střední školy z Veselí nad Lužnicí, kde jsou hodnoty podprůměrné ve spokojenosti s kvalitou a výběrem jídel, avšak respondenti nadprůměrně hodnotí otázku celkové spokojenosti s touto jídelnou.

Textová otázka

V textové otázce „Co by mohla tato jídelna do budoucna změnit?“ přišlo mnoho odpovědí. Jednotlivé odpovědi by se měly brát s rezervou. Z jednotlivých odpovědí byl však udáván jednotný ráz odpovědí v nejvyšší míře na:

větší pestrost jídel, omezené používání polotovarů a instantů, zlepšení nabídky čerstvého ovoce a zeleniny, opakující se jídla.

4.4.1. Doporučení

Jídelníček

- Je třeba zvýšit nabídku zdravých a čerstvých jídel
- Zvýšit pestrost jídel
- Uskutečňovat malá, ale cílená opatření. Nahrazujte např. jednotlivé suroviny biologickými výrobky a odpovídajícím způsobem strávníkům prezentujte.

Komunikace

- Informovat o účasti jídelny na projektu UMBESA, který se zajímá o biologické, sezónní a regionální výrobky.

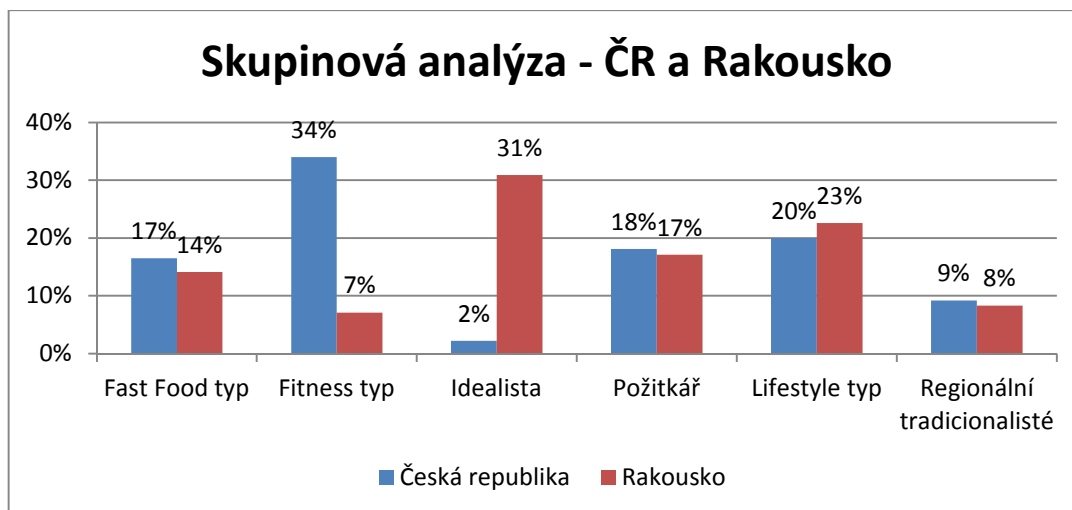
Jídelna obecně:

- Zvyšovat faktor pohody v jídelně, což lze uskutečnit i pomocí malých dekorací. Oběd je doba přestávky.

4.4.2. Skupiny v České republice

V České republice je podle zpracovaných výsledků nejsilněji zastoupená skupina typu Fitness 34%. Vedle typu Fitness je v České republice také silně zastoupen typ preferující Lifestyle (20%) a podobně na tom jsou typy Požitkář i Fast Food typ. Jednotlivé výsledky ovlivňují i stupeň vzdělání dotazovaných a věková kategorie. Lidé vyznávající životní styl (Lifestyle) jsou ovlivňováni vnějšími faktory a trendy.

Pokud provedeme porovnání skupiny v obou zemích, tak zjistíme, že v Rakousku je nejsilněji zastoupena skupina idealistů 31%. Tento výsledek je zdůvodněn vysokým stupněm vzdělání dotazovaných. Dalším typem silným v zastoupení je typ preferující lifestyle 23%. Požitkáři jsou třetí největší skupinou v Rakousku. Idealista, Lifestyle typ a požitkář – tyto skupiny strávníků tvoří více než dvě třetina rakouské namátkové zkoušky.



Graf č. 12 – Cluster – skupinová analýza- Česká republika a Rakousko

4.5. Přehled výsledků z Rakouska

V Rakousku se uskutečnila první vlna ankety od března 2013 do poloviny dubna 2013. Celkem se písemné ankety účastnilo 6 kuchyní a ve dvou kuchyních byla souběžně doplněna anketa o internetovou.

Jelikož tato anketa není součástí průzkumu v České republice, uvedl jsem pouze stručný souhrn i průběhu ankety u našich sousedů v Rakousku. Z přejetých dat od rakouských kolegů (AP4 Anketa mezi strážníky – průběžná zpráva) lze namátkově popsat anketu následujícím způsobem. 50% dotázaných byli muži a 50% ženy. Více než dvě třetiny respondentů jsou starší než 30 let, převážná většina jsou zaměstnanci, úředníci nebo dělníci. Úroveň vzdělání dotazovaných je vysoká, kdy 27% udává ukončené vysokoškolské vzdělání a 25 % maturitu. Na otázku povědomí o projektu UMBESA 32% lidí odpovědělo kladně a rovněž tyto lidé znali obsahovou část, čeho se vše týká (i když ne zcela detailně). Podobný je potenciál pro zlepšení komunikace mezi strážníky a kuchyní.

Četnost návštěv prozrazuje, že se jedná o velmi časté návštěvníky jídelen. 33% min. 5x týdně, 38% 3-4x týdně, 24% 1-2x týdně a 5% méně než 1x týdně.

Dle dostupných informací, jsou rakouští strážníci nejspokojenější s personálem jídelen, oproti ostatním aspektům jako atmosféra, výběr a kvalita jídel. Potřebu změny vidí v rakouských jídelnách především u kvality jídla a také v celkové atmosféře jídelny. Všeobecně pak je kladen důraz především na chuť a na zdraví (Pachucki, 2013).

5. ZÁVĚR

V Rakousku a České republice je školní stravování organizováno odlišně. Rozdílnost je zřejmá již ve formách stravování. Zatímco v České republice je školní stravování řešeno většinou vlastní kuchyní (čerstvě uvařených jídel) a dotováno státem (provozní režie bez potravin), v Rakousku jsou formy různé (catering, zmražená jídla, atd.) a rodiče platí plnou výši. Důležitým aspektem pro obě země jsou výživové normy, které jsou kladeny na kuchyně či dodavatelské firmy. Zde jsou drobné rozdíly např. v jednotlivých hodnotách rakouského optimiXu a českých výživových norem.

Obě země se pokouší zvýšit začlenění poměru bioproduktů, regionálních a sezónních potravin, které kladně ovlivňují zdraví dětí. Každá země má odlišné způsoby, zatímco oblast Vídně již předepisuje a vyžaduje určitý poměr bioproduktů (30%) od dodavatelských firem, u nás je tento trend spíše na dobré vůli vedoucích školních jídelen. V ČR je však brán v potaz i ekonomický aspekt (finanční normativy), kdy zavedení bioproduktů si vyžádá mírné navýšení cen, ale zejména změnu jídelníčku tak, aby cenová hladina byla pro rodiče i děti stále únosná. Obavy z větší finanční zátěže vyvracejí školy začleněné v projektu Bio do škol, kdy cenová realita není tak dramatická, samozřejmě za předpokladu dodržení určitých opatření. Pozitivem by měl být přínos ve zdravějších a trvale udržitelných pokrmech vařených pro děti a dopadající na celou společnost (zdraví, ekologie).

Srovnání České republiky a Rakouska - anketa

Celkový počet dotazníků dosáhl hodnoty 1629. V obou zemích bylo dosaženo velkého množství vrácených dotazníků. Srovnatelnost má však určitá úskalí z hlediska lokalit, kde průzkum probíhal. V České republice probíhala anketa většinou na středních školách, takže byla vesměs oslovena mladá cílová skupina i nižší úroveň vzdělání respondentů. Na rozdíl od Rakouska, kde více než dvě třetiny jsou starší 30 let a převážná většina byli zaměstnanci, kteří byli s nabídkou spokojenější než Češi. To také potvrzuje hodnocení výběru jídel, kvality jídla, personálu jídelny a atmosféry jídelny. Všechny tyto faktory hodnotili čeští strážníci o trochu hůře než rakouští. Povědomí o projektu je v obou zemích nízké (Rakousko 32%, ČR pouze 21%).

Povědomí o projektu v ČR

O projektu UMBESA nemá většina strážníků v jídelnách ještě dostatek informací. Většina také neslyšela o plánovaných změnách jídelníčku s větším začlenění biologických, regionálních a sezónních výrobků. Jídelny by měly samy zviditelnit projekt kromě opatření koordinátorů projektu. Studie také potvrdila, že strážníci si nejsou zcela jistí, zdali jsou jídla dostatečně zdravá. Informace k výživovým hodnotám, přípravě jídel, surovinám a jejich původu by měli mít strážníci k dispozici. Tímto způsobem lze eliminovat předsudky o obecné nezdravosti jídel.

Cílové skupiny a opatření

Každá jídelna má jinou cílovou skupinu. Vypracování šesti typů strážníků (typ orientovaný na fast food, fitness typ, idealista, požitkář, typ preferující lifestyle, regionální tradicionalista) by mělo podpořit jídelny. Jídelny mohou lépe definovat své cílové skupiny, jejich potřeby i přání a také přesněji navrhnout budoucí opatření. Typy orientované na fast food se téměř vůbec nezajímají o biologické nebo regionální výrobky a téměř se nezabývají ekologickými tématy. Směrem k trvale udržitelným jídelnám je třeba postupovat po malých krocích. Např. je možné nabízet zdravý fast food nebo nahrazovat jednotlivé suroviny biologickými potravinami. Již zmíněná komunikační opatření je třeba také sladit s cílovou skupinou. Idealisté nepotřebují osvětu o smysluplnosti sezónních výrobků, chtějí konkrétní informaci k výrobkům nebo pečetě kvality. Kondiční typy naopak potřebují teprve motivaci pro téma trvalé udržitelnosti. Je tedy třeba vykonat osvětovou práci.

Jídelny ve srovnání

Spokojenost strážníků není ve všech jídelnách stejná. Při posouzení celkové spokojenosti byli nejvíce spokojeni strážníci jídelny v domově důchodců Jihlava – Lesnov, v Cvrčovicích – SOU – kuchař-číšník, na gymnáziu ve Strakonících, následování strážníky ze Světlé nad Sázavou. Zajímavá je obecně vysoká spokojenost s personálem kuchyně. Mezi nepřátelštější patří personál z jídelen Jihlava – Lesnov, Cvrčovic, Strakonice a obecně se dá říci, že tato hodnota byla i v ostatních lokalitách nejlépe hodnoceným aspektem.

Národní rozdílnost

Z dosud obdržných dat je zřejmé, že rakouští strážníci jsou spokojenější a tendenčně lépe informovaní o projektu UMBESA, respektive změnách jídelníčku. Podíl strážníků, kteří se na základě silného povědomí o životním prostředí zajímají o biologické, sezónní a regionální výrobky, je v Rakousku podstatně vyšší. Zdraví však hraje důležitou roli i v České republice.

Čeští strážníci jsou ve veřejných stravovacích zařízeních vcelku spokojeni, jednání pracovníků stravovacích zařízení považují za přátelské.

Češi považují jídlo za důležitou součást životního stylu, preferují posezení u jídla více než rychlá občerstvení. Ve výběru stravy jsou však poměrně konzervativní, nepožadují větší výběr na jídelním lístku. Dávají přednost tradičním jídlům. Oběd by měl být s masem. Roste obliba lehkých jídel, čerstvých potravin, zeleniny a ovoce.

Češi nekupují často bioprodukty vzhledem k vysoké ceně. Všeobecně se pak domnívají, že za stravu vydávají (vlivem krize) značnou část rozpočtu. Při nákupu dávají přednost domácím potravinám a zajímají se o jejich výrobce.

6. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

ADAMEC, V., Bártlová, E., Černá, M. *Životní podmínky a jejich vliv na zdraví obyvatel Jihomoravského kraje*. Brno: Grada, 2006. 45s. ISBN 80-7066-969-1

ARENS-AZEVEDO Ulrike, Prof., *Schulverpflegung in Deutschland und bei Deutschlands Nachbarn, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, 2006* [online], [cit. 2014-03-10], dostupné na [www: http://www.gesundeschule-fs.de/fileadmin/PDF-Dokumente/Vortrag_Schulverpflegung_BRD_Europa.pdf](http://www.gesundeschule-fs.de/fileadmin/PDF-Dokumente/Vortrag_Schulverpflegung_BRD_Europa.pdf)

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

Bundeskanzleramt Österreich, *§ 10 PflSchErh-GG, 2011* [online], [cit. 2014-03-01], dostupné na [www: http://www.ris.bka.gv.at/Dokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Dokumentnummer=NOR40100874](http://www.ris.bka.gv.at/Dokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Dokumentnummer=NOR40100874)

Bundesministerium für Bildung und Frauen, *Ganztagsschule - Geschichte*, 2006 [online], [cit. 2014-12-29], dostupné z [www http://www.bmukk.gv.at/schulen/bw/ueberblick/zeittafel_frauen.xml](http://www.bmukk.gv.at/schulen/bw/ueberblick/zeittafel_frauen.xml)

Bundesministerium für Bildung und Frauen, *Richtlinie für Buffetbetriebe. Rundschreiben Nr. 53/1997*, [online], [cit. 2014-03-10], Dostupné na [www: http://www.bmukk.gv.at/ministerium/rs/1997_53.xml](http://www.bmukk.gv.at/ministerium/rs/1997_53.xml), Stand: 27. 03. 2007

Bundesministerium für Gesundheit, *Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets*, 2011, [online], [cit. 2014-03-11] dostupné na [www: http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/6/4/0/CH1047/CMS1313558884746/leitlinie_schulbuffet_final_201108121.pdf](http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/6/4/0/CH1047/CMS1313558884746/leitlinie_schulbuffet_final_201108121.pdf)

Bundesministerium für Gesundheit, *Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen*, 2007, [online], [cit. 2014-03-07]dostupné na [www: http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/7/9/3/CH1285/CMS1173704353211/einzelhandelsunternehmen.pdf](http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/7/9/3/CH1285/CMS1173704353211/einzelhandelsunternehmen.pdf)

Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, *Empfehlungen für gelungene schulische Tagesbetreuung*, 2007 [online], [cit. 2014-03-12], dostupné z [www: http://www.elsa.schule.at/tagesheim/tagesbetreuung_mit_eL-Komponenten.pdf](http://www.elsa.schule.at/tagesheim/tagesbetreuung_mit_eL-Komponenten.pdf), s37-39

BUŇKA, F., NOVÁK, V., KADIDLOVÁ, H. *Ekonomika výživy a výživová politik, I*. 1. vyd. Zlín: UTB, 2006. 159 s. ISBN 80-7318-429-X

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V./Ökologischer Großküchenservice/Verbraucherzentralen (Hg.) (2013): *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung* Bonn: [online], [cit. 2014-02-10], dostupné na [www: http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1046](http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1046)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., *Europäische Vorschriften*, Bonn, 2010 [online], [cit. 2014-01-10], dostupné na [www: http://www.schuleplusessen.de/wissenswertes/rund-um-die-gesetze/textquellen/europaeische-vorschriften.html](http://www.schuleplusessen.de/wissenswertes/rund-um-die-gesetze/textquellen/europaeische-vorschriften.html)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hg.) (2007): *Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Veröffentlichung im Rahmen des Projektes Schule + Essen = Note 1* [online], [cit. 2014-01-20], dostupné na [www: http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/](http://www.schuleplusessen.de/schule+plus+essen/qualitaetsstandards/)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V./Ökologischer Großküchenservice/Verbraucherzentralen (Hg.) (2005): *Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen*. Bonn: BLE [online], [cit. 2014-01-10], dostupné na [www: http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=492](http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=492)

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

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

EAGRI – *Codex Alimentarius* [online], © 2009-2013 Ministerstvo zemědělství [cit. 2014-02-03] Dostupné z [www: http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/codex-alimentarius/](http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/codex-alimentarius/)

ELMADFA, I., FREISLING, H. *Stravování ve školských zařízeních -- stručný přehled. Výživa a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování*, Praha: výživaservis s.r.o., 2005, č. 2, s. 24-25., ISSN: 1211-846X.

ENERGIE- UND UMWELTAGENTUR NIEDERÖSTERREICH, *Ökopartnerschaft NÖ – Südmähren*, [online]. [cit. 2014-01-17], 2013, Dostupné z [www: http://www.enu.at/oekopartnerschaft-noe-suedmaehren](http://www.enu.at/oekopartnerschaft-noe-suedmaehren)

EUROPEAN FOOD INFORMATION COUNCIL, *Standards für Schulessen in Europa* [online]. [cit. 2014-02-24], 2012, dostupné z: <http://www.eufic.org/article/de/artid/Standards-fuer-Schulessen-in-Europa/>

FÜRSTOVÁ, A., *Vybrané ekonomické aspekty činnosti školní jídelny*, Výživa a potraviny - Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 2013a, č. 5, s. 66-69, ISSN: 1211-846X.

FÜRSTOVÁ A., *Legislativa školní jídelny*, Výživa a potraviny - Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 2013b, č.4 , s. 53, ISSN 1211-846x

HNÁTEK, J. *Výživa a stravování žáků základních a středních škol*. Praha: SPN, 1992. ISBN 80-04-23948-X

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

CHLUMSKÁ L., *Biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních – analýza*, 2009, [online], [cit. 2014-03-21], dostupné na [www: http://eagri.cz/public/web/file/39454/brozura_Bioskoly_11_2009_CD.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/39454/brozura_Bioskoly_11_2009_CD.pdf)

INDROVÁ, J., PETRU, Z., VAŠKO, P. *Podnikatelská činnost ve stravování a hotelnictví*. 1. vyd. Praha: VŠE, 1995, 108 s.

JELÍNKOVÁ, L. *Vliv výživy a výživových zvyklostí na obezitu a její vznik v dětském věku*. Diplomová práce. Brno, 2000. 80s

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

KOTULÁN, J. a kol. *Zdravotní nauky pro pedagogy*. Brno: MU, 2005. ISBN 80-210-3844-6

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

LUDVÍK Pavel Ing., *Školní jídelny v ČR a jejich obraz v médiích*, [online]. [cit. 2014-03-06], 2010, Dostupné na [www: http://www.jedalne.sk/sk/public/obraz_v_mediich.pdf](http://www.jedalne.sk/sk/public/obraz_v_mediich.pdf)

LUDVÍK, P. *Zkušenosti s HACCP (1) - Úvod*. [online], 2005, [cit. 2014-02-16]. Dostupné na [www: http://www.jidelny.cz/show.asp?id=239](http://www.jidelny.cz/show.asp?id=239)

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY (MŠMT), *50 let školního stravování v České republice* [online]. © 2013 – 2014 MŠMT [cit. 2014-02-20]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolního-stravovani-v-ceske-republice?source=rss>

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

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

MLEJNKOVÁ, L. a kol. *Služby společného stravování*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Oeconomica, 2005. 102 s. ISBN 80-245-0870-2

MRAZ G., Hofmann R., Gruber M., Egger-Rolling E., *Nachhaltige Ernährung in Schulen. Fallbeispiele aus Österreich und Schweden*, Österreichisches Ökologie-Institut Wien, 2005 [online], [cit. 2014-02-28], dostupné na [www:http://www.ecology.at/files/berichte/E09.248.pdf](http://www.ecology.at/files/berichte/E09.248.pdf)

NEROWSKI Christian, WEIER Ursula, *Ganztagschule organisieren – ganztags Unterricht gestalten*, 2010, eISBN: 978-3-923507-91-7

NOVÁK, V., BUŇKA, F. *Základy ekonomiky výživy*. 1. vyd. Zlín: UTB, 2005. 119 s. ISBN 80-7318-262-9.,

NÖLTING Benjamin, REIMANN Silke, STRASSNER Carola, *Bio-Schulverpflegung in Deutschland – Ein erster Überblick*, 2009, [online], [cit. 2014-03-21], dostupné na [www: https://www.tu-berlin.de/uploads/media/Nr_30_Noelting.pdf](http://www.tu-berlin.de/uploads/media/Nr_30_Noelting.pdf) 21str

PACHUCKI Ch., AP 4 -Anketa spokojenosti mezi strávníky -Průběžná zpráva, Vysoké školy Vídeň WKW, Institutu pro management turismu, červenec 2013

PACKOVÁ A., Strosserová A, *Historie a současnost školního stravování v ČR*, [online]. [cit. 2014-01-11], 2012, Dostupné z [www: http://www.zzv.sk/images/pdf/zdravy_zivotny_styl_v_skolach_2012/Packova.pdf](http://www.zzv.sk/images/pdf/zdravy_zivotny_styl_v_skolach_2012/Packova.pdf)

PACKOVÁ, A., *Nutriční a gastronomické zásady sestavování jídelních lístků, Výživa a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování*, Praha: výživaservis s.r.o., 2010, č. 2, s. 20, ISSN 1211-846X

POKORNÝ, J., PÁNEK, J. *Základy výživy a výživová politika*. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1996, 138 s.

STARÁ, Alena, *Regionální jídla ve školní jídelně*, Jídelna: Informační portál hromadného stravování [online], 2013 [cit. 2014-03-14]. Dostupné z [www: http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1383](http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1383)

STRÁNSKÝ Miroslav, MUDr., *Referenční hodnoty DACH pro příjem živin*, *Výživa a potraviny – Zpravodaj pro školní stravování*, Praha: výživaservis s.r.o., 2014, č.1, s. 3, ISSN 1211-846X

STROSSEROVÁ, A. *Spotřební dávky potravin a jejich propočet podle kategorie strávníků. Receptury pokrmů pro školní stravování*, 3. díl. Praha: Společnost pro výživu, 2007, s. 24

STROSSEROVÁ, A., *Spotřební koš dnes, výhody, problémy a nedostatky současné vyhlášky*, 2009a [online]. [cit. 2014-02-15], Dostupný z [www: http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=875](http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=875)

STROSSEROVÁ, A., *Pohotové potraviny ve školním stravování ... aneb pokrok nezastavíš!*, 5.8.2009b – [online], [cit. 2014-02-17], Dostupný z www: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=877>

ŠULCOVÁ, E., *Školní stravování v Maďarské republice*, Výživa a potraviny – Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 2010. 75 s. ISSN 1211-846X.

ŠULCOVA E., STROSSEROVA A. *Školní stravování – (historie a aktuálně)*. Výživa a potraviny – Zpravodaj pro školní stravování. 2008. č. 5. s. 68-74.

ŠULCOVA, E. *Kvalifikace pracovníků školního stravování*. Výživa lidu. 1983. č.12. s. 181.

ŠULCOVA, E. *Školní stravování v České republice včera a dnes*. [online]. [cit. 2014-01-11]. Dostupné z www: <http://vyzivadeti.cz/tiskove-centrum/tiskove-materialy/skolni-stravovani-vcera-dnes-a-zitra-16-7-2008/>

ŠULCOVA, E. *Racionalizace – cesta k dalšímu rozvoji školního stravování*. Výživa lidu. 1976. č. 8. s. 113

ŠULCOVÁ, E. *O jídelníčku*. Výživa a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 1999, č. 2, s. 20, ISSN 1211-846X

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

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

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

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

ZOTTER M., Diplomarbeit, Die „Gesunde Jause“ in Burgenländischen Kindergärten – eine multifaktorielle Betrachtung der Verpflegung von Kindergartenkindern, Universität Wien, 2008 [online], [cit. 2014-02-17], dostupné z www: http://othes.univie.ac.at/2848/1/2008-11-14_0305917.pdf, s. 32-43

ZUKALOVÁ, P., *Školní stravování v Německu*, Výživa a potraviny – Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 2012. 84s., ISSN 1211-846X.

6.1. Seznam tabulek a grafů

Tabulka č. 1: Přehled počtu školních jídelen a strážníků	14
Tabulka č. 2: Výživové normy pro školní stravování	16
Tabulka č. 3: Věk a finanční normativy	27
Tabulka č. 4: Množství potravin pro děti dle optimiXu	38
Tabulka č. 5: Zúčastněná stravovací zařízení v ČR	51
Tabulka č. 6: Průměrné hodnoty výsledků za ČR	59
Graf č. 1 – Pohlaví	54
Graf č. 2 – Dosažené vzdělání	54
Graf č. 3 – Povolání	54
Graf č. 4 – Výběr a pestrost nabídky jídel	55
Graf č. 5 – Přístup zaměstnanců	55
Graf č. 6 – Kvalita jídla	56
Graf č. 7 – Kvalita stravování	56
Graf č. 8 – Stravovací návyky 1	57
Graf č. 9 – Stravovací návyky 2	58
Graf č. 10 - Stravovací návyky 3	58
Graf č. 11- Průměrné odpovědi – lokality	59
Graf č. 12 – Cluster – skupinová analýza- Česká republika a Rakousko	61

Grafy a tabulky bez uvedeného zdroje ve výsledkové části jsou výstupy dílčího dotazníkového šetření v rámci projektu UMBESA, na kterém jsem se podílel.

7. PŘÍLOHY

Příloha č. 1: Dotazník

Název jídelny: _____

Místo výdeje jídla: _____

Vážení účastníci!

Tato jídelna je zapojena do projektu, jehož cílem je tvorba trvale udržitelného jídelníčku. V budoucnosti bychom chtěli dosáhnout většího využití ekologických, sezónních a regionálních potravin. Vaše názory, Vaše podněty a Vaše záliby jsou pro nás velmi důležité. Budeme Vám proto velmi vděční, když si uděláte čas na zodpovězení našich otázek. Vyplnění dotazníku by Vám mělo zabráť 5 – 10 minut. Vždy prosím vyberte jednu odpověď a tu zřetelně vyznačte. Srdečné díky. Váš tým

Na úvod bychom Vám rádi položili pár otázek týkajících se kvality a spokojenosti s Vaší jídelnou:

1. Kolikrát do týdne se zde stravujete?			
①	②	③	④
Méně než jednou za týden	1 - 2 x týdně	3 - 4 x týdně	5 x týdně

Do jaké míry souhlasíte s následujícími výroky?

Výběr a pestrost nabídky jídel	Zásadně nesouhlasím	Zásadně souhlasím	Nedovedu odpovědět
--------------------------------	------------------------	----------------------	-----------------------

2. Nabídku tvoří pořad ta samá jídla.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
3. Občas se v nabídce objeví i moje oblíbené jídlo.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
4. Nezáleží na tom, co uvaří, jídlo chutná vždy stejně.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
5. Nabídka obsahuje i lehčí jídla .	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
6. Celkově jsem velmi spokojen(a) s nabídkou jídel.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

Přístup zaměstnanců	Zásadně nesouhlasím			Zásadně souhlasím			Nedovedu odpovědět	
7. Personál kuchyně vaří bez lásky.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
8. Cítím se spokojen(a).	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
9. Personál vaří velmi dobře.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
10. Mám-li ještě nějaká zvláštní přání, personál jídelny se mi snaží vyjít vstříc.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
11. Personál jídelny je velmi přátelský.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
12. Celkově jsem s personálem jídelny velmi spokojen(a)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

Jak hodnotíte kvalitu jídla v následujících bodech?

	Jídlo nevoní dobře						Jídlo voní velmi dobře	Nedovedu odpovědět
13. Vůně	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo není čerstvé						Jídlo je čerstvé	Nedovedu odpovědět

14. Čerstvost	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo není dochucené					Jídlo je velmi Dobře ochucené		Nedovedu odpovědět
15. Ochucení	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo je velmi nezdravé					Jídlo je velmi zdravé		Nedovedu odpovědět
16. Zdraví	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo nevypadá chutně					Jídlo vypadá velmi chutně		Nedovedu odpovědět
17. Vzhled	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Velmi špatný					Velmi dobrý		Nedovedu odpovědět
18. Chuť - celkový dojem	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím		Nedovedu odpovědět
19. Celkově jsem s kvalitou jídla velmi spokojen(a).	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

Jak hodnotíte kvalitu stravování v následujících bodech?

	Zastaralé						Velmi moderní	Nedovedu odpovědět
20. Vybavení jídelny	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Necítím se příliš dobře					Cítím se velmi dobře		Nedovedu odpovědět
21. Pocity	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

	Velmi stresující					Velmi uvolněná	Nedovedu odpovědět	
22. Atmosféra	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Vypadá velmi špinavě					Vypadá velmi čistě		Nedovedu odpovědět
23. Čistota jídelny	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Vše trvá velmi dlouho					Vše trvá velmi krátce		Nedovedu odpovědět
24. Čekací doba	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím		Nedovedu odpovědět
25. Celkově jsem s atmosférou této jídelny velmi spokojen(a).	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím		Nedovedu odpovědět
26. Celkově vzato jsem s touto jídelnou spokojen.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

Dále Vám položíme otázky týkající se Vašich stravovacích zvyklostí.

Do jaké míry souhlasíte s následujícími výroky?

	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím		Nedovedu odpovědět
--	---------------------	--	--	--	--	-------------------	--	--------------------

27. Konzumuji velké množství celozrnných výrobků	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
28. Kladu důraz na zachování starých rodinných receptů.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
29. Je-li to možné, používám potraviny z (fair trade) obchodu	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
30. Častěji se stravuji v restauraci vyšší kvality	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
31. Velké množství potravin nakupuji v diskontech (např. Penny, Lidl....)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
32. Často konzumuji potraviny se sníženým obsahem kalorií	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
33. Často upřednostňuji čerstvé potraviny před balenými	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
34. U ovoce a zeleniny kupuji hlavně čerstvé produkty	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
35. Pokud dojde k potravinové krizi (např. nemoc šílených krav), měním své stravovací návyky	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
36. Média často potravinové krize zveličují	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
37. Dobrý oběd by měl obsahovat maso	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
38. Upřednostňuji vejce z takového chovu drůbeže, který neprobíhá v kleci.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
39. Rád(a) čtu blogy o vaření, časopisy o vaření, apod.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
40. Vadí mi malý výběr v sortimentu ovoce a zeleniny v obchodech	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
41. Pokouším se vyhýbat potravinám, které obsahují přídavné látky (emulgátory, posilovače chuti)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
42. Preferuji nízkotučné výrobky	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
43. Dávám přednost tradiční domácí stravě před exotickými jídly	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

