

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH**  
**Ekonomická fakulta**  
**Katedra obchodu a cestovního ruchu**

---

Studijní program: N6208 Ekonomika a management

Studijní obor: Obchodní podnikání

**Perspektivy uplatnění biopotravin v lázeňských  
zařízeních (Jihočeský kraj)**

**Diplomová práce**

**Vedoucí diplomové práce:**  
**Ing. Hana Doležalová, Ph.D.**

**Autor:**  
**Bc. Chuchelová Michaela**

---

**2011**



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

Jméno a příjmení: **Bc. Michaela CHUCHELOVÁ**  
Osobní číslo: **E09716**  
Studijní program: **N6208 Ekonomika a management**  
Studijní obor: **Obchodní podnikání**  
Název tématu: **Perspektivy uplatnění biopotravin v lázeňských zařízeních  
(Jihočeský kraj)**  
Zadávací katedra: **Katedra obchodu a cestovního ruchu**

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

**Cíl práce:**

Posoudit možnost uplatnění bioproduktů/biopotravin v lázeňských zařízeních se zaměřením na Jihočeský kraj.

**Metodický postup:**

1. Studium odborné literatury
2. Dotazování v rámci lázeňských zařízení
3. Nabídka regionálních biopotravin
4. Formulace závěrů

**Rámcová osnova:**

1. Úvod. 2. Literární přehled. 3. Metodika. 4. Uplatnění biopotravin ve vybraných lázeňských zařízeních (Jihočeský kraj). 5. Závěr. 6. Přehled použité literatury. 7. Přílohy.

Rozsah grafických prací: **dle potřeby**  
Rozsah pracovní zprávy: **60 - 80 stran**  
Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

- Hesková, M. a kol.** *Cestovní ruch. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2006.*  
**Kozel, R. a kol.** *Moderní marketingový výzkum. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2006.*  
**Mackovič, M.** *Lázeňství a balneotechnika. 1. vyd. Plzeň: Západočeská univerzita, 1995.*  
**Moudrý, J., Prugar, J.** *Biopotraviny - hodnocení kvality, zpracování a marketing. 1. vyd. Praha: ÚZPI, 2002.*  
**Orieška, J.** *Technika služeb cestovního ruchu. 1. vyd. Praha: Idea servis, 1999.*

Vedoucí diplomové práce: **Ing. Hana Doležalová, Ph.D.**  
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Datum zadání diplomové práce: **15. února 2010**

Termín odevzdání diplomové práce: **16. dubna 2011**

prof. Ing. Magdalena Hrabánková, CSc., prof.h.c.  
děkanka

L.S.

Ing. Kamil Picha, Ph.D.  
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 17. února 2010



**Prohlášení:**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma „Perspektivy uplatnění biopotravin v lázeňských zařízeních (Jihočeský kraj)“ vypracovala samostatně s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v plném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce.

Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly, v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb., zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce.

Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 7. 4. 2011

Podpis:.....



**Poděkování:**

Mé poděkování patří Ing. Haně Doležalové, Ph.D. za vedení a odborné rady při zpracování této diplomové práce.





# OBSAH

<b>1 ÚVOD</b> .....	3
<b>2 LITERÁRNÍ PŘEHLED</b> .....	4
2.1 ZÁKLADNÍ POJMY .....	4
2.1.1 Biopotravina .....	4
2.1.2 Bioprodukt .....	4
2.2 EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ .....	5
2.2.1 Charakter ekologického zemědělství.....	5
2.2.2 Vznik a historie.....	7
2.2.3 Zákon o ekologickém zemědělství .....	8
2.3 VÝROBA BIOPOTRAVIN.....	10
2.4 KVALITA BIOPOTRAVIN.....	12
2.4.1 Nutriční kvalita.....	14
2.4.2 Technologická kvalita.....	14
2.4.3 Senzorická kvalita.....	15
2.4.4 Hygienická kvalita.....	15
2.4.5 Mikrobiologická a mykotoxikologická kvalita.....	16
2.4.6 Posuzování kvality bioproduktů.....	16
2.5 UPLATNĚNÍ BIOPOTRAVIN NA TRHU.....	18
2.5.1 Distribuce biopotravin .....	19
2.5.1.1 Přímé distribuční cesty.....	20
2.5.1.2 Nepřímé distribuční cesty.....	21
2.6 LÁZEŇSTVÍ.....	24
2.6.1 Pojem lázeňství.....	24
2.6.2 Pojem lázně .....	25
2.6.3 Lázeňská zařízení .....	25
2.6.4 Lázeňské služby.....	26
2.6.4.1 Základní služby.....	26
2.6.4.2 Doplňkové služby.....	32

2.6.5	Formy lázeňských pobytů.....	32
2.6.6	Zájmové organizace v lázeňství .....	34
2.7	MARKETINGOVÝ VÝZKUM.....	35
2.7.1	Definice výzkumu .....	35
2.7.2	Typy výzkumu.....	36
2.7.3	Metody získávání primárních informací.....	37
2.7.3.1	Pozorování.....	37
2.7.3.2	Dotazování.....	37
2.7.3.3	Experiment.....	41
<b>3</b>	<b>CÍLE A METODIKA .....</b>	<b>42</b>
3.1	Cíle .....	42
3.2	Metodika .....	42
<b>4</b>	<b>PRAKTICKÁ ČÁST .....</b>	<b>44</b>
4.1	Představení lázeňských zařízení v jižních Čechách .....	44
4.2	Šetření ve vybraných lázeňských zařízeních.....	48
4.2.1	Řízený rozhovor (provedený částečně formou dotazníku) se zástupci lázeňských zařízení.....	48
4.2.2	Dotazníkové šetření s klienty lázeňských zařízení.....	51
4.2.3	Vyhodnocení hypotéz.....	65
4.3	Perspektivy uplatnění bioprodukce v lázeňských zařízeních.....	66
4.3.1	Vztah klientů lázeňských zařízení k biopotravinám.....	66
4.3.2	Užití biopotravin v lázeňských stravovacích zařízeních .....	67
4.3.3	Nabídka regionálních biopotravin .....	70
<b>5</b>	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>75</b>
<b>6</b>	<b>SUMMARY .....</b>	<b>77</b>
<b>7</b>	<b>PŘEHLED POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ .....</b>	<b>79</b>
	<b>SEZNAM TABULEK, OBRÁZKŮ A GRAFŮ</b>	
	<b>SEZNAM PŘÍLOH</b>	
	<b>PŘÍLOHY</b>	

# 1 ÚVOD

Se zrychlujícím se životním tempem si lidé stále více uvědomují, že by o sebe měli dbát a pečovat, začínají se více zajímat o zdravý životní styl. S tím jistě souvisí stále vyšší návštěvnost lázeňských zařízení. Ze zdrojů, uvedených na internetových stránkách Czech Tourism [1], se podařilo zjistit, že v roce 2005 navštívilo lázeňská zařízení 497 248 hostů, zatímco v r. 2010 se počet hostů zvýšil na 675 715 (příloha 1). Lázeňská zařízení slouží nejen k rekonvalescenci, k obnově sil, ale i k relaxaci. Nároky klientů se neustále zvyšují a lázeňská zařízení se jim snaží vyjít vstříc neustálým rozšiřováním služeb. V současnosti je lázeňství stále více spojováno se slovem wellness – tedy nejen s péčí o tělo, ale i o duši. Se zdravým životním stylem souvisí zdravá výživa. V lázeňských zařízeních jsou klientům nabízeny různé druhy stravy. V současné době nabízejí stravovací lázeňská zařízení mimo jiné například diabetickou či bezlepkovou dietu, makrobiotickou stravu, v poslední době je nabízena i strava v biokvalitě.

Téma biopotravin je vysoce diskutované, v současnosti se mu věnují mimo jiné v časopisech, na internetu, v televizních pořadech. Téměř každý obchod s potravinami má svůj „bio-koutek“, nabídka restaurací se neustále rozšiřuje o potraviny v biokvalitě, stravování v biokvalitě se začaly věnovat ve školních jídelnách a jak již bylo zmíněně, biostravu nalezneme i v nabídce některých lázeňských zařízení v České republice.

Diplomová práce bude analyzovat, zda lázeňská zařízení v jižních Čechách poskytují stravu v biokvalitě, posuzovat možnost uplatnění biostravy ve vybraných lázeňských zařízeních Jihočeského kraje a snažit se vymezit regionální bioprodukcí místních dodavatelů, která by se v lázních dala uplatnit.

## 2 LITERÁRNÍ PŘEHLED

### 2.1 ZÁKLADNÍ POJMY

#### 2.1.1 Biopotravina

Biopotravina je potravinářský výrobek získaný z bioproduktů a omezeného množství povolených přísad vymezeným technologickým postupem dle zvláštního předpisu a pod kontrolním režimem. [2]

Biopotraviny produkuje ekologické zemědělství, při čemž jde o potravinářské výrobky vyrobené z produktů ekologického zemědělství a dalších povolených surovin.[3]

Biopotravinou je tedy dle zákona 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství potravina vyrobená za podmínek uvedených v tomto zákoně a předpisech Evropských společenství, splňující požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené zvláštními právními předpisy. [4]

Za biopotraviny se berou „všechny živočišné a rostlinné produkty, které byly vypěstovány nebo chovány v přírodních podmínkách bez použití pesticidů, fungicidů, hormonů nebo umělých hnojiv.“ [5]

Vyrábějí se z kontrolovaných produktů ekologického zemědělství,

- jsou označeny ochrannou známkou BIO,
- vyrábějí se šetrným způsobem,
- neobsahují umělá barviva a chemické látky, které zlepšují jejich vůni a chuť, neobsahují GMO , zbytky léků a jedů. [6]

#### 2.1.2 Bioprodukt

Produkty ekologického zemědělství označujeme jako bioprodukty a rozumí se tím přímé zemědělské produkty získané jako výstup z ekologického zemědělství určené k přímé spotřebě jako potravina nebo jako surovina k dalšímu zpracování. [3]

Dle zákona č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství se bioproduktem rozumí surovina rostlinného nebo živočišného původu nebo hospodářské zvíře získané v ekologickém zemědělství podle předpisů Evropských společenství. [4]

Může to být například zelenina, ovoce, obiloviny, luskoviny, olejniny, přadné a aromatické rostliny, ale také syrové mléko, vejce nebo živá zvířata. [7]

## **2.2 EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ**

### **2.2.1 Charakter ekologického zemědělství**

Charakteristickými rysy ekologického zemědělství je trvalé úsilí o obnovu a udržení setrvalých biologických cyklů a vztahů v kulturní zemědělské krajině, péče o půdu, vyvážený osevní postup, racionální využívání odpadů z hospodářství a využívání lokálních obnovitelných zdrojů.

Jedná se o velmi náročné hospodaření, které využívá obnovitelné zdroje a recyklaci, upřednostňuje vnitropodnikový koloběh před externími zdroji či zajišťuje chovaným zvířatům co nejlepší zacházení a přírodní krmiva.

Ekologické zemědělství spočívá na filozofii holistického chápání přírody (holos = celek). Příroda je podle něj jednotným celkem. Člověk je přes všechny své zvláštnosti nadále chápán jako součást přírody a z hlediska jejích zákonů je roven ostatním živočichům. Člověk se nemá pokoušet násilně ovládnout přírodu, ale má jednat ve shodě s ní a na základě etické a morální zodpovědnosti za zachování mnohostranných forem života na Zemi. [3]

Každý zemědělec, který hospodaří v režimu ekologického zemědělství, musí pravidelně absolvovat kontrolu, zda jeho hospodaření odpovídá zákonům o ekologickém zemědělství. [8]

Základní cíle ekologické produkce a zpracování jsou nejvyšší světovou organizací ekologického zemědělství IFOAM definovány následovně:

- produkovat potraviny vysoké jakosti a v dostatečném množství,
- konstruktivním a život obohacujícím způsobem postupovat přitom v součinnosti s přírodními systémy a cykly,

- brát ohled na širší sociální a ekologické dopady organické výroby a zpracovatelských systémů,
- podporovat a rozvíjet v rámci systému hospodaření biologické cykly, zahrnující mikroorganismy, půdní flóru a faunu, rostliny a živočichy,
- rozvíjet hodnotné a udržitelné vodní ekosystémy,
- udržovat a zvyšovat dlouhodobou úrodnost půdy,
- zachovávