

**Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích**  
**Zemědělská fakulta**

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Trvale udržitelné systémy hospodaření v krajině

Katedra: Katedra agroekosystémů

Vedoucí katedry: doc. Ing. Petr Konvalina, Ph.D.

**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**Možnosti a překážky zavádění biopotravin do školního stravování na Klatovsku**

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

Autor bakalářské práce: Eliška Neumayerová

České Budějovice, 2017

**ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**  
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Eliška NEUMAYEROVÁ**  
Osobní číslo: **Z14169**  
Studijní program: **B4131 Zemědělství**  
Studijní obor: **Trvale udržitelné systémy hospodaření v krajině**  
Název tématu: **Možnosti a překážky zavádění biopotravin do školního stravování na Klatovsku**  
Zadávací katedra: **Katedra agroekosystémů**

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

- 1) Literární přehled: Shrnutí informací o rozsahu a struktuře ekologického zemědělství a o produkci, distribuci a užití bioproduktů v České republice a v regionu Klatovsko s důrazem na spotřebu biopotravin, způsoby jejich prodeje a nabízený sortiment. Zaměřit se na faktory a prostředky ovlivňující využití čerstvých, regionálních a sezónních potravin a biopotravin ve školních stravovacích zařízeních.
- 2) Materiál a metody: Připravit a provést dotazníkové šetření ve výběrových souborech konzumentů a ve výběrových souborech vedoucích a ekonomických pracovníků školních stravovacích zařízení na Klatovsku. Cílem šetření je zjištění názoru žáků základních škol a středních škol na kvalitu stravování, pestrost nabídky jídel, přístup zaměstnanců a na případné nedostatky ve stravovacích zařízeních. U zaměstnanců stravovacích zařízení zjistit názor na využití místní produkce, biopotravin a sezónních potravin v jídelničcích a na možné zlepšení současného stavu. Pro zjištění názorů odborných resp. zainteresovaných osob využít SWOT analýzu.
- 3) Výsledky a diskuse: Vyhodnotit získané informace od jednotlivých skupin dotazovaných. Posoudit vlastní zjištění a výsledky analýzy porovnat s literárními údaji.
- 4) Závěr: Vyhodnotit názory na spokojenost se školním stravováním, na možnosti rozšíření spotřeby biopotravin ve školních stravovacích zařízeních a formulovat doporučení pro praktické využití vaší práce.

Rozsah grafických prací: do 5 stran (tabulky, grafy, fotografická příloha)  
Rozsah pracovní zprávy: 30-60 stran  
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická  
Seznam odborné literatury:

Hesková, M. a kol.: Marketingová komunikace a přímý marketing, J. Hradec, VŠE FM 2005

Pottebaum, P., Bullerdiel, A.: Handbuch Direkt-vermarktung. Verlag Unions Agrar. Münster 1994, 376s.

Urban, J., Šarapatka, B.: Ekologické zemědělství : učebnice pro školy i praxi. II. díl, Normy Evropské unie, chovy a welfare hospodářských zvířat, ekonomika, marketing, konverze a příklady z praxe. MŽP, PRO-BIO, Praha, 2005, 332s.

Moudrý, J., Prugar, J.: Kvalita, zpracování a odbyt bioproduktů. Skripta, ZF JU České Budějovice, 2001, 152s.

Elmadfa, I., Freisling, H. Stravování ve školských zařízeních – stručný přehled. Výživa a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživa servis s.r.o., 2005, č. 2, s. 24-25., ISSN: 1211-846X.

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  
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)

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.  
Katedra agroekosystémů

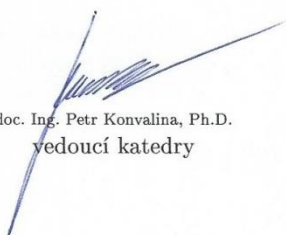
Datum zadání bakalářské práce: 1. dubna 2017

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2017

  
prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc., dr. h. c.

děkan

  
JIHOČESKÁ UNIVERZITA  
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚLSKÁ FAKULTA  
studijní oddělení  
Studentická 1888, 370 05 České Budějovice

  
doc. Ing. Petr Konvalina, Ph.D.  
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 6. dubna 2017

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské, a to v nezkrácené podobě 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 19. 4. 2017

.....

Eliška Neumayerová

## **Poděkování**

Ráda bych poděkovala svému vedoucímu práce panu prof. Ing. Janu Moudrému, CSc., za cenné rady, připomínky, pomoc a poskytnutí potřebných materiálů během zpracování této práce. Díky patří také celé mé rodině, především rodičům, ale také přátelům, kteří mi velmi pomohli.

## **Abstrakt**

Ve své práci jsem se zaměřila na možnosti a překážky zavádění biopotravin do školních stravovacích zařízení a na zjištění spokojenosti strávníků. V teoretické části je popsán rozsah a struktura ekologického zemědělství, produkce, distribuce a užití bioproduktů v České republice a v regionu Klatovsko. Je kladen důraz na spotřebu biopotravin, způsoby jejich prodeje a na nabízený sortiment. Dále jsou zde zmíněny faktory a prostředky, které ovlivňují využití biopotravin ve stravovacích zařízeních.

V praktické části bylo provedeno dotazníkové šetření ve vybraných školních stravovacích zařízeních a školách na Klatovsku. Byly sledovány názory žáků základních škol a středních škol na stravovací zařízení, pestrost nabídky jídel, přístup zaměstnanců nebo na případné nedostatky, které by se měly zlepšit. U zaměstnanců stravovacích zařízení se zjišťovalo využití místní produkce, biopotravin a sezónních potravin v jídelničcích.

**Klíčová slova:** biopotraviny, ekologické zemědělství, školní stravování, distribuce

## **Abstract**

In my work I focused on opportunities and barriers to the introduction of organic food in school catering facilities and finding satisfaction diners. The theoretical part describes the scope and structure of organic farming, production, distribution and use of organic products in the Czech Republic and in the region Klatovsko. The emphasis is on organic food consumption, ways of their sales and the offered range. Further, are mention the factors and agents that affect the use of organic food in catering establishments.

In the practical part was carried out a survey in selected school canteens and schools at Klatovsko. In the work were observe view of students elementary and secondary schools on catering, diversity of dishes, employee access or weaknesses which should be improved. For employees of catering equipment was checked usage of local produce, organic and seasonal food in the menus.

**Keywords:** organic food, organic agriculture, school meals, distribution

# Obsah

1. ÚVOD .....	8
2. LITERÁRNÍ PŘEHLED.....	9
2. 1 Základní pojmy v ekologickém zemědělství.....	9
2. 2 Legislativa v ekologickém zemědělství.....	10
2. 3 Základní informace o kontrole, označování, výrobě a zpracování.....	11
2.4 Rozsah a struktura ekologického zemědělství v ČR a v regionu Klatovsko .....	12
2.5 Bioprodukce v České republice a v regionu Klatovsko .....	18
2.6 Distribuce bioproduktů v České republice a v regionu Klatovsko.....	19
2.7 Užití bioproduktů v České republice a v regionu Klatovsko .....	22
2.8 Biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních .....	22
2.9 Faktory a prostředky ovlivňující využití biopotravin ve školních stravovacích zařízeních.....	24
3. CÍL PRÁCE .....	26
4. METODIKA .....	27
4. 1 Vybraná školní stravovací zařízení .....	27
4. 1. 1 Základní škola Nýrsko, Školní ulice.....	27
4. 1. 2 Základní škola Nýrsko, Komenského ulice .....	28
4. 1. 3 Základní škola Měčín.....	28
4. 1. 4 Masarykova základní škola Janovice nad Úhlavou .....	28
4. 1. 5 Základní škola Plánická, Klatovy .....	29
4. 1. 6 Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy a její odloučené pracoviště Střední odborné učiliště Šmeralova, Klatovy.....	29
4. 1. 7 Střední škola Bor .....	29
4. 2 Metodika zjišťování.....	29
4. 3 Metodika vyhodnocování .....	30
5. VÝSLEDKY A DISKUSE .....	31
6. ZÁVĚR .....	57
7. PŘEHLED ZDROJŮ A POUŽITÉ LITERATURY .....	59
8. PŘÍLOHY .....	64

# 1. ÚVOD

V dnešní době jsou biopotraviny aktuálním tématem - „trendem“ naší společnosti. Někteří lidé v těchto potravinách vidí pouze marketingový tah, jiní je považují za kvalitnější a někdy bývají označovány jako zdravější oproti běžným „konvenčním“ potravinám. Nejde však o to, zda jsou zdravější, jde především o jejich kvalitu, která vždy převyšuje kvantitu.

Produkce biopotravin je šetrná k životnímu prostředí, poněvadž příroda není zatěžována chemikáliemi. Nákupem biopotravin podporujeme nejen životní prostředí, ve kterém žijeme, ale i podmínky jakými jsou na farmách zvířata chována.

Bohužel jedním z problémů biopotravin je jejich vyšší cena, která je až čtyřnásobně vyšší než cena běžných potravin, což může odradit některé spotřebitele. Každý si tedy musí sám rozmyslet, zda dá přednost levné nebo kvalitní potravine. Nabídku biopotravin nám v současné době neposkytují jen specializované obchody nebo tzv. „přímý prodej ze dvora“. Pestrou nabídku nalezneme i v mnoha supermarketech nebo hypermarketech. Biopotraviny jsou dokonce k dostání i v drogeriích či lékárnách.

Bakalářská práce je složena ze dvou částí. První část, literární rešerše, je zaměřena na faktory a prostředky ovlivňující využití biopotravin ve školních jídelnách. Zabývá se strukturou ekologického zemědělství, produkcí, distribucí a užitím bioproduktů v České republice a v regionu Klatovsko, jejich spotřebou a nabízeným sortimentem.

Ve druhé části práce byla zjišťována pomocí dotazníkového šetření úroveň stravování ve školních jídelnách, spokojenost strávníků a využití místní produkce, biopotravin a sezónních potravin ve školních jídelnách.



## 2. LITERÁRNÍ PŘEHLED

### 2.1 Základní pojmy v ekologickém zemědělství

Ekologické zemědělství je „zvláštní druh zemědělského hospodaření, který dbá na životní prostředí a jeho jednotlivé složky stanovením omezení či zákazů používání látek a postupů, které zatěžují, znečišťují nebo zamožují životní prostředí nebo zvyšují rizika kontaminace potravního řetězce, a který zvýšeně dbá na vnější životní projevy a chování a na pohodu chovaných hospodářských zvířat“ (Urban a kol., 2003). Chovaným zvířatům je zajišťováno šetrné zacházení a přírodní krmiva pocházející z ekologického zemědělství. Ekologičtí zemědělci hospodaří šetrným způsobem k životnímu prostředí. Uplatňují především biologické a mechanické pěstitelské metody a nepoužívají nebo se snaží omezit používání chemikálií a umělých hnojiv, jako jsou např. pesticidy, antibiotika či růstové hormony (Červenka a Kovářová, 2005).

Hlavními cíli ekologického zemědělství je trvalá udržitelnost, zlepšení půdní úrodnosti, ochrana genofondu a udržení biodiverzity, zachování krajinných prvků a jejich harmonizace, hospodaření s vodou, udržení vody v krajině, ochrana povrchových a spodních vod před znečištěním, efektivní využívání energie, orientace na obnovitelné zdroje, snaha o maximální recirkulaci živin, ochrana agroekosystému před vnikem cizorodých látek, produkce kvalitních potravin a surovin, optimalizace životních podmínek pro všechny organismy včetně člověka (Moudrý a kol., 2007).

„**Osobou podnikající v ekologickém zemědělství** je ekologický podnikatel, výrobce biopotravin, osoba uvádějící biopotraviny nebo bioprodukty do oběhu, výrobce nebo dodavatel ekologických krmiv nebo dodavatel ekologického rozmnožovacího materiálu“ (Zákon č. 242/2000 Sb. ze dne 29. června 2000 o ekologickém zemědělství).

„**Ekologickým podnikatelem** je osoba, která je evidována podle zvláštního právního předpisu a registrována podle zákona č. 242/2000 Sb., a hospodaří na ekofarmě“ (Zákon č. 242/2000 Sb. ze dne 29. června 2000 o ekologickém zemědělství).

„**Ekofarma** je samostatná, uzavřená hospodářská jednotka. Zemědělský podnikatel nemusí provozovat ekologické zemědělství na všech pozemcích, které vlastní nebo užívá. Musí však pro ekofarmu vyčlenit a jednoznačně určit základní výrobní prostředky; od konvenčních pozemků a budov tak musí být jednoznačně odděleny pozemky, hospodářské budovy, hospodářská zvířata, které slouží k ekologickému zemědělství. Průkazné musí být také účetnictví, musí být odlišitelné od konvenčního. Cílem jednoznačného vymezení ekofarmy je průkazné oddělení ekologického hospodaření od konvenční zemědělské činnosti. Dále je cílem jasná identifikace činnosti ekologického zemědělce v krajině při produkci bioproduktů, a to především z hlediska kontroly dodržování podmínek zákona a nařízení o ekologické produkci a z hlediska důvěry spotřebitelů v ekologické zemědělství“ (MZe, 2015).

**Ekologickou produkcí** se rozumí „používání způsobů produkce slučitelných s pravidly stanovenými tímto nařízením ve všech fázích produkce, přípravy a distribuce“ (Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 ze dne 28. června 2007).

**Bioprodukt** je surovina rostlinného nebo živočišného původu získaná od ekologicky hospodařících subjektů. Na bioprodukt je vydáno osvědčení o jeho původu a využívá se k výrobě biopotravin (Moudrý a kol., 2007). Dále lze jako bioprodukt považovat zástavová zvířata, chovná zvířata, ale také suroviny pro nepotravinářské využití např. vlnu nebo len (MZe, 2015).

**Biopotravina** je potravina, která se získává z bioproduktů a omezeného množství povolených látek vymezeným technologickým postupem podle zvláštního předpisu a pod kontrolou (Moudrý, 1997). Na každou biopotravinu musí být vydáno osvědčení o jejím původu (Moudrý a kol., 2007).

## 2. 2 Legislativa v ekologickém zemědělství

**Ekologické zemědělství řeší tato legislativa:**

- Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů (od 1. 1. 2009),

- Nařízení Komise (ES) č. 889/2008 prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) o ekologické produkci a označování ekologických produktů, pokud jde o ekologickou produkci, označování a kontrolu,
- Nařízení Komise (ES) č. 1235/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) 834/2007, pokud jde o opatření pro dovoz ekologických produktů ze třetích zemí,
- Nařízení Komise (EU) č. 829/2014 kterým se mění a opravuje nařízení (ES) 1235/2008 pokud jde o opatření pro dovoz ekologických produktů ze třetích zemí,
- Zákon č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství (553/2005 Sb.),
- Vyhláška MZe č. 16/2006 Sb. kterou se provádějí některá ustanovení zákona o ekologickém zemědělství (Anonymus 5).

### **2.3 Základní informace o kontrole, označování, výrobě a zpracování**

V České republice máme čtyři subjekty, které provádějí kontrolní činnost a vydávají osvědčení o původu bioproduktů a biopotravin. Jsou to tyto kontrolní organizace: KEZ, o.p.s., ABCERT AG, BIOKONT CZ, s.r.o a Bureau Veritas Certification Czech Republic, s.r.o. (MZe, 2009).

Jednou z povinností je užívat logo EU, které je značeno motivem listu s evropskými hvězdami a je uvedeno na balených potravinách pocházejících z ekologické produkce, na biopotravinách (Anonymus 1).

Biopotravinou označujeme potravinu, na jejíž výrobu bylo použito minimálně 95 % hmotnosti nebo objemu surovin pocházejících z bioprodukce a na kterou vydala kontrolní organizace osvědčení o biopotravině (Moudrý a kol., 2007). Zbývajících 5 % může pocházet ze seznamu povolených surovin (Biospotřebitel, 2012). Tuto biopotravinu označí její výrobce znakem „bio“ nevyklučuje-li to název biopotraviny, dále grafickým znakem a identifikačním kódem kontrolní organizace např. CZ-BIO-KEZ-01 (Moudrý a kol., 2007).

Bioprodukt, který se využívá jako surovina k výrobě biopotravin, se označí jako ekologický tak, že se k jeho názvu uvede slovo „bio“ a identifikační kód kontrolního orgánu a nevyklučuje-li to povahu bioproduktu, tak se přidá i grafický znak (Moudrý a Prugar, 2002).

Pod pojmem výroba potravin si lze představit čištění, třídění, upravování, opracování a zpracování bioproduktů. Dále sem můžeme zařadit přidávání látek, které jsou povoleny zákonem a prováděcí vyhláškou včetně balení a ostatních úprav biopotravin za účelem uvedení do oběhu (Červenka a Kovářová, 2005).

Při zpracování je důležité používat šetrné postupy, které způsobují minimální fyzikální, chemické a biologické změny (Moudrý a Prugar, 2002).

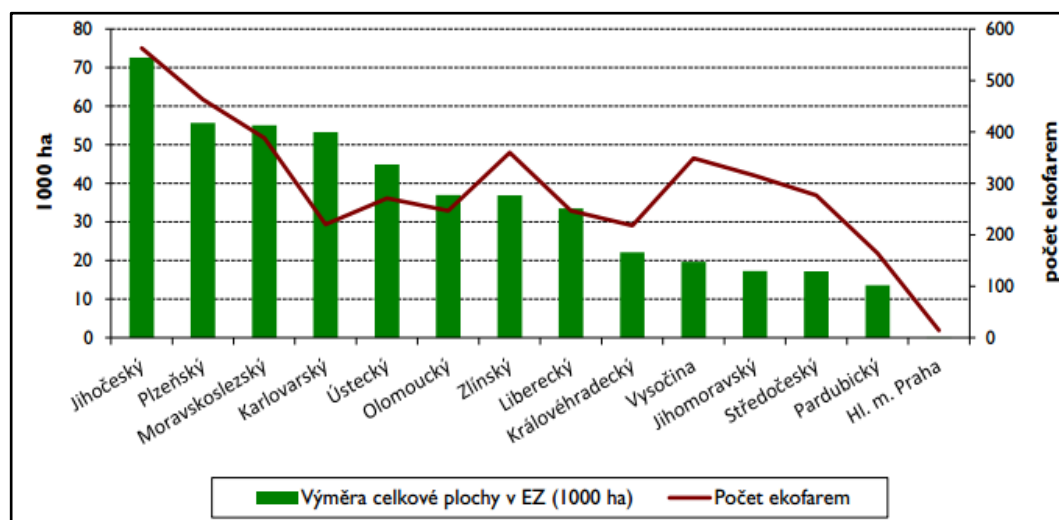
## 2.4 Rozsah a struktura ekologického zemědělství v ČR a v regionu Klatovsko

### Počet ekofarem a výměra celkové plochy v EZ v krajích v ČR

V České republice v roce 2016 bylo zaznamenáno 4 264 ekofarem, které hospodařily na celkové výměře cca 500 tis. ha, což tvoří přibližně 12 % z celkové výměry zemědělské půdy v ČR.

Nejvyšší počet ekofarem se nachází v Jihočeském kraji (563 ekofarem). Na druhém místě je Plzeňský kraj s 464 ekofarmami a nejméně ekofarem má kromě Prahy kraj Pardubický, cca 200 ekofarem (graf 1) (Hrabalová, 2016).

**Graf 1.** Počet ekofarem a výměra celkové plochy v EZ v krajích ČR v roce 2015



(Převzato: Hrabalová, 2016. Ročenka 2015, Ekologické zemědělství v České republice)

Pokud kraje seřadíme podle podílu výměry celkové ekologické půdy na celkové zemědělské půdě ČR, získáme odlišné pořadí. V roce 2015 byl celorepublikový průměr překročen v osmi krajích (tab. 1). Vysoce nad průměrem vedl Karlovarský kraj s 43 %. Dále následoval Liberecký, Moravskoslezský, Zlínský a Ústecký kraj.

