

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH  
BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA**

Studijní program: B4131 Zemědělství  
Studijní obor: Trvale udržitelné systémy hospodaření v krajině  
Katedra: Agroekosystémů  
Vedoucí katedry: doc. Ing. Petr Konvalina, Ph.D.

**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

Využití sezónních surovin od regionálních dodavatelů ve  
školním stravování

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.  
Autor bakalářské práce: Daniela Růžičková

České Budějovice, 2018

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
Fakulta zemědělská  
Akademický rok: 2016/2017

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Daniela RŮŽIČKOVÁ**  
Osobní číslo: **Z15547**  
Studijní program: **B4131 Zemědělství**  
Studijní obor: **Trvale udržitelné systémy hospodaření v krajině**  
Název tématu: **Využití sezónních surovin od regionálních dodavatelů ve školním stravování**  
Zadávající katedra: **Katedra agroekosystémů**

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

**Cíl práce:** Navrhnout a vyzkoušet soubor opatření, která usnadní zkrácení distribučních cest mezi regionálními producenty ovoce a zeleniny a školními stravovnými.

**Literární přehled:** Z literatury i dalších zdrojů získat přehled o výhodách regionální a sezónní produkce a jejího uplatnění ve školních stravovacích zařízeních. Popsat způsoby vytváření, rozšiřování a udržování vazeb mezi regionálními producenty potravin a stravovacími zařízeními a faktory které je ovlivňují.

**Materiál a metody:** Zpracovat přehled pěstitelů a zpracovatelů ovoce a zeleniny v Jihočeském kraji, zjistit distribuční toky produkce. Formou dotazníkového šetření a řízeného rozhovoru zjistit zájem regionálních producentů potravin z Jihočeského kraje o dodávky svých produktů do školních kuchyní a určit pozitivní i negativní okolnosti vzniku krátkých distribučních cest. Obdobným způsobem zjistit podmínky ovlivňující vznik a udržení těchto vazeb. Pomocí SWOT analýzy vyhodnotit potenciál sezónní regionální produkce a jejího uplatnění ve školním stravování.

**Výsledky:** Vytvořit seznam regionálních producentů ochotných participovat na systému a zpracovat přehled druhu a objemu jejich produkce. Vyhodnotit faktory ovlivňující proces tvorby sítí a navrhnout metody vedoucí k jeho zlepšení.

**Diskuze a závěr.** Ověřit a vyhodnotit zvýšení efektivity využívání sezónní, regionální produkce ovoce a zeleniny.

Rozsah grafických prací: **dle potřeby (tabulky, grafy, fotografická příloha)**

Rozsah pracovní zprávy: **35-50 stran včetně příloh**

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

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

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

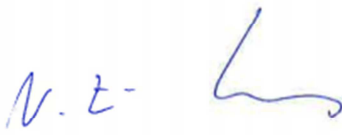
**FŮRSTOVÁ A., Legislativa školní jídelny, Výživa a potraviny - Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživa a servis s.r.o., 2013b, č.4, s. 53, ISSN 1211-846x**

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

Katedra agroekosystémů

Datum zadání bakalářské práce: **17. února 2017**

Termín odevzdání bakalářské práce: **30. dubna 2018**

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

JÍHOČESKÁ UNIVERZITA  
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA  
studijní oddělení  
Studentůvák 1688, 370 06 Česká Budějovice

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

V Českých Budějovicích dne 27. března 2017

## **Prohlášení**

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

Datum

Podpis studenta



## **Poděkování**

Děkuji panu prof. Ing. Janu Moudrému, CSc., vedoucímu mé bakalářské práce, za jeho odborné vedení, cenné rady, zájem a čas, který mi věnoval.

## **Abstrakt:**

Tato práce se zajímá o regionální dodavatele sezónních produktů a možnost jejich spolupráce se školními jídelnami. Vyhodnocuje faktory ovlivňující proces tvorby sítí, udržování a rozšiřování vazeb. Z dotazníkového šetření a řízeného rozhovoru s místními pěstiteli byl zjištěn jejich zájem o spolupráci se školními jídelnami a druhy pěstovaných plodin v Jihočeském kraji. Za pomoci SWOT analýzy byl vyhodnocen potenciál sezónní regionální produkce a jejího uplatnění ve školním stravování.

Nejvíce pěstovanou plodinou jsou brambory, cibule, kořenová zelenina, jablka a třešně. Z celkového množství dotazovaných místních pěstitelů spolupracuje se školními jídelnami 43% a 53% by mělo zájem o vytvoření vazeb. Hlavními faktory ovlivňující spolupráci mezi pěstiteli a jídelnami je množství a kvalita dostupné produkce, cena produktů a v neposlední řadě spolehlivost dodavatelů. Nutností je schopnost vzájemně komunikovat, dodržovat dohody a tvořit stabilní vztahy.

Klíčová slova: regionální dodavatelé, sezónní produkce, školní stravování

## **Abstract:**

This work is concerned with regional suppliers of seasonal products and the possibility of their cooperation with school canteens. It evaluates the factors influencing the networking process, maintaining and expanding the links. From a questionnaire survey and a controlled interview with local growers their interest in cooperation with school canteens and cultivated crops in the South Bohemian Region was found. Using the SWOT analysis, the potential of seasonal regional production and its use in school catering was evaluated.

The most grown crops are potatoes, onions, root vegetables, apples and cherries. Out of the total number of local growers surveyed, 43% of the school canteens and 53% would be interested in creating links. The main factors influencing cooperation between growers and canteens are the quantity and quality of available produce, the price of products and, last but not least, the reliability of the suppliers. Necessity is the ability to communicate with each other, to maintain agreements and to form stable relationships.

Key words: regional suppliers, seasonal production, school catering

## Obsah

1. ÚVOD .....	8
2. Literární rešerše.....	9
2.1 Školní stravování.....	9
2.1.1 Historie školního stravování .....	9
2.1.2 Rozvoj školních jídelen .....	10
2.1.3 Stravovací režim .....	10
2.1.4 Současná situace .....	11
2.1.5 Doporučení pro výběr ovoce a zeleniny .....	12
2.1.6 Legislativa ke školnímu stravování.....	12
2.2 Regionální potraviny.....	13
2.2.1 Definice regionální potraviny .....	13
2.3 Sezónní suroviny.....	15
2.3.1 Definice sezónních surovin .....	15
2.3.2 Typické regionální sezónní produkty .....	19
2.4 Význam regionality a sezónnosti .....	20
2.5 Důvody proč dávat přednost místním výrobkům.....	21
2.5.1 Enviromentální aspekty.....	21
2.5.2 Ekonomické důvody.....	22
2.5.3 Sociální a kulturní souvislosti .....	24
2.6 Alternativní potravinové sítě .....	24
2.7 Distribuční cesty sezónních a regionálních potravin .....	26
2.7.1 Přímé distribuční cesty.....	26
2.7.2 Nepřímé distribuční cesty.....	28
2.8 Faktory ovlivňující vazby mezi regionálními producenty a stravovacími zařízeními .....	29
2.9 Způsoby vytváření, rozšiřování a udržování vazeb mezi regionálními producenty a školními stravovny .....	31

3 Cíl práce .....	34
4 Materiál a metody .....	35
4.1 Metodika zpracování přehledu producentů ovoce a zeleniny .....	35
4.2 Vlastní sběr dat .....	35
4.3 Metodika zpracování a vyhodnocení dat .....	35
5 Výsledky a diskuse .....	36
6 Závěr .....	50
7 Seznam použité literatury .....	52
8 Seznam obrázků, tabulek a grafů .....	57
9 Přílohy .....	58

# 1. ÚVOD

Doba se mění a sní i lidé a jejich stravovací návyky. Za poslední léta lze zaznamenat zvýšený zájem o kvalitní potraviny, pokud možno připravené ze surovin vypěstovaných v místě blízkém srdci spotřebitele. Vznikají farmářské trhy a různé druhy kampaní podporují domácí a regionální produkci potravin. Mnohé české restaurace lákají zákazníka právě tím, že ve své kuchyni používají čerstvé farmářské produkty.

Místní produkty od zemědělců jsou čerstvé, jejich využitím v kuchyni vzniká mnoho chutných a také zdravých jídel. To je přímým opakem rychlého občerstvení takzvaných fast food. Takové jídlo je zcela anonymní, nekvalitní a bez nutriční vyváženosti; pro svého spotřebitele zdravotně nepřínosné.

Podaří-li se funkčně propojit školní jídelny s lokálními producenty surovin, může tak ve školní jídelně vznikat chutné jídlo zakoupené v blízkém a známém prostředí. Čerstvé suroviny pomáhají zlepšit výživové hodnoty, kvalitu a hlavně chutnost jídel ve školním stravování.

Žákům se prostřednictvím výletu na blízké farmy mohou představit a přiblížit zdroje potravin, které pak vychutnávají. Místní farmáři tímto propojením mohou najít stálé a spolehlivé odběratele ve svém regionu. Zájem o využití místní čerstvé produkce, domácích potravin, ale i bioproduktů mají mnohé jídelny. Přesto snaha využít nákup místních surovin u zemědělce ztroskotá na tom, že jídelna neumí zahájit spolupráci s místními producenty, mnohdy jen z nedostatku informovanosti.

Stále častěji se ohlížíme zpět do časů, kdy naši předkové žili více v souladu s přírodou. Využívali při hospodaření léty předávaná moudra svých dědů. Rozuměli místním klimatickým podmínkám a byli schopni šetrně využít bohatství přírody, které dané místo nabízelo. S příchodem mnoha novodobých civilizačních chorob, nám začíná docházet, že jsme ze staré cesty odbočili nesprávným směrem. Dnes už víme, že způsob stravování je jeden z nejhlavnějších faktorů ovlivňující lidské zdraví. Chceme-li hovořit o trvale udržitelné výživě, je zapotřebí také zohlednit i ekologické, ekonomické a sociální dopady. Z tohoto pohledu je taková výživa celkově pozitivní. Napomáhá našemu zdraví i regionální ekonomice.

## 2. Literární rešerše

### 2.1 Školní stravování

Definicí školního stravování uvedli Indrová, Petru a Vaško (1995) jako stravování dětí a žáků, studentů a personálu předškolních zařízení, škol a zařízení patřících do sítí škol. Školní stravování poskytuje základní, či doplňkové stravování určitému okruhu spotřebitelů, mající specifické nároky na výživu. Spotřebitel zpravidla hradí pouze část z opravdové ceny jídel. V první řadě by mělo být hlavním úkolem školní jídelny zabezpečit správnou výživu dětí, žáků a studentů v době jejich přítomnosti ve škole a pomáhat jim tím tvořit výživové, hygienické a společenské návyky.

Podle Gambové (2004) může školní jídelna vyvíjet takzvanou hlavní a vedlejší činnost. Jako hlavní činnost označuje stravování dětí, žáků, studentů a učitelů. Vedlejší činností může být stravování libovolných dalších osob. Je důležité přesné vymezení pojmu „školní stravování“. Jídla připravena v tomto režimu jsou z části dotovaná a je možno je podávat dětem, žákům a studentům (ne učitelům a praktikantům z VŠ) pouze za jejich pobytu ve škole nebo školském zařízení. V praxi je ovšem problematické popsat, co to je pobyt ve škole.

Statistiky Ministerstva školství uvádí, že Česká republika má více než 8 tis. školních stravovacích subjektů, které každoročně zaplatí přes 7 miliard korun za zemědělské produkty a suroviny na přípravu jídel pro školní strážníky. Nákupem od místních producentů, zemědělců a výrobců, pomohou jídelny svou kupní silou vytvářet pracovní pozice a přinést tím další výhody pro regionální ekonomiku, především na venkově. Je potvrzeno studiemi, že v souvislosti s vědomostí o původu potravin a znalosti jeho výroby si děti s větší pravděpodobností vyberou zdravější typ stravy (Václavík, Kotouček, 2014).

#### 2.1.1 Historie školního stravování

Školnímu stravování předcházelo podávání přesnídávek dětem a zanedlouho po 2. světové válce i podávání obědů. O vznik školních jídelen se iniciativně postaraly samy školy a obce. V 50. letech začala vzrůstat ženská zaměstnanost a zároveň s tím i nutnost obstarat péči, a stravu pro jejich děti. První legislativa pro školní stravování byla popsána roku 1953 (Poradenské centrum výživa dětí, 2013).

### **2.1.2 Rozvoj školních jídelen**

Dříve školní jídelny ke školám nepatřily, pouze společně spolupracovaly. Jak uvádí Poradenské centrum výživa dětí (2013) výše vybíraných poplatků za školní obědy se řídila výhradně podle sociálních možností rodin a tyto poplatky pokrývaly náklady pro nákup surovin k výrobě jídel. Zajištění provozu jídelen společně s nutnými výdaji pokryl státní či obecní rozpočet. V 60. a 70. letech, se zvyšovala porodnost, budovala se sídlištní bydlení a nové sítě školních jídelen. Z důvodů nedostatečné kvality surovin, technického vybavení jídelen i problémy se zásobováním, byla tehdejší kvalita připravovaných jídel na nižší úrovni. Pestrost nabídky a různorodost sortimentu byla též minimální. Postupně se podařilo vybudovat více jak 10 000 školních stravovacích zařízení, která navštěvovaly všechny děti z mateřských školek, bezmála 100 % žáků ze základních škol a 65 % středoškoláků. 9 % strážníků tvořili zaměstnanci škol. Soukromé cizí osoby neměly možnost navštěvovat školní jídelny. Až v 90. letech se podařilo vybírat takové příspěvky na obědy od rodičů dětí, které zajistili odpovídající nutriční hodnotu jídel. Indikátorem kvality připravovaných jídel byly takzvané výživové normy, vycházející z tehdejších odborných poznatků. Díky tomu byly potřebné nutriční normy naplněny asi z 70%. Později byl sestaven za účelem ulehčení práce zaměstnancům školních jídelen spotřební koš. Ten udává pestrost stravy a je měřítkem pro spotřebu potravin. Spotřební koš je využíván dodnes a jeho dodržování upravuje vyhláška.

### **2.1.3 Stravovací režim**

Školní stravování tvoří podle Šulcové (2007) významnou součást výživy dospívajících. Denní příjem živin a dalších látek by měl být tvořen obědem asi z 35%. Příjem živin mimo školní jídelnu nemusí být vždy zcela ideální. Nákupem nevhodných pamlsků se zároveň podporují špatné stravovací návyky. Chuť strážníků je pak řídicím faktorem pro výběr stravy. Často jsou to rychlá občerstvení, nabídky místních bufetů či večerek – bagety, hamburgery, pizza, připravené majonézové saláty, smaženky, brambůrky, zákusky atd. Nepravidelný stravovací systém je rovněž velmi nevhodný pro dobré zdraví člověka. Počínaje opomenutou snídaní, pokračujícím nízkým příjmem jídla během dne a závěrem přejídáním se ve večerních hodinách. Toto vše je startérem pro různá civilizační onemocnění a funkční poruchy. Zvýšená pozornost při výživě dětí je proto nutností.

Školní stravování má i svůj nezanedbatelnou výchovnou stránku. Jak uvádí Blattná, Dostálová, Perlín a Tláškal (2005) pro žáky může být společné stravování se svými vrstevníky přirozená cesta jak si osvojit společenské a hygienické chování.

Každodenním setkáváním dětí s personálem jídelny, získávají úctu k práci kuchařek a k samotné stravě. Jídlo a způsob stravování plní pro člověka mnoho funkcí. Kromě fyziologické funkce zde působí společenské, psychické a sociální vlivy. Stravování je zpravidla provázeno příjemnými pocity, čímž je dán psychický vliv výživy. S tím je úzce propojen vnější vzhled stravy, jeho vůně, způsob servírování, chuťový prožitek, barva atd. Tyto faktory mohou navodit příjemné či nepříjemné pocity při konzumaci potravin a ovlivnit tak snědené množství.

Zařízení školního stravování jsou podle Eretové a Schenk (2016) ekonomické subjekty a rozhodně by se měly ekonomicky, regionálně zodpovědně chovat. Především by měly podporovat své regionální výrobce a producenty. Pokud to cena dovolí, určitě je bio kvalita přínosem. Není snahou učinit ze školních jídelen odběratele bio potravin, a tím přenést finanční zátěž výroby bio potravin na rodiče strávnicků ve školním stravování. Je to oblast, kterou by mělo finančně podpořit Ministerstvo zemědělství tak, aby tito producenti mohli být na trhu konkurenceschopní.