44. Snažím se stravovat zdravě a vyváženě	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
45. Dbám na konzumaci co nejmenšího množství masa	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
46. Preferuji rostoucí nabídku hotových jídel	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
47. Nakupuji biopotraviny i přes jejich vyšší cenu	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
48. Nakupuji rád(a) staré a zapomenuté druhy ovoce, zeleniny a obilovin (např. pohanka)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
49. Rád(a) konzumuji potraviny obohacené dalšími vitamíny, minerálními látkami a vlákninou	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
50. Moji bližší přátelé a kolegové kladou důraz na bioprodukty	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
51. Za značkové potraviny jsem ochten zaplatit více peněz	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
52. Jídlo je pro mne pouhá nutnost	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
53. Často se stravuji v restauracích s rychlým občerstvením	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
54. Upřednostňuji maso z ekologického chovu, i přes jeho obtížnější dostupnost	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
55. V domácnosti kladu důraz na nákup potravin z regionu, neboť.....	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím		Nedovedu odpovědět
a.tímto způsobem podporuji regionální ekonomiku	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
b.preferuji znalost producenta výrobku	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
c.preferuji fakt, že potraviny nejsou rozváženy na velké vzdálenosti	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

Tato jídelna je zapojena do projektu, jehož cílem je tvorba trvale udržitelného jídelníčku. V rámci projektu UMBESA bychom v budoucnosti chtěli dosáhnout většího využití ekologických, sezónních a regionálních potravin, připravovat více čerstvých jídel a optimalizovat velikost porcí.

56. Už jste slyšel(a) o tom, že tato jídelna by chtěla změnit jídelníček a používat více ekologických, sezónních a regionálních potravin?		
① Ano	② Ne	
57. Jestliže ano, co přesně víte o tomto projektu?		
① Slyšel jsem o tom, ale neznám podrobnější informace.	② Slyšel jsem o tom a zhruba vím o co se v projektu jedná.	③ Slyšel jsem o tom a velmi dobře vím co je cílem projektu a o co se jedná.
58. Co přesně o tomto projektu víte?		

59. Co by tato jídelna mohla dle Vašeho názoru z celkového hlediska zlepšit ohledně nabídky jídel?

Nakonec ještě pár otázek týkajících se Vaší osoby.

60. Věk:							
_____ let							
61. Pohlaví:							
① muž		② žena					
62. Nejvyšší dosažené vzdělání:							
① žádné	② ZŠ	③ výuční list	④ střední odborné vzdělání	⑤ maturita	⑥ vyšší odborné	⑦ vysokoškolské	
63. Povolání:							
① OSVČ	② zaměstnanec, státní úředník	③ učeň	④ student	⑤ základní vojenská službaí (AT)	⑥ důchodce	⑦ v domácnosti	⑧ nezaměstnaný

Děkujeme, že jste si udělali čas na vyplnění našeho dotazníku!

Projekt *UMBESA* je součástí programu Evropské unie s názvem "Gemeinsam mehr erreichen – Společně dosáhneme více" a je spolufinancován Evropským fondem regionálního rozvoje (EFRE).



EUROPEAN UNION
European Regional
Development Fund



Příloha č. 2 – Analýza faktorů

Faktor	Popis
Povědomí o životním prostředí a trvalé udržitelnosti	<ul style="list-style-type: none"> - Maso z druhově specifického chovu zvířat - Biologické potraviny - Stravovací zvyklosti rodiny/okruhu přátel - Regionální produkty k posílení regionálního hospodářství - Kontakt k výrobcům - Férový obchod s výrobky - Regionální výrobky ke zkrácení přepravních cest - Vyšší ochota platit za známé značky - Vejce z volného chovu - Návštěva restaurací - Poptávka po starých, zapomenutých odrůdách obilovin, ovoce a zeleniny
Zdraví & zájem	<ul style="list-style-type: none"> - Čerstvé a sezónní výrobky - Zdravá a vyvážená strava - Vynechání přídatných látek - Velký konzum celozrnných výrobků - Zájem o kuchařky, časopisy
Regionalita	<ul style="list-style-type: none"> - Regionální výrobky k posílení regionálního hospodářství - Regionální produkty ke zkrácení dlouhých přepravních cest - Pouze občasné návštěvy fast foodů - Nízká poptávka po polotovarech
Životní styl a vnější vlivy	<ul style="list-style-type: none"> - Nízkokalorické potraviny - Nízkotučná strava - Potraviny obohacené vitamíny, minerály a vlákninou - Citlivost při potravinových krizích
Vegetariánská strava	<ul style="list-style-type: none"> - Nízký konzum masa - Malý zájem o diskonty - Média nepřehánění informace o potravinových krizích