V jednotlivých kategoriích užití půd (orná půda, travní porosty, trvalé kultury) vedl opět Karlovarský kraj, zde bylo ekologicky obhospodařováno 8 % orné půdy, 74 % ploch TTP (trvalých travních porostů). Více než 50 % ekologicky obhospodařovaných TTP měly také Olomoucký, Moravskoslezský, Ústecký a Zlínský kraj. Největší podíl trvalých kultur v EZ se nacházel v Moravskoslezském kraji s 88 %. Z hlediska absolutní hodnoty byla největší rozloha ekologicky obhospodařovaných TTP v Jihočeském kraji (65 845 ha), u orné půdy v Plzeňském kraji (10 575 ha) a u trvalých kultur byla nejvyšší výměra v Jihomoravském kraji (1 979 ha), kde se jednalo převážně o plochy vinic (Hrabalová, 2016).

**Tab. 1** Zastoupení ploch EZ dle užití půdy na jejich celkové výměře v krajích ČR v roce 2015

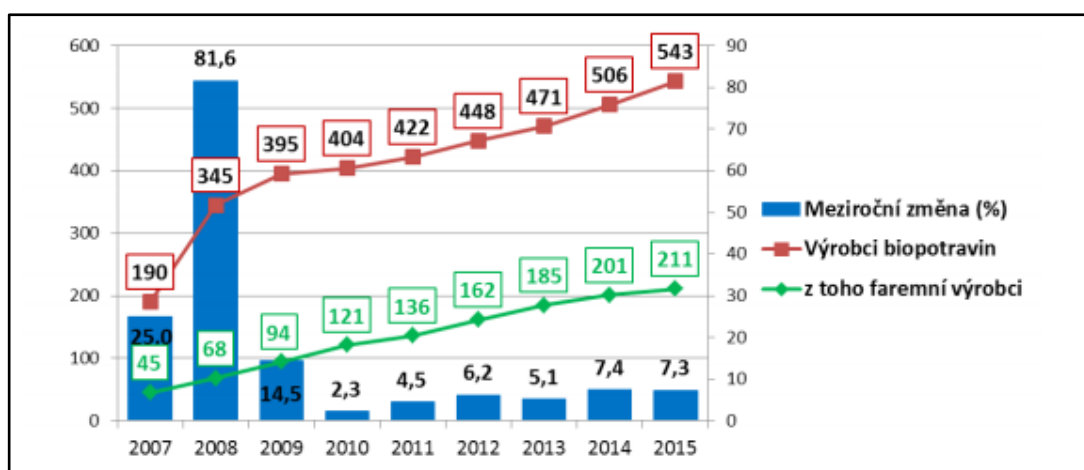
Kraj	Výměra celkové půdy v EZ (ha)	Z toho výměra půdy (ha):			Zemědělská půda ČR (ha)	Podíl půdy v EZ na celkové výměře dané kategorie užití půdy v ČR (%)			
		OP	TTP	TK		z. p. celkem	OP	TTP	TK
Karlovarský	53 322	4 080	49 164	75	123 964	43,0	7,6	73,8	12,3
Liberecký	33 531	1 965	31 125	382	139 521	24,0	3,1	47,0	26,4
Moravskoslezský	55 032	4 424	49 931	658	273 848	20,1	2,6	57,9	87,7
Zlínský	36 909	5 837	30 118	940	192 739	19,1	4,8	52,4	22,8
Ústecký	44 889	2 309	41 957	600	275 317	16,3	1,3	57,3	4,9
Jihočeský	72 612	6 242	65 845	511	489 367	14,8	2,0	39,6	22,8
Plzeňský	55 713	10 575	44 816	309	377 762	14,7	4,2	40,7	17,3
Olomoucký	37 006	2 474	34 233	286	278 209	13,3	1,2	60,4	7,5
Královéhradecký	22 161	2 568	19 417	173	277 099	8,0	1,4	27,3	4,0
Pardubický	13 563	1 680	11 800	84	270 566	5,0	0,9	19,2	4,4
Vysočina	19 640	7 526	11 972	139	408 737	4,8	2,4	14,6	21,9
Jihomoravský	17 312	10 371	4 944	1 979	424 577	4,1	3,0	16,4	7,4
Středočeský	17 225	4 439	12 079	692	660 383	2,6	0,8	16,7	4,8
Hlavní město Praha	73	42	20	11	19 847	0,4	0,3	2,3	1,8
<b>Celkem</b>	<b>478 988</b>	<b>64 529</b>	<b>407 448</b>	<b>6 839</b>	<b>4 211 936</b>	<b>11,4</b>	<b>2,2</b>	<b>40,7</b>	<b>9,1</b>

(Převzato: Hrabalová, 2016. Ročenka 2015, Ekologické zemědělství v České republice)

## Vývoj počtu registrovaných výrobců a faremních výrobců biopotravin v ČR

Na konci roku 2015 bylo registrováno 543 výrobců biopotravin (graf 2). I když počet výrobců každý rok stoupá, je nárůst mírnější než v předchozích letech. V roce 2015 nově začalo s výrobou biopotravin 78 firem, ale naopak 41 výrobců svou činnost ukončilo. Z celkového počtu registrovaných výrobců bylo 211 současně registrovaných v kategorii zemědělec, který provádí zpracování v místě produkce. Přibližně 40 % výrobců jsou faremní zpracovatelé a jejich počet každý rok stoupá (Hrůza, 2016). V regionu Klatovsko je k roku 2017 8 výrobců biopotravin (Vyskočilová, 2017).

**Graf 2.** Vývoj počtu registrovaných výrobců a faremních výrobců biopotravin v ČR, 2007 - 2015



(Převzato: Hrůza, 2016)

## Vývoj výměry zemědělské půdy a počtu farem v EZ

V roce 2015 bylo ekologicky obhospodařované plochy 495 tis. ha. Za 10 let vzrostla tato plocha téměř dvojnásobně z původních 255 tis. ha v roce 2005 (tab. 2). Meziroční nárůst výměry plochy v EZ vzrostl o 690 ha, tzn. o 0,1 %. Výrazně se zvýšila výměra orné půdy, ostatní kategorie dle užití půdy zaznamenaly pokles např. TTP a trvalých kultur (Hrabalová, 2016).

**Tab. 2.** Vývoj výměry zemědělské půdy a počtu farem v ekologickém zemědělství (1990- 2015)

Rok	Počet farem hospodařících v EZ	Celková výměra půdy v EZ (ha)	Podíl z celkové výměry ZPF (%)	Meziroční změna počtu farem v EZ (%)	Meziroční změna celkové výměry půdy v EZ
1990	3	480	-	-	-
1991	132	17 507	0,41	-	-
1992	135	15 371	0,36	2,3	-12,2
1993	141	15 667	0,37	4,4	1,9
1994	187	15 818	0,37	32,6	1,0
1995	181	14 982	0,35	-3,2	-5,3
1996	182	17 022	0,40	0,6	13,6
1997	211	20 239	0,47	15,9	18,9
1998	348	71 621	1,67	64,9	253,9
1999	473	110 756	2,58	35,9	54,6
2000	563	165 699	3,86	19,0	49,6
2001	654	217 869	5,09	16,2	31,5
2002	721	235 136	5,50	10,2	7,9
2003	810	254 995	5,97	12,3	8,4
2004	836	263 299	6,16	3,2	3,3
2005	829	254 982	5,98	-0,8	-3,2
2006	963	281 535	6,61	16,2	10,4
2007	1 318	312 890	7,35	36,9	11,1
2008	1946	341 632	8,04	47,6	9,2
2009	2 689	398 407	9,38	38,2	16,6
2010	3 517	448 202	10,55	30,8	12,5
2011	3 920	482 927	11,40	11,5	7,7
2012	3 923	488 483	11,56	0,1	1,2
2013	3 926	493 896	11,70	0,1	1,1
2014	3 885	493 971	11,72	-1,0	0,0
2015	4 115	494 661	11,74	5,9	0,1

(Převzato: Hrabalová, 2016. Ročenka 2015, Ekologické zemědělství v České republice)

### Živočišná výroba a produkce

V roce 2015 došlo k nárůstu počtu ekologicky chovaných zvířat o 4,5 % (tab. 3). Celkem bylo na ekofarmách chováno cca 399 tis. kusů zvířat (tzv. BIO zvířat, tj. zvířata chovaná podle ekologických předpisů, která prošla přechodným obdobím). Jednoznačně převažuje chov skotu 237 tis. kusů a chov ovcí 102 tis. kusů. V rámci chovu drůbeže došlo k navýšení počtu o 5 %. K výraznému poklesu došlo u včelstev o více než 30 %, u prasat téměř o 12 % a stav koní se snížil přibližně o 1 %.

V ČR je ekologickým způsobem chováno 17 % skotu, 44 % ovcí, 36 % koz a 21 % koní. Počet drůbeže 0,2 % a podíl prasat cca 0,1 % je zanedbatelný (Hrabalová, 2016).

**Tab. 3.** Počet BIO zvířat chovaných na ekofarmách v letech 2014 - 2015

Kategorie zvířat	Počet ekofarem	Počet ekologicky chovaných zvířat (kusy)		Meziroční změna počtu ekologicky chovaných zvířat 2015/14 (%)
	2015	2014	2015	
Koně	710	7 095	7 022	-1,03
Skot	2 124	224 873	237 635	5,68
Z toho: dojnice	134	7 402	7 370	-0,43
<b>KBTPM</b>	1 903	106 127	105 847	-0,26
Ovce	969	100 385	102 523	2,13
Kozy	298	9 112	9 656	5,97
Prasata	33	1 994	1 761	-11,69
Drůbež	58	39 330	41 320	5,06
Z toho: brojeři	8	23 137	21 842	-5,60
Nosnice	48	13 746	16 337	18,85
Králíci	3	289	61	-78,89
Včely (počet rojů)	5	39	27	-30,77
Ostatní zvířata	71	233	314	34,76
Ryby	6	2 490	202 903	8048,71

(Převzato: Hrabalová, 2016. Ročenka 2015, Ekologické zemědělství v České republice)

Produkce masa vzrostla o 2 % oproti roku 2014. Nejvíce je zastoupeno hovězí maso, které představuje 88 % z celkové produkce biomasa. Výrazný nárůst byl zaznamenán také u skopového masa. K poklesu produkce došlo u vepřového, králičího, kozího a ovčího masa. Co se týká mléčné produkce, tak u kravského mléka byl zaznamenán nárůst, ale naopak poklesla produkce čerstvého kozího mléka. U vajec byl v roce 2015 nárůst zhruba o 47 % a výrazný pokles nastal u medu o 42 %, který lze do jisté míry přisuzovat plošnému rozšíření onemocnění včelstev a jejich celkovému úbytku v EZ (Hrabalová, 2016).

### Rostlinná výroba a produkce

V roce 2015 bylo ekologicky obhospodařováno 483 375 ha. Z toho 13,5 % tvořila orná půda, 85,1 % TTP a 1,4 % připadalo na plochy trvalých kultur.



Hlavními plodinami byly píce 45 % a obiloviny 43 %. Od předchozích dvou let došlo v roce 2015 k nárůstu plochy obilovin o 15 %. V rámci pícnin dominovaly víceleté píce. U pěstování luskovin převládala peluška a hrách. Pěstování okopanin a zeleniny zůstalo i nadále na nízké úrovni. I když plocha zeleniny vzrostla dvojnásobně, je pěstována jen na 0,4 % orné půdy. Nejvyšší podíl ploch v rámci zeleniny byl zjištěn u plodové zeleniny, zejména u dýně.

Rostlinná produkce v roce 2015 dosáhla výnosu 1 404 tis. tun, z toho z 87 % tvořila výnos píce. Celková produkce u orné půdy byla 169,7 tis. tun. U obilovin dosáhla největší produkce pšenice a oves. Nižší výnos byl zjištěn u zeleniny oproti předchozímu roku. Naopak ke zvýšení výnosu došlo u okopanin a luskovin na zrno. Trvalé kultury dosáhly produkce 8 623 tun a došlo u nich k meziročnímu navýšení. Z tohoto množství je 61 % ovocných sadů a 36 % vinic (Hrabalová, 2016).

### **Rostlinná výroba a produkce na Klatovsku**

Celková ekologicky obhospodařovaná plocha, ve které nejsou zahrnuty plochy v přechodném období, je kolem 16 102 ha. V roce 2015 byly obilniny v ekologickém zemědělství pěstovány přibližně na 580 ha, kdy pšenici obecnou a oves v ekologickém zemědělství pěstovalo 9 ekofarem, žito a kukuřici 1 ekofarma, ječmen a triticales 7 ekofarem. Průměrný výnos obilnin na celkové ploše se pohyboval kolem 2,8 t/ha. Luskoviny se na Klatovsku ekologicky nepěstovaly. Okopaniny pěstovalo 5 ekofarem a ekologicky obhospodařovaná plocha byla zhruba 5 ha s průměrným výnosem 5,3 t/ha. Plocha pícnin v ekologickém zemědělství byla 359 ha s průměrným výnosem 3,7 t/ha. Louky a pastviny zabíraly plochu 14 263 ha a jejich průměrný výnos byl 3,2 t/ha sena. Ze zeleniny se zde nejvíce v ekologickém zemědělství pěstují košťáloviny s celkovou plochou 1,1 ha a průměrným výnosem 0,5 t/ha, listová zelenina na 0,1 ha s výnosem 0,6 t/ha, plodová zelenina na 0,2 ha s výnosem 0,3 t/ha a kořenová a hlízová zelenina na výměře 0,6 ha s průměrným výnosem 0,1 t/ha. Z trvalých kultur se na Klatovsku pěstují jabloně, hrušně, třešně, višně a švestky (Šejnohová, 2017).

## **Živočišná výroba a produkce na Klatovsku**

Zhruba 126 ekologických zemědělců chová na Klatovsku v bio kvalitě skot, jehož počet je 11 841 kusů. Ovcí je zde chováno 3 955 kusů a počet chovatelů je 51. Koz se chová 134 kusů a chová je 9 ekologických zemědělců. Prasata chová jen 1 ekologický zemědělec s velmi nízkým počtem pouze 12 kusů. Drůbež chovají 2 ekologičtí zemědělci s celkovým počtem 193 kusů.

Na Klatovsku jsou chovány např. kachny, husy, krůty, brojleři nebo nosnice. Koně chová na Klatovsku 26 ekologicky hospodařících chovatelů v počtu 163 kusů. O chovu ryb a včel v ekologickém zemědělství nebyly zaznamenány žádné údaje.

Z živočišné produkce bylo nejvíce produkováno hovězí maso od 59 ekofarem, a to až 399 010 kg, dále pak skopové maso 39 070 kg z 30 ekofarem. Naopak nejmenší produkce byla masa drůbežního a to pouze 420 kg ze 2 ekofarem. Kozího masa bylo vyprodukováno zhruba 1 025 kg a vepřového 600 kg. U králíčího a rybího masa nebyla zaznamenána žádná produkce.

U mléka byla největší produkce kravského mléka, což bylo celkem 705 000 l a z toho 620 000 l čerstvého kravského mléka. U ovcí bylo vyprodukováno celkem 17 000 l a u koz 1 200 l. Z mléčných výrobků bylo celkem vyprodukováno 6 200 kg sýra a z toho bylo 4 500 kg kravského a 1 700 kg ovčího. U smetany, másla, tvarohu a kysaných fermentovaných mléčných výrobků byla produkce nulová. U vajec bylo zaznamenáno 4 500 vyprodukovaných kusů z 1 ekofarmy (Šejnohová, 2017).

## **2.5 Bioprodukce v České republice a v regionu Klatovsko**

V roce 2014 činil celkový obrát s biopotravinami včetně vývozu zhruba 3,2 mld. Kč. Z toho se spotřeba biopotravin v ČR pohybovala okolo 2,02 mld. Kč, což je meziroční nárůst o cca 3,9 %. Vývoz biopotravin vzrostl na cca 1,17 mld. Kč. Průměrná roční spotřeba na obyvatele se pohybuje pod hranicí 200 Kč. Podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů dosáhl 0,72 %.

**Tab. 4.** Vývoj trhu biopotravin v ČR (2005-2014)

Ukazatel	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Celkový obrat s biopotravinami včetně vývozu (mld. Kč)	X	0,84	1,39	1,95	1,98	2,10	2,24	2,40	2,72	3,19
Vývoz (mld. Kč)	X	0,08	0,10	0,15	0,37	0,51	0,57	0,62	0,77	1,17
Spotřeba biopotravin v ČR (mld. Kč)	0,51	0,76	1,29	1,80	1,61	1,60	1,67	1,78	1,95	2,02
Meziroční změna obratu biopotravin (%)	16	49	70	40	-10	-1	4,6	6,7	9,5	3,9
Podíl na celkové spotřebě potravin a nápojů (%)	0,18	0,35	0,55	0,75	0,65	0,63	0,65	0,66	0,71	0,72
Spotřeba na obyvatele a rok (Kč)	50	74	126	176	154	151	158	169	185	191
Podíl dovozu na obrat biopotravin (%)	54	56	62	57	n. d.	46	46/60*	46/60*	46/57*	43/49*
Podíl řetězců na obrat biopotravin (%)	57	67	68	74	68	67	64	64	64	57

(Převzato: Hrabalová, 2016. Ročenka 2015, Ekologické zemědělství v České republice)

Nejvíce spotřebitelé nakupují biopotravinu v maloobchodech (cca 41 %), na druhém místě jsou prodejny zdravé výživy (cca 25 %). Jako třetí jsou prodejny s drogerií (cca 17%). Přibližně 3 % biopotravin jsou zakoupeny v lékárnách, zhruba 1,7 % je zakoupeno v drobných prodejnách potravin a 3 % bioproduktů jsou zakoupeny přes provozovny veřejného stravování (MZe, 2016).

V regionu Klatovsko byl zaznamenán pouze jeden subjekt jako dovozce ze třetích zemí. Jako vývozce do třetích zemí nebyl nalezen žádný subjekt (Vyskočilová, 2017).

## 2.6 Distribuce bioproduktů v České republice a v regionu Klatovsko

### Distribuce bioproduktů

Pod pojmem distribuce si lze představit, jakým způsobem můžeme nabízet hotový výrobek ve správné chvíli, na správném místě a za cenu, kterou je zákazník ochoten a schopen zaplatit (Václavík, 2008). Volba distribuční cesty patří mezi nejkomplicovanější oblasti řízení v marketingu, protože její volba ovlivňuje cenovou tvorbu. Vybudování fungujícího distribučního systému trvá i několik let a nejedná se o jednoduchou ani levnou záležitost (Zamazalová, 2010).

Bioprodukty můžeme uvádět na trh buď přímou, nebo nepřímou distribuční cestou. U přímého uvádění na trh hovoříme o vztahu mezi producentem a spotřebitelem. U nepřímého uvádění na trh vstupuje do hry prostředník (Šarapatka a Urban, 2005). V České republice je využíván více zprostředkovaný prodej, tedy nepřímá distribuční cesta.

V současné době máme v České republice přibližně 190 dovozců ze 3. zemí a zhruba 97 vývozců do 3. zemí. V regionu Klatovsko jsou k roku 2017 pouze tři distributoři: Václav Mašek, Barentz spol. s. r. o., Marz ex-in s. r. o.