#### **2.1.4 Současná situace**

Jak uvádí Poradenské centrum výživa dětí (2013) v roce 2003 proběhlo zrušení okresů a tím i zánik výchovných středisek pro školní stravování a to na úrovni okresní i krajské. V některých krajích se zachovala aktivita krajských inspektorů, ne však na plný úvazek. Nadále, by měla přibýt iniciativa Ministerstva školství v otázce o školním stravování, zejména ve výchově ke zdravému životnímu stylu a racionální výživě.

Těžko říci, jaké analýzy má v tuto chvíli ministerstvo školství k dispozici, ale moderní trendy a se objevují pravidelně už několik let na nejrůznějších portálech školních jídelen, v nabídkách seminářů a workshopů pro pracovnice jídelen i v pořádaných soutěžích školních kuchyní. Regionální suroviny a regionální dodavatelé dostávají šanci díky své vstřícnosti a flexibilitě vůči odběratelům. Sezónní zelenina spolu s moderními druhy luštěnin a obilovin představují dnes – opět i díky jejich cenové výhodnosti – základní portfolio surovin moderní školní jídelny (Podoláková, 2016).

Dle Věříškové (2003) je u nás v ČR zhruba 8,5 tisíce školních stravovacích zařízení, která zaměstnávají asi 36 tisíc osob. V těchto jídelnách se stravuje 1, 354 milionu dětí, žáků a studentů. Dalších 204 000 tvoří zaměstnanci škol. Dále jídelny navštěvuje 150 000 soukromých cizích osob v rámci doplňkové aktivity jídelen.

Česká republika má oproti mnoha jiným zemím propracovaný systém školního stravování a díky tomu pro ně může být vzorem. Inspirovat se mohou například



některé země, které nabízejí svým strávníkům jen polévky či svačinky v tzv. lunch boxech. Podivné zjištění je, že vyspělé země jako je USA, Velká Británie, Portugalsko, Norsko a Španělsko zcela postrádají možnost stravování žáků ve školních jídelnách. V Holandsku nebo v Itálii mají žáci možnost stravování především doma nebo je školní jídlo nahrazeno svačinou v bufetu. O něco lépe je na tom Německo s Rakouskem, kde má školní jídelnu asi 20 % škol. Velice podobný systém školních jídelen jako má Česká republika, má například Francie. Tamní ministerstvo vzdělávání vydává metodiku složení jídel, cenové relace a posílá peníze na mzdy. Provoz financují místní úřady. Školní stravování tam nabízí kolem 80 % škol. Na velmi vysoké úrovni ve školním stravování je systém Finska a Švédska. V těchto zemích je školní jídlo zdarma a díky tomu se ve školní jídelně stravuje bezmála 100 % dětí ze základních škol. V roce 2013 se ve školních jídelnách stravovalo více, než 1,5 milionu dětí, žáků a studentů. Jejich zákonní zástupci platí cenu pouze za potraviny. Mzdy zaměstnanců školních jídelen financuje MŠMT a chod školních stravovacích zařízení zajišťuje jejich zřizovatel (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2013).

#### **2.1.5 Doporučení pro výběr ovoce a zeleniny**

Ministerstvo zdravotnictví České Republiky vydává výživová doporučení pro své občany a těmto doporučením by měla vyhovovat i nabídka zemědělských surovin určená dětem. Tomu odpovídá pestrý výběr čerstvých plodů přednostně našeho klimatického pásma a sezónních surovin z regionální produkce. Cizokrajné druhy ovoce jsou jistě zpestřením a lze je také využít k výuce dětí (Ovoce do škol, 2018).

#### **2.1.6 Legislativa ke školnímu stravování**

Školní stravování je řízeno předpisy, dle zákona 561/2004 Sb. o Školském zákoně a Vyhlášce o školním stravování 107/2008 Sb., hygienickými a dalšími předpisy jako je pracovní bezpečnost, platy, účetnictví atd.

Při přípravě pokrmů by měly být splněny nejen požadavky na nutriční hodnotu a smyslové vlastnosti, ale i na zdravotní nezávadnost. Vyhláška č. 107/2008 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny stanovuje hygienické požadavky na prostorové a dispoziční uspořádání kuchyně, zásobování vodou, odstraňování odpadních vod, na mikroklima pracovišť a dále podmínky pro výrobu, přípravu, přepravu, rozvoz, značení a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu. Určuje, kdy musí výrobce stanovit kritické body, odebírat vzorky pokrmů. Součástí vyhlášky jsou i mikrobiologické a chemické požadavky na podávané pokrmy a zásady osobní a provozní hygieny, které musí

být uplatňovány při výkonu ve stravovacích službách. Je třeba, aby každý pracovník znal požadavky této vyhlášky, neboť je základem pro potřebné znalosti požadované zákonem (Runštuk, 2001).

## **2.2 Regionální potraviny**

### **2.2.1 Definice regionální potraviny**

Vymezení pojmu region a potravina

*Region* je podle Metodické podpory regionálního vývoje územní celek, který je pomocí jednoho či více znaků (kritérií) vyčlenitelný z širšího území. Obvykle je pomocí těchto znaků vymezován pro konkrétní účel, nebo mu v uspořádání území přísluší konkrétní funkce (Metodická podpora regionálního vývoje, 2017).

Kaliwoda (2007) uvádí, že by regiony měly být vymezeny tak, aby bylo snadné zajistit identifikaci a dostupnost aktérů v regionu. Hranice regionu musí být stanoveny tak daleko, aby měly dostatečný potenciál zahrnout regionální výrobu a spotřebu.

*Potrava* je podle Sullivana (2002) palivem lidského těla. Skládá se z různých charakteristických prvků – bílkovin, sacharidů, tuků, vitamínů, minerálních látek a vody. Ty všechny jsou nutné pro život, růst a funkci těla. Dále pak má vyživovat buňky a tkáně jak uvádí Walker (1994). Co se týče snášení námahy a útrap, vybavila příroda člověka tak přizpůsobivým tělem, že může léta přežít s potravou, která mu škodí, i když mu chutná. Proto se člověk tak dlouho oddává své chuti k jídlu, až začne tělesně a duševně degenerovat.

Svým tvrzením navazuje Fraňková (2003) popisující, že postoje k jídlu se formují od raného věku pod silným tlakem sociálního prostředí. Zařazení jídla do hodnotového žebříčku je spoluurčeno kulturní a ekonomickou úrovní společnosti, životním stylem, aktuálními společenskými procesy i kulturními tradicemi.

*Potravina* znamená libovolnou látku, zpracovanou či syrovou. Ta je určena ke konzumaci a zahrnuje nápoje, žvýkačky či jakoukoliv látku, použitou při výrobě, přípravě a ošetření „potraviny“. Nezahrnuje tabák, léky a kosmetické přípravky (Kvasničková, 2005).

*Regionální potravina* je podle Hlaváčka a Musila (2017) produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek), který je vyroben v příslušném regionu, pochází zejména z tuzemských surovin a vykazuje nezaměňené regionální charakteristiky.

Lokální, místní, regionální potraviny nebo jídlo z blízka, anglicky local food, jsou pojmy, o kterých Guthová (2006) tvrdí, že by měly označovat tutéž skupinu potravin. Žádný z pojmů není legislativně zakotven. Obecně lze definovat lokální potraviny jako ty, které byly získány a zpracovány v blízkosti místa prodeje nebo konečného spotřebitele a netransportují se na dlouhé vzdálenosti. Výrobky jsou často produkovány místními lidmi z místních surovin případně i s využitím místních energetických zdrojů. Vzhledem k absenci oficiální definice je pro spotřebitele složité určit místní produkt a neexistuje ani žádná záruka, že výrobek splní jeho očekávání.

Regionálními potravinami se podle Daxbecka a kol., (2008) rozumí výrobky, které jsou vyráběny v určitém regionu a určeny pro daný region. Ve srovnání s ostatními potravinami se regionální produkty liší hlavně dopravou na kratší vzdálenosti. Zdánlivá ekonomická výhoda „levných“ ale zdaleka dovezených potravin již zamlžuje jejich faktické masivní ekologické nedostatky. Jestliže bychom tyto ekologické dopady zhodnotili z ekonomického hlediska, výrobky, jež se přepravují na dlouhé vzdálenosti, by několikanásobně podražily. V současné době neodpovídá doprava a s ní spojené ekologické škody v žádném případě skutečné hodnotě nákladů. Vedle ekologických a ekonomických aspektů tu svou roli hrají aspekty sociální. Příčinou „levných“ dovážených výrobků je fakt, že jsou vyráběny v silně nesociálních podmínkách. Jestliže za litr pomerančového džusu zaplatíme 0,70 Euro, brazilský sběrač pomerančů z toho dostane pouhou setinu. Organizace zabývající se lidskými právy si dále stěžují, že na ovocných plantážích je vcelku běžná i dětská práce.

K realizaci ekologického zhodnocení je možné využít i ekologické bilance. S pomocí takovéto bilance lze provést zhodnocení podle nejrůznějších kritérií, např. spotřeba energie, potenciál ohřívání země, potenciál okyselení půdy, eutrofizační potenciál vody a půdy, spotřeba zdrojů vody nebo půdy nebo potenciál ekologické toxicity. Výzkumy ukazující na dopady výroby regionálních výrobků na životní prostředí, mají v důležitých kritériích pozitivnější hodnoty nežli srovnatelné výrobky s delší dopravou (Daxbeck a kol., 2008).

Výhodou regionálních potravin bývá dle Poppa (2011) díky kratší distribuční cestě čerstvost, plná zralost, mají cennější nutriční vlastnosti, jejich distribuce je méně energeticky náročná a šetrnější k životnímu prostředí - prostě přirozená. Jejich nákupem je možné přímo podpořit ekonomiku a rozvoj vlastního regionu, hlavně také místní pěstitele a farmáře.

Označení Regionální potravina uděluje Ministerstvo zemědělství již od roku 2009. Tento projekt se soustředí na nejlepší produkty pocházející z jednotlivých krajů od českých zemědělců či zpracovatelů. Produkty, které mohou získat logo Regionální potravina, musí pocházet z daného administrativně ohraničeného regionu a musí být vyrobeny zejména z tuzemských surovin. To znamená, že suroviny musí být ze 70 % regionálního nebo českého původu a hlavní surovina musí pocházet z tuzemska ze 100 %. Označení je udělováno pouze malým a středním podnikům. Výrobky stejně jako u značky Klasa musí vykazovat nadstandardní kvalitu v jednom znaku. Získávání značky probíhá formou soutěže, kdy odborné poroty hodnotí jednotlivé výrobky. Hodnocení je rozděleno do šesti kategorií – ovoce a zelenina, mléčné produkty, cukrářské a pekařské produkty, uzeniny, produkty z masa, ostatní potravinářské výrobky včetně nápojů. Vítězné výrobky jsou oceněny certifikátem ministerstva a mohou logo Regionální potravina nést 6 let. Mají právo toto označení zdarma užívat při propagaci (Ministerstvo zemědělství ČR, 2014).

### **Regionální produkce v jídelnách**

Významným odběratelem krajských výrobků jsou podle Staré (2013) školní jídelny. Důvodem je přirozeně flexibilní zásobování, kvalita produktů a vzájemná výpomoc. Pohanka pěstovaná ve velké míře na Valašsku jistě zaujme svou pozici na regionálním jídelním lístku, stejně tak jako v Jižních Čechách disponujeme dostatkem čerstvých ryb či v Litoměřicích mají jablka. Tato jablka, trhaná v plné zralosti mají výraznou vůni a nesrovnatelnou chuť s dováženým ovocem.

## **2.3 Sezónní suroviny**

### **2.3.1 Definice sezónních surovin**

Vymezení pojmu sezona

*Sezóna nebo sezona* je období, které se jak uvádí Petráčková a Kraus (2000) pravidelně opakuje zpravidla v rámci kalendářního roku. Toto období je vhodné pro určitou činnost, provázenou typickými jevy či úkazy. Události a periodicky se opakující děje probíhající tzv. sezónně.

*Sezónnost*

S pojmem sezónnost se setkáváme u zeleniny a ovoce. Jak uvádí Šulcová (2007) v přírodě, bez zásahu člověka, má každý druh zeleniny a ovoce své období ve,

kterém dozrává, je určeno ke sklizni a dále rovnou k přímé spotřebě. V tomto období má ovoce a zelenina nejvíce výživových látek, minerálních látek a vitamínů. Když se více zaměříme na příběh kolem sezónních jídel, podle Brooks, Foster, Holmes a Wiltshire (2011) je zřejmé, že existují různé pojmy. Pro některé je sezónnost neomezená regionalitou, ale zahrnuje veškeré potraviny, které se produkují v přírodním vegetačním období kdekoli na světě. Pro ostatní je sezónnost úzce spojena s lokalitou. V určitých obdobích roku, jako jsou Vánoce, mohou být "sezónní potraviny" interpretovány jako potraviny, které se při této příležitosti běžně konzumují.

V praktickém průvodci za zdravou školní svačinou uvádí Hofer, Kaiblinger, Zehetgruber (2006) - Sezónní jídlo znamená upřednostňovat ovoce a zeleninu, která jsou v naší klimatické zóně a mohou během příslušné sezóny dozrávat venku. Protože kultivace ve vyhřívaném skleníku nebo pod fólií vyžaduje mnohem vyšší využití primární energie a zároveň i emise CO<sub>2</sub> jsou vyšší. Doporučení příručky od Hofer, Kaiblinger, Zehetgruber (2006) tedy zní: věnovat pozornost původu surovin a aktuální sezóně při nakupování. Na podzim je zpravidla domácí nabídka obrovská, v zimě je zase mnoho skladovaných zelenin a také různé odrůdy jablek. Kdy a na jaké suroviny je zrovna sezona se dozvíme s pomocí sezónního kalendáře.

Obrázek č. 1 - V tabulce najdeme přehled sezónní zeleniny a ovoce.

MĚSÍC	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>ZELENINA</b>												
Brokolice												
Celer												
Cibule												
Cukiny												
Čekanka hlávková												
Česnek												
Dýně Hokkaido												
Dýně špagetová												
Fazole lusky												
Hrách												
Chřest												
Kapusta												
Kapusta růžičková												
Kedlubny												
Květák												
Mrkev												
Okurky												
Paprika												
Pastináč												
Patizón												
Petržel kořenová												
Pórek												
Rajčata												
Ředkev												
Ředkvičky												
Řepa červená												
Salát												
Zelí bílé a červené												
Zelí čínské												
<b>OVOCE</b>												
Angrešt												
Broskve												
Hrušky letní												
Hrušky zimní												
Jablka letní												
Jablka zimní												
Jahody												
Melouny												
Meruňky												
Ostružiny												
Rybíz												
Švestky												
Třešně												
Víno hroznové												
Višně												

	Čerstvé
	Skladované

	Čerstvé
	Skladované

(Sezónní suroviny) - <https://www.vitalia.cz/texty/kalendar-ceskeho-ovoce-a-zeleniny/>

*Sezónní potraviny* jsou definovány jako čerstvé ovoce a zelenina, jež mohou dozrát v dané klimatické zóně během aktuální sezóny (Meyer, 2003). Jsou to potraviny, které dorůstají během sezóny v přírodě v daném regionu, tj. bez využití skleníků. Strava s využitím sezónních potravin jde ruku v ruce s nákupem regionálních výrobků (Moudrý, 2014). Spotřebitelský výzkum podle Brooks, Foster, Holmes, Wiltshire (2011) zdůraznil, že spotřebitelé mají pouze nejasnou definici sezónních potravin. Při vyžádání, určují převážně sezónní potraviny jako potraviny, které se pěstují a případně konzumují během přírodního vegetačního období (bez umělého tepla či světla). Taktéž uvádí, že se ale nemusí nutně spotřebovat na místě, kde se pěstují.

Diskuze o sezónnosti produkce je úzce spojena s otázkou regionality. Mimosezónní potraviny pocházejí z oblastí, kde jsou pro jejich pěstování příznivé podmínky, zatímco u nás je mimovegetační období. Jedná se převážně o takzvané jižní nebo tropické plody. Využívání těchto produktů je spojeno s velkými transportními náklady, což vyvolává další energetickou a materiálovou náročnost a zatěžuje výrazně životní prostředí. Bez ohledu na transportní náklady vyžaduje konzumace každého produktu mimo sezónu potřebu skladovacích prostor. Se skladováním jsou opět spojeny energetické a ekonomické výdaje a environmentální zátěže. Přímá spotřeba domácích produktů, např. jablek, je běžná v pozdním létě a na podzim. Jejich konzum v dalším období je spojen se skladováním. Skladovací dobu lze prodloužit chemickou úpravou nebo použitím ionizačního ozařování. Tyto postupy jsou však nepřirozené nebo přímo zdraví škodlivé (Daxbeck a kol., 2008).