Nejčastěji zákazníci nakupují v supermarketech a hypermarketech a to více než 60 % biopotravin. Dalších 30 % biopotravin je prodáno ve specializovaných prodejnách nebo v prodejnách se zdravou výživou. Zhruba 4 % trhu jsou nezávislé prodejny potravin. Zbylé 1 % představuje nákup prostřednictvím internetu nebo bioklubů (Moudrý a kol., 2007).

### **Přímé distribuční cesty**

U této distribuční cesty není žádný mezistupeň. Výrobce si musí zajistit všechny funkce a činnosti, které jsou nutné v rámci této cesty sám (Foret, 2004).

Nevýhodou přímého prodeje může být velký nárůst práce a dalších nákladů spojených se zpracováním, balením, dopravou k zákazníkovi a prodejem (Moudrý a Prugar, 2001).

Mezi přímé distribuční cesty lze zařadit prodej ze dvora, vlastní sběr, trh s biopotravinami nebo bio-bedýnky. Prodejem ze dvora se rozumí sezónní prodej bez obchodu na farmě. Většinou se takto prodávají brambory a zelenina (Moudrý a Prugar, 2002). Vlastní sběr vyhledávají zákazníci, kteří chtějí čerstvé a kvalitní plody za nižší ceny. Aby se vlastní sběr vyplatil, tak je důležitá rozmanitost nabídky, kvalita a reklama (Václavík, 2008). Nejčastěji se touto formou sklízí jahody, fazole, brambory nebo rybíz (Moudrý a kol., 2007). V zahraničí jsou velmi populární biotržnice, nyní se začínají prosazovat i u nás (Šarapatka, Urban a kol., 2005). Zemědělci přicházejí pravidelně v předem domluveném dnu a hodině na určité místo, kde nabízejí svou úrodu spotřebitelům (Václavík, 2008). Pod pojmem bio-bedýnky si lze představit systém, při kterém zemědělec zaváže své vypěstované produkty v bio-

bedýnkách přímo svému zákazníkovi až do domu (Václavík, 2011). Základem bedýnek jsou většinou různé druhy ovoce a zeleniny. Častou volbou je např. mléko, mléčné výrobky, sýry, maso nebo pečivo. Výhodou této formy prodeje je čerstvost zboží ve velmi vysoké kvalitě (Václavík, 2008).

### **Nepřímé distribuční cesty**

Nepřímou distribuční cestou se rozumí spojení mezi výrobcem a zákazníkem, kdy je zboží dodáváno zákazníkům pomocí distribučního mezičlánku. Distribučním článkem se rozumí síť organizací nebo jednotlivců, kteří přemísťují zboží od výrobce ke konečnému spotřebiteli nebo uživateli (Moudrý, 2007). Pod pojmem distribuční mezičlánek si lze představit prostředníky, zprostředkovatele, obchodní zástupce nebo podpůrné mezičlánky (Zamazalová, 2010).

Jako nepřímé distribuční cesty považujeme zprostředkovatele, velkoobchody, odbytová družstva, zpracovatele bioproduktů a výrobce biopotravin, maloobchody, restaurace, hotely, společné neveřejné stravování nebo konvenční prodejny potravin a řetězce supermarketů (Václavík, 2011). Zprostředkovatelé jsou makléři nebo firmy, kteří bioprodukty nenakupují, ale slouží jako prostředníci při obchodování mezi prodávajícím a kupujícím. Zprostředkovatelé většinou hledají u zemědělců schopnost dodávat bioprodukty po celou sezónu, ve vysoké kvalitě a množství. Další formou prodeje mohou být odbytová družstva, jejichž cílem je zajistit vyšší ceny, zaručit prodej a snížit vstupní a provozní náklady svých členů. Tato družstva poskytují služby, jako je sklizeň, balení, skladování, chlazení či transport (Václavík, 2011). Za maloobchody lze považovat specializované prodejny s racionální výživou, jejichž sortiment, zaměření a úroveň prodeje jsou různé. Některé obchody mají nabídku biopotravin jen v omezeném množství, některé jsou téměř či zcela specializované na bioprodukty (Moudrý, 2007). Nejčastěji nabídku tvoří bio ovoce, zelenina, čerstvé byliny a koření, mléko, mléčné výrobky, vejce, sýry, ale také maso (Václavík, 2008). S rostoucí popularitou stoupá zájem o čerstvou a místní produkci v restauracích i hotelech. Mnoho restaurací má zájem o kvalitní zboží přímo od zemědělců, protože je to možnost, jak připravit jídlo z přirozeně uzrálé zeleniny a ovoce, plné chuti, ale hlavně získat zboží, které ve velkoobchodech nenabízejí např. čerstvá vejce, mléčné výrobky (Václavík, 2008).

## **2.7 Užití bioproduktů v České republice a v regionu Klatovsko**

V dnešní době je poptávka po biopotravinách větší než dříve. Hlavním důvodem proč lidé upřednostňují biopotraviny je hlavně kvalita, chutnost a šetrnost k přírodě oproti konvenčním potravinám (MZe, 2014). Největší poptávka je po pokrmech typu dětské výživy, mléčných výrobcích, zelenině a ovoci. V současnosti, ale narůstá i zájem o maso a uzeniny v bio kvalitě (MZe, 2014). Poptávka po pokrmech typu dětské výživy se pohybuje okolo 33 %, po mléku a mléčných výrobcích cca 22 % a po ovoci a zelenině cca 14 % (MZe, 2016).

Nejčastěji nakupují biopotraviny mladé ženy nebo maminky s malými dětmi, protože chtějí dopřát sobě i svým dětem to nejlepší a biopotraviny jim přesně tohle nabízejí (Václavík, 2010).

O užití bioproduktů v regionu Klatovsko nebyly nalezeny v dostupné literatuře žádné potřebné údaje.

## **2.8 Biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních**

Školní stravování je upravováno Zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, hygienickými předpisy a řadou dalších předpisů (Chlumská, 2009).

V České republice je přibližně 8 500 školních jídelen s téměř 36 000 zaměstnanci. Tyto školní jídelny navštěvuje cca 1,704 mil. strážníků, z toho 1,354 mil. dětí a žáků a 204 tisíc zaměstnanců škol. V rámci doplňkové činnosti se v jídelnách stravuje 150 tisíc cizích dospělých strážníků (Věříšková, 2003).

V současné době jsou biopotraviny používány přibližně ve 150 – 300 mateřských, základních a středních školách. Zvýšený přísun biopotravin mají zařízení, která se zúčastnila některých projektů na zavádění biopotravin do školních stravovacích zařízení nebo do škol (Chlumská, 2009).

System školního stravování je narušován doplňkovým prodejem potravin a nápojů v bufetech nebo ve školních automatech. Tyto potraviny a nápoje mají svým složením nepříznivý vliv na nutriční a energetickou vyváženost výživy dětí. To

může způsobovat rozvoj dětské nadváhy, obezitu, ale i další onemocnění v dospělosti (Zdravá školní svačina, 2014). U dětí bývá také hlavním problémem zubní kaz, jehož příčinou je vysoké množství přidaných cukrů nacházejících se v nealkoholických nápojích, sušenkách, atd. (Sheiham, 2001).

Ve školním bufetu si sladkosti kupuje 37,5 % dětí, 19 % nakupuje smažené pochutiny a sušenky. Až polovina nejí ovoce a zeleninu ani jedenkrát za den, zatímco je doporučeno konzumovat 2 porce ovoce a 3 porce zeleniny každý den (Slimáková a Václavík, 2015). Do značné míry je stravování ve školských zařízeních ovlivněno stravovacími návyky z rodin dětí. Často děti odmítají přijímat některé druhy výživově velmi hodnotných potravin, protože nejsou zvyklé z domova tyto potraviny konzumovat (Ilková a Vašíčková 2004). Problémem bývá pracovní vytížení obou rodičů, které vedlo k „pohodlné revoluci“ a proto základ většiny jídel připravovaných v domácnosti tvoří balené zpracované produkty (St-Onge a kol. 2003).

Od roku 2017 je nově omezeno používání školních automatů a bufetů. Ve školách se mohou nabízet pouze potraviny, které neobsahují sladidla či trans mastné kyseliny, které pocházejí z částečně ztužených tuků. Dále se mohou prodávat nápoje, které nejsou považovány za energetické ani povzbuzující nápoje, které jsou určeny pro sportovce (Dostalíková a Kielová, 2016).

### **Využití biopotravin ve školních stravovacích zařízeních v zahraničí**

V mnoha evropských zemích jsou biopotraviny využívány více než v České republice. Rodiče a provozovatelé škol si uvědomují, jak je důležitá kvalita potravin ve školním stravování a proto pro své děti požadují přípravu obědů z biopotravin (Popp, 2008). V některých zemích je však příprava obědů na rodičích, kteří musejí svým dětem chystat do školy vlastní oběd z domova. Je tomu tak například v Dánsku, Řecku a Nizozemsku (Dixey a kol., 1999).

#### **Rakousko**

V rakouských školních jídelnách je povinné používání biopotravin v objemu 30 – 50 %. V mateřských školách ve Vídni je denně připraveno 38 tisíc bioobědů a pro školáky přibližně 20 tisíc obědů.

## **Švédsko**

Ve Švédsku si vláda dala za cíl, aby do roku 2010 pocházelo 25 % surovin pro přípravu jídel ve veřejných stravovacích zařízeních z ekologického zemědělství. Denně se vaří ve městě Malmö 35 tisíc obědů a město má představu, že se zde bude vařit převážně z biopotravin.

## **Itálie**

V Itálii platí od roku 2002 zákon, ve kterém je stanovena povinnost používat suroviny v biokvalitě ve školách, nemocnicích nebo v jídelnách veřejných institucí. Počet jídelen, kde využívají biopotraviny, se za posledních 10 let zvýšil až desetinásobně (Martinková a kol., 2010).

## **Velká Británie**

V roce 2007 byl ve Velké Británii zahájen program „Food for Life“ s cílem zlepšit stravování ve školách, ale také v celé zemi. Ve školách, které se zapojily do projektu, byl zakázán prodej sladkostí, slazených nápojů nebo nezdravého občerstvení (Valeška, 2008). Nabídku začalo tvořit mléko, kysané nápoje, ovocné džusy a voda. Do programu „Food for Life“ se zapojilo 3500 škol, které chtějí zvýšit používání regionálních produktů a bioproduktů při přípravě pokrmů (Martinková a kol., 2010).

## **2.9 Faktory a prostředky ovlivňující využití biopotravin ve školních stravovacích zařízeních**

Častým důvodem proč jsou biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních v omezeném množství, je jejich vyšší pořizovací cena. Školní jídelny, které mají biopotraviny ve svém jídelníčku, musely zvýšit cenu minimálně o 10 % (Chlumská, 2009). V současné době nejsou na nákup biopotravin poskytovány žádné finanční dotace (Ludvík, 2010). Podle různých průzkumů je většina rodičů ochotna si připlatit za pokrmy z biopotravin. Zvýšení ceny o 10 % je ochotno tolerovat 32 % rodičů, o 20 % navýšení 20 % rodičů a o 30 % pouze 8 % rodičů. Zhruba 36 % rodičů není ochotno připlatit za biopotraviny v pokrmech vůbec (Popp, 2008). Další překážkou může být dostupnost biopotravin a jejich nedostatečně rozvinutá



distribuční síť. Tento problém vnímají i ekozemědělci, výrobci a distributoři jako důležitý (Chlumská, 2009).

Většinou jsou bioproducenti schopni dodat zboží, po kterém je ze strany školy poptávka, ale nedostatek může nastat např. u bio ovoce. I přesto je nedostatečně široký sortiment biopotravin brán školami, jako jeden z důvodů, proč by se biopotraviny neměly zavádět. Nejvíce jsou nakupovány obilné produkty, luštěniny a mléčné výrobky. V nejmenším množství jsou odebírány masné výrobky a maso (Chlumská, 2009).

Problémem může být i neznalost biopotravin, někteří rodiče se domnívají, že bioprodukty nejsou kvalitnější než konvenční potraviny. Je tedy potřeba zvyšovat informovanost o zdravotních výhodách biopotravin, ale také o výhodách, které jsou spojeny s jejich produkcí. Školní jídelny nevyjádřily obavu začít vařit z biopotravin, ale určitá opatrnost může být vnímána i tak, že si používání biopotravin umějí představit častěji ředitelé, než zaměstnanci jídelen (Chlumská, 2009).

Často mají lidé k biopotravinám nedůvěru. Nevnímají rozdíl mezi bio a nebio potravinami nebo považují označení potravin, jako bio pouze za marketingový trik. I když se zvyšuje zájem spotřebitelů o tyto potraviny, tak i přesto zůstává téměř 60 % populace, která biopotraviny nenakupuje a s odhadem je čtvrtina z nich nekoupila nikdy (Hrůza, 2016). Faktorem, který ovlivňuje rozhodnutí při koupi u spotřebitelů, může být i pravost ekologického výrobku, kontrola a spolehlivost dodavatelů a výrobců (Moudrý, 2002).

### **3. CÍL PRÁCE**

Cílem práce bylo provést průzkum mezi strážníky a vedoucími a ekonomickými pracovníky vybraných školních stravovacích zařízení a zjistit názory žáků základních a středních škol na úroveň stravování, pestrost nabídky jídel, přístup zaměstnanců nebo na případné nedostatky, které by se měly zlepšit. U zaměstnanců stravovacích zařízení se zjišťovaly názory na využití místní produkce, biopotravin a sezónních potravin v jídelničkách.

## **4. METODIKA**

V bakalářské práci bylo provedeno dotazníkové šetření, kdy se dotazníky rozdaly strážníkům a nestrážníkům základních a středních škol a zaměstnancům školních stravovacích zařízení. Pomocí dotazníků byla zjišťována spokojenost strážníků se současnou nabídkou jídel, popř. názory na rozšíření biopotravin nebo případné zlepšení současného stavu. U nestrážníků byly zjišťovány příčiny, proč se ve školní jídelně nestravují. U zaměstnanců stravovacích zařízení se zjišťovalo využití sezónních potravin, biopotravin nebo regionálních potravin.

Získané informace jednotlivých dotazovaných skupin byly graficky vyhodnoceny, přičemž pro zjištění názorů odborných resp. zainteresovaných osob byla využita SWOT analýza.

### **4. 1 Vybraná školní stravovací zařízení**

Průzkum pomocí dotazníkového šetření probíhal celkem na osmi školách s vlastním stravovacím zařízením. Z toho na třech středních školách a pěti základních školách. Ze středních škol to byly: Střední škola Bor, Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy a její odloučené pracoviště, kde se vyučují učební obory. Ze základních škol to byly: Základní škola Nýrsko (Školní ulice), Základní škola Nýrsko (Komenského ulice), Základní škola Měčín, Masarykova základní škola Janovice nad Úhlavou a Základní škola Plánická, Klatovy. Všechny tyto školy se nacházejí v západních Čechách.

#### **4. 1. 1 Základní škola Nýrsko, Školní ulice**

Škola poskytuje devítileté vzdělání a výchovné působení přibližně 300 žákům ve věku od 6 do 15 let. Žáci mají k dispozici 17 učeben, z nichž jsou některé využívány pro výuku informatiky, matematiky a výtvarné výchovy.

Školní jídelna se zaměřuje na pestrý jídelníček, čerstvost jídel, zařazování zdraví prospěšných surovin, méně soli, salátový bufet a mezi nápoje zařazuje i kohoutkovou vodu. Cena obědů pro žáky 6 – 10 let je 30 Kč, žáky 11 – 14 let 34 Kč a pro žáky od 15 let 37 Kč.

#### **4. 1. 2 Základní škola Nýrsko, Komenského ulice**

Škola má zřízený I. i II. stupeň a nyní ji navštěvuje okolo 300 žáků. Součástí školy je školní družina, kterou navštěvuje 60 dětí, mateřská škola se 155 dětmi. Škola je zapojena do projektu „Ovoce do škol“, který je zaměřen na zdravou výživu pro děti 1. – 5. třídy. Cílem projektu je zvýšit příjem ovoce, zeleniny, vytvořit stravovací návyky ve výživě dětí a zlepšit zdravotní stav mladé populace.

Žáci navštěvují stejnou školní jídelnu jako žáci základní školy ve Školní ulici.

#### **4. 1. 3 Základní škola Měčín**

Jedná se o úplnou základní školu, kterou navštěvuje přibližně 119 žáků. Součástí školy je mateřská škola, školní jídelna a školní družina.

Školní jídelnu navštěvuje 120 žáků školy, 40 dětí z mateřské školky, 22 zaměstnanců a 20 cizích strážníků. Cena obědů pro žáky ve věku 7 – 10 let je 23 Kč a pro žáky ve věku 11 – 14 let je 25 Kč.

#### **4. 1. 4 Masarykova základní škola Janovice nad Úhlavou**

Tato základní škola se nachází v malém městě nedaleko Klatov v Janovicích nad Úhlavou. Škola má I. a II. stupeň, v současnosti ji navštěvuje 291 žáků, z toho 196 žáků I. stupně a 95 žáků II. stupně.

Ve školní jídelně se stravuje přibližně 240 žáků a 28 pracovníků školy. Cena obědů pro strážníky ve věku 7 -10 let je 25 Kč, pro strážníky ve věku 11 – 14 let je 27 Kč a pro strážníky nad 15 let je 30 Kč. Od roku 2015 zde bylo doporučeno ministerstvem zdravotnictví, aby byla jídla zaměřena na zdravou výživu. Tato škola již zařadila některé výrobky do svých jídelníčků a bude v tom i nadále pokračovat. Nabídka jídel je většinou tvořena ze dvou hlavních jídel a ke každému obědu je podáván zeleninový salát, ovocný salát nebo ochucené jogurty.

#### **4. 1. 5 Základní škola Plánická, Klatovy**

Školu navštěvuje kolem 700 žáků. Zhruba 80 žáků má diagnostikovanou poruchu učení. Tato škola patří mezi tři největší školy, jak počtem žáků, tak i počtem pracovníků.

Školní jídelna má kapacitu 1100 obědů z toho se zde stravuje 830 studentů a 62 zaměstnanců. Cena obědů je pro žáky ve věku 7 – 10 let 25 Kč, žáky 11 - 14 let 27 Kč, žáky ve věku 15 let a více 28 Kč, studenty nad 15 let 30 Kč.

#### **4. 1. 6 Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy a její odloučené pracoviště Střední odborné učiliště Šmeralova, Klatovy**

Škola získala ocenění regionální potraviny pro Plzeňský kraj v kategorii cukrářských výrobků s výrobkem Klatovské duo řezy. Nyní navštěvuje školu kolem 411 studentů. Škola se pyšní vlastní restaurací a pekárenskou prodejnou kam chodí na praxi její studenti.

Školní jídelna má kapacitu 700 jídel a z této školy se v ní stravuje pouze 117 studentů, ale chodí se do ní stravovat i studenti gymnázia a učebních oborů.

#### **4. 1. 7 Střední škola Bor**

V současné době navštěvuje školu celkem 200 studentů ve třech učebních oborech.

Školní jídelnu navštěvuje přibližně 140 strážníků a z toho je 34 žáků této školy. Cena obědů pro žáky je 31 Kč a pro cizí strážníky 63 Kč.

### **4. 2 Metodika zjišťování**

Data byla zjišťována pomocí dotazníkového šetření. Byly vytvořeny tři typy dotazníků pro strážníky, nestrážníky a zaměstnance jídelen. Dotazníky byly převzaty z projektu UMBESA realizovaného na Zemědělské fakultě Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích a upraveny pro podmínky zadání bakalářské práce. Dotazníky pro strážníky a nestrážníky byly rozdány ve vybraných školách

jednotlivým studentům k vyplnění, a dotazníky pro zaměstnance jídelen byly rozdány přímo v kuchyních.

V dotazníku pro strážníky jsou kladeny osobám otázky ohledně výběru a pestrosti nabídky jídel, přístupu zaměstnanců a hodnocení kvality vybraných jídel. Jsou zde zahrnuty i otázky ohledně vybavení a čistoty jídelny. Strážníci by pomocí dotazníků měli vyjádřit jejich spokojenost s jídelnou, ale také spokojenost s jednotlivými aspekty. U každého bodu je osmistupňová nabídka odpovědi od nesouhlasu až po souhlas, ale je zde i nabídka odpovědi, kde se strážník nemusí vyjadřovat vůbec.

Dotazník pro nestrážníky obsahuje otázky, které se týkají zjištění důvodů, proč se žáci nestravují v jídelnách (např. důvodem může být cena, stejná jídla, nevyhovující doba výdeje obědů). Dále jsou zde zjišťovány názory, které by mohly zvýšit návštěvnosti jídelny. U každé otázky může dotazovaný odpovědět, buď že souhlasí, nesouhlasí nebo neví.

U dotazníků pro zaměstnance jídelen byly převážně vytvořeny vypisovací otázky. Týkaly se využití sezónních potravin, využití potravin v biokvalitě v připravovaných pokrmech, znalosti původu nakupovaných potravin nebo dodávání polotovarů do jídelen.

### **4.3 Metodika vyhodnocování**

Podkladem pro vyhodnocování byly vyplněné dotazníky od strážníků a „nestrážníků“ (studentů, kteří školní jídelnu nenavštěvují) vybraných škol. Nejdříve byly sečteny vrácené dotazníky a roztrženy podle jednotlivých škol. Dále byly dotazníky rozděleny na strážníky a nestrážníky a jednotlivé odpovědi byly zapisovány do příslušných excelových tabulek. Data byla v programu Excel vyhodnocena. Pro lepší přehlednost byly z vybraných hodnot vytvořeny jednotlivé grafy hodnotící odpovědi strážníků a nestrážníků z vybraných škol.

## 5. VÝSLEDKY A DISKUSE

Na Klatovsku proběhlo dotazníkové šetření, které se týkalo stravování ve školních stravovacích zařízeních ve vybraných školách. Dotazníkové šetření probíhalo na podzim v roce 2016.

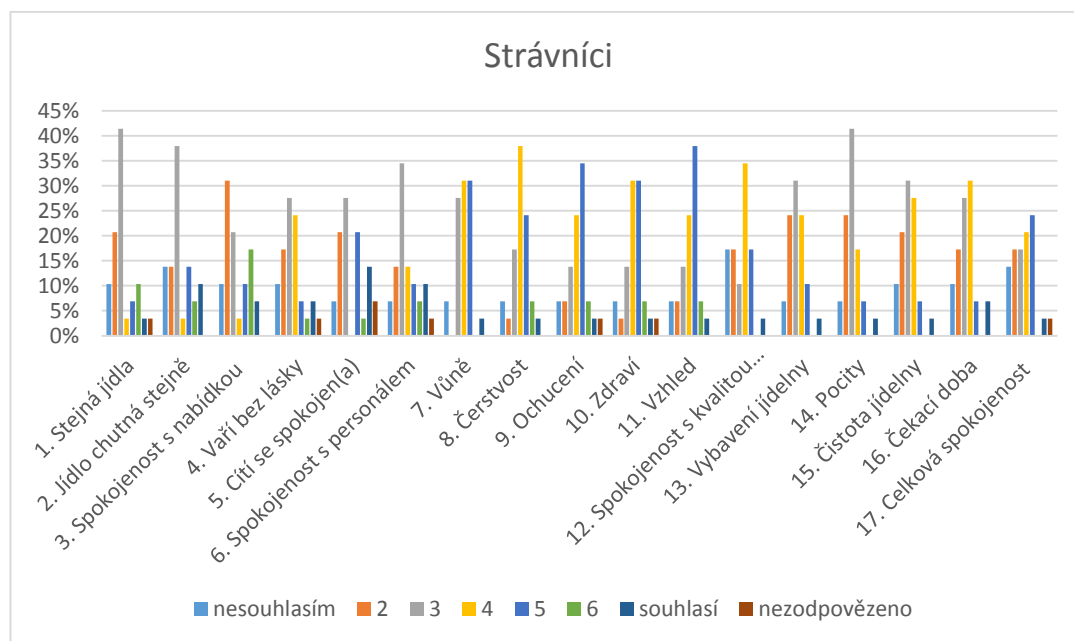
**Tab. 5.** Přehled vybraných škol a počet vrácených dotazníků

<b>Vybrané školy</b>	<b>Dotazníky – strávníci</b>	<b>Dotazníky – nestrávníci</b>
Střední škola Bor	29	15
ZŠ Janovice nad Úhlavou	42	17
ZŠ Komenského ul.	43	15
ZŠ Měčín	47	8
ZŠ Nýrsko, Školní ul.	35	13
SOU Klatovy, Šmeralova	25	8
SSZP Klatovy	27	12
ZŠ Klatovy, Plánická ul.	45	5
<b>Celkem dotazníků</b>	<b>293</b>	<b>93</b>

Celkem se dotazníkového šetření zúčastnilo 386 respondentů. Z celkového počtu dotazovaných bylo 38 % studentů středních škol ve věku 16 – 18 let a 62 % žáků základních škol ve věku 12 – 15 let.

## Střední škola Bor

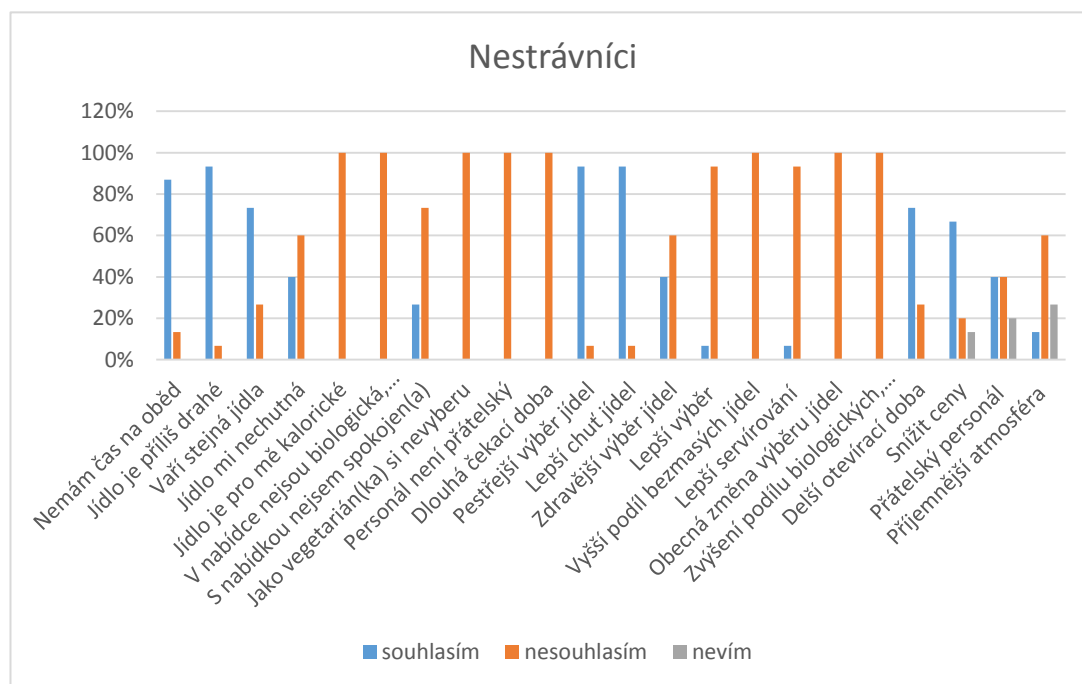
Graf 3. Odpovědi strážníků SŠ Bor



Čerstvost jídel je podle cca 38 % dotazovaných průměrná, stejně tak by ohodnotili pocity z této jídelny, ale také spokojenost s personálem. Přibližně 38 % si nemyslí, že by jídlo chutnalo stejně. Pro zhruba 36 % studentů je vzhled jídla velmi lákavý. Co se týče vůně, tak velmi málo dotazovaným připravované jídlo voní a pro 31 % není vůně zas tak špatná, ale ani nejhorší. Pro 13 % strážníků je spokojenost s personálem nadprůměrná. Kolem 3 % zásadně souhlasí s tím, že je vybavení jídelny velmi moderní a jídlo velmi dobře dochucené.



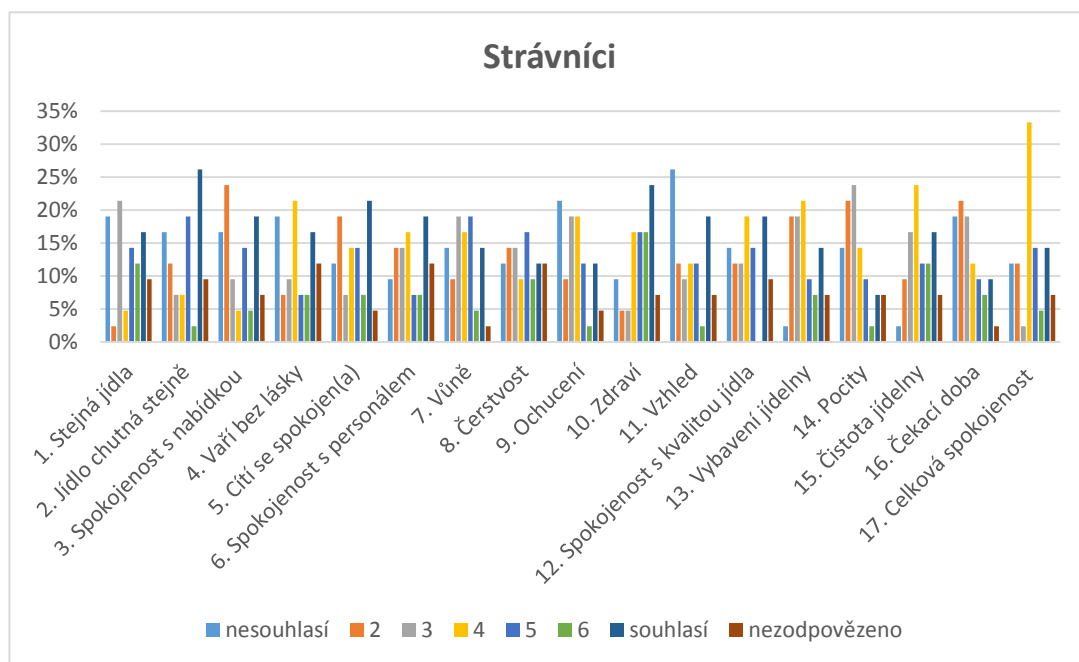
**Graf 4.** Odpovědi nestrávníků SŠ Bor



Z grafu vyplývá, že 100 % dotazovaných nesouhlasí s tím, že je jídlo kalorické, nepřátelský personál nebo, že je v jídelně dlouhá čekací doba a mělo by být připravováno více bezmasých jídel. Naopak více jak 80 % souhlasí s tím, že je od navštěvování jídelny odrazuje cena, chuť či nabídka jídel, nebo nemají čas na oběd. Zhruba 40 % nestrávníků napsalo, že jim jídlo nechutná, měl by být nabízen větší výběr zdravějších jídel a personál by měl být přátelštější.

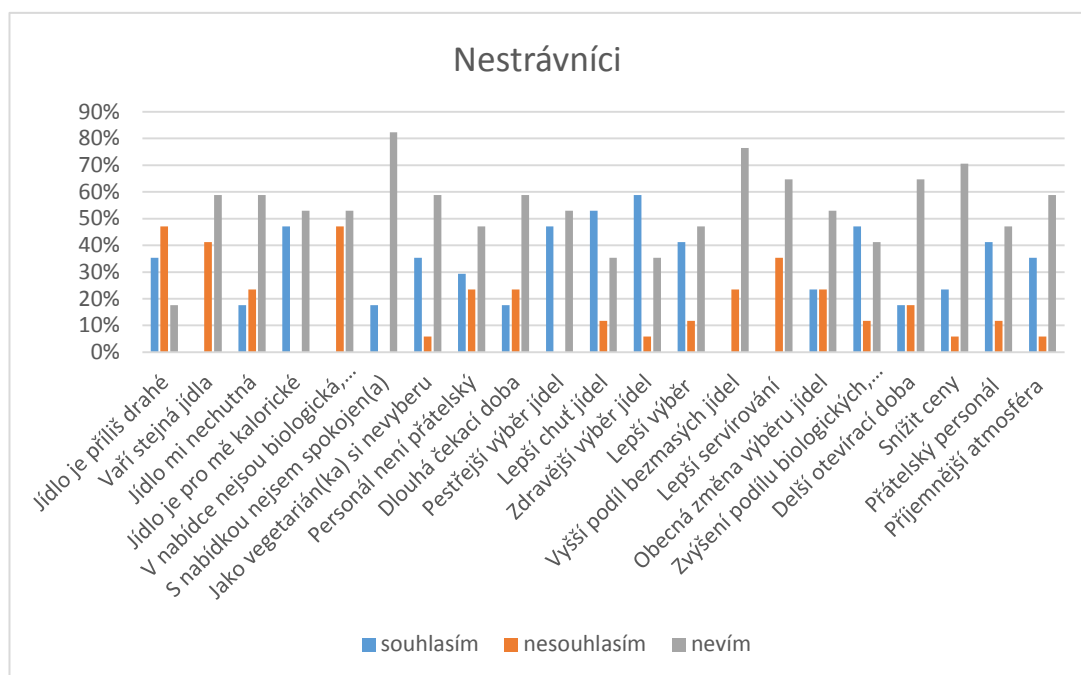
## Masarykova základní škola Janovice nad Úhlavou

**Graf. 5.** Odpovědi strážníků Masarykova základní škola, Janovice nad Úhlavou



Z grafu je vidět, že zhruba 33 % je nadprůměrně spokojeno s jídelnou. Přibližně 22 % by neřeklo, že personál vaří bez lásky, a vybavení je zastaralé. Kolem 18 % dotazovaných je velmi spokojeno s nabídkou jídel i s personálem, a vzhled je pro ně také lákavý. Nad 25 % žáků si myslí, že jídlo chutná vždy stejně. Cca 19 % strážníků považuje vůni, vybavení jídelny, ale také ochucení jako průměrné.

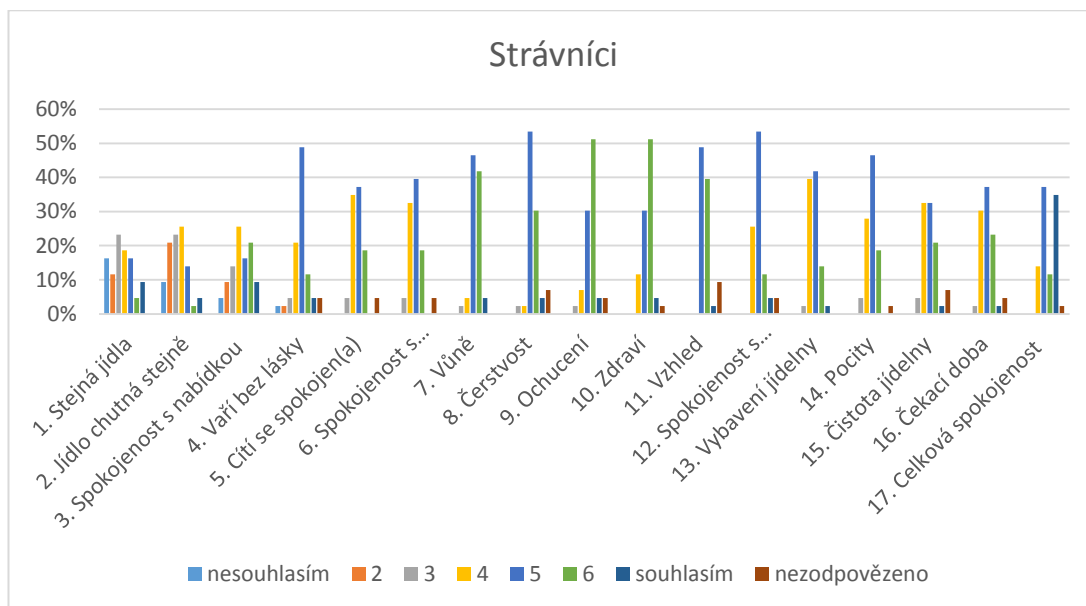
**Graf 6.** Odpovědi nestrávníků Masarykova základní škola, Janovice nad Úhlavou



Celkem 70 – 80 % nestrávníků nedokáže odpovědět, zda-li by měl být zvýšen podíl bezmasých jídel, sníženy ceny a jestli jsou spokojeni s nabídkou jídel. Kolem 50 % si myslí, že by měl být pestřejší výběr jídel, jídlo je pro ně příliš kalorické a měla by se zlepšit chuť připravovaných pokrmů. Ani ne 10 % dotazovaných nesouhlasí s tím, že by měla být v jídelně více nabízena zdravější jídla, sníženy ceny, anebo vytvořena příjemnější atmosféra (např. výzdoba, nábytek).

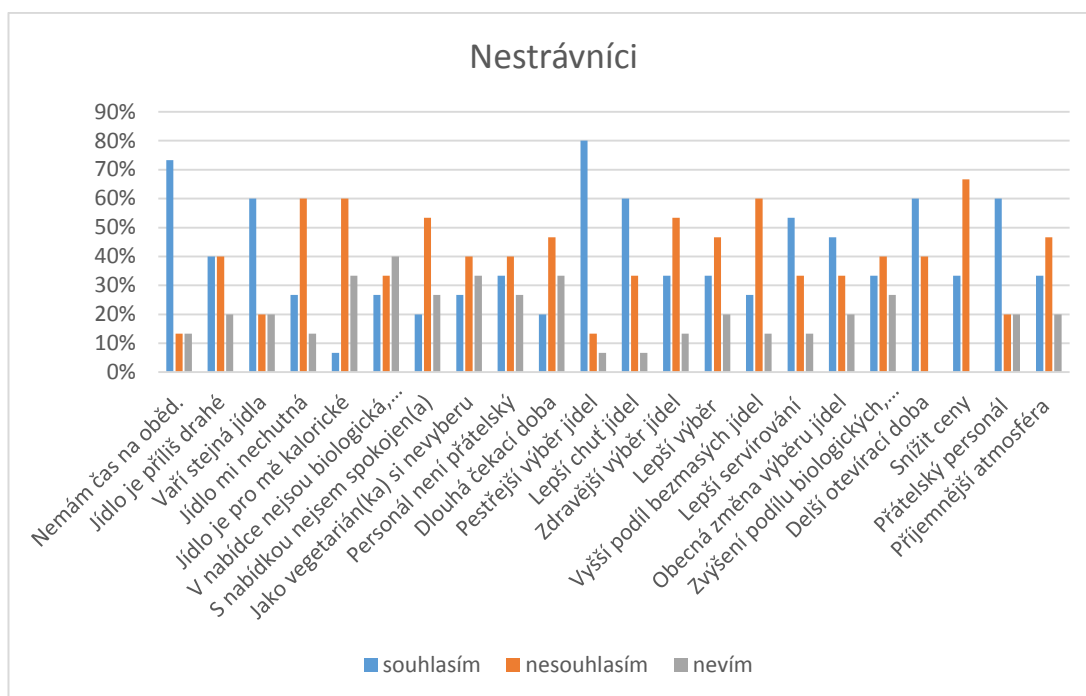
## Základní škola Nýrsko, Komenského ulice

**Graf 7.** Odpovědi strážníků ZŠ Nýrsko, Komenského ul.



Přibližně 49 % strážníků ohodnotilo personál podprůměrně, protože si myslí, že vaří bez lásky, ale naopak nadprůměrně ohodnotilo vzhled jídla. Dalších 50 % dotazovaných si je téměř jisto, že je jídlo velmi dobře ochucené, ale i zdravé. Zhruba 35 % odpovědělo, že je celkově spokojeno s jídelnou. Kolem 20 % žáků je téměř spokojeno s čistotou jídelny a nabídkou jídel. Pouhých 10 % je naprosto spokojeno s nabídkou jídel, ale také si myslí, že jsou v jídelně vařena stejná jídla.

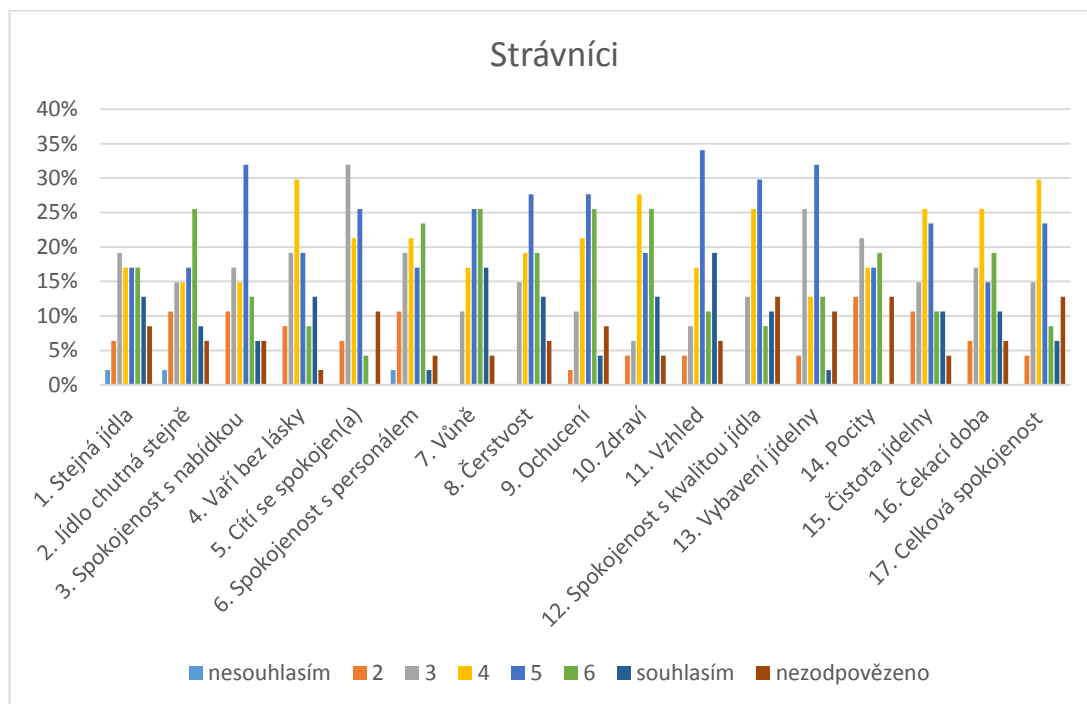
**Graf 8.** Odpovědi nestrávníků ZŠ Nýrsko, Komenského ul.



Podle 80 % nestrávníků by měl být pestřejší výběr jídel a 60 % si myslí, že jsou v jídelně vařena stejná jídla, měla by se zlepšit chuť nabízených jídel, ale také prodloužit otevírací doba. Kolem 33 % dotazovaných nedokáže odpovědět, zda-li je pro ně jídlo příliš kalorické, jestli je personál přátelský nebo je odrazuje dlouhá čekací doba. Co se týká ceny jídel, tak si 40 % lidí myslí, že je jídlo příliš drahé, ale naopak 40 % si myslí, že je cena jídla přijatelná.

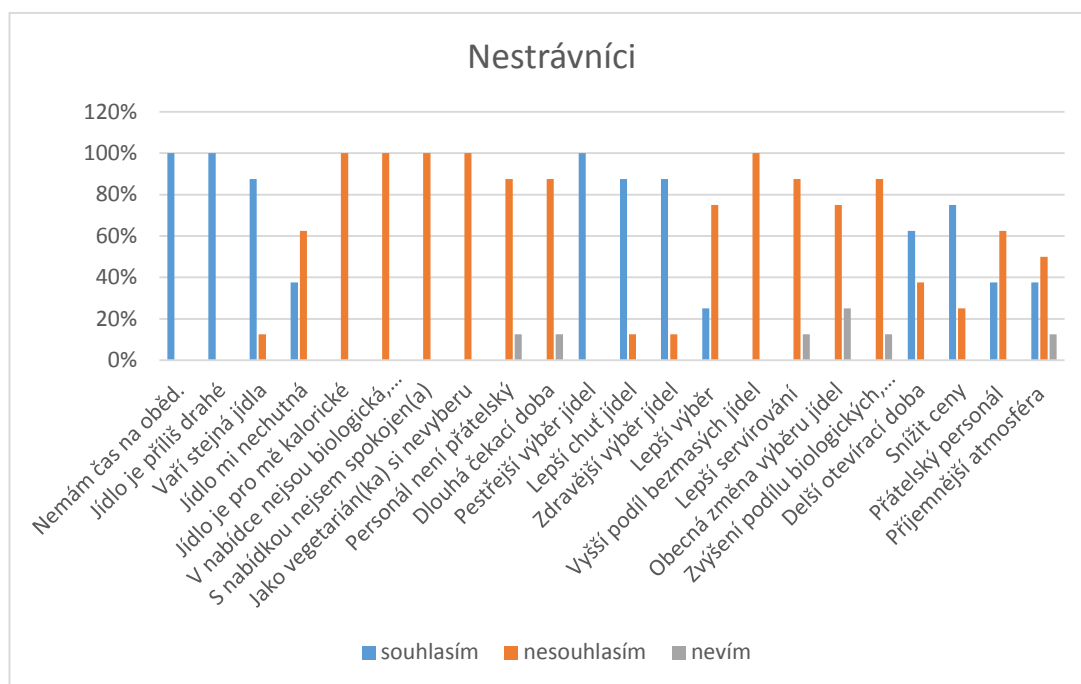
## Základní škola Měčín

**Graf 9.** Odpovědi strážníků ZŠ Měčín



Z grafu vyplývá, že cca 34 % žáků hodnotí vzhled jídla nadprůměrně. Dalších 32 % je nadprůměrně spokojeno s nabídkou jídel a vybavením jídelny. Zhruba 29 % hodnotilo celkovou spokojenost s jídelnou a kvalitou jídla jako průměr. Přibližně 25 % žáků téměř souhlasí s tím, že připravované jídlo chutná stejně, ale má velmi dobrou vůni a je zdravé. Kolem 13 % dotazovaných zásadně souhlasí s tím, že personál vaří bez lásky.

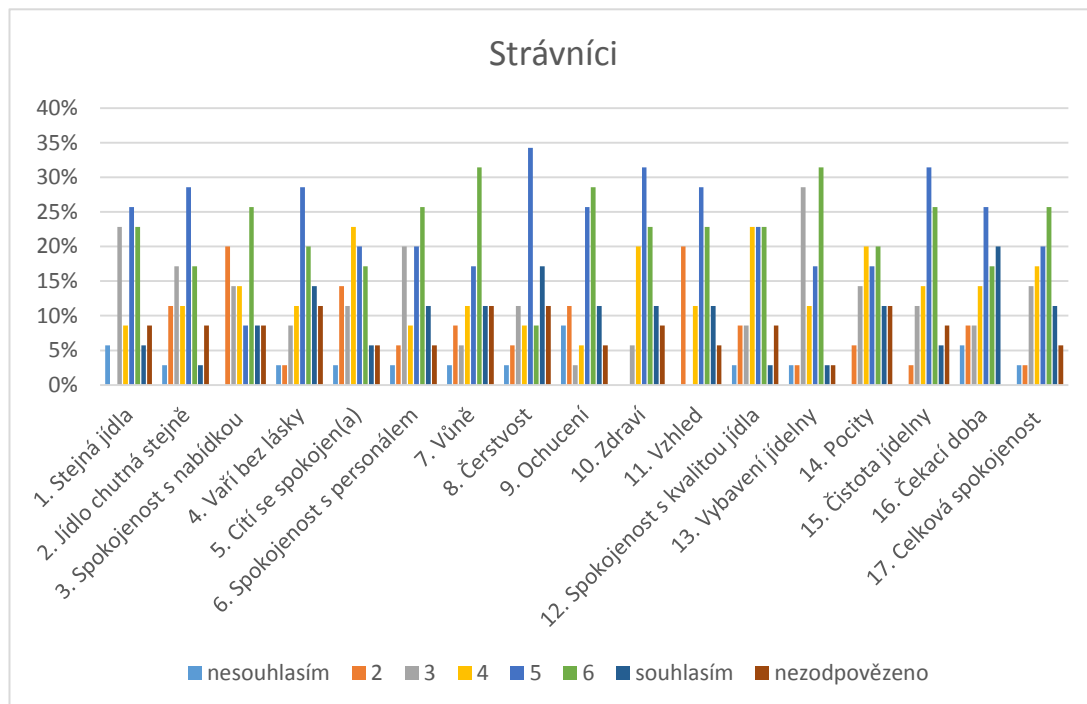
**Graf 10.** Odpovědi nestrávníků ZŠ Měčín



Z grafu je na první pohled vidět u 100 % nestrávníků nesouhlas s tím, že by bylo jídlo kalorické a měl by se zvýšit podíl bezmasých jídel nebo, že s nabídkou nejsou spokojeni a v nabídce nejsou zahrnuta biologická, regionální a sezonní jídla. Naopak 100 % tvrdí, že nemají čas na oběd a jídlo je pro ně drahé a měl by být nabízen pestřejší výběr jídel. Kolem 38 % žáků odpovědělo, že jim jídlo nechutná, personál je přátelský a atmosféru v jídelně by neměnili. Přibližně 16 % dotazovaných nedokázalo odpovědět na otázku, jestli by se mělo zlepšit servírování jídel, atmosféra jídelny nebo čekací doba.

## Základní škola Nýrsko, Školní ulice

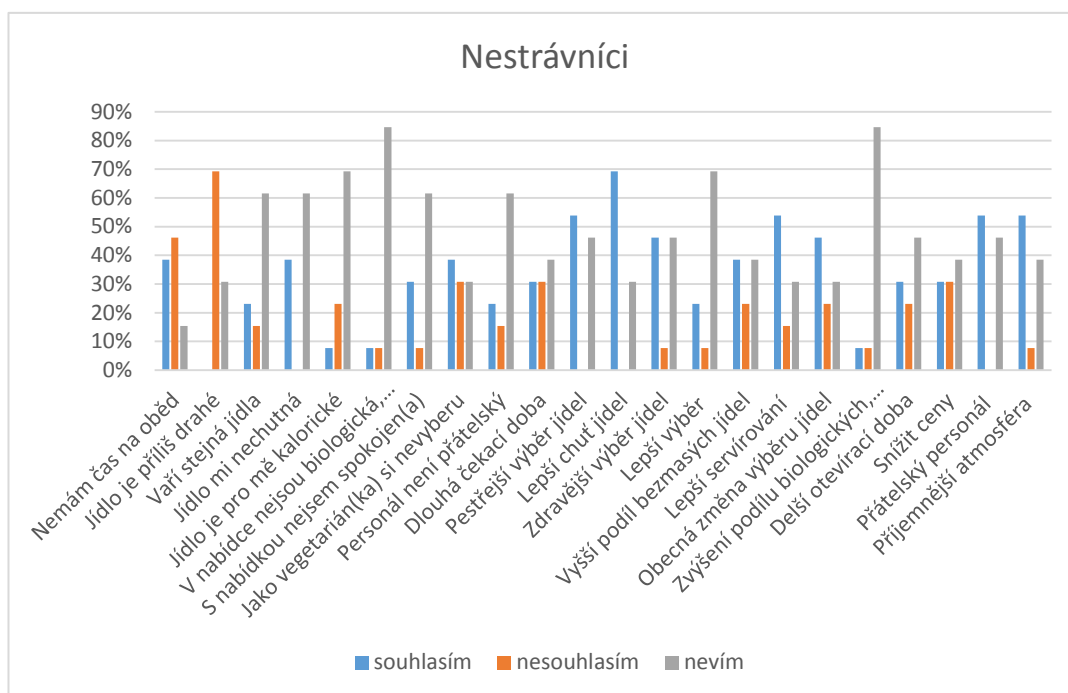
Graf 11. Odpovědi strávníků ZŠ Nýrsko, Školní ul.



Zhruba 34 % dotazovaných hodnotí nadprůměrně čerstvost připravovaných jídel. Kolem 32 % téměř souhlasí s tím, že jim jídlo přijde zdravé a líbí se jim vybavení jídelny. Přibližně 28 % strávníků ohodnotilo chuť jídla a vzhled jako podprůměr. Průměrná je pro 14 % žáků spokojenost s nabídkou jídel, ale také čistota jídelny. Co se týče pocitů, tak 11 % dotazovaných zásadně souhlasí s tím, že se cítí ve stravovacím zařízení velmi dobře a hodnotí vůni jídla jako velmi dobrou.



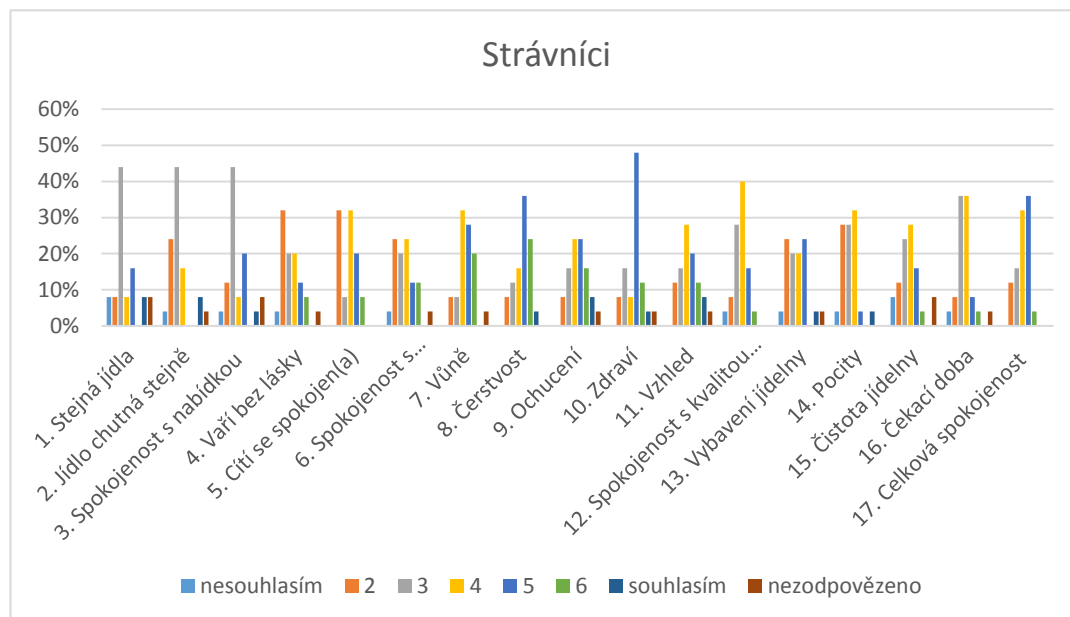
**Graf 12.** Odpovědi nestrávníků ZŠ Nýrsko, Školní ul.



Co se týká spokojenosti s nabídkou jídel, tak přibližně 8 % žáků odpovědělo, že jsou spokojeni. Stejně tak 8 % odpovědělo, že není třeba zlepšovat výběr jídel, s atmosférou jsou spokojeni a nezvyšovali by podíl biologických, regionálních a sezónních jídel. Přes 80 % nedovedlo odpovědět, jestli souhlasí nebo nesouhlasí se zvýšením podílu biologických, regionálních či sezónních jídel. Přibližně 31 % dotazovaných odrazuje dlouhá čekací doba, nevyhovuje jim nabídka jídel, uvítali by delší otevírací dobu a snížení cen.

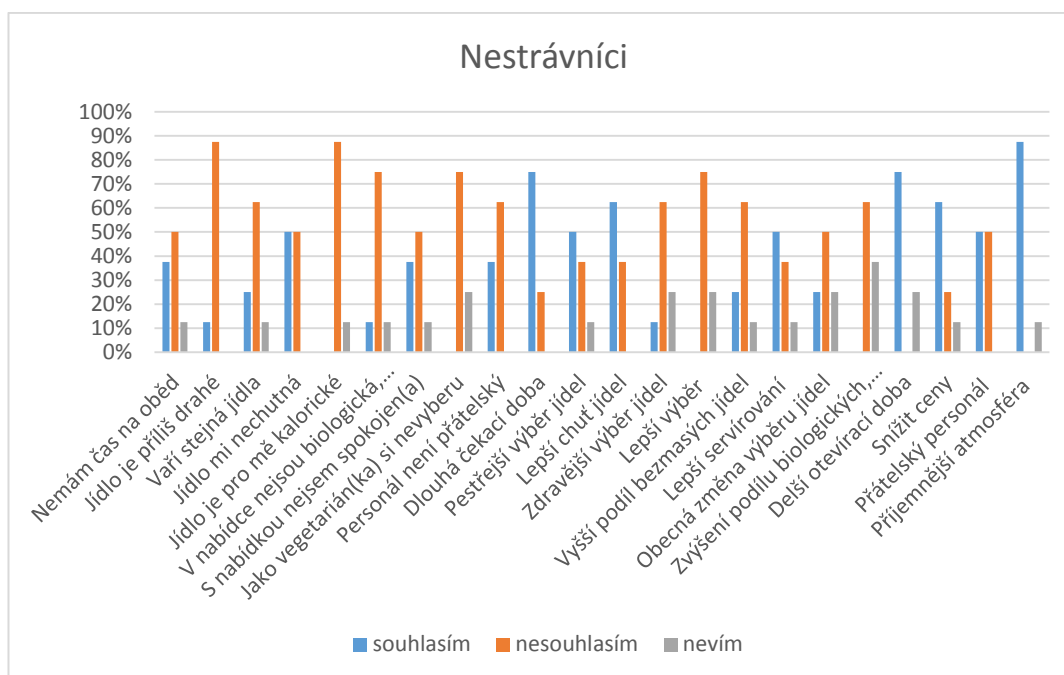
## Střední odborné učiliště Šmeralova

**Graf 13.** Odpovědi strážníků SOU Šmeralova



Na grafu můžeme vidět, že 42 % strážníků si nemyslí, že by v jídelně vařili stejná jídla ani, že by chutnala stejně. Kolem 48 % napsalo, že jim přijdou jídla zdravá a hodnotí je nadprůměrně. Přibližně 41 % dotazovaných považuje vůni jídel jako průměrnou a stejně tak i celkovou spokojenost s jídelnou. Ani ne 10 % studentů zásadně souhlasí s tím, že jídlo chutná stejně a personál vaří bez lásky. Cca 20 % hodnotí vybavení jídelny jako průměrné a vůni jídla jako nadprůměrnou.

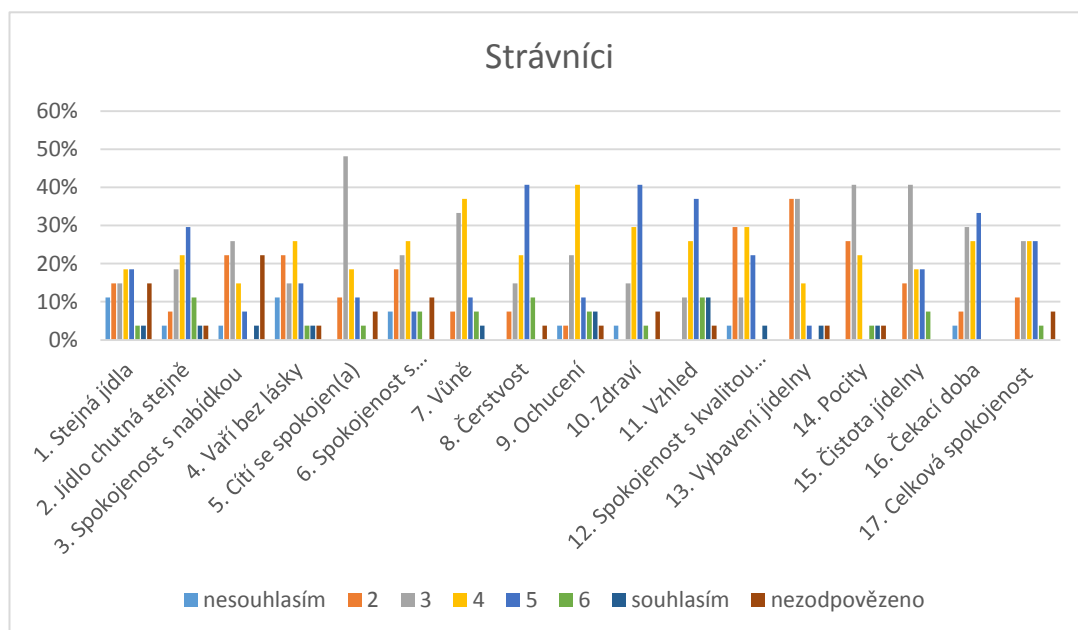
**Graf 14.** Odpovědi nestrávníků SOU Šmeralova



Z grafu vyplývá, že kolem 88 % procent dotazovaných si nemyslí, že by bylo jídlo drahé a kalorické. Stejný počet lidí si myslí, že by se mohla zlepšit atmosféra jídelny např. výzdobou. Přibližně 38 % není spokojeno s nabídkou jídel a souhlasí s tím, že personál není přátelský. Zhruba polovina by uvítala pestřejší výběr jídel a lepší servírování. Pouze 11 % nestrávníků nedokázalo odpovědět, co si myslí o servírování jídel a o tom, zda-li by chtěli zvýšit podíl bezmasých jídel či naopak.

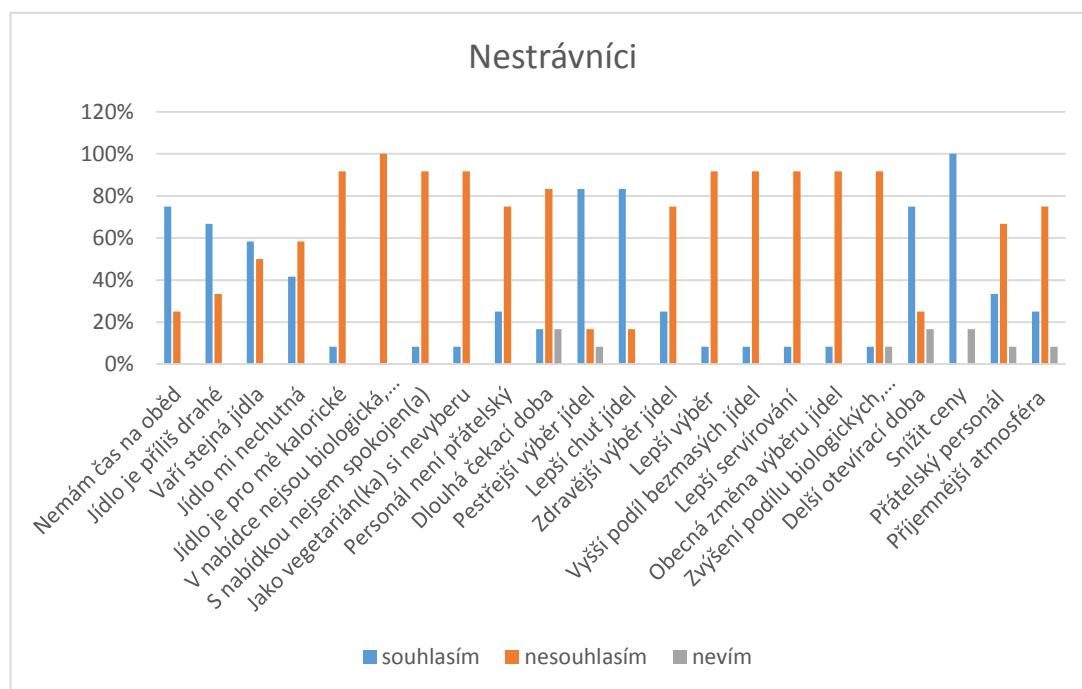
## Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy

Graf 15. Odpovědi strážníků SSZP Klatovy



Přibližně 40 % dotazovaných je nadprůměrně spokojeno s čerstvostí jídla, ale také na ně působí jídlo zdravě. Dalších 40 % by neřeklo, že není spokojeno s čistotou jídelny, ale naopak na ně působí prostředí příjemně. Co se týče ochucení, tak 40 % strážníků by ho hodnotilo jako průměrné. Cca 25 % studentů hodnotilo čekací dobu, celkovou spokojenost s jídelnou, vzhled jídla a spokojenost s nabídkou jídel jako průměrnou.

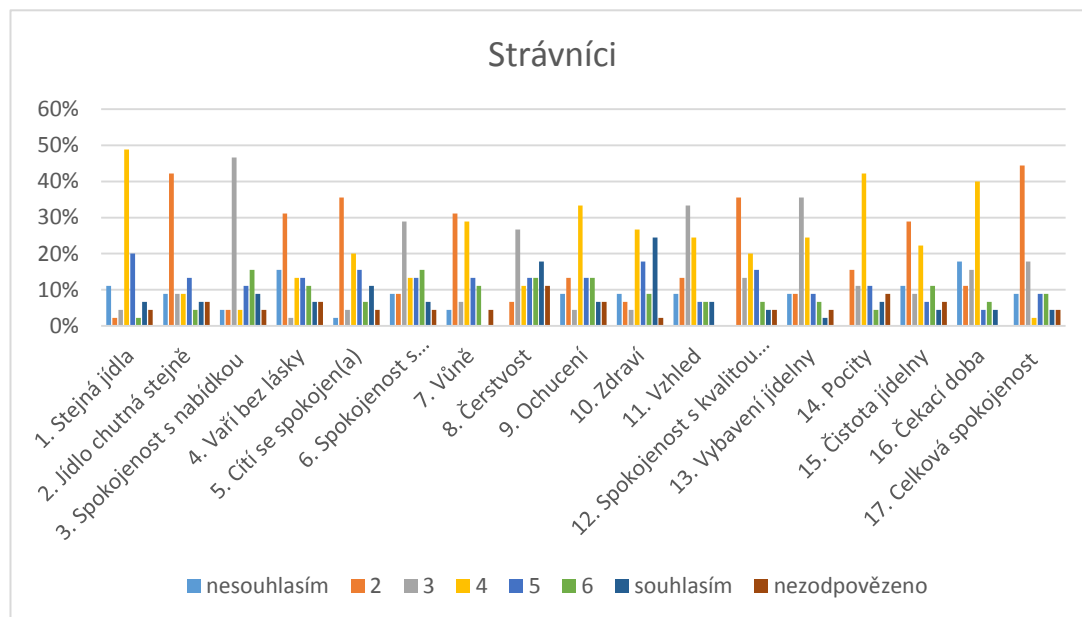
**Graf 16.** Odpovědi nestrávníků SSZP Klatovy



Z grafu je jasně vidět, že 100 % studentů není spokojeno s cenou jídel a chtěli by ji snížit. Stejný počet dotazovaných si nemyslí, že by pro ně bylo jídlo kalorické. Zhruba 93 % nesouhlasí s tím, že by měl být zlepšen výběr jídel a jejich servírování, ale také vařeno více bezmasých jídel. Přibližně 5 % nestrávníků by chtělo zlepšit výběr a servírování jídel, zvýšit podíl biologických, regionálních či sezónních pokrmů. Další 5 % souhlasí s tím, že je pro ně jídlo kalorické a s nabízenými jídly nejsou spokojeni. Kolem 78 % odpovědělo, že nenavštěvují jídelnu, protože nemají čas na oběd a uvítali by delší otevírací dobu.

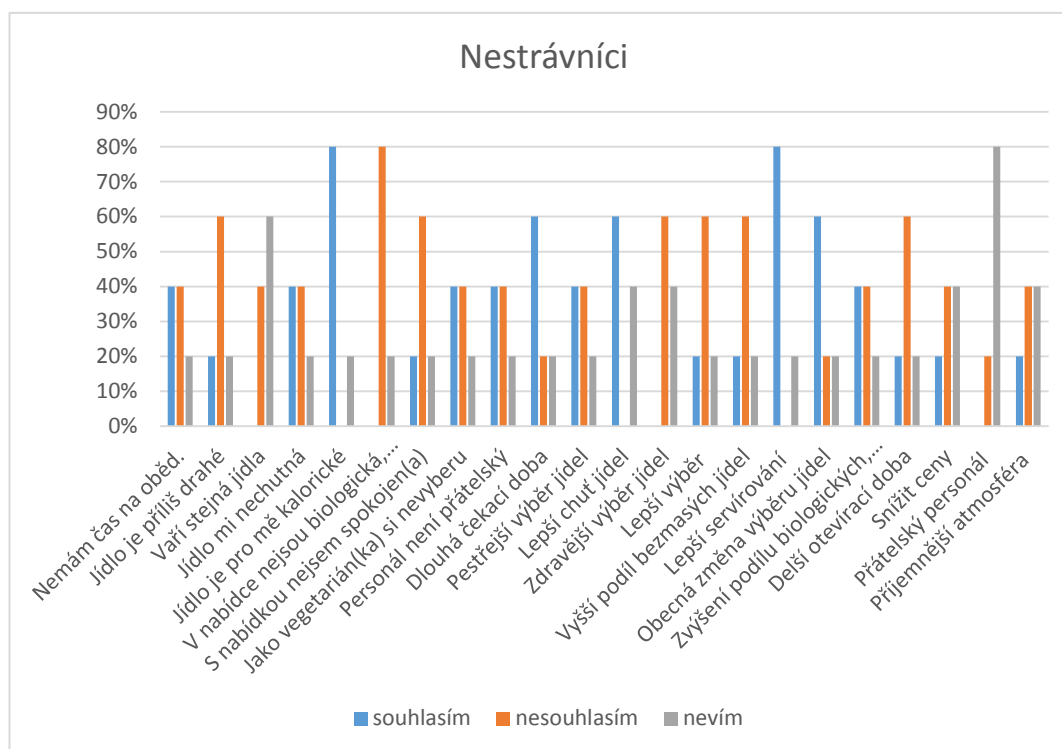
## Základní škola Plánická ulice

Graf 17. Odpovědi strážníků ZŠ Plánická ul.



Přibližně 48 % žáků si myslí, že jsou v jídelně vařena stejná jídla. Téměř 45 % dotazovaných zcela není spokojeno s celkovou atmosférou jídelny. Kolem 12 % ohodnotilo vůni, čerstvost a ochucení jídla nadprůměrně. Cca 5 % strážníků zcela souhlasí s tím, že je v jídelně dlouhá čekací doba, velmi lákavý vzhled připravovaného jídla. Dalších 5 % je zde zcela spokojeno s kvalitou nabízeného jídla, ale i s vybavením jídelny.

**Graf 18.** Odpovědi nestrávníků ZŠ Plánická ul.



Na grafu můžeme vidět, že 100 % dotazovaných si myslí, že je jídlo kalorické a chtěli by, aby se zlepšilo servírování jídel. Dalších 100 % nedokázalo odpovědět, co si myslí o personálu kuchyně, zda-li je přátelský či ne a nemyslí si, že by nabídka neobsahovala biologická, regionální nebo sezónní jídla. Zhruba 40 % nestrávníků nenavštěvuje jídelnu, protože nemají čas na oběd, ale také jim nechutná nabízené jídlo a jako vegetariáni si z nabídky nevyberou. Dále by uvítali pestřejší výběr a zvýšení podílu biologických, regionálních a sezónních jídel. Celkem 60 % žáků je s nabídkou spokojeno a nezvyšovali by podíl bezmasých jídel, ale odrazuje je dlouhá čekací doba.

## Souhrnné hodnocení dotazníkového šetření

Dotazníkového šetření se v 8 vybraných školních stravovacích zařízeních na Klatovsku zúčastnilo celkem 386 respondentů – 293 strávníků a 93 nestrávníků. Otázky kladené respondentům se týkaly především jídla, kuchyně a personálu.

Odpovědi strávníků týkající se jídla podávaného ve školních stravovacích zařízeních byly různorodé. S čerstvostí byli nejvíce spokojeni strávníci Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy (40 %), kteří ji hodnotili jako nadprůměrnou.

Zdravá jídla nejlépe hodnotili strážníci středního odborného učiliště Šmeralova (48 %). Ohodnotili zdraví jídel jako nadprůměrné. Na základní škole Nýrsko, Komenského ulice ohodnotilo nejvíce (49 %) strážníků vzhled jídla nadprůměrně a 59 % dotazovaných si myslí, že je jídlo velmi dobře ochucené. S kvalitou jídla jsou nejméně spokojeni respondenti základní školy Plánická ulice, kdy je spokojeno pouze 5 % dotazovaných.

Strážníci byli dotazováni také ohledně spokojenosti s jejich jídelnou. S jídelnou jsou nejvíce spokojeni strážníci Masarykovy základní školy Janovice nad Úhlavou (33%), a to nadprůměrně. S vybavením jídelny jsou nadprůměrně spokojeni respondenti základní školy v Měčíně (32 %). S čistotou jídelny jsou nejméně spokojeni na Střední škole zemědělské a potravinářské v Klatovech (40 %). S celkovou jídelnou jsou nejméně spokojeni na základní škole Plánická ulice (45 %).

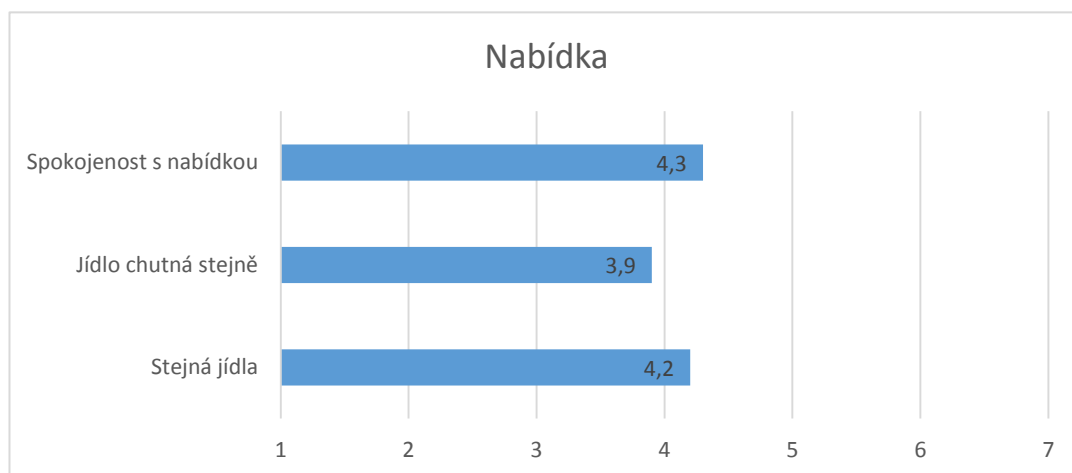
Jeden z okruhů se týkal spokojenosti s personálem. Spokojenost s personálem, hodnotí 35 % strážníků Střední školy Bor jako podprůměrnou. Naopak žáci Masarykovy základní školy v Janovicích nad Úhlavou (19 %) hodnotí personál jako nadprůměrný. Stejně tak strážníci v základní škole Měčín (23 %). Dále pak 49 % žáků ze základní školy Nýrsko, Komenského ulice ohodnotilo personál jako podprůměrný, protože si myslí, že vaří bez lásky.

Nadpoloviční většina nestrážníků se shodla v tom, že nenavštěvují stravovací zařízení, protože nemají čas na oběd s tím, že jim nevyhovuje otevírací doba, ale také kvůli chuti a nabídce jídel.

V porovnání studentů a žáků se odpovědi nijak výrazně nelišily, byly si velmi podobné. Např. u otázky týkající se atmosféry jídelny, byla reakce studentů i žáků velmi podobná a odpovědi se téměř shodovaly. Podobně tomu bylo i u názoru na vaření stejných jídel. Z dotazníkového šetření bylo očekáváno, že odpovědi studentů týkající se kalorických hodnot budou více řešeny než u žáků základních škol, ale názory byly velmi podobné.



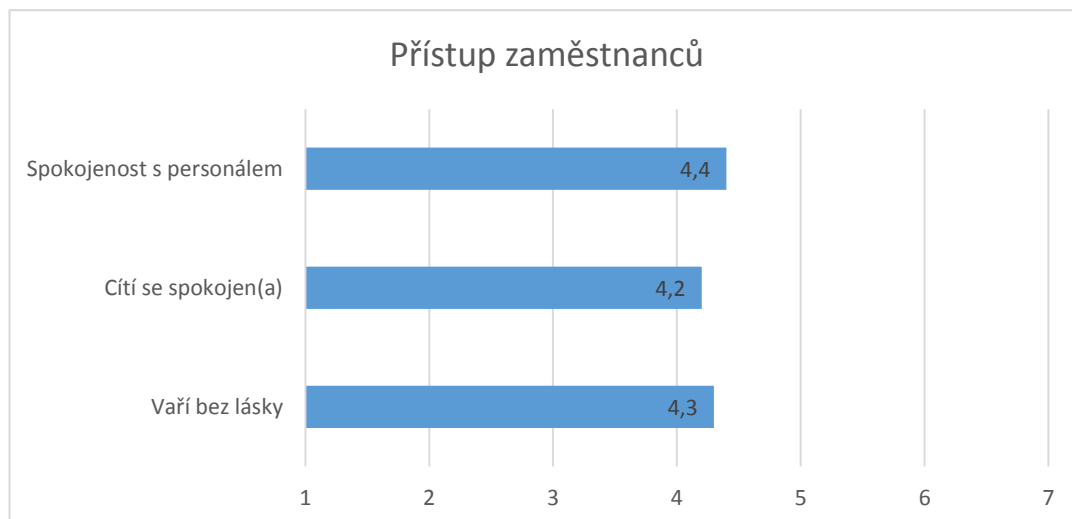
**Graf 19.** Celkový počet odpovědí strážníků z vybraných škol



\*1 = zásadně nesouhlasím, 7 = zásadně souhlasím

Souhrnné hodnocení ze všech škol ukazuje, že strážníci jsou s nabídkou jídel spokojeni a hodnotí ji průměrně. Nemyslí si, že by jídlo chutnalo stejně, ani že v jídelně vaří stejná jídla.

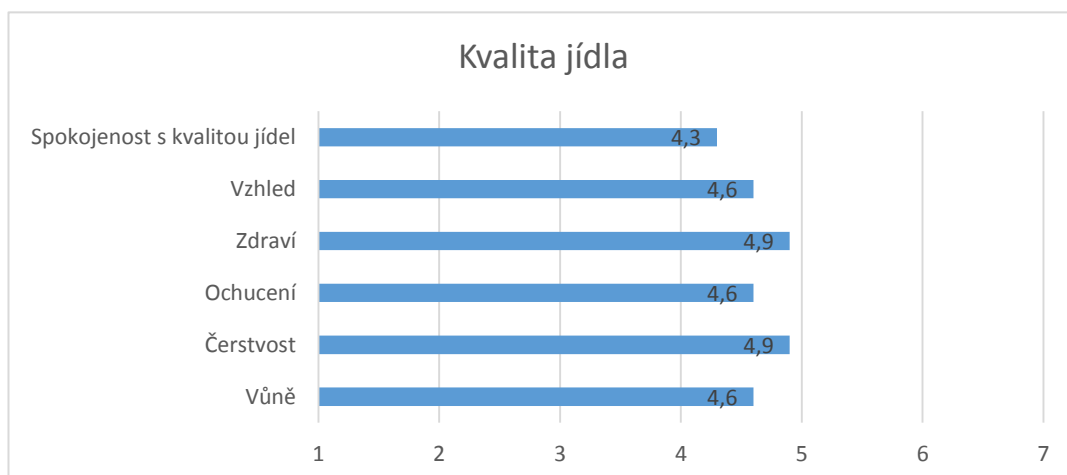
**Graf 20.** Celkový počet odpovědí strážníků z vybraných škol



\*1 = zásadně nesouhlasím, 7 = zásadně souhlasím

Spokojenost s personálem ohodnotili respondenti jako nadprůměrnou. Co ovšem hodnotili, jako podprůměr bylo vaření personálu. Strážníci si myslí, že personál v jídelnách vaří bez lásky.

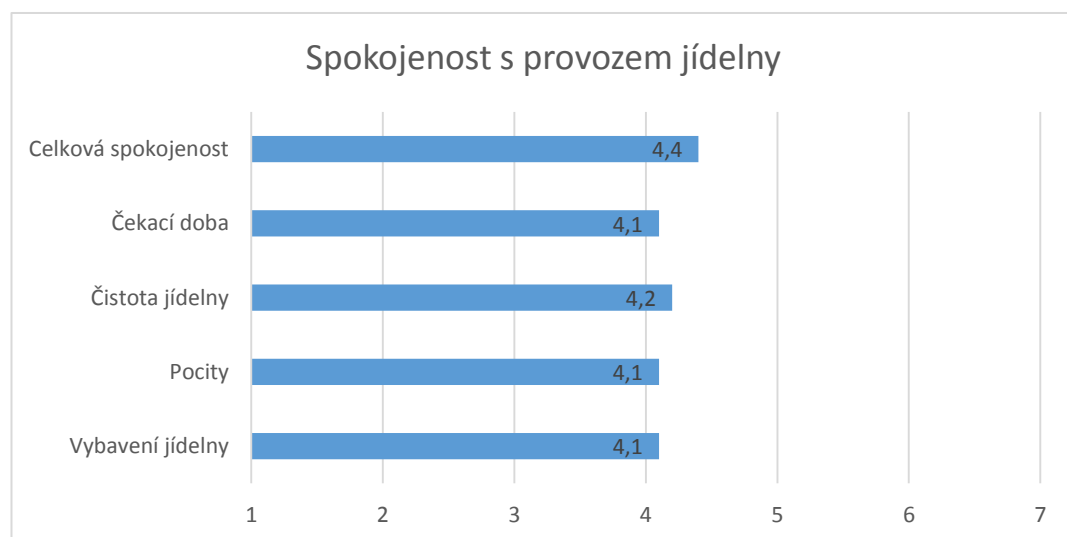
**Graf 21.** Celkový počet odpovědí strážníků z vybraných škol



\*1 = zásadně nesouhlasím, 7 = zásadně souhlasím

Kvalitu jídla hodnotili respondenti nadprůměrně a podobný názor mají i na vzhled jídla, ochucení a vůni, která jim přišla velmi příjemná. S čím byli naopak ještě více spokojeni byla čerstvost jídel. Dotazovaným se líbilo, že personál připravuje některá jídla z čerstvých surovin. Pozitivně také hodnotili jídlo po zdravotní stránce.

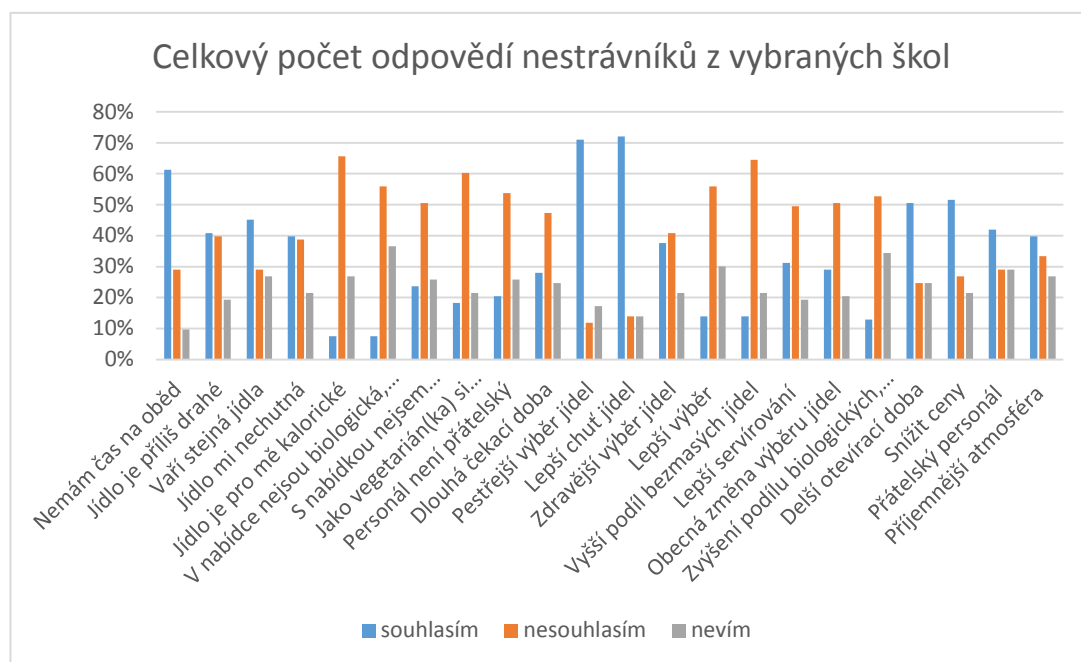
**Graf 22.** Celkový počet odpovědí strážníků z vybraných škol



\*1 = zásadně nesouhlasím, 7 = zásadně souhlasím

Při hodnocení provozu jídelny se všichni dotazovaní shodli na tom, že jsou s provozem jídelny nadprůměrně spokojeni. Co se týče čekací doby a vybavení jídelny, byli strážníci poměrně spokojeni a hodnotili tyto parametry nadprůměrně.

**Graf 23.** Celkový počet odpovědí nestrávníků z vybraných škol



Z celkového porovnání všech škol na grafu můžeme vidět, že kolem 70 % dotazovaných by chtělo zlepšit chuť jídel a pestřejší výběr. Přibližně 61 % nesouhlasí s tím, že by se měl zvýšit podíl bezmasých jídel a dalších 61 % nenavštěvuje jídelnu, protože nemá čas na oběd. Pro 40 % nestrávníků je jídlo příliš drahé, nechutná jim a chtěli by příjemnější atmosféru v jídelně. Pouze 13 % odpovědělo, že by se měl zlepšit výběr jídel, zvýšit podíl bezmasých jídel, ale také biologických, regionálních a sezónních. Zhruba 21 % nedovedlo odpovědět na otázku, zda by měl být nabízen zdravější výběr jídel, vyšší podíl bezmasých jídel nebo by měly být sníženy ceny.

### **Dotazníkové šetření u vedoucích pracovníků a ekonomů školních stravovacích zařízení**

Bylo provedeno dotazníkové šetření u 6 stravovacích zařízení, která přísluší vybraným školám. V každém zařízení se zúčastnilo průzkumu zhruba 3 – 6 zaměstnanců a celkově bylo získáno od všech dotazovaných 30 dotazníků. Dotazníky byly rozdány do 2 stravovacích zařízení, která vaří pro studenty středních škol a do 4 stravovacích zařízení, která vaří pro žáky základních škol.

Toto šetření je pouze úvodní, pro důkladnější průzkum by muselo být osloveno více stravovacích zařízení.

Při dotazování vedoucích kuchyní nebyly u otázek zaznamenány nijak výrazně odlišné odpovědi. Většina vedoucích kuchyní se shodla na tom, že přizpůsobuje jídla sezónní nabídce potravin. Při dotazování na znalost původu nakupovaných potravin většina až na pár výjimek odpověděla, že znají původ. Naopak u otázky s polotovary se odpovědi velmi lišily. Pouze jedno z vybraných zařízení polotovary používá, protože to prý děti vyžadují. Dále byly zaznamenány velké rozdíly u otázky, která se týkala nahrazení dosud používaných potravin potravinami regionálními. Skoro všichni zástupci stravovací zařízení až na jedno si myslí, že se současně používané potraviny nedají nahradit.

V dnešní době není snadné přicházet s novými návrhy do školních stravovacích zařízení, protože někteří pracovníci nejsou ochotni přijímat a podporovat nové věci. Důležitá je zde však osvěta pracovníků, aby tyto nové poznatky mohli šířit dál, protože propagace zdravé výživy je velmi důležitá a měla by mít stravovací a vzdělávací efekt pro ostatní. Žáci a zaměstnanci škol by měli mít možnost, aby jim byly poskytnuty vzdělávací osnovy o jídle a zdravém životním stylu, protože nadpoloviční většina z nich se stravuje v jídelně a to nejdůležitější jídlo dne mají právě zde (Dixey a kol., 1999).

Jedním z projektů v České republice, který se zabývá zdravou výživou ve školních stravovacích zařízeních, je „Zdravá školní jídelna“, jehož cílem je, aby děti dostávaly nutričně hodnotnou, vyváženou a pestrou stravu. Školní jídelny přihlášené do tohoto projektu se snaží omezit používání dochucovadel, nepoužívat polotovary, zajímají se o výzdobu jídelny nebo se pokouší více komunikovat s rodiči, žáky a pedagogy (SZÚ, 2014).

Při dotazníkovém šetření byla položena zaměstnancům kuchyní otázka „Která z uvedených opatření by chtěli využívat v jejich jídelně?“. Na tuto otázku nejčastěji odpověděli, že by chtěli více využívat čerstvé suroviny místo polotovarů. Druhou nejčastější odpovědí bylo, že chtějí více využívat regionální suroviny.

Polovina dotazovaných by chtěla optimalizovat jednotlivé suroviny v jídlech, avšak někteří již tato opatření v jídelně praktikují. Druhá polovina dotazovaných by chtěla optimalizovat celá konkrétní jídla. Nejčastěji by z nabízených odpovědí chtěli optimalizovat potraviny, jako jsou maso a uzeniny, ovoce, zelenina a někteří i obiloviny.

Pouze jedna z vybraných jídelen nakupuje pro svou jídelnu suroviny v biokvalitě. Jsou to převážně luštěniny, ovoce, zelenina a maso. Tato školní jídelna má přibližně 10 receptů, které obsahují jeden nebo více výrobků v biokvalitě. Toto stravovací zařízení má recepty na bio květákové placičky nebo na zapečenou pohanku s rajčaty a myslí si, že by se u nich v jídelně daly připravit ještě např. luštěninové pokrmy z ekologických surovin. Ostatní z vybraných školních stravovacích zařízení nenakupují suroviny v biokvalitě a nemají žádné recepty. Naopak někteří zaměstnanci si myslí, že by se u nich alespoň daly používat ekologické suroviny, ze kterých by byli schopni připravit kuřecí jáhlové rizoto, bulgurové rizoto se zeleninou, karbanátky z cizrny či pyré z červené čočky s pečeným masem.

Většina jídelen vytváří jídelníček s ohledem na roční období, tzn., že přizpůsobují jídla sezónní nabídce surovin. Např. na jaře nejčastěji vaří polévky s jarní zeleninou, zapečenou brokolici s bramborem, brokolicovou polévku. V létě připravují jídla, jako jsou cuketové bramboráčky, cuketový perník, borůvkové a jahodové knedlíky a z příloh různé druhy salátů. Na podzim jsou to hodně jídla s bramborem, švestkové knedlíky i jídla s houbami. V zimě je to bramborový salát s kaprem, ale také používají zelí, rýži a červenou řepu.

Skoro všichni zaměstnanci až na pár výjimek odpověděli, že znají místo původu nakupovaných potravin. Při zjišťování jestli jim místní producenti dodávají některé suroviny, nejčastěji zaškrtili, že ano a to brambory, mouku, zeleninu, ovoce, pečivo, ale také maso a ryby. Všechna stravovací zařízení kromě jednoho uvádí, že u nich v jídelně nejdou nahradit určité suroviny regionálními výrobky. Pouze jedno zařízení by vyměnilo exotické ovoce za jablka, třešně nebo jahody. Rýže by podle nich mohla být nahrazena brambory a výrobky z nich. Vávrů (2007) sděluje, že pokud nakupují stravovací zařízení regionální potraviny, přinášejí tím stabilitu místní ekonomice. Peníze zůstávají v regionu, kde také byly vydělány. Velkou výhodou je menší energetická náročnost na jejich balení, nakládání s odpady, ale také dochází ke snižování stoupajícího množství skleníkových plynů v atmosféře, které vznikají při transportu potravin.

Co se týče polotovarů, tak pouze jedno zařízení ze všech odpovědělo, že jsou jim jídla v hotovém stavu dodávána a to rybí prsty a plněné ryby. Zaměstnanci z tohoto zařízení tuto odpověď obhájili tak, že děti nestojí o ryby ani, když jim je

kuchařky samy obalí, ale vyžadují pouze namleté rybí maso a ve velké míře si tyto polotovary objednávají. Ostatní napsali, že žádné polotovary v jídelnách nenabízejí. Chlumská (2009) tvrdí, že důvodů proč jídelny používají tyto produkty je mnoho a to např. nabídka trhu s těmito jídly je čím dál větší, ale také kvůli snižování stavu personálu, kdy jídelny musejí zajistit přípravu jídel s menším počtem zaměstnanců než dříve.

Většina zaměstnanců až na pár jedinců si stojí za tím, že mají vyvážené porce. Všichni odpověděli, že mají v jídelníčku také pro strážníky bezmasá jídla a jedna z nejoblíbenějších jsou krupicová kaše, palačinky, lívance, buchtičky se šodo, nudle s mákem, žemlovka, bulgur nebo bramborové knedlíky s cibulkou.

**Tab. 6** Všeobecná SWOT analýza vytvořená z výsledků.

<b>Silné stránky</b>	<b>Slabé stránky</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osvěta zaměstnanců</li> <li>- Pestrá nabídka jídel</li> <li>- Servírování jídel</li> <li>- Čistota jídelny</li> <li>- Využívání čerstvých surovin</li> <li>- Spokojenost strážníků s personálem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Negativní přístup zaměstnanců k osvětě</li> <li>- Zastaralé vybavení školní kuchyně</li> <li>- Nabídka jídel</li> <li>- Dlouhá čekací doba</li> <li>- Používání polotovarů</li> <li>- Servírování jídel</li> </ul>
<b>Příležitosti</b>	<b>Hrozby</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Využití místních dodavatelů</li> <li>- Používání regionálních výrobků</li> <li>- Pestrá nabídka jídel</li> <li>- Nižší ceny</li> <li>- Delší provozní doba</li> <li>- Využívání biologických, regionálních a sezónních surovin</li> <li>- Vaření bezmasých jídel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zvýšení ceny surovin a jídel</li> <li>- Snižování dotace na stravování</li> <li>- Nesoulad výuky a výdeje stravy</li> <li>- Jídelna vaří stejná jídla</li> <li>- Nedostatek místní produkce</li> <li>- Malá konkurenceschopnost místní produkce</li> </ul>

Jednou ze slabých stránek stravovacích zařízení může být nedostatek finančních prostředků. Z různých průzkumů bylo zjištěno, že častým důvodem proč jsou biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních v omezeném množství, je

jejich vyšší pořizovací cena (Chlumská, 2009). Ludvík (2009) píše, že v současné době nejsou na nákup biopotravin poskytovány žádné finanční dotace. Naopak Věříšková (2005) tvrdí, že např. ve Švédsku je školní stravování z velké části financováno z rozpočtu místních úřadů. Další slabou stránkou může být špatná dostupnost biopotravin. Chlumská (2009) je toho názoru, že překážkou dostupnosti biopotravin může být jejich nedostatečně rozvinutá distribuční síť. Někteří rodiče nejsou ochotni připlatit za zdravější jídlo pro své děti. Zhruba 36 % rodičů není ochotno připlatit za biopotraviny v pokrmech vůbec (Popp, 2008).

Ve SWOT analýze je zařazena otevírací doba mezi hrozby, protože je to zřejmě jeden z hlavních důvodů, proč do jídelny žáci a studenti nechodí. Naopak velmi vyrovnané odpovědi jsou u otázky, která se týkala ceny jídel. Polovina dotazovaných si myslí, že jsou jídla velmi drahá a druhá polovina je s cenou spokojena. Co se týče ceny, tak např. ve Finsku jsou školní obědy součástí bezplatného vzdělávání, a prostředky na ně získává zastupitelstvo z velké části od státu ve formě státní podpory, částečně pak jídelna čerpá finance z vlastních zdrojů (Věříšková, 2005). Ve Velké Británii za školní stravování odpovídají místní školské úřady, které s dodavateli stravy stanoví cenu obědů (Ludvík, 2007). Pokud by vzrostla dotace na školní stravování a snížila se cena jídel, tak by to mohla být příležitost pro stravovací zařízení z hlediska zvýšení počtu strávníků. Z tohoto důvodu je nižší cena zařazena ve SWOT analýze mezi příležitostmi. Stejně tomu tak je u otázky, jestli je jeden z důvodů, proč stravovací zařízení nenavštěvují ten, že nestrávníkům ve stravovacím zařízení jídlo nechutná. U této otázky jsou odpovědi opět velmi vyrovnané. V porovnání žáků základních škol a studentů středních škol, žáci často nechtěli zodpovídat na otázky a sdělit tak svůj názor, kdežto studenti se odpovědi nebáli.

Velkou hrozbou může být nízká informovanost strávníků a rodičů o zdravé výživě. Podle Chlumské (2009) je velký problém v neznalosti biopotravin, někteří rodiče se domnívají, že bioprodukty nejsou kvalitnější než konvenční potraviny. Dále ale také mohou strávničky odradit od navštěvování stravovacích zařízení malé porce. Pokorný a Pánek (1996) napsali, že nevýhodami školních jídelen může být malý výběr pokrmů, horší kvalita jídel, ale také menší porce. Podle Štajnochrové (2011) musí doporučená pestrost vycházet z požadavků na zdravou výživu, aby splňovala

legislativní požadavky a byla jednoduchým návodem, jak zkombinovat jednotlivé potravinové komodity, a zároveň vyhověla nárokům spotřebního koše.