Sezónní potraviny a jejich využívání je naprostou samozřejmostí již z dob historie. K uchování potravin se dříve nepoužívaly konzervační látky a nebyly dostupné technické ani jiné metody pro udržení kvality potravin po celé měsíce jako dnes. Z toho důvodu byly pro konzumaci naprosto přirozené sezónní potraviny. Hlavním zdrojem obživy a základem při vaření jídel, bylo vše, co právě v to období rostlo venku – na zahradách, v lesích či na polích. Tato strava je našemu organismu nejbližší a nejpřirozenější a to díky podmínkám mírného podnebného pásu, ve kterém jsme zvyklí žít. Konzumaci sezónních a místních potravin udává již tisíciletá tradice. Zároveň umožňuje podporu místních zemědělců, pěstitelů a malých farmářů. Využíváním sezónních produktů a při přípravě jídel z nich, můžeme lépe pochopit a porozumět životnímu cyklu přírody. Toto pochopení a porozumění přírodních dějů je pro dnešního člověka z hlediska potřeby přežití zcela nedůležité, díky čemuž se tato nutnost pozvolně vytrácí. Pozitivním faktem sezónních potravin je jejich čerstvost, vyšší hodnoty potřebných látek a lepší, výraznější chuť díky

danému období. Nakupování sezónních potravin je výhodnější i po finanční stránce, jak dokazují výzkumy. Mimosezónní nákup koše ovoce a zeleniny vyjde oproti sezónnímu nákupu draž až o jednu třetinu (VÍM, CO JÍM, 2017).

### **2.3.2 Typické regionální sezónní produkty**

#### *Brambory*

Brambory jsou významnou a nezastupitelnou složkou každého jídelního menu, díky obsahu vitamínů, živin a minerálů. Obsah sacharidů tvoří 15 %. V průběhu vaření se v bramborách tvoří rezistentní škrob, získaný za pozvolného ochlazování. Svým působením je srovnatelný s vlákninou, která tvoří asi 2 % v obsahu. Obsah rostlinné bílkoviny je u brambor svým množstvím největší hned po sóji. V historii byly brambory v České republice nejvýznamnějším produktem zimního období poskytující vitamin C (Kejvalová, 2010, Stránský, 2014).

#### *Zelenina a ovoce*

Zelenina i ovocné plody obsahují velké množství vody, vitamínů a minerálních látek, přičemž mají zanedbatelnou nutriční hodnotu. Předepsané hodnoty spotřebního koše jsou pro zeleninu oproti ovoci snáze plněny vzhledem k možnosti její tepelné úpravy. Proto je vhodné zařadit čerstvé ovocné saláty a rozmanité oblohy (Gregora, 2004, Marázdová, 1988).

#### *Zelenina*

Mezi zeleninu řadíme jedlé části jednoletých nebo dvouletých rostlin, jejich kořeny, bulvy, listy, nať, květy a plody. Podobně jako u ovoce, i u zeleniny rozeznáváme dvě skupiny, a to čerstvou zeleninu, která se konzumuje buď přímo po sběru, nebo po určitém uskladnění a zpracovanou zeleninu která se různě upravuje, respektive konzervuje (Held a kol., 2006).

Čerstvou zeleninu rozdělujeme dle Gastronomie (2018) na tyto skupiny:

Kořenová zelenina – ředkev, petržel, červená řepa, mrkev, celer, černý kořen, křen, ředkvička, vodnice

Košťálová zelenina – kadeřávek, kedlubna, kapusta hlávková, kapusta růžičková, brokolice, zelí, čínské zelí, květák

Listová zelenina - hlávkový salát, polníček, štěrbák zahradní, čekanka salátová, špenát, mangold (druh řepy), lebeda zahradní, kopřiva dvoudomá



Cibulová zelenina - pór, pažitka, šalotka, česnek, cibule,

Plodová zelenina, která se dál dělí na tykvovitou - okurky, tykev, meloun; lilkovou – rajčata, paprika, lilek a luskovou - zelený hrášek, fazolka

Speciální skupinou je - lahůdková zelenina kam řadíme artyčok, fenykl, bambus, chřest, rebarboru a kukuřici

### *Ovoce*

Ovoce představuje jedlé plody a semena stromů, keřů a bylin. Z výživového hlediska ho můžeme rozdělit na čerstvé ovoce, které konzumujeme bezprostředně po sběru, případně po určitém skladování a zpracované ovoce ve kterém základní složku tvoří ovoce, ale je upravené některým ze způsobů konzervace. Tyto skupiny mají samozřejmě odlišnou výživovou hodnotu (Held a kol., 2006).

Jak uvádí Rozdělení ovoce (2009) rozlišujeme podle druhu čerstvého ovoce tyto skupiny:

Jádrové ovoce – jablka, hrušky, mišpule, kdoule

Peckové ovoce – broskve, třešně, višně, šestky, meruňky, slívy

Bobulové ovoce - rybíz, borůvky, hroznové víno, šípky, moruše, angrešt, maliny, ostružiny, lesní jahody, brusinky

Skořápkové ovoce - vlašské ořechy, lískové ořechy

## **2.4 Význam regionality a sezónnosti**

Pro nákup sezónních a regionálních potravin uvádí Daxbeck a kol., (2008) několik jasných důvodů - ovoce a zelenina v optimální zralosti se vyznačuje nejvyšším obsahem vitamínů a specifickými rostlinnými metabolity, zároveň je jejich chuť nezaměnitelná s chutí produktů z předčasné sklizně, jelikož přirozené aroma plodů se při předčasné sklizni plně nerozvíjí. Při pěstování sezónních surovin v přirozených podmínkách je obsah dusičnanů v ovoci a zelenině nižší než při pěstování ve skleníku či fóliovníku. S tím úzce souvisí nutnost vytápění těchto prostor a vysoká spotřeba energie. Při pěstování regionálních polních plodin je též nižší spotřeba vody oproti produkci v suchých oblastech, jako je například jižní Španělsko.

## 2.5 Důvody proč dávat přednost místním výrobkům

Pro školy by mělo být prioritou lákavou formou a obratně vzdělávat děti a výchovou podporovat jejich zdraví. Prostředkem k zajištění zdraví dětí je zdravá, čerstvá a nutričně bohatá strava ve školních jídelnách či bufetech. Způsob jakým stylem se člověk stravuje v dětství, má vliv na jeho budoucí život, proto by čerstvé a kvalitní potraviny měly tvořit základní a největší část jídelníčku.

Školní stravovací systém, kdy téměř všechny školy provozují vlastní školní jídelnu s kuchyní a denně se dětem dostává teplých obědů, nám může závidět celá Evropa. Je však potřeba pokusit se vylepšit stravování dětí nahrazením různých potravin, výrobků či polotovarů za suroviny od regionálních producentů. Výživné, čerstvé a chutné pokrmy ze školní jídelny se mohou stát způsobem, jak změnit k lepšímu nezdravé stravování dětí mimo školu (Václavík, Kotouček 2014).

### 2.5.1 Enviromentální aspekty

Hlavním argumentem této skupiny aspektů je podle Kaźmierskiho (2013) lokální původ surovin a lokální výroba – obojí významně šetří energii potřebnou pro přepravu a omezuje její negativní dopady v podobě vypouštění skleníkových plynů, čímž šetří životní prostředí. Není také nutné používat látky prodlužující trvanlivost. Většina producentů též při výrobě dodržuje postup, který je šetrnější k životnímu prostředí a efektivně využívá přírodní suroviny. Naproti tomu uvádí Kaliwoda (2007) že neexistuje jasná odpověď na otázku, zda regionální nabídka potravin je obecně šetrnější k životnímu prostředí než nadregionální. Kromě možného snížení dopadu na životní prostředí pomocí dopravy využívající regionální cykly je zaměřena na ochranu životního prostředí, zejména na způsob výroby a typ zpracování, což pokládá za zásadní. Jinými slovy, regionální zásobování potravinami je ekologicky přínosné, pokud je kromě nízké spotřeby zdrojů také respektován co nejšetrnější vliv výroby na životní prostředí. Optimální by bylo mít potravinové zásoby, které jsou stejně založené na regionalizmu, sezónnosti a také respektu biologické produkce.

Shrneme-li to, většina místních (většinou tradičních) výrobků má tyto výhody:

- Jsou výjimečné svou vazbou na místní kulturu.
- Pomáhají udržovat tradice a zvyklosti
- Posilují soudržnost komunity.
- Výdělek z nich putuje přímo výrobcí.
- Jsou kvalitní a mají vysoký podíl ruční práce.
- Jsou šetrnější při využívání zdrojů.

- Snižují závislost na globální ekonomice.
- Podmínky jejich vzniku jsou známé.

Právě na podporu a posilování výše zmíněných aspektů se regionální značky zaměřují (Kažmierksi, 2013).

Využíváním lokálních potravin podle Václavíka a Kotoučka (2014) mohou jídelny projevit svou ohleduplnost k přírodě. Pro drobné a rodinné farmáře znamená zájem jídelen podporu a díky tomu více rozvíjejí své uvědomělé hospodaření. Váží si půdy, kterou obdělávají a dbají na její kvalitu, aby zachovali úrodnost dalším generacím. Pěstováním široké škály plodin je podpořena a zvýšena biologická rozmanitost a zlepšení vzhledu krajiny. Oproti surovinám dovážených z průmyslových zahraničních farem, má využití místní produkce malý dopad na životní prostředí. Místní suroviny nevyžadují tolik energie pro posklizňové ošetření a transport. Péče o obraz krajiny též zmiňuje Kaliwoda (2007) a také uchování kulturní krajiny - regionálně typické biotopy kulturní krajiny, druhy a odrůdy přizpůsobené stanovišti a zachování malé, rozmanité krajiny a zemědělství.

Podle Spilkové a kol. (2016) svou roli v hodnocení environmentálních dopadů lokální produkce však hraje také sezónnost. V souvislosti se sezónností je často diskutován také koncept tzv. foodshed, který lze nejlépe interpretovat jako oblast definovanou určitou strukturou nabídky, tj. geografickou oblast a jídlo, které v ní lze vypěstovat, současně s určitými sociálními a kulturními elementy místní komunity (Feenstra, 1997). Obyvatelé takové oblasti mohou plně profitovat z nutričních hodnot, které jsou k dispozici v jejich oblasti, pokud přizpůsobí jejich stravovací návyky sezónně dostupným potravinám z jejich okolí, tedy pokud vzroste poptávka po lokálním, sezónně dostupném jídle. Tuto poptávku lze podporovat prostřednictvím vzdělávacích strategií (školní zahrady, identifikace sezónních lokálních jídel, potravinové průvodce atd.). Hlavně ale podporou vhodných potravinových sítí v rámci lokální potravinové ekonomiky, tj. farmářské trhy, komunitou podporované zemědělství, školní či komunitní zahrady (Spilková a kol., 2016).

### **2.5.2 Ekonomické důvody**

Zvýšení odbytu místních produktů podle Kažmierskiho (2013) podporuje místní ekonomiku a odběratelsko-dodavatelské vztahy. Místní výrobce, především živnostník či malá firma, dává přednost odběru surovin z místních zdrojů a většinou na základě místních, susedských vazeb. Velkou roli hraje samozřejmě cena suroviny, která ovlivní konečnou cenu výrobku, na druhou stranu je v oblasti

malovýroby v regionech kladen velký důraz na dobré vzájemné vztahy a výpomoc mezi sousedy.

Pokud místní výrobci odebírají suroviny od dodavatele ze své bezprostřední blízkosti, šetří výrazně náklady energie spojené s přepravou zboží, nemusejí řešit balení pro dálkovou přepravu ani do výrobků dávat látky pro uchování čerstvosti (u potravin). Místní dodavatelsko-odběratelské vztahy umožňují snazší kontrolu a dohled odběratelů i koncových zákazníků nad podmínkami výroby a kvalitou surovin (Kažmierski, 2013).

Dalším efektem zvýšení poptávky po místních výrobcích je zvýšení zaměstnanosti a vznik nových pracovních míst v této oblasti. To potvrzuje Hofer, Kaiblinger, Zehetgruber (2006) uvádějící fakt, že regionální nakupování vytváří více pracovních míst. Zvýšením regionálních a zemědělských výrobků o pouhých 10 % a zároveň se zvýšením místní poptávky a domácího odbytů může vytvořit až 17 000 nových pracovních míst v Rakousku.

Podpora místní produkce může mít ještě jeden zajímavý dopad. Pokud regiony, obce a samotní obyvatelé nejsou závislí na „globální“ výrobě, dejme tomu na velké továrně na auta, která dodává svoji produkci do celé Evropy, jsou více odolní vůči změnám, které mohou nastat při otřesech globální ekonomiky. Když továrna na auta začne mít problémy s odbytem a v rámci zachování „efektivity“ začne propouštět dělníky, doplatí na to nejen oni, ale projeví se to na prosperitě celého území. Proto je dobré, když se místní lidé zaměří na získávání příjmů z činností, které jsou v místě tradiční, ať jsou to řemesla, nebo produkce zemědělských výrobků (Kažmierski, 2013).

Podle Václavíka a Kotoučka (2014) se potraviny pocházející a prodávané v blízkém okolí dostanou ke svému konečnému spotřebiteli pomocí kratších distribučních řetězců. Prodej školním jídelnám umožňuje menším zemědělcům spolehlivé odbytiště celkem velkého množství produkce za předem vyjednané ceny. Pokud farmáři prodávají své produkty přímou cestou do školních jídelen, více ze zisku zůstává jim. Tento zisk z místní produkce zůstává v regionu, čímž podporuje jeho prosperitu a zaměstnanost. Čím více budou lidé v regionu potraviny kupovat, tím lepší to bude mít na region ekonomický dopad. Zahraniční dovoz potravin odvádí regionální peníze pryč. Konečné ceny potravin také ovlivňují vysoké náklady za palivo do nákladních vozů (Václavík, Kotouček 2014).

### **2.5.3 Sociální a kulturní souvislosti**

Další argumenty pro regionální výroby podle Kažmierskiho (2013) pocházejí z oblasti sociální a kulturní. Pokud mají lidé řemeslo či práci, která souvisí s výrobou místního výrobku, neodcházejí do měst a zůstávají na venkově. To má pozitivní dopad nejen na věkovou strukturu obyvatelstva, ale i na komunitní a spolkový život v obci. Mladí lidé, především rodiny s dětmi, se mohou stát iniciátory změny projektů na oživení života v obci, například formou vybudování prostranství pro setkávání, vytvoření dětského hřiště či zakládání různých spolků a sdružení. Lidé, kteří zůstávají ve venkovském prostředí, se jej snaží dále zvelebovat a zachovávat. Neméně důležitým aspektem je rozvoj tradic v regionu, jako je například pečení zelňáků (jednoduché placky se zelím) typické pro Jihočeský kraj.

Podle Václavíka a Kotoučka (2014) využití a podpoření „jídla z blízka“, přispívá k udržení tradičních receptů, kulinařských specialit, a posiluje se tak jedinečnost regionu. Udržení místních tradic a silná ekonomika posiluje v občanech pocity hrdosti a jedinečnosti. Pevné ekonomické vazby umožňují místním obyvatelům ovlivnit rozhodnutí, která mohou mít dopad na jejich životy. Je to jediný způsob jak zamezit nadnárodním firmám výrobní přesun do států s levnější pracovní silou, nižšími daněmi či ekologickými standardy. Lidem jsou nabízeny místní čerstvé potraviny od známého výrobce či pěstitele. Dětem je usnadněno uvědomit si potravinové systémy, pokud se mohou setkat s lokálními potravinami ve škole. Budou znát kvalitu a lepší chuť potravin, což je v budoucnu povede k nákupu místních produktů od farmářů, na trzích či u místních prodejců potravin. Takové jednání má vysoce pozitivní efekt na regionální ekonomiku. Spolupráce regionálních dodavatelů a městských škol pomůže ke sblížení měst s venkovem a povede žáky a studenty ke vzdělávání o udržitelné produkci potravin.

## **2.6 Alternativní potravinové sítě**

Přirozený vztah mezi výrobcí potravin a jejich spotřebiteli byl poprvé citelně narušen po druhé světové válce. Přímé dodávky byly přerušeny a zemědělská produkce byla realizována skrze zemědělské komplexy a velkoobchodníky. Vzdalování se výrobců a spotřebitelů bylo prohloubeno také díky legislativě na ochranu zdraví a potravinářskou bezpečnost, která vyžadovala konkrétní způsoby zpracování surovin (Spilková a kol., 2016).

Výzkumná agenda alternativních potravinových sítí, se podle Spilkové a kol., (2016), rozvíjí v několika tematických oblastech. Stále více odborníků vyzdvihuje pozitivní dopady spotřeby lokálního jídla a surovin. Tyto práce zdůrazňují jak environmentální

důležitost lokalizace jídla snížením vzdálenosti, kterou musí jídlo urazit mezi výrobcem a spotřebitelem (tzv. food miles) internalizací plných nákladů výroby jídla, tak sociální či komunitní funkce lokálních potravin a místních distribučních systémů, v nichž jsou lidé informováni o tom, odkud jejich jídlo pochází, kdo je pěstuje atd. Koncept food miles předpokládá ekologickou degradaci jako důsledek dlouhých vzdáleností, které musí jídlo urazit, a vysoké spotřeby paliva. Čím kratší je tedy cesta potravin, tím lépe.

Některé studie ovšem poukazují na fakt, že lokální potraviny nemusí mít vždy menší ekologické dopady než globálně dodávané potraviny. Díky variacím v různých eko-regionech se může stát, že pěstování lokálních potravin je naopak mnohem náročnější na zdroje a energii např. zavlažování, zamrazování, atd. než jejich pouhý dovoz (Duram a Obelholtzer 2010).

Alternativní potravinové sítě v neposlední řadě také přispívají k diskuzi o sociálním a regionálním rozvoji venkova. Tvorbu poptávky po sezónní a regionálně pěstované produkci má podle Jarosz (2008) na svědomí také rozšiřování měst a jejich stálý růst.

**Food Coop** (sdružení pro potraviny) je sdružení lidí a domácností, které samorganizují biologické produkty přímo z místních farem, školek, včelařství apod. Historickými prekurzory jsou spotřebitelská družstva devatenáctého století nebo dokonce producentско-spotřebitelská společenství.

V Rakousku se některá tato společenství zorganizovala jako menší kluby, jiná jsou neformální, jiná fungují i přes on-line objednávkové systémy. Sdružení Food Coops jsou výrazem kritiky současného potravinářského a zemědělského systému, ve kterém silně dominují supermarkety, agrobyznys v průmyslovém zemědělství a dlouhé přepravní vzdálenosti.

#### **Food Coops se považují za alternativu, protože:**

- *Anonymita mezi výrobcí a spotřebiteli je zrušena.*
- *Potraviny jsou sezónní, regionální a environmentálně udržitelné a sociálně spravedlivě vyráběné.*
- *Společná rozhodnutí se provádějí na základě zásad (Food Coops, 2018).*

## 2.7 Distribuční cesty sezónních a regionálních potravin

*Distribuce* je celková činnost vyvinutá za účelem přepravy zboží od producentů ke konečnému spotřebiteli. Tato služba je souhrnem aktivity všech subjektů, které se podílejí na cestě daného zboží ke konečným klientům prostřednictvím tzv. distribučních cest. *Distribuční cesta* je souborem cíleně uspořádaných, na sobě vzájemně závislých subjektů (marketingových zprostředkovatelů), které mají podíl na procesu dodávání výrobků a služeb klientům. Jednotlivci i organizace jsou subjekty podílející se na procesu zajištění odbytu produkce z místa, kde vznikla, až na místo konečné spotřeby nebo užití. Klientem může být konečný spotřebitel či zákazník na daném trhu. Nejkomplikovanější oblastí řízení v marketingu je jistě rozhodování o distribučních cestách, jelikož volba distribučních cest ovlivňuje zejména ceny a jejich tvorbu. Vybudovat dobře fungující distribuční systém je velmi složitá a také nákladná záležitost. Z pohledu časové náročnosti se jedná i o několik let budování. Firma si na počátku celého procesu rozhodne o tom, zda využije přímou distribuční cestu - přímé dodávky zboží od producenta k zákazníkovi nebo si zvolí nepřímou cestu, kdy zapojí do procesu služby mezičlánků - prostředníků a zprostředkovatelů – obchodníků. Vybraný způsob distribuční cesty, by měl být především výhodný a vyhovující pro zákazníky (Zamazalová, 2010).

Pod pojmem distribuce si lze podle Václavíka (2008) představit jakým způsobem můžeme nabídnout zboží ve správný čas, na správném místě a za takovou cenu, jakou je klient ochoten zaplatit.

Jako *hlavní faktory* ovlivňující tvorbu distribučních cest uvádí Marketing distribuce (2010-2018) povahové rysy výrobku, podobu trhu a kvalitu zprostředkovatelů, charakter podniku a distribuční mezičlánky. Organizaci distribučních cest uvádí jako tři různé distribuční systémy, tj. *konvenční distribuční systém*, který tvoří nezávislé tržní subjekty, dále *vertikální distribuční systém*, kdy jednotlivci fungují jako jeden řízený systém zapojením svých prvků a posledním je *horizontální distribuční systém*, který představuje propojení dvou i více podniků mající stejnou úroveň distribuční cesty. Cílem producentů i spotřebitelů je využití nové příležitosti v marketingu (Marketing distribuce, 2010-2018).

### 2.7.1 Přímé distribuční cesty

V případě přímé distribuční cesty prodává výrobce svůj produkt nebo zboží přímo spotřebiteli. Jak uvádí Foret (2004) v případě této distribuční cesty není žádný

mezistupeň, proces probíhá bez využití mezičlánků a zprostředkovatelů. Všechny nutné funkce a činnosti spojené s touto cestou si musí výrobce obstarat sám. Hlavní výhodou při procesu přímého prodeje, je finanční úspora pro zemědělce, který si tak může zajistit vlastní cenové ohodnocení. Nevýhodou může být nárůst pracovních úkonů a dalších jiných nákladů ve spojení s balením či zpracováním, zajištěním dopravy ke spotřebiteli a prodejem produkce (Moudrý, Prugar, 2001).

*Formy přímého prodeje* uvádí Moudrý (2002) jako samosběr, stánkový prodej, obchod ve dvoře, prodej ze dvora a přímé doručování. V případě, kdy je v našem zájmu řešení problematiky využití sezónních a regionálních surovin ve školních jídelnách, nabízí se pouze forma přímého doručování. Kvůli naplnění požadavků školních zařízení a tím dané nutnosti odebírat značně velký objem produkce v podobě ovoce a zeleniny, není v praxi realizovatelné uplatňovat samosběr ani využívat stánkový prodej apod.

#### *Přímé doručování*

Způsob prodeje přímým doručováním, může být označen, jako jedna z možných forem využívající např. systém objednávek, zásilky, doručení na smluvené stanoviště či přímo do domu. Zvláště při objednávkách s menším rozsahem objemu či ojedinělou produkcí, je tento způsob velmi výhodný (Moudrý, 2007).

Jako další způsob pro přímý prodej zemědělských produktů uvádí Popp (2011) takzvané bedýnky. Tyto bedýnky připravuje přímo farmář. Obsah bedýnek tvoří nejčastěji sezónní zelenina a ovoce. Naplněné hotové bedýnky pak vozí farmář na určené místo, kde si je vyzvednou předem objednaní zákazníci. Příležitostně může bedýnka obsahovat i další produkty jako jsou zavařeniny, masné a mléčné výrobky či med. Dovážení produkce do distribučního subjektu je další možností. Tam se o přípravu bedýnek postará předem dohodnutá pracovní síla – osoba či několik osob a to včetně distribuce bedýnky a komunikace s odběrateli i pěstiteli.

Jak uvádí Jihočeská zelenina (2010) dodavatel by měl dbát na krátké distribuční cesty, které jsou zárukou doručení čerstvého zboží k zákazníkovi. Aby se zachovala kvalita výrobků, musejí být zajištěny optimální podmínky pro přepravu v podobě speciálně upravených chladících vozů.

*Farmářské trhy* jsou podle Kotoučka a Václavík (2014) výborným prostředkem pro zdroj informací, zúčastnění farmáři bývají výborní pěstitelé i obchodníci. Jsou to velmi ochotní lidé, kteří pracují od časného rána až do setmění, přičemž rádi oslovují návštěvníky. Odpovídají na různé otázky, mají informace o možnostech trhu i dostupnosti odrůd. Návštěvou farmářských trhů lze získat představu o produktech



dostupných v konkrétním regionu. Dávají možnost prohlédnout si, ochutnat či potěžkat každý produkt a tím nejlépe zjistit jejich kvalitu. Je to jedinečná příležitost osobního setkání a poznání se s pěstiteli což může později vést k ideálnímu způsobu vytvoření spolupráce.

Zájem o čerstvé sezónní potraviny podle Slavíkové (2012) vzrostl v domácnostech díky pořádání farmářských trhů. U většiny školních stravoven, je tomu právě naopak i přes všechny výhody, které používání čerstvých sezónních potravin přináší.

Mezi výhody přímých distribučních cest patří úspora nákladů, přímé jednání se spotřebiteli a díky tomu také využití zpětných vazeb. Nutnost navázání spolupráce s více partnery může být nevýhodou, hlavně v případě, kdy jsou od sebe různě vzdáleni.

### **2.7.2 Nepřímé distribuční cesty**

Spojení producenta se spotřebiteli za pomoci distribučních mezičlánků, tedy zprostředkovatelů prodeje jako je například maloobchod, velkoobchod či nezávislý subjekt se označuje jako nepřímá distribuční cesta. Distribuční mezičlánky zprostředkovatelů tvoří spolek organizací a jednotlivců, kteří umožňují postupný přesun zboží od producenta či pěstitele až ke konečnému zákazníkovi nebo spotřebiteli (Moudrý, 2007).

Jako distribuční mezičlánky označuje Zmazalová (2010) prostředníky při prodeji zboží, obchodní zástupce a zprostředkovatele prodeje. Tyto obchodní mezičlánky, nakupují produkty, které následně prodávají dál. Obchodní mezičlánky jsou nezávislými subjekty. Jedná se o firmy, poskytující rozmanité velkoobchodní služby a také podniky nabízející vybrané služby. Zprostředkovatelé distribučního mezičlánku, jsou členy celého procesu distribuce a mohou pracovat pro obě strany. Mají za úkol zajistit potřebné kontakty a hladký průběh při směně zboží. Pomocí těchto mezičlánků je dosaženo vyšší efektivity při distribuci, kdy zároveň často přináší úsporu času i nákladů.

V České republice má podle Moudrého (2007) převahu zprostředkovaný prodej. Nejvíce potravin prodávají super a hypermarkety, které zprostředkují více než 70 % odbytu produktů. Prodej ve speciálních prodejnách tvoří dalších 20 %, asi 4 % náleží nezávislým prodejnám potravin. Internetový a ostatní prodej má 1 % podíl. Pouze 5 % tržního objemu zprostředkuje přímý prodej na farmách.

## **2.8 Faktory ovlivňující vazby mezi regionálními producenty a stravovacími zařízeními**

### **Preference jiných odběratelů**

Někteří menší zemědělci mohou být omezeni vydanou potravinářskou legislativou. Ta schvaluje pouze specifický režim prodeje. Odběratel, který má zájem o produkci menších pěstitelů, musí odpovídat předepsanému typu. Například je přesně stanovené malé množství produkce, které je možné dodávat do nejbližších místních obchodů nebo pouze koncovým zákazníkům na trhu, tržnici či při prodeji ze dvora. Těmto malým producentům, je znemožněno prodávat svou produkci libovolně restauracím, prodejnám či školním jídelnám. To platí pro malé podniky, kterým chybí registrace a schválení provozované činnosti. Příslušnými dohlížejícími orgány o potravinářském provozu jsou Státní zemědělská a potravinářská inspekce pro rostlinnou produkci a Krajská veterinární správa pro živočišnou produkci, u které platí přísnější pravidla. Je tedy vhodné, aby si školní jídelna ověřila, zda je daná farma registrovaná a lze její produkci odebírat (Václavík, Kotouček, 2014).

Hofer, Kaiblinger, Zehetgruber (2006) též uvádí, že dodavatelé a producenti pro školní jídelny musejí podléhat dodržování předpisů, které je vázáno potravinovým právem. Pro nezávislost školní jídelny je potřeba sledovat a zdokumentovat velikost dodávek a spolehlivost dané společnosti.

### **Náročnost dodávky do škol z pohledu distribuce**

Proces distribuce regionálních produktů si stále častěji berou na starost lokální a celonárodní distributorské subjekty. Koordinace dopravy, dodávky a uskladnění místních produktů, které podléhají rychlé zkáze, je náročné. To platí hlavně v případě, kdy původ produktů pochází z více zdrojů. Dodavatelé jsou schopni toto zařídit, za své služby si ovšem nechají zaplatit (Václavík, Kotouček, 2014).

### **Čas**

Většina zemědělských produktů z regionu je dostupná pouze v době sklizně a zralosti. Při snaze nabídnout pravou „regionální“ kuchyni, je nutné zavést nové školní menu. Pro správné sestavení surovin a pro jejich přirozenou zralost, nejlépe pomůže náhled do sezónního jídelníčku. Při plánování jídelního lístku pomůže včasná dohoda s farmáři (Václavík, Kotouček, 2014).

Odběr surovin od místních farem pro nadcházející sezónu je potřeba domlouvat vždy s předstihem. V průběhu sezóny jsou zemědělci vytížení a navazování nových obchodních vztahů je v tento čas komplikované. Otázka sezónní variability v dostupnosti čerstvých produktů je podle Harris a kol. (2012) potenciálně problematická pro školy, které během letních měsíců, kdy se sklízí mnoho čerstvého ovoce a zeleniny jídelnu neprovozují. Školy kompenzovaly toto omezení tím, že pracují s farmáři na pěstování potravin, které mohou být sklizeny během školního roku.

### **Jistota dodávky**

Jako ideální dodavatele uvádí Václavík a Kotouček (2014) skupiny zemědělců v regionu, jež nabízejí široký výběr výrobků, jsou schopni zajistit stabilní zásobování a jejich dodávky jsou spolehlivé. Pravdou je, že někteří farmáři nemají zájem o spolupráci s místními obchody. Důvodem může být, že nejsou schopni zajistit proces balení produktů nebo jim schází ideální a nutná varianta distribuce. U většiny velkých školních dodavatelů obvykle nebývá k dispozici místní produkce od farmářů. I v tomto případě je důležité vzájemně komunikovat a vysvětlit jim představu o spolupráci.

### **Kvalita surovin**

Kvalita surovin rozhodně není zanedbatelný faktor. Pro školu je primárně rozhodující výše plateb dodavateli a dovozci. Pro rodiče je rozhodující cena za finální produkt, kterým je oběd či svačina pro jejich dítě (Babák, 2016).

### **Spolehlivost dodávek**

Jak radí Václavík a Kotouček (2014), je potřeba mít ujasněné přesné informace pro domluvu bezproblémových dodávek. Vedoucí školní jídelny si stanoví nejvýhodnější dny pro dodávku zboží. Dále hodinu a místo pro vykládku zboží a zvolí si nejvýhodnější velikost balení. Školní jídelna může uvítat například předem umytou zeleninu. Tyto a další informace výrazně zjednoduší spolupráci oběma stranám. Dlouhodobě úspěšný obchodní vztah vznikne snadněji při rozvinutí spolupráce s farmáři.

### **Jídelniček**

Pokud školní jídelna používá především čerstvé produkty, lze je lehce nahradit místními sezónními produkty. Snadným začátkem při přechodu na regionální produkci je nákup kořenové zeleniny či brambor. V případě, že jídelna používá

převážně polotovary či zmrazené produkty, je možné v regionu najít producenty či zemědělská družstva s ochotou mrazit své produkty a dodávat je přímo do školní jídelny. Zmrazené produkty jsou výhodou pro snadné začlenění do jídelníčků kdykoli v roce. K úspěšnému využití místních zdrojů, je důležité umět přizpůsobit jídelní menu tomu, co momentálně sezóna nabízí, být flexibilní a aktivní při změnách sklizených plodin (Václavík, Kotouček, 2014).

### **Vzdělání**

Důležité je zajistit školení pro pracovníky školních jídelen. Vzdělávat se v oboru zdravé výživy, znát výhody lokálních a sezónních potravin, biopotravin a také regionálních kulinářských tradic (Václavík, Kotouček, 2014).

### **Sociální oblasti jednání**

V oblasti jednání považuje Kaliwoda (2007) sociální jednání za cíl. Posílením sociálních vztahů, transparentnosti a odpovědnosti v rámci regionálního zásobování potravinami jsou mezi pěstiteli a spotřebiteli kroky produkce a spotřeby zvládnutelnější než u nadregionálních až mezinárodních výrobních řetězců. Transparentnost a možnost prokazatelnosti produkce charakterizují ekonomické vztahy v regionálních ekonomických cyklech. Znalost vzájemné situace a vzájemný důvěrný vztah mezi poskytovateli a spotřebiteli mohou přispět k většímu porozumění, solidaritě a vést k většímu převzetí odpovědnosti. Region se tak může stát prostorově solidární a zodpovědný za své obyvatele.

## **2.9 Způsoby vytváření, rozšiřování a udržování vazeb mezi regionálními producenty a školními stravovnyami**

### **Odbytová družstva**

V Evropě, zvláště v Německu, Švýcarsku a Rakousku jsou velmi častou a státem podporovanou formou usnadňující vztahy mezi producenty a spotřebiteli. Družstevní forma spolupráce umožňuje zemědělcům soustředit se na výrobu a problémy zpracování a odbytu nechají svému družstvu, které zajistí svoz, zpracování, balení, reklamu a odbyt produktů. Státem podporovaný je v uvedených zemích i společný nákup investic (porážka, třídíčka, balička, speciální automobil pro přepravu produktů, chladicí boxy aj.). Už jen prostou kooperací (vytvoření meziskladu, svozného místa, půjčování speciálních strojů) lze podstatně zvýšit efektivnost

výroby a možnosti odbytu. Předpokladem kooperace mezi producenty je i větší hustota podniků v regionu, resp. Menší vzdálenost mezi nimi, marketingové poradenství svazu a vlastní aktivita zemědělců (Moudrý, 2002).

### **Produktová mapa, Internet**

Produktová a jídelnová mapa Jihočeského kraje je interaktivní mapa s nabídkou regionálních produktů a přehledem jídelen. Prostřednictvím této mapy se tvoří vzájemně přínosné a hlavně přirozené vazby mezi lokálními producenty a spotřebiteli zemědělských komodit. Jejím cílem je vyšší uplatnění zejména čerstvých a sezónních potravin z místní produkce v jihočeských školních jídelnách a zlepšení stravovacích návyků dětí a mládeže (Produktová mapa, 2007-2018).

Kontakty na místní zemědělce, kteří mají možnost zásobovat jídelny a zajímají se o vzájemnou spolupráci, lze najít dle Václavíka a Kotoučka (2014) na následujících webových stránkách, které se zaměřují na regionální farmáře. Možnosti producentů mohou být rozdílné v různých regionech, proto je nevhodnější pátrat po aktuálních informacích na více internetových portálech:

- Produktová a jídelnová mapa: <http://www.produktova-mapa.cz/>
- Hnutí Duha připravilo adresář více než 500 kontaktů na místní pěstitele, kteří prodávají své produkty ze dvora nebo v biobedýnkách :  
<http://www.adresarfarmaru.cz/>
- Ekomapa Ekologického institutu Veronica: <http://www.veronica.cz/ekomapa>
- „Najdi svého farmáře“ : <http://www.najdisisvehofarmare.cz/>
- České farmářské trhy je rozsáhlá databáze, díky které lze najít trh ve svém okolí v seznamu aktuálních farmářských trhů, které se konají na území celé ČR: <http://www.ceskefarmarsketrhy.cz/>
- Český farmář je obsáhlý přehled českých farmářů, jejich produktů a českých farmářských trhů: <http://www.ceskyfarmer.cz/>
- Dodavatel: <http://www.probio.cz/pro-obchodniky>

Také Harris a kol. (2012) zmiňuje internet jako prostředek k propojení zemědělců s institucemi. Zároveň navrhuje provozování regionálních seminářů a školení pro zemědělce i pro vedoucí školních stravovacích služeb. Je to možnost jak pochopit vzájemné potřeby a očekávání v dodavatelsko-odběratelských vztazích.

### **Osobní řešení**

I když se nákup produktů od místních farmářů může jevit jako složitý proces, nemusí to vůbec být pravdou. Je nutné věnovat dostatek času, pro navazování a rozšiřování

obchodních kontaktů a vztahů se zemědělci. Pro dlouhodobou spolupráci jsou důležité pevné základy v pracovním partnerství. Aby místní producenti byli schopni naplnit požadavky školních jídelen, musí je spotřebitelé vyzívat ke spolupráci. Je dobré připravit si konkrétní seznam produktů používaných v kuchyni a znát jejich potřebné množství. Důležitý údaj je finanční obnos pro jejich nákup na jeden rok. Vše jde jednoduše a efektivně, když se zemědělec hned na začátku dozví potřeby, priority a parametry nákupu pro školní jídelnu. Propojením nákupů několika regionálních škol by mohlo přinést výrazné úspory (Václavík, Kotouček, 2014).

### **Solidní jednání při spolupráci**

V procesu kompletního zprostředkování místních produktů je nezbytné solidní jednání obou stran. Václavík a Kotouček (2014) doporučují dodržovat určitá pravidla:

- *Závoz surovin* – stanovit čas vyhovující oběma stranám.
- *Časné podání objednávky* – farmáři potřebují dostatek času na sklizení produktů, jejich čištění, balení a dovoz
- *Pozvání farmářů do své jídelny* s ukázkou toho, co se z jejich produktů vytváří.
- *Udržovat si přehled o cenách produktů* a obměňovat suroviny podle aktuálních podmínek.
- *Nejdůležitější je platba včas.*

### **Co lze požadovat od zemědělců:**

- *Možnost spojení* se mezi sebou mobilním telefonem nebo emailem pro případ změny událostí či neplánované objednávky.
- *Dochvilnost a dodávky* v určených termínech.  
Každý zemědělec uvítá flexibilitu a přizpůsobivost odběratele v případě nutnosti krátkodobých změn. Školní jídelny musí počítat s přírodními vlivy, které člověk nemůže měnit. Například zelené fazolky se nesmějí sklízet v deštivém počasí, oproti cuketě, u které je sklizeň v dešti možná. V takové situaci je důležité umět si poradit a operativně nahradit jednu surovinu za druhou.

### **Sjednocení**

Jako další pomocnou organizační formu při rozšiřování a udržování vazeb uvádí Kaliwoda (2007) komunity místních producentů nebo horizontální spolupráci, přičemž více výrobců spojí své síly včetně své produkce. Díky tomu svážou svou

nabídku mezi sebou a lépe tak naplní požadavky na produkci od školních, hromadných či maloobchodních spotřebitelů. Vznikne tak partnerství, zastřešující značky, sítě a projekty spolupráce. Partneri v komunitě jsou součástí jednotlivých fází projektu, kam patří také dodávky potravin ze zemědělské produkce ke spotřebitelům.

### **Obchod ze dvora**

Odběratelé místní produkce si podle Poppa (2011) osvojují prodej a nákup takzvaným přímým způsobem obchodu ze dvora. Mnoho menších zemědělců tento způsob upřednostňuje a prodává tak většinu své produkce. Pro spotřebitele je to zajímavá příležitost, jak při nákupu poznat způsob výroby potravin, které v místě nakupují. Dalším plusem je pro zákazníky možnost osobního setkání s farmářem a možnost diskuze o jeho místních produktech. Tímto dochází k těsnému sblížení odběratelů s pěstiteli či výrobcí potravin, což má na obě strany velmi pozitivní vliv. Naopak pro subjekty, jako jsou školní jídelny, je toto řešení prakticky nemožné, pokud nemají schopného člověka na funkci provozního.

## **3 Cíl práce**

Cílem práce, bylo navrhnout a vyzkoušet soubor opatření, která povedou ke zkrácení distribučních cest mezi regionálními producenty ovoce a zeleniny a školními stravovny.

Díličí kroky k dosažení cíle:

1. Zpracovat přehled pěstitelů a zpracovatelů ovoce a zeleniny v Jihočeském kraji, zjistit druh a objem produkce a distribuční toky produkce.
2. Zjistit zájem regionálních producentů ovoce a zeleniny z Jihočeského kraje o dodávky svých produktů do školních kuchyní a určit pozitivní i negativní okolnosti vzniku krátkých distribučních cest.
3. Vyhodnotit faktory ovlivňující proces tvorby sítí a navrhnout metody vedoucí k jeho zlepšení.
4. Vyhodnotit potenciál sezónní regionální produkce a jejího uplatnění ve školním stravování.

## 4 Materiál a metody

Data potřebná k vypracování bakalářské práce byla získána z:

- literárních a ostatních zdrojů (knihy, články, internet)
- dotazníkového šetření s producenty regionálních potravin
- pomocí řízeného rozhovoru s producenty regionálních potravin
- konzultací poznatků s vedoucím práce

### 4.1 Metodika zpracování přehledu producentů ovoce a zeleniny

Přehled pěstitelů ovoce a zeleniny v Jihočeském kraji byl zpracován za pomoci katalogu dodavatelů jihočeského kraje projektu UMBESA, portálu [www.produktovamapa.cz](http://www.produktovamapa.cz) a dílčího vyhledávání na internetových informačních zdrojích. Seznam pěstitelů a zpracovatelů byl použit jako seznam respondentů dotazníkového šetření.

### 4.2 Vlastní sběr dat

Byl vytvořen dotazník určený pro jihočeské dodavatele regionálních sezónních surovin, rozeslaný na určené adresy pomocí České pošty a také elektronicky pomocí emailu. Za pomoci řízeného rozhovoru byla zjištěna dostupná produkce od lokálních pěstitelů a jejich zájem o spolupráci se školními jídelnami. Dále byly zjištěny podmínky ovlivňující vznik a udržení těchto vazeb.

### 4.3 Metodika zpracování a vyhodnocení dat

Data byla zpracována v programu Microsoft Office Excel a vytvořením potřebných tabulek pro přehled odpovědí tázaných respondentů.

Pro ucelení získaných poznatků byla sestavena SWOT analýza potenciálu sezónní regionální produkce a jejího uplatnění ve školním stravování. SWOT analýza je běžnou pomůckou pro přehledné sestavení poznatků vyplývajících ze získaných informací zkoumané oblasti. SWOT je zkratkou tvořenou z anglických slovních spojení – silné stránky – Strengths; slabé stránky – Weaknesses; příležitosti – Opportunities a hrozby – Threats. Silné a slabé stránky hodnotí vnitřní parametry, které jsou zaměnitelné či ovlivnitelné činnostmi subjektů v dané oblasti = „vnitřní analýza“. Silné stránky určují výhody komparativní i konkurenční, které lze využít



pro rozvoj dané oblasti. V mém případě jde o potenciál sezónní regionální produkce a jejího uplatnění ve školním stravování. Veškeré faktory, které limitují nebo ohrožují rozvoj sezónní regionální produkce, jsou slabé stránky. Druhá polovina SWOT analýzy se nazývá „vnější analýzou“. Ta se věnuje hrozbám a příležitostem souvisejícím s vnějším prostředím. Zde se vyhodnocují faktory, procesy a okolnosti, které nejsou zásadně ovlivnitelné vnějšími činiteli při uplatnění sezónních regionálních produktů ve školním stravování. Pro zpracování dále uvedené SWOT analýzy bylo využito především informací získaných z dotazníků pro regionální dodavatele Jihočeského kraje a z literární teoretické části této práce.

## 5 Výsledky a diskuse

Na základě metodiky (kap. 4.2) byl vytvořen seznam regionálních producentů sezónních surovin a zjištěny druhy a množství produkce ovoce a zeleniny v Jihočeském kraji. Pomocí řízeného rozhovoru a dotazníkového šetření bylo osloveno 23 respondentů. Z těchto 23 odpovědělo 15 a v anonymitě si přáli zůstat 3.

Většina dotazovaných zemědělců je velmi časově vytížena. Z tohoto důvodu jsem se častokrát setkala s neochotou a nevolí spolupráce ze strany dotazovaných. Jako další častá překážka při snaze získat informace byl kromě nezájmu také nedostupný či neexistující mobilní kontakt. Naopak u respondentů, kteří poskytli informace k této práci, jsem se mnohdy setkala se zájmem o danou problematiku i jejich vlastní iniciativou ochotně konverzovat a odpovídat na dané otázky. Jak jsem později zjistila, několik místních pěstitelů dokonce využilo informaci v dotazníku týkající se produktovamapa.cz (otázka č. 14) a stali se nově registrovanými regionálními producenty v tomto portálu. Tato skutečnost mě přivedla k myšlence, že jedním z hlavních faktorů ovlivňujících tvorbu vztahů, jejich rozšiřování i udržování je lidský postoj, přístup a způsob jednání.

Z dostupných informací od oslovených místních pěstitelů vyplývá, že spíše mají zájem o spolupráci se školními jídelnami, ale mnohdy jim v tom brání malý a nestálý objem jejich produkce, či cenově konkurenční nabídky od nadregionálních velkododavatelů. Na rozdíl od mého zjištění uvádí Václavík a Kotouček (2014), že pěstitelé nejsou mnohdy schopni zajistit proces balení produktů nebo jim schází ideální a nutná varianta distribuce. Zajistit požadované množství produkce od pěstitelů by mohlo z části vyřešit vytvoření sítě mezi jednotlivými regionálními pěstiteli. Taktéž Kaliwoda (2007) navrhuje jako řešení tuto síť, která by tvořila

společenství malých zemědělců. Ti by měli přehled o možnostech své produkce a navzájem si vypomohli v případě nutnosti pokrýt poptávku.

V Jihočeském kraji jsou nejvíce pěstovanou plodinou sezónní zeleniny brambory, cibule, mrkev a jiná kořenová zelenina. Nejčastěji pěstovaným ovocem jsou jablka a třešně. Pouze 3 oslovení zemědělci jsou zároveň zpracovateli své produkce a poskytují služby i jiným producentům. Vzájemná výpomoc je jistě jeden z faktorů při tvorbě vazeb především mezi pěstiteli. Potvrdilo se, že producenti přednostně využívají přímou formu prodeje ze dvora nebo při účasti na regionálních trzích jak uvádí Popp (2011). Dále jsou spokojeni s vlastním rozvozem a stávajícím systémem dodávek svých produktů do školních jídelen či obchodních řetězců. Jako nejspolehlivější velkoodběratel ovoce v regionu je obchodní řetězec Terno. Jak se ukázalo, distribuční cesty netvoří zjevný problém či překážku pro činnost místních zemědělců.

Informace o možnostech své produkce poskytuje 48 % pěstitelů svým spotřebitelům osobně, 28 % pomocí internetu a 24 % telefonicky. Lokální pěstitelé by uvítali podporu ze strany státu ve formě propagace. Často nemají dostatek financí pro své zviditelnění a možným spotřebitelům tak chybí povědomí o jejich produktech. Vznik nových pracovních vztahů v regionu probíhá osobním setkáním, na základě doporučení již spokojených spotřebitelů nebo po telefonickém kontaktu. Velký podíl při rozšiřování sítí malých zemědělců má obyčejné sdílení informací mezi lidmi, při návštěvě místních trhů či při běžném setkávání na kulturních akcích. Vztahy mezi producenty a spotřebiteli jsou z 80% stabilní. Ukázalo se, že hlavními faktory ovlivňující vztahy a spolupráci místních dodavatelů a školních jídelen jsou spolehlivost, dodržování sjednaných podmínek a kvalita produkce. To souhlasí s tvrzením Václavíka a Kotoučka (2014). Ceny regionálních sezónních produktů jsou též významným faktorem pro spotřebitele. Z pohledu vedoucích školních jídelen je jistě významným faktorem při tvorbě vazeb přístup strážníků. Zda si uvědomují výhody sezónních regionálních produktů a jsou schopni ocenit jejich použití ve školní jídelně. Obecně lze shrnout, že při jakékoli otázce týkající se vztahů mezi dodavateli a spotřebiteli, záleží na přístupu, jednání a smýšlení zainteresovaných osob. To potvrzuje Kaliwoda (2007) svým názorem o důležitosti kvalitního sociálního jednání. Mnohdy může vzájemnou tvorbu vazeb ovlivnit specifická okolnost pro danou situaci či aktuální možnosti subjektů. Totéž platí pro již fungující a zaběhlé vztahy mezi dodavateli a spotřebiteli.

Obrázek č. 1 znázorňuje podobu dotazníku pro regionální dodavatele.

Tabulka č. 1 a 2 udává producenty jihočeského kraje získané pomocí produktové mapy a katalogu dodavatelů projektu UMBESA.

Seznam pěstovaných plodin v regionu znázorňuje Tabulka č. 3. Potenciální regionální producenty sezónních surovin pro spolupráci se školními jídelnami znázorňuje doplňující Tabulka č. 4 k Tabulce č. 3.

Vyhodnocení odpovědí z dotazníku je znázorněno pomocí grafů č.1–14. Jednotlivé odpovědi na otázky jsou sepsány v Tabulce č. 5, v příloze.

Na základě získaných informací byla sestavena SWOT analýza potenciálu sezónních regionálních produktů a jejich uplatnění ve školním stravování.

## Dotazník pro regionální pěstitele a dodavatele ovoce a zeleniny v Jihočeském regionu

Popis formuláře

### 1) Jaké druhy plodin pěstujete?

Text stručné odpovědi

...

### 2) Jste zároveň zpracovateli své produkce?

1. Pokud ano, tak jaké produkty zpracováváte?

### 3) Kam dodáváte své produkty?

Text stručné odpovědi

### 4) Mají odběratelé informace o možnostech vaší produkce? Jak je informujete?

Text stručné odpovědi

### 5) Jakým způsobem vznikají vztahy s klienty?

Text stručné odpovědi

...

### 6) Na jaké úrovni udržujete vaše vztahy?

- Stabilní – (osobní, přátelské)
- Neurčité – (nestabilní, nepravidelnost spolupráce)
- Regionální – (zaměření na určitou oblast)

### 7) Jak rozšiřujete své sítě?

Text stručné odpovědi

8) Zprostředkováváte služby i jiným producentům?

1. Pokud ano, tak jaké?

9) Jaké preferujete formy odbytu?

1. (Např.: přímo spotřebiteli, zpracovatelským firmám, obchodní řetězce, tržnice, jiné)
2. Možnost 2

10) Jaké je zastoupení jednotlivých distribučních cest?

Text stručné odpovědi

---

11) Čím by se dal vylepšit distribuční systém?

1. (Např. společná cesta jedním dodávacím vozem pro více producentů či odběratelů, distribuční středisko)

12) Spolupracujete se školními jídelnami?

1. Pokud ano, tak jak vznikla vaše vazba?
2. Pokud ne, tak co vaší spolupráci brání?

13) Máte zájem o vytvoření vazeb?

Text stručné odpovědi

---

14) Znáte www: produktová a jídelnová mapa: V čem by Vám mohla být užitečná a v čem jsou dle Vašeho názoru její nedostatky?

Text stručné odpovědi

---

Děkujeme za spolupráci.

Tabulka č. 1

<b>Cebos spol. s.r.o.</b>	Dvořákova 21, České Budějovice	Ovoce, zelenina
<b>Garant OZ</b>	Okružní 109, Hlincova hora	Ovoce, zelenina
<b>Matouš Michal</b>	Hosín	Ovoce, zelenina
<b>OAZA</b>	V oblouku 548, České Budějovice	Ovoce, zelenina
<b>Rezek Josef</b>	Novohradská 952, České Budějovice	Ovoce, zelenina
<b>Onderka</b>	Za nádražím 226, Český Krumlov	Ovoce, zelenina
<b>ZD Cížkrajice</b>	Čížkrajice 42, Trhové Sviny	brambory
<b>Krump František</b>	Chelčice 32, Vodňany 383 382 826	Ovoce- třešně, jablka, višně, švestky, žampiony
<b>ZEO Trade</b>	Radčice 62, Vodňany	ovoce

Tabulka dodavatelů ovoce a zeleniny oblasti České Budějovice dle katalogu dodavatelů jihočeského kraje – projekt UMBESA

Zdroj: katalog dodavatelů

Tabulka č. 2

<b>ZEMCHEBA, s.r.o</b>	106 389 01 CHELCICE	Jablka, Hrušky, Rybíz, Švestky, Třešně, Ovocné šťávy
<b>Pěstitelská pálenice a moštárna Karel Gregora</b>	Krumlovská 94 384 02 Lhenice	Třešně, Jahody, Rybíz, Ostatní ovoce, Hrušky, Jablka, Švestky, Ovocné šťávy
<b>Biofarma Zelený dvůr</b>	Cikar 130 378 21 Kardašova Rečice	brambory
<b>Jindřiška Kopková, Farma Mlynec</b>	Chrástovice 98, Chrástovice	Rybíz, Salát, Zelí, Ostatní zelenina, Pórek, Petržel, Mrkev, Cibule, Celer
<b>ZA S Dražice a.s.</b>	Radkov 89 391 31 Dražice	Zelí
<b>Zemědělský podnik Malše a.s.</b>	Roudenská 98 370 07 Roudné	Zelí
<b>Aleš Hrňa</b>	Mlynářovice 55 384 51 Volary	Ředkvičky, Celer, Cibule, Kedluben, Květák, Luštěniny, Petržel, Pórek, Salát, Zelí, Mrkev
<b>Farma Vícemil</b>	Vícemil 54 37821 Kardašova Rečice	Ředkvičky, Cibule, Česnek, Kedluben, Mrkev, Okurky, Papriky, Petržel, Pórek, Rajčata, Salát

Dodavatelé ovoce a zeleniny v jihočeském kraji podle produktové mapy

Zdroj: produktovamapa.cz

Tabulka č. 3 - V tabulce najdeme přehled dostupných plodin od jihočeských pěstitelů

Plodina	Podnik 1.	Podnik 2.	Podnik 3.	Podnik 4.	Podnik 5.	Podnik 6.	Podnik 7.	Podnik 8.	Podnik 9.	Podnik 10.	Podnik 11.	Podnik 12.	Podnik 13.	Podnik 14.	Podnik 15.	Celkem
Brambory	✓		✓	✓		✓			✓	✓						7
Mrkev		✓	✓				✓							✓	✓	5
Petržel		✓	✓				✓							✓		4
Pastinák							✓									1
Řepa							✓							✓		2
Celer		✓					✓							✓		3
Cibule		✓	✓	✓			✓				✓			✓	✓	7
Česnek							✓							✓		2
Ředkvičky							✓									1
Pórek		✓					✓									2
Rajčata							✓				✓					2
Okurka							✓				✓					2
Paprika							✓				✓					2
Cuketa							✓									1
Lilek							✓									1
Špenát							✓									1
Dýně							✓									1
Zelí		✓									✓					3
Kapusta							✓									1
Fazolky							✓									1
Hrášek							✓									1
Saláty		✓					✓				✓					3
Bylinky,							✓								✓	2
Jablko				✓				✓				✓	✓			4
Třešně				✓				✓				✓	✓			4
Víšně				✓				✓				✓				3
Drobné ovoce		✓					✓	✓								3
Švestky				✓								✓	✓			3
Hrušky				✓								✓	✓			3
Meruňky												✓				1

Zdroj: vlastní

Tabulka č. 4 – Seznam regionálních dodavatelů, doplňující informační tabulka k tabulce č. 3

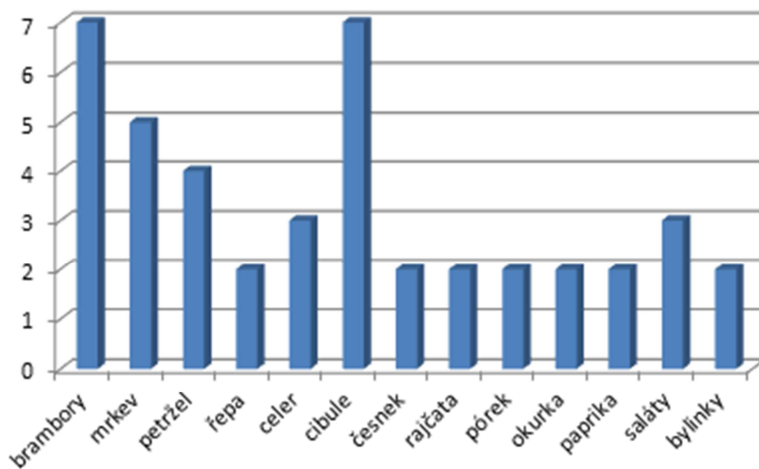
	<b>Název podniku</b>	<b>Produktová mapa</b>
<b>Podnik 1.</b>	Biofarma zelený dvůr Cikar 130 378 21 Kardašova Řečice 777 222 418	Ano
<b>Podnik 2.</b>	Jindřiška Kopková – Farma Mlýnec Chrášťovice 98, Chrášťovice 728 486 077	Ano
<b>Podnik 3.</b>	Pan Vladimír Hoštička – farma u Hoštičků Chrášťovice 98, Chrášťovice 728 486 077	Ano
<b>Podnik 4.</b>	GIRA - Tábor Svatá Kateřina 134, Kutná Hora 327 571 505-6 777 669 996	Ne
<b>Podnik 5.</b>	Karel Gregora - zpracovatel (bratr Robert Gregora je pěstitelem produktů pro zpracování) Krumlovská 94 384 02 Lhenice 602 834 160	Ano
<b>Podnik 6.</b>	Jan Vojta Nahořany 2, Čestice 606 376 912	Ne
<b>Podnik 7.</b>	Farma Vícemil – Martin Kořenek Vícemil 54 37821 Kardašova Řečice 725 684 995	Ano
<b>Podnik 8.</b>	Zemcheba s.r.o. 106 389 01 CHELČICE Tel.: 383 411 913	Ano
<b>Podnik 9.</b>	Rychtářová Jana Nahořany 41, Čestice	Ne
<b>Podnik 10.</b>	Zemědělské družstvo Čimelice Rakovice 118 398 04 Písek Tel.: 382 228 318	Ne
<b>Podnik 11.</b>	Jihočeská zelenina a.s. pěstování a zpracování ovoce a zeleniny Staropoštovská 1080/II 398 01 Vodňany mobil: +420 603 228 465	Ne
<b>Podnik 12.</b>	Jiří Hamík Krtely 1 384 11 Malovice 606 542 994	Ne
<b>Podnik 13.</b>	Anonym1	Ne
<b>Podnik 14.</b>	Anonym2	Ne
<b>Podnik 15.</b>	Anonym3	Ne

Zdroj: vlastní



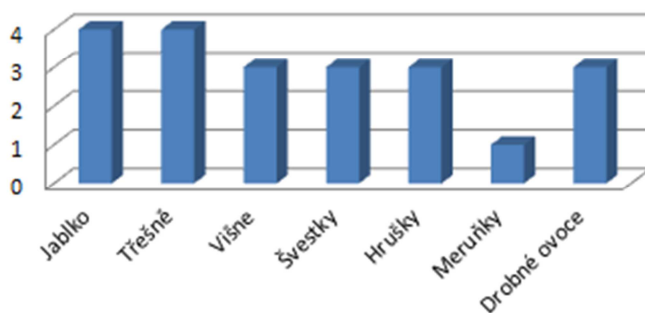
Graf č. 1 a 2 – Odpovědi na otázku č. 1

1. Jaké druhy plodin pěstujete?



zelenina

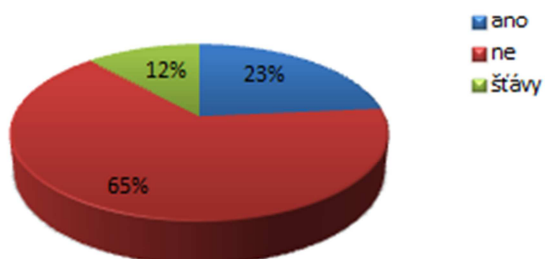
1. Jaké druhy plodin pěstujete?



ovoce

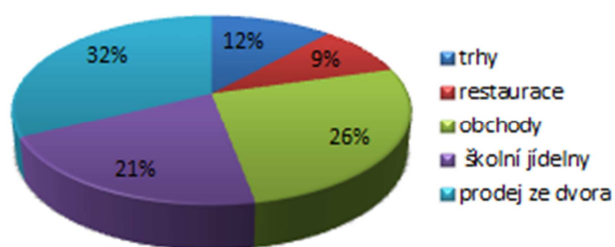
Graf č. 3 – Odpovědi na otázku č. 2

2. Jste zpracovateli své produkce?



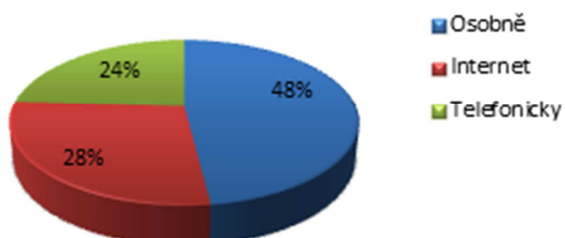
Graf č. 4 – Odpovědi na otázku č. 3

3. Kam dodáváte svou produkci?



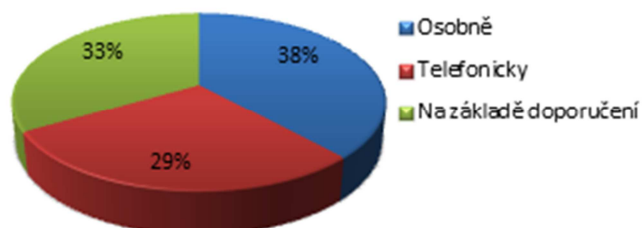
Graf č. 5 – Odpovědi na otázku č. 4

4. Jak informujete spotřebitele o možnostech Vaší produkce?



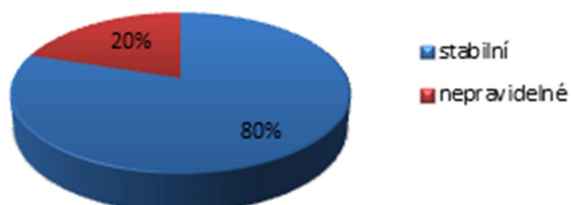
Graf č. 6 – Odpovědi na otázku č. 5

5. Jak vznikají vztahy s Vašimi klienty?



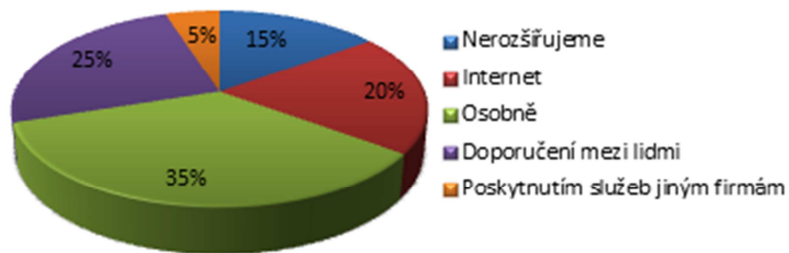
Graf č. 7 – Odpovědi na otázku č. 6

6. Na jaké úrovni udržujete Vaše vztahy?



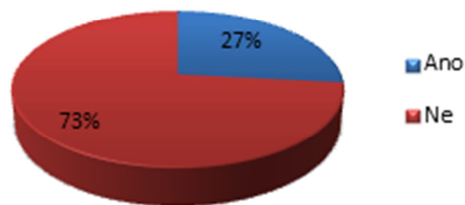
Graf č. 8 – Odpovědi na otázku č. 7

7. Jak rozšiřujete své sítě?



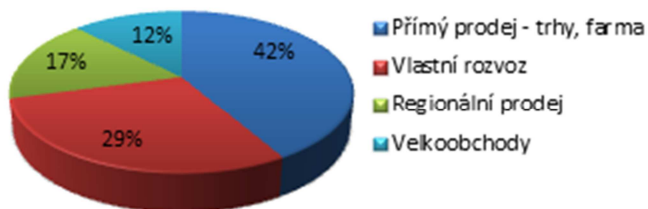
Graf č. 9 – Odpovědi na otázku č. 8

8. Zprostředkováváte služby i jiným producentům?



Graf č. 10 – Odpovědi na otázku č. 9

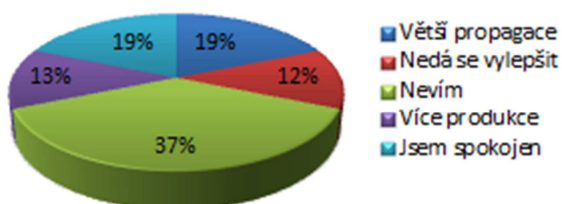
9. Jaké preferujete formy odbytu?



Otázka č. 10 nelze vyobrazit pomocí grafu. Jednotlivé odpovědi na tuto otázku se nachází v příloze - Tabulka č. 5

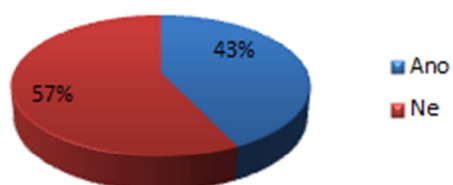
Graf č. 12 – Odpovědi na otázku č. 11

11. Čím by se dal vylepšit distribuční systém?



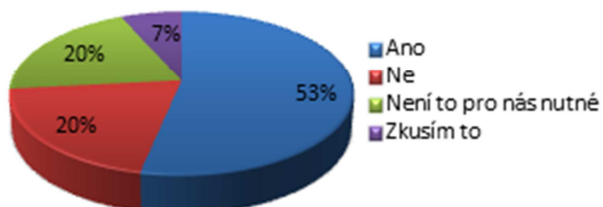
Graf č. 13 – Odpovědi na otázku č. 12

12. Spolupracujete se školními jídelnami?



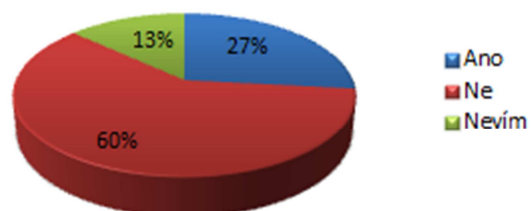
Graf č. 14-Odpovědi na otázku č. 13

13. Máte zájem o vytvoření vazeb?



Graf č. 15-Odpovědi na otázku č. 14

14. Znáte [www.produktovamapa.cz](http://www.produktovamapa.cz)?



Zdroj: vlastní

## **SWOT analýza sezónní regionální produkce a jejího uplatnění ve školním stravování.**

Analýza vyhodnocuje potenciál pro rozvoj využití sezónní a regionální produkce ve školním stravování:

### S - Silné stránky:

- Ze souhrnu odpovědí v dotazníku vyplývá, že 43 % místních pěstitelů již dodává své sezónní produkty do školních jídelen a 53 % má zájem o vytvoření vazeb.
- Jednoznačným plusem regionálních surovin jsou krátké vzdálenosti od místa produkce k místu spotřeby.
- Díky krátkým distribučním cestám je zaručená čerstvost a kvalita sezónní produkce.
- Regionální dodavatelé upřednostňují osobní komunikaci se spotřebiteli, pravidelnost dodávek a stabilní síť odběratelů.
- Často vznikají oboustranně spokojené, dlouhodobé obchodní vztahy, založené na spolehlivém plnění vzájemných dohod.
- Odpadá formální a neosobní bariéra mezi producenty a spotřebiteli, což dává vzniku kvalitní, flexibilní až téměř přátelské spolupráci.
- Upřímnost a vzájemné pochopení v případě změn při tvorbě objednávek.
- Ochrana životního prostředí. Svědomitá péče malých zemědělců o půdu a krajinu, ve které se nachází.

### W - Slabé stránky:

- Se školními jídelnami nespolupracuje 57 % dotazovaných regionálních pěstitelů.
- Menší zemědělci se shodují, že je téměř nemožné konkurovat cenovým nabídkám velkododavatelů.
- Limitem může být i nedostatečný objem vyprodukovaných plodin a malé rozpětí nabízených druhů sezónních produktů – neschopnost regionálních pěstitelů pokrýt poptávku školních jídelen.
- Tvorba jídelníčku ze sezónních regionálních produktů vyžaduje více vynaloženého úsilí při snaze získat potřebné suroviny od jednotlivých místních pěstitelů.
- Časové znevýhodnění zaměstnanců odpovědných za chod školní jídelny pro nutnost minimálně týden předem promyšleného jídelního lístku

### O - Příležitosti:

- Možnost tvorby regionální sítě mezi místními pěstiteli a školními jídelnami.
- Podpora regionálního bohatství a motivace pro místní zemědělce.
- Školní jídelny jsou stabilním, dlouhodobým odběratelem pro sezónní produkci.
- Tvorba a rozšiřování nových vztahů na osobní úrovni v regionu.
- Nové kontakty mohou přinést příležitost pro děti a žáky v podobě návštěvy či výletu na farmy regionálních zemědělců.
- Seznámení dětí a žáků s původem sezónní produkce.
- Průkaznost původu sezónních surovin.
- Náhled do pěstebního systému, zjištění a uvědomění si hodnot daných produktů.
- Tvorba morálních hodnot u dětí – úcta k vykonané práci místních pěstitelů a vědomé ocenění jejich produktů.
- Vysoká kvalita sezónních produktů díky sklizni v přirozené době zralosti.
- Lepší chuť i nutriční hodnoty sezónních regionálních produktů.
- Ochrana životního prostředí díky krátkým distribučním cestám, úspora vody.
- Podpora trvale udržitelného jídelníčku.
- Iniciativa ze strany rodičů, zájem o nabídku místní produkce ve školních jídelnách.
- Zájem o zdravý životní styl

### T - Hrozby:

- Nedostatek informací o možnostech místní sezónní produkce pro potenciální odběratele.
- Konkurenční nátlak na odběratele od velkododavatelů – aplikace podmínek v podobě odebraného množství produkce za stanovené ceny, na oplátku nabízí elektroniku a jiné benefity.
- Pomalé zavádění potenciálu sezónních surovin regionálních dodavatelů do mysli veřejnosti.
- Téměř nulová propagace činnosti menších lokálních pěstitelů – nedostatek financí pro reklamu.
- Náročnost počáteční tvorby sítí mezi producenty sezónních surovin a školními jídelnami.
- Možná neochota ze strany strávníků při adaptaci na nové sezónní recepty.

- Nedostatek času pro zásobování jednotlivých škol ze strany dodavatelů.
- Klimatické vlivy mohou ovlivnit kvalitu i kvantitu pěstovaných plodin – nutnost flexibility ze strany spotřebitele
- Místní plodiny mohou být nevzhledné, oproti produktům z velkoprodukce

## 6 Závěr

Z mé analýzy vyplývá, že 43 % zemědělců již spolupracuje se školními jídelnami a 53 % by o spolupráci mělo zájem. Z pohledu dodavatelů, je k této spolupráci důležitým faktorem osobní komunikace, pravidelnost dodávek a spolehlivé plnění dohod. Díky tomu, vzniká mezi školami a dodavateli méně formální, až přátelská spolupráce.

Z oslovených dodavatelů jich 57 % se školami nespolečně pracuje. Jedním z důvodů je malý objem a rozmanitost produkce od regionálních zemědělců. Nejsou tak schopni pokrýt poptávku školních jídelen. Distribuce produktů nebývá pro zemědělce problematická. Většina sice upřednostňuje přímý prodej produktů na farmě, ale všichni dotázaní pěstitelé zásobují své odběratele vlastním distribučním vozem. Podnik č. 9 dokonce uvedl, že společný rozvoz produktů se neosvědčil a proto preferují vlastní rozvoz. Problémem je časová náročnost při distribuci. Pěstitelé mnohdy nemají čas na jednotlivé zásobování školních jídelen. Z toho důvodu raději spolupracují s obchodními řetězci, kde při jedné cestě vyloží svou veškerou produkci.

Pro místní dodavatele je nemožné konkurovat cenovým nabídkám velkododavatelů. Nadregionální dodavatelé často nabízí školním jídelnám různé benefity, slevy či dokonce moderní elektroniku. Takové jednání pro menší dodavatele není možné. Navíc lokálním zemědělcům chybí propagace a reklama. Školní jídelny tak nemají přehled o možnostech místní produkce.

Budovat vztahy s dodavateli v regionu je časově náročné zejména pro vedoucí školních jídelen. Často proto upřednostňují spolupráci s velkododavateli, kteří jim zavezou všechny potřebné suroviny najednou. Zda u školních jídelen rozhoduje kvalita surovin nebo jejich cena je rozdílné.

Pro uplatnění regionálních vztahů škol a dodavatelů je potřeba, aby místní zemědělci pěstovali větší objem produkce a rozšířili svou nabídku pěstovaných druhů. Zároveň je nutné jejich nabídku a činnost široce zveřejnit. Propagaci malých

zemědělců by měl podpořit a zajistit příslušný státní orgán či ministerstvo. Také je nutná motivace pro vedoucí školních jídelen při tvorbě regionálních vazeb. Proto by rodiče strážníků měli zapojit svůj zájem o tyto vazby. Kvalitou a čerstvostí místních produktů podpoří zdravý životní styl svých dětí i tvorbu nových vztahů v regionu.



## 7 Seznam použité literatury

BROOKS, M., FROSTER, C., HOLMES, M. a WILTSHIRE, J., 2011 *Vyžaduje konzumace sezónních potravin pro životní prostředí? Poznátky z nedávného výzkumu*. Nutriční bulletin, 36: 449-453. doi: 10.1111 / j. 1467-3010. 2011. 01932. X

BLATTNÁ, J., DOSTÁLOVÁ, J., PERLÍN, C., TLÁSKAL, P. *Výživa na začátku 21. století*. Praha: Výživaservis, 2005. ISBN 80-2396-202-7.

CO JE ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ. [online]. 2004. Mgr. Veronika Gambová [cit. 2018-03-11]. Dostupné z: <http://www.zsmskrenovice.skolniweb.cz/file.php?rid=29>

CO JE ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ. [online]. 30. 3. 2003. Ing. Ludmila Věříšková [cit. 2018-02-03]. Dostupné z: <https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=21>

DAS GUTTE SCHULBUFFET [online]. September 2006. Alexandra Hofer, Karin Kaiblinger, Rosemarie Zehetgruber [cit. 2018-02-26]. Dostupné z: [http://www.bio-austria.at/app/uploads/Leitfaden\\_Schulbuffet.pdf](http://www.bio-austria.at/app/uploads/Leitfaden_Schulbuffet.pdf)

DAXBECK a kol. *Čtyři dimenze zdravé výživy, (zdraví, ekonomie, ekologie, společnost)* České Budějovice, 2008.

DEFINICE POTRAVINY [online]. 30. 3. 2005. Ing. Alexandra Kvasničková [cit. 2018-02-22]. Dostupné z: [www.agronavigator.cz](http://www.agronavigator.cz)

DĚLENÍ ZELENINY. [online]. 2018. *Gastronomie, recepty* [cit. 2018-01-15]. Dostupné z: <http://gastronomie-recepty.studentske.cz/2008/08/dlen-zeleniny.html>

DOMÁCÍ OVOCE. [online]. 8. 8. 2009. [cit. 2018-01-15]. Dostupné z: <http://derewi.blog.cz/0908/ovoce-slozeni-rozdeleni-druhy-vyznam-ve-vyzive>

DOPORUČENÉ PRODUKTY. [online]. 2018. [cit. 2018-02-03]. Dostupné z: <https://ovocedoskol.szif.cz/web/Default.aspx?aid=31>

DISTRIBUCE A DISTRIBUČNÍ POLITIKA. [online]. 2010-2018. [cit. 2018-02-27]. Dostupné z: <http://www.ucitelka.info/marketing/distribuce>

DURAM, L. and L. OBERHOLTZER, 2010. *A Geographic Approach to Examining Place and Natural Resource Use in Local Food Systems. Renewable Agriculture and Food systems*.

FARM TO INSTITUTION: CREATING ACCESS TO HEALTHY LOCAL AND REGIONAL FOODS. Diane Harris, Megan Lott, Velma Lakins, Brian Bowden, Joel

Kimmons. *Advances in Nutrition*, Volume 3, Issue 3, [online]. 1 May 2012. [cit. 2018-03-09]. Dostupné z: <https://academic.oup.com/advances/article/3/3/343/4644770>

FOOD COOPS. [online]. 2018 [cit. 2018-03-05]. Dostupné z: <https://foodcoops.at/was-ist-eine-foodcoop/>

FORET, M., FORETOVÁ V. *Jak rozvíjet místní cestovní ruch*. Praha: Grada, 2001. Manažer. ISBN 80-247-0207-X.

FRAŇKOVÁ, S., DVOŘÁKOVÁ - JANŮ, V. *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. 1.vyd. Praha: Karolinum, 2003. ISBN 80-2460-548-1.

GUTHOVÁ, Zuzana. *Trhy s místními produkty – šance pro stabilizaci venkova*. Marketing regionálních produktů [online]. 2006 [vid. 20. říjen 2017]. Dostupné z: <http://trznice.novnos.cz/images/marketing.pdf>

GREGORA, M. *Výživa malých dětí: výchova ke správné výživě, skladba dětské výživy, obezita v dětském věku a jak jí předcházet, alergie a funkční potraviny*. 1. vydání. Praha: Grada, 2004. 95 s. ISBN 80-247-9022-X.

HELD, Ľ. *Teória a prax výchovy k zdravej výžive v školách*. Bratislava: Typi Universitatis Tyrnaviensis, 2006. ISBN 80-8082-077-5.

HISTORIE A SOUČASNOST ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ. [online]. 2013. [cit. 2018-02-01]. Dostupné z: <http://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/historie-a-soucasnost-skolnich-jidelen/>

INDROVÁ, J., PETRU, Z., VAŠKO, P. *Podnikatelská činnost ve stravování a hotelnictví*. 1. vyd. Praha: VŠE, 1995. ISBN 80-7079-054-7.

JAK ÚSPĚŠNĚ ZAŘADIT REGIONÁLNÍ PRODUKTY NA MENU VAŠÍ. [online]. 2014. Tomáš Václavík, Matěj Kotouček [cit. 2018-02-15]. Dostupné z: [https://www.zkola.cz/zdz/temata/zdravastrava/zdravastrava\\_materialy/Documents/Jak%20za%C5%99adit\\_bro%C5%BEura\\_5a.pdf](https://www.zkola.cz/zdz/temata/zdravastrava/zdravastrava_materialy/Documents/Jak%20za%C5%99adit_bro%C5%BEura_5a.pdf) a [file:///F:/bp/Jak%20regionalni%20produkty%20na%20menu\\_SZ%C5%A0.pdf](file:///F:/bp/Jak%20regionalni%20produkty%20na%20menu_SZ%C5%A0.pdf)

JDEME SVAČIT!. [online]. 11. 5. 2016. Ing. Mgr. Libor Babák Ph.D. – *Inovace a inspirace ze škol* [cit. 2018-02-07]. Dostupné z: <https://online.rizeniskoly.cz/cz/casopis/rizeni-skoly/jdeme-svacit.m-2683.html>

JIHOČESKÁ ZELENINA. *Čerstvá zelenina jižních Čech pro Váš zdravotní styl* [online]. 2010. [cit. 2018-03-02]. Dostupné z: <https://www.jihoceskazelenina.cz/distribuce/>

KAŽMIERSKI, T. *Značení regionálních produktů v České republice*. Brno: Lipka - školské zařízení pro environmentální vzdělávání, 2013. Metodický materiál pro učitele. ISBN 978-80-87604-55-7.

KEJVALOVÁ, L. *Výživa dětí od A do Z 2. 1. vydání*. Praha: Vyšehrad, 2010. 140 s. ISBN 978-80-7021-993-5.

KRITERIEN FÜR REGIONALE LEBENSMITTEL UND FALLSTUDIEM REGIONALER PRODUKTKETTEN IN OSTTIROL DIPLOMARBEIT EINGEREICHT VON: Julia Kaliwoda. 2017. Czech: Kritéria pro regionální potraviny a Případové studie regionálních produktových řetězců ve východním Tyrolsku [online]. Julia Kaliwoda [cit. 2018-02-26]. Dostupné z: [file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/fulltext\\_6292.pdf](file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/fulltext_6292.pdf)

MARÁDOVÁ, E. *Výživa a stravování 11. vydání*. Praha: SPN, 1988. 169 s.

METODICKÝ KUFŘÍK. *Projekt UMBESA. Trvale udržitelný rozvoj ve stravovacích zařízeních. Podklady pro učitele*. [online] listopad 2014. Prof. Ing. Jan Moudrý CSc. [cit. 2017-11-02]

METODICKÁ PODPORA REGIONÁLNÍHO ROZVOJE. *Regiony a regionalizace. Metodická podpora regionálního rozvoje* [online]. © 2017 [cit. 2017-11-04]. Dostupné z: [http://www.regionálnírozvoj.cz/index.php/regiony\\_red.html](http://www.regionálnírozvoj.cz/index.php/regiony_red.html)

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. *Metodika pro udělování značky Regionální potravina* [online]. 2014 [vid. 20. říjen 2017]. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/file/150270/Methodika\\_2014.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/150270/Methodika_2014.pdf)

MOUDRÝ, J., PRUGAR J. *Biopotraviny: hodnocení kvality, zpracování a marketing*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2002. ISBN 80-7271-111-3.

PETRÁČKOVÁ, V.; KRAUS, J., a kol. *Akademický slovník cizích slov A-Ž*. Praha: Academia, 2000. 834 s. ISBN 80-200-0607-9.

POPP, Tomáš. *Místní potraviny na talíři. Envic* [online]. © 2011 [cit. 2018-02-06]. Dostupné z: <http://www.envic.cz/mistni-potraviny-na-taliri.htm>

PROJEKT UMBESA – *Trvale udržitelný jídelníček*. [online]. 2012. Prof. Ing. Jan Moudrý CSc. Ing. Zuzana Jelínková [cit. 2017-12-09]. Dostupné z: [http://www.ozs-ji.cz/admin/clanky/\\_\\_\\_soubory/cl-soubor121.pdf](http://www.ozs-ji.cz/admin/clanky/___soubory/cl-soubor121.pdf)

REGIONÁLNÍ AGRÁRNÍ KOMORA JIHOČESKÉHO KRAJE. [online]. 2007-2018. [cit. 2018-03-01]. Dostupné z: <http://www.produktova-mapa.cz/>

REGIONÁLNÍ JÍDLA VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ. [online]. 30. 9. 2013. Alena Stará [cit. 2018-03-26]. Dostupné z: <https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1383>

REGIONÁLNÍ POTRAVINA, ZKUŠENOSTI A VÝZNAM. [online] 2017. Ing. Václav Hlaváček, CSc. Ing. Jaromír Musil, Ph.D. [cit. 2017-12-01]. Dostupné z: [http://www.vfu.cz/studium/icv/d\\_hlavacek.pdf](http://www.vfu.cz/studium/icv/d_hlavacek.pdf)

RUNŠTUK, J. a kol. *Receptury teplých pokrmů. 3.vyd.* Hradec Králové: R plus, 2001, 569 s. ISBN 80-902492-3-X.

SLAVÍKOVÁ, M. *Polotovary, pohotovité potraviny a jejich používání ve školní jídelně z pohledu hygienika.* Výživa a potraviny. Praha: Společnost pro výživu, 2012, č. 4. ISSN 1211-846X.

STRÁNSKÝ, M., RYŠAVÁ, L. *Fyziologie a patofyziologie výživy. 2. doplněné vydání.* České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 2014. 273 s. ISBN 978-80-7394-478-0.

SPIILKOVA, J. a kol. *Alternativní potravinové sítě: česká cesta.* Karolinum 2016. 186 s. ISBN 9788024633077.

SULLIVAN, K. *Jíme zdravě a dobře. 1.vyd.* Praha: Ottovo nakladatelství – Cesty, 2002.192 s. ISBN 80-7181-704-X

ŠARAPATKA, B., URBAN J. *Ekologické zemědělství: učebnice pro školy i praxi.* Šumperk: PRO-BIO, 2005. ISBN 80-903583-0-6.

ŠULCOVÁ, E., a kol. *Receptury pokrmů pro školní stravování, 1. díl.* Praha: Výživaservis, 2007,

ŠULCOVÁ, E. *Receptury pro školní stravování - 3. díl. 3. vyd.* Praha: Výživaservis, 2007. 285 s. ISBN 978-80-239-8912-0.

ŠKOLNÍ JÍDELNY. [online]. 21. 6. 2016. PhDr. Jana Podoláková [cit. 2018-02-07]. Dostupné z: <https://online.rizeniskoly.cz/cz/casopis/rizeni-skoly/skolni-jidelny.m-2783.html>

THE CITY IN THE COUNTRY: GROWING ALTERNATIVE FOOD NETWORKS IN METROPOLITAN AREAS. [online] Jarosz, Lucy. Jul 2008. Journal of Rural Studies. Dostupné z: <https://eric.ed.gov/?id=EJ796038>

VÁCLAVÍK T. *Český trh s biopotraviny.* Moravské Knínice:[2008]-^^^ . ISBN 978-80-254-2032-4.

VYUŽIJTE PŘEDNOSTÍ SEZÓNŇÍCH SUROVIN. [online]. 10. 7. 2013. *O výživě* [cit. 2017- 11- 05]. Dostupné z: [http://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Vyuzijte-prednosti-sezonnich-potravin\\_\\_s10010x7804.html](http://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Vyuzijte-prednosti-sezonnich-potravin__s10010x7804.html)

WALKER, Norman. *Zdraví a salát*, 1.vyd. Olomouc: FIN s.r.o., 1994. ISBN 80-85572-65-6.

ZAMAZALOVÁ, M. *Marketing*. 2., přeprac. a dopl. vyd. V Praze: C. H. Beck, 2010. Beckovy ekonomické učebnice. ISBN 978-80-7400-115-4.

ZDRAVÉ PROJEKTY A ŠKOLNÍ JÍDELNY. [online]. 18. 8. 2016. Mgr. Naďa Eretová, Jindřich Schenk [cit. 2018-02-07]. Dostupné z: <https://online.rizeniskoly.cz/cz/casopis/special-pro-skolni-jidelny/zdrave-projekty-a-skolni-jidelny.m-2964.html>

50 LET ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ V ČESKÉ REPUBLICE. [online]. 20. 12. 2013. [cit. 2018-02-03]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolniho-stravovani-v-ceske-republice>

## 8 Seznam obrázků, tabulek a grafů

### Obrázky:

Obrázek č. 1 - Sezónní potraviny

Sezónní potraviny. [online]. [cit. 2018-02-01]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/texty/kalendar-ceskeho-ovoce-a-zeleniny/>

Obrázek č. 2 – Dotazník pro pěstitele sezónních surovin v Jihočeském kraji

### Tabulky:

Tabulka č. 1 – Dodavatelé sezonní produkce v oblasti České Budějovice podle katalogu dodavatelů

Tabulka č. 2 – Dodavatelé sezonní produkce Jižních Čech podle produktové mapy

Tabulka č. 3 – Přehled pěstovaných produktů v Jihočeském kraji

Tabulka č. 4 – Seznam pěstitelů sezónní regionální produkce v Jihočeském kraji

Tabulka č. 5 – Jednotlivé odpovědi na otázky z dotazníku

### Grafy:

Graf č. 1 – Odpovědi na otázku č. 1

Graf č. 2 - Odpovědi na otázku č. 1

Graf č. 3 - Odpovědi na otázku č. 2

Graf č. 4 - Odpovědi na otázku č. 3

Graf č. 5 - Odpovědi na otázku č. 4

Graf č. 6 - Odpovědi na otázku č. 5

Graf č. 7 - Odpovědi na otázku č. 6

Graf č. 8 - Odpovědi na otázku č. 7

Graf č. 9 - Odpovědi na otázku č. 8

Graf č. 10 - Odpovědi na otázku č. 9

Graf č. 12 - Odpovědi na otázku č. 11

Graf č. 13 - Odpovědi na otázku č. 12

Graf č. 14 - Odpovědi na otázku č. 13

Graf č. 15 - Odpovědi na otázku č. 14

## **9 Přílohy**

Tabulka č. 5 – Jednotlivé odpovědi na otázky z dotazníku

	1.Jaké druhy plodin pěstujete?	2.Jste zároveň zpracovateli své produkce?	3.Kam dodáváte své produkty?	4.Mají odběratelé informace o možnostech vaší produkce? Jak je informujete?	5.Jakým způsobem vznikají vztahy s klienty?	6.Na jaké úrovni udržujete vaše vztahy?	7. Jak rozšiřujete své sítě?
<b>Podnik č. 1</b>	Brambory	Ne	Malý bioprodej - veldejší činnost jiné firmy	Internet,email	Na základě doporučení	Spíše nepravidelné	Pomocí internetu
<b>Podnik č. 2</b>	Zelenina,saláty,bylinky,drobné ovoce, mrkev, petržel, celer, cibule, pórek, zelí	Ne	Trhy,restaurace,prodejny,cukrárny	Osobně	Na trzích	restaurace – osobní zákazníci na trhu – osobní až velmi nestabilní zákazníci, kteří si jezdí jen pro zeleninu na uskladnění – přátelské i formální	Vzhledem k našim možnostem, tak je nerozšiřujeme, pokud někdo má zájem odebrat, tak se snažíme vyhovět
<b>Podnik č. 3</b>	Cibule,brambory,mrkev,petržel	Ne	Školní jídelny, soukromé osoby v regionu,domovy důchodců,restaurace	Regionální čp servis, inzertní časopis, webové stránky	Tradice, babské klepy, předání informací mezi lidmi, povídání v hospodě	Přelétavé, soukromníci jsou stabilní, školy podle ceny, nemůže konkurovat velkododavatelům	Rozšíření po známých, objíždím škol
<b>Podnik č. 4</b>	Brambory,cibuli	Ne	Školní jídelny,hospody,restaurace,obchody, kuchyně	Telefonicky,email,internet,web, spotřebitelé sami volají	Osobně, telefonicky, dealeři objíždí kuchyně a domlouvají spolupráci. Klienti volají sami na objednávky.	stabilní	Telefonicky, osobně
<b>Podnik č. 5</b>	třešně, višně, švestky, jablka a hrušky	Ano-ovocné šťávy-jablko,višně,ry bíz,aronie	Velkoobchod- Terno – ČB, Třeboň; Makro- ČB; pobočky Billa; Jednota – ČB, Vimperk, Týn nad Vltavou Školní jídelny, 45 jídelen – jablka, ovocné šťávy	Webové stránky, poptávka přes internet	Sami si je najdou, volají, co a jak chtějí a dále už se vyjednává o cenách a dodávkách	Upřednostňují pravidelné spotřebitele – jednoznačně vítězí jako odběratel Terno u, kterého i cenově zvyhodňují své produkty, dělají akce.	Farmářské trhy v Praze v Chlumanech Vlachovo březi, internet
<b>Podnik č. 6</b>	Brambory	Ano-brambory,obil í	Školní jídelny,soukromé osoby	Osobně,telefonicky,email	Spíše osobně,trhy,prodej ze dvora	Dobré,stabilní	Lidé si to řeknou mezi sebou
<b>Podnik č. 7</b>	Ředkvičky, Cibule, Česnek, Kedluben, Mrkev, Okurky, Papriky, Petržel, Pórek, Rajčata, Salát, celer, řepa,cuketa,lilek,špenát,dýně	Ne	trhy	Osobní komunikace i předávání informací	Osobní komunikace	80%stabilní	Není potřeba, spotřebitelů je dostatek
<b>Podnik č. 8</b>	jablko, třešně, višně, černý a červený rybíz	Ano-pyré,šťávy,pře snídávky	Obchodní řetězce – velkoobchody – Globus, školní jídelny, školky, domovy důchodců	Vše je průkaznost – sami pěstují, vyrábí i zpracovávají z jejich vlastních polí Neberou produkty z cizích zemí – problémy s etiketami a průkazností produktů	Spotřebitelé se sami ozývají	Převážně stabilní	Poskytnutím služeb jiným firmám – balení produktů, plnění produktů do skla, tím se nabalují nové vazby se spotřebiteli
<b>Podnik č. 9</b>	brambory	Ne	Přímý prodej koncovým odběratelům, školní jídelny	Osobně	Na doporučení spokojených zákazníků	stabilní	
<b>Podnik č.10</b>	brambory	Ne	Místní odběratelé	Telefonicky, osobně	Sami se s námi telefonicky spojí	stabilní	Lidé si to řeknou mezi sebou
<b>Podnik č.11</b>	Okurky, rajčata, brambory, cibule, paprika	Ano	Velkoobchod, školní jídelny	Internet, obchodní zástupci	Spotřebitelé se sami ozývají	Převážně stabilní	Internet, obchodní zástupci
<b>Podnik č.12</b>	Jablka,třešně,meruňky,hrušky,viš ně,švestky	Ne	Prodej ze dvora, trhy, hlavní jsou velkoobchody Terno	Osobně, 25let tradice	Na začátku sami jezdili s nabídkou, dnes lidé oslovují je, internet	Převážně stabilní	Nerozšiřuji, nepokryl bych poptávku
<b>Podnik č.13</b>	Jablka, hrušky, švestky, třešně	Ne	velkoobchod	Osobně, internet	Osobním kontaktem	formální	Osobním kontaktem
<b>podnik č. 14</b>	Kořenová zelenina, mrkev, řepa, celer, křen, cibule, česnek, petržel	Ne	Farmářské trhy, obchodní řetězce	Osobně, telefonicky	osobně	stabilní	Internet, osobní setkání
<b>Podnik č. 15</b>	Mrkev, cibule, bylinky	Ne	Přímý prodej, rozvoz	Osobně, telefonicky, po známých	na základě doporučení	stabilní	Osobně, komunikací mezi lidmi



	8. Zprostředkováváte služby i jiným producentům? Pokud ano, tak jaké?	9. Jaké preferujete formy odbytu?(Např.: přímo spotřebiteli, zpracovatelským firmám, obchodní řetězce, tržnice, jiné)	10. Jaké je zastoupení jednotlivých distribučních cest?	11. Čím by se dal vylepšit distribuční systém? (Např. společná cesta jedním dodávacím vozem pro více producentů či odběratelů, distribuční středisko)	12. Spolupracujete se školními jídelnami? Pokud ano, tak jak vznikla vaše vazba? Pokud ne, tak co vaší spolupráci brání?	13. Máte zájem o vytvoření vazeb?	14. Znáte www: produktová a jídelnová mapa: V čem by Vám mohla být užitečná a v čem jsou dle Vašeho názoru její nedostatky?
Podnik č. 1	ne	Osobní přímo na farmě, vlastní doprava	50% přímo na farmě, 50% dovoz	V našem případě by bylo nutné najet na pravidelný režim. Naše produkce je nestálá nepravidelná, tudíž i distribuce v propojeném systému u nás nemůže fungovat	Ne Spolupráci brání malá, nedostatečná a nepravidelná produkce	Měli bychom v případě stálé produkce	ne
Podnik č. 2	ne	přímo spotřebiteli, jak na trhu, tak i na farmě	65%prodej na trhu, 35% restaurace, 5% farma	Myslím, že se vylepšit nedá. V současné době to už není o distribučních cestách, ale kdo nabídne kvalitní zeleninu levněji	ne	V podstatě nejsem schopná na tuto otázku odpovědět. Je to stejné jako u některých restaurací, které u nás nakupovali dvakrát, třikrát a již se neozvali	ano
Podnik č. 3	ne	Nejkratší formy, regionální prodej	Přímý prodej 70%, trhy 30%	Větší propagace	Ano Osobně oběhl regionální školy		Ne
Podnik č. 4	ne	Vlastní rozvoz	50% školní jídelny, 50% vlastní rozvoz - sklady	Přístup lidí, více komunikovat	Ano 25let oboustranná dobře fungující spolupráce – osobní domluva		neví
Podnik č. 5	Ano Pálení ovoce na pálenku Lisování ovoce na šťávy	Vlastní doprava, velkoobchody, školy, malospotřebitelé	30% velkoobchod, 30% přímý prodej, 40% školy		Ano Osobně obvolal školní jídelny		Ano, ale věnuji tomu pozornost
Podnik č. 6	ne	Osobní odběr, vlastní rozvoz	70% osobní odběr, 30% vlastní rozvoz	Větší informovanost lidí, podpora ze strany státu	Ano Vlastní iniciativa – dodání vzorků		Ne
Podnik č. 7	Zásadně ne	Lokální odbyty, přímý prodej z farmy, účast na trzích	80% trhy, 20% ostatní		Ne Nefunkční registrace na nějakém portálu – jinak se k jídelnám nepřiblížil	Není nutné navazovat nové vztahy se školními jídelnami, je spokojen na trzích	neví
Podnik č. 8	Ano Plnění surovin do obalů	Vlastní rozvoz, společný rozvoz	70% obchodní řetězce, 30% jídelny, školky		Ano Napojení přes jinou firmu, která již do škol své produkty dováží Každý týden probíhá vzájemná komunikace při objednávkách Vše stojí na jednání a komunikaci		V produktové mapě jsme registrováni a spokojeni
Podnik č. 9	Ano Další prodej	Přímo spotřebiteli	100% přímý prodej	Společný rozvoz se neosvědčil	Ano – prvním rokem Na doporučení, kvalitní výrobky, skladovací prostory k udržení kvality		Ano, ale bez odezvy
Podnik č. 10	ne				ne	ne	ne
Podnik č. 11	ano	Velkosklady jsou jistota	70% rozvoz, 30% osobní odběr	neví	Ano Obchodní zástupci		ne
Podnik č. 12	ne	Přímo spotřebiteli, levnější způsob díky vynechání mezičlánku	70% velkoobchod vlastní rozvoz, 30% ze dvora	Je spokojen s vlastním rozvozem	Ne Dříve jsme to zkusili, ale spolupráce nevydržela	Ne. Není dost času pro zásobování škol	ne
Podnik č. 13	ne	Obchodní řetězce, přímý prodej	80% na 20%	Lepší úroda	Ne Nikdy mě to nenapadlo	Zkusím to	ne
Podnik č. 14	ne	Trhy, přímo spotřebiteli, vlastní doprava	70% trhy, 30% rozvoz	Jsem spokojen	Ne Neplatí jako malospotřebitelé	Není to nutné	ne
Podnik č. 15	ne	Přímý prodej, rozvoz	60% na 40%	nevím	Ne Nedostatečná produkce	Spíše ne	neznám

Zdroj: vlastní