## 6. ZÁVĚR

Z dotazníkového šetření vyplývá, že strávníci, žáci základních škol a studenti středních škol, jsou s nabídkou jídel spokojeni a hodnotí ji průměrně. Obdobně jsou strávníci spokojeni s personálem. Dotazovaným se na jedné straně líbilo, že personál je přátelský, naopak zhruba stejná skupina měla dojem, že kuchařky vaří bez lásky. Kvalitu jídla hodnotili strávníci nadprůměrně a podobný názor měli i na vzhled jídla, ochucení a vůni, která jim přišla velmi příjemná. Ještě více byli spokojeni s tím, že jsou často jídla připravovaná z čerstvých surovin. Pozitivně také bylo hodnoceno jídlo po zdravotní stránce. S provozem jídelny z hlediska čekací doby, čistoty i vybavení jídelny jsou všichni respondenti poměrně spokojeni.

Z odpovědí nestrávníků vyplývá, že nenavštěvují stravovací zařízení, protože nemají čas na oběd, s tím, že jim nevyhovuje otevírací doba, ale také kvůli chuti a nabídce jídel. Nadpoloviční většina se shodla na tom, že by měla být v jídelně pestřejší nabídka jídel. S čím naopak nesouhlasí, je, že by se měl zvýšit podíl bezmasých jídel v nabídce. Se zvýšením bezmasých, biologických, regionálních či sezónních jídel souhlasí pouze 13 % nestrávníků. Stejný počet souhlasí i s tím, že by se měl zlepšit výběr jídel.

Při dotazníkovém šetření u vedoucích kuchyní bylo zjištěno, že většina jídelen vytváří jídelníčky s ohledem na roční období, tzn., že přizpůsobují jídla sezónní nabídce surovin. Stejně tak znají původ nakupovaných potravin. Pouze jedno stravovací zařízení sdělilo, že používá polotovary. Pracovníci, kteří využívají polotovary, by je chtěli nahradit čerstvými surovinami, ale také by chtěli více využívat regionální suroviny. Současně si ale většina vedoucích stravovacích zařízení myslí, že v jídelně nejdou nahradit určité suroviny regionálními výrobky. Při otázce, zda jídelníček obsahuje také bezmasá jídla, odpověděli všichni, že ano. Co se týče optimalizace, byla by polovina dotazovaných určitě ochotna jídelníčky optimalizovat. Pouze jedna z vybraných jídelen nakupuje pro svou jídelnu suroviny v biokvalitě, a to např. luštěniny, ovoce, zeleninu a maso. Někteří zaměstnanci si myslí, že by se v jejich stravovacím zařízení daly používat alespoň některé ekologické suroviny. Velký problém je při zavádění nových věcí do stravovacích zařízení, protože někteří pracovníci nejsou ochotni tyto věci přijímat a podporovat.

Osvěta pracovníků kuchyní je velmi důležitá, protože může mít vzdělávací efekt pro ostatní.

Jedním z hlavních důvodů, který brání rozšíření spotřeby biopotravin, ale také využití biopotravin ve školním stravování je velmi nízká informovanost žáků, studentů, rodičů a vedoucích kuchyní o biopotravinách a jejich výhodách oproti konvenčním potravinám. Dalším důvodem, který ovlivňuje spotřebu a využití biopotravin je vyšší pořizovací cena, která navyšuje výdaje jídelen, které jsou omezeny svým rozpočtem, ale také výdaje rodičů, kteří si to nemohou dovolit.

Současný stav spotřeby a využití biopotravin by se mohl zlepšit např. tím, že by se školy zapojily do různých projektů, které se týkají zavádění zdravých jídel a potravin do školních stravovacích zařízení, ale i do samotných škol. U škol je od roku 2017 nově zavedena tzv. pamlsková vyhláška, která se týká právě zdravého stravování. Také by se měla zvýšit osvěta vedoucích kuchyní, ale i studentů a žáků, kteří mají minimální informace o biopotravinách.

## 7. PŘEHLED ZDROJŮ A POUŽITÉ LITERATURY

**Červenka J., Kovářová K.** (2005): *Biopotraviny*. Vyd. 1. V Praze: Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta, 111 s. ISBN 80-213-1404-4.

**Dixey R., Heindl, I., Lourerio, I., Pérez-Rodrigo, C., Snel, J. a Warnking, P.** (1999): *Healthy Eating for young people in Europe – A school-based nutrition education guide: International Planning Committee of the European Network of Health Promoting Schools*. ISBN 92 890 1170 X.

**Foret M.** (2004): *Marketing: distanční studijní opora*. Brno: Masarykova univerzita, Ekonomicko-správní fakulta, 166 s. ISBN 80-210-3500-5.

**Hrabalová A.** (2016): *Ročenka 2015: Ekologické zemědělství v České republice*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 84 s. ISBN 978-80-7434-333-9.

**Chlumská L.** (2009): *Biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních*. Praha: Ministerstvo zemědělství, s. 36

**Illková O., Vašíčková Z.** (2004): *Zdravá výživa v mateřské škole*, Praha, Portál, 184 s. ISBN: 80-7178-890-2

**Martinková E., Valeška, J., Václavík T., Chlumská, L.** (2010): *Biopotraviny (nejen) pro vaše školy: Proč je dobré jíst biopotraviny ve škole*. Praha: Country Life, 47 s.

**Moudrý J.** (1997): *Bioprodukty*. 1. vydání. Praha: Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR, 37 s. ISBN 80-7105-138-1.

**Moudrý J. a kol.** (2007): *Marketing bioprodukce*. 1. vyd. Č. Budějovice: ZF JU, 39 s. ISBN 978-80-7394-034-8

**Moudrý J., Moudrý J., Konvalina P., Kalinová J.** (2007): *Ekologické zemědělství: vysokoškolská učebnice*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, 219 s. ISBN 978-80-7394-046-1.

**Moudrý J., Moudrý J., Konvalina P., Kalinová J.** (2007): *Základní principy ekologického zemědělství: odborná monografie*. České Budějovice: Jihočeská univerzita, Zemědělská fakulta, 39 s. ISBN 978-80-7394-041-6.

**Moudrý J., Moudrý J., Konvalina P., Kalinová J.** (2007): *Kontrola a certifikace bioprodukce: odborná monografie*. V Českých Budějovicích: Jihočeská univerzita, Zemědělská fakulta, 50 s. ISBN 978-80-7394-027-0.

**Moudrý J., Prugar J.** (2002): *Biopotraviny: hodnocení kvality, zpracování a marketing*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 34 s. ISBN 80-7271-111-3

**Moudrý J., Prugar J.** (2001): *Kvalita, zpracování a odbyt bioproduktů*. Jihočeská univerzita, České Budějovice, 148 s., ISBN 80-7040-526-0.

**Pokorný J., Pánek J.** (1996): *Základy výživy a výživová politika*. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 138 s.

*Právní předpisy pro ekologické zemědělství a produkci biopotravin* (2015): Praha: Ministerstvo zemědělství, ISBN 978-80-7434-240-0.

**Sheiham A.** (2001). Dietary effects on dental diseases. *Public Health Nutrition*, 4(2b):569–591.

**St-Onge M., Keller K., Heymsfield S.** (2003). Changes in childhood food consumption patterns: a cause for concern in light of increasing body weights. *American Journal of Clinical Nutrition*, 78(6):1068–1073.

**Šejnohová H.** 2017, ústní sdělení

**Šarapatka B., Urban J. a kol.** (2005): *Ekologické zemědělství: učebnice pro školy i praxi II. díl*. 1. vyd. Praha: Ministerstvo životního prostředí ČR: PROBIO, 332 s. ISBN 80-903583-0-6.

**Urban J., Šarapatka B. a kol.** (2003): *Ekologické zemědělství: učebnice pro školy i praxi - I. díl*. 1. vyd. Praha: MŽP a Svaz PRO-BIO, 280 s. ISBN 80-7212-274-6

**Václavík T.** (2008): *Marketing pro ekologické zemědělce*. Brno: Spolek poradců v ekologickém zemědělství ČR, o.s.

**Václavík T.** (2011): *Přímý marketing pro ekologické zemědělce*. In: EPOS. Spolek poradců v ekologickém zemědělství ČR, s. 2.

**Vávrů E.** (2007): *Jídlo z blízka jako prvek ekonomické lokalizace*, Diplomová práce, Brno.

**Věříšová L.** (2005): *Školní stravování u nás a v zahraničí*. In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživa servis s. r. o., č.2, s. 162.

**Vyskočilová P.** 2017, ústní sdělení

**Zamazalová M. a kol.** (2010): *Marketing*. 2. vydání. Praha: C. H. Beck, 528 s. ISBN 978-80-7400-115-4.

**Zdravá školní svačina, aneb, uzdravme svůj školní automat i bufet.** (2014): 1. vyd. Praha: Státní zdravotní ústav ve spolupráci se Společností pro výživu, 42 s. ISBN 978-80-7071-334-1.

### **Internetové zdroje:**

**Biospotřebitel.** *Biopotraviny bez mýtů: Ekologické zemědělství pohledem odborníků z praxe* [online]. Praha: Ministerstvo životního prostředí, 2012 [cit. 2017-02-01]. Dostupné z: [http://biospotrebitel.cz/wp-content/uploads/2012/06/Brozura\\_Biopotraviny\\_bez\\_mytu.pdf](http://biospotrebitel.cz/wp-content/uploads/2012/06/Brozura_Biopotraviny_bez_mytu.pdf)

**Dostalíková P., Kielová Z.** *Nová vyhláška č. 282/2016 Sb., konec školních bufetů a automatů?* [online]. [cit. 2017-4-11]. Dostupné z: <http://www.zdravidoskol.cz/konec-skolnich-bufetu-a-automatu>

**Hrabalová A.** *1. Ekologické zemědělství v ČR.* Bio-info [online]. 2016 [cit. 2017-02-21]. Dostupné z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/ekologicke-zemedelstvi-a-biopotraviny-v-cr>

**Hrůza R.** *Ekologické zemědělství skrývá potenciál, který čeká na využití* [online]. 2016, 1-7 [cit. 2017-02-22]. Dostupné z: [http://www.probio.cz/files/probio/uploads/files/Pro%20m%C3%A9dia/TZ/2016/TZ\\_Situace%20na%20trhu%20biopotravin%20v%20C4%8CR\\_final.pdf](http://www.probio.cz/files/probio/uploads/files/Pro%20m%C3%A9dia/TZ/2016/TZ_Situace%20na%20trhu%20biopotravin%20v%20C4%8CR_final.pdf).

**Ludvík P.** *Školní jídelny v ČR a jejich obraz v médiích*, [online], 2010, [cit. 2017-02-19]. Dostupné z: [http://www.jedalne.sk/sk/public/obraz\\_v\\_mediich.pdf](http://www.jedalne.sk/sk/public/obraz_v_mediich.pdf)

**Ludvík P.** *Školní stravování opět v celostátním deníku.* [online]. C. 2007, [cit. 2017-04-08]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.asp?id=540>

**Ministerstvo zemědělství.** *Výzkum ukázal, že biopotraviny nakupuje již více než 41 % domácností.* Agris [online]. 2014 [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://www.agris.cz/clanek/185569>

**Mze (2009).** Biopotraviny. *Agrární komora České republiky* [online]. Ministerstvo zemědělství, 2009 [cit. 2017-02-05]. Dostupné z: <http://www.apic-ak.cz/biopotraviny.php?year=2015&week=43>.

**Popp T.** *Biopotraviny v gastronomii* [online]. 2008, 1 [cit. 2017-02-22]. Dostupné z: <http://www.envic.cz/informacni-materialy/udrzitelny-rozvoj/biopotraviny-v-gastronomii.htm>

**Slimáková M., Václavík T.** *Skutečně zdravá škola, z.s.,* [online]. [cit. 2017-2-18]. Dostupné z: <http://www.skutecnezdravaskola.cz/coprosazujeme>

**SZÚ, Státní zdravotní ústav.** *Zdravá školní jídelna: Uzdravme svou školní jídelnu* [online]. Praha, 2014 [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.zdravaskolnijidelna.cz/publikace>

**Štajnochrová S., Petrová J.** *Doporučená pestrost v jídelním lístku.* Jidelny.cz: Informační portál hromadného stravování. [online] 2011. [cit. 2017-3-29] Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1105>

**Valeška J., Kreuzer K.** *Školní jídelny v Evropě vaří bio.* Biofach 2008, Special edition. EVE, Gütersloh, PRO-BIO LIGA, [online]. [cit. 2017-02-20] Dostupné z: <http://biospotrebitel.cz/ze-sveta/skolni-jidelny-v-evrope-vari-bio>

**Václavík T.** *Biopotraviny si může dovolit téměř každý.* [online]. 2010 [cit. 2017-02-21]. Dostupné z: <http://www.euro.cz/byznys/tom-vaclavik-biopotraviny-si-muze-dovolit-prakticky-kazdy-900211>

**Věříšková L.** *Co je školní stravování,* [online]. [cit. 2017-2-17]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=21>

**Anonymus 1.** *Biopotravina. EAGRI* [online]. Ministerstvo zemědělství [cit. 2017-02-04]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/biopotraviny/>.

**Anonymus 2.** *Které výrobky mohou nést biozebru?* *Biospotřebitel.cz* [online]. [cit. 2017-02-01]. Dostupné z: <http://biospotřebitel.cz/chci-znat-bio/jak-poznam-bio/ktere-vyrobky-mohou-nest-biozebru>.

**Anonymus 3.** Značení ekologické produkce. *KEZ: Kontrola ekologického zemědělství* [online]. [cit. 2017-02-02]. Dostupné z: <http://www.kez.cz/loga-eu-a-cr>.

**Anonymus 4.** Značení biopotravin. *Biospotřebitel.cz* [online]. [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://biospotřebitel.cz/chci-znat-bio/jak-poznam-bio/znaceni-biopotravin>.

**Anonymus 5.** Legislativa. Bioinstitut [online]. [cit. 2017-02-21]. Dostupné z: <http://bioinstitut.cz/cz/ekologicke-zemedelstvi/legislativa>

## 8. PŘÍLOHY

### 1) Dotazník pro vedoucí kuchyní

#### 1. Která uvedená opatření byste chtěl/a využít ve Vaší jídelně?

- využívání ekologických surovin
- využívání čerstvých surovin místo polotovarů
- využívání regionálních surovin
- snižování množství masa v porcích jídel
- využívání sezonních surovin

#### 2. Jak by mělo vypadat jejich zavádění ve Vaší jídelně?

- chtěl/a bych optimalizovat jednotlivé suroviny v jídlech
- chtěl/a bych optimalizovat celá konkrétní jídla

#### 3. Které skupiny výrobků (potravin) byste chtěl/a s ohledem na uvedená opatření optimalizovat?

- zelenina
- ovoce
- obiloviny
- maso a uzeniny
- mléko a mléčné výrobky
- jiné: .....

#### 4. Jaké suroviny již nakupujete pro Vaši jídelnu v biokvalitě?

#### 5. Máte ve Vaší jídelně recepty obsahující jeden nebo více výrobků v biokvalitě? Pokud ano, kolik takovýchto receptů máte a můžete některé vyjmenovat?

ANO / NE

Počet receptů: .....

Recepty:

#### 6. Zkuste určit 3 – 5 receptů, které by dle Vašeho názoru bylo možné připravit ve Vaší jídelně z ekologických surovin.

#### 7. Vytváříte jídelníček ve Vaší jídelně s ohledem na roční období (tj. přizpůsobujete jídla sezonní nabídce surovin)?

ANO/NE

#### 8. Obsahuje jídelníček Vaší jídelny speciální jídla, která vaříte v jednotlivých ročních obdobích (jaro, léto, podzim, zima)?

ANO/NE

Vařená jídla

Jaro:

Léto:

Podzim:

Zima:

#### 9. Znáte místo původu nakupovaných potravin?

ANO/NE

#### 10. Jaké skupiny výrobků (potravin) již dodávají do Vaší jídelny místní producenti (tj. producenti z vašeho kraje)?



11. Šlo by ve Vaší jídelně nahradit určité suroviny (např. exotické ovoce, rýže, ...) výrobky regionálními?

ANO/NE

Jaké suroviny:

12. Jaké výrobky jsou do Vaší kuchyně dodávány již v hotovém stavu (polotovary)?

13. Které z těchto hotových výrobků by mohly být nahrazeny čerstvými produkty?

14. Jaké problémy by byly spojeny s omezením polotovarů ve prospěch čerstvých neupravených surovin?

15. Myslíte si, že máte obsahově vyvážené porce? Jaká jídla (3 – 5 jídel) byste navrhli k optimalizaci (změně jednotlivých složek surovin)?

ANO/NE

Navržená jídla:

16. Máte v jídelníčku pro některé strávnicky oblíbená bezmasá jídla? Jaká? ANO/NE

Oblíbená bezmasá jídla:

## 2) Dotazník pro nestrávnicky

Otázky	souhlasím	nesouhlasím	nevím
1. Nemám čas na oběd.			
2. Jídlo je zde pro mě příliš drahé.			
3. Vaří zde pořád jedno a to samé.			
4. Jídlo mi zde nechutná.			
5. Toto jídlo je pro mne příliš kalorické.			
6. V nabídce nejsou biologická, regionální a sezonní jídla.			
7. S nabídkou zdejších jídel nejsem spokojen(a).			
8. Jako vegetarián(ka) si zde téměř nevyberu.			
9. Personál jídelny není přátelský.			
10. Čekací doby jsou zde příliš dlouhé.			
11. Pestřejší výběr jídel			
12. Lepší chuť jídel			
13. Zdravější výběr jídel (např. více ovoce a zeleniny, více čerstvých potravin, atd.)			
14. Lepší výběr - méně kalorických jídel			
15. Vyšší podíl bezmasých jídel			
16. Lepší servírování jídel			
17. Obecná změna výběru jídel, např. více domácí stravy, větší podíl zahraničních kuchyně			
18. Zvýšení podílu biologických, regionálních a sezónních jídel.			
19. Delší otevírací doba			
20. Snížit ceny			
21. Přátelský personál kuchyně			
22. Příjemnější atmosféra ve stravovacím zařízení (např. výzdoba, nábytek, atd.)			

### 3) Dotazník pro strážníky

Výběr a pestrost nabídky jídel		Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím		Nedovedu odpovědět
1.	Nabídku tvoří pořád ta samá jídla.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
2.	Nezáleží na tom, co uvaří, jídlo chutná vždy stejně.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
3.	Celkově jsem velmi spokojen(a) s nabídkou jídel.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
Přístup zaměstnanců		Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím		Nedovedu odpovědět
4.	Personál kuchyně vaří bez lásky.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
5.	Cítím se spokojen(a).	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
6.	Personál jídelny je velmi přátelský.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo nevoní Dobře						Jídlo voní velmi dobře		Nedovedu odpovědět
7.	Vůně	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo není Čerstvé						Jídlo je čerstvé		Nedovedu odpovědět
8.	Čerstvost	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo není dochucené						Jídlo je velmi Dobře ochucené		Nedovedu odpovědět
9.	Ochucení	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo je velmi Nezdravé						Jídlo je velmi zdravé		Nedovedu odpovědět
10.	Zdraví	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo nevypadá chutně						Jídlo vypadá velmi chutně		Nedovedu odpovědět
11.	Vzhled	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
		Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím		Nedovedu odpovědět
12.	Celkově jsem s kvalitou jídla velmi spokojen(a).	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Zastaralé						Velmi moderní		Nedovedu odpovědět
13.	Vybavení jídelny	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Nečítím se příliš dobře						Cítím se velmi dobře		Nedovedu odpovědět
14.	Pocity	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Vypadá velmi špinavě						Vypadá velmi čistě		Nedovedu odpovědět
15.	Čistota jídelny	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Vše trvá velmi dlouho						Vše trvá velmi krátce		Nedovedu odpovědět
16.	Čekací doba	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Zásadně souhlasím						Zásadně nesouhlasím		Nedovedu odpovědět
17.	Celkově vzato jsem s touto jídelnou spokojený	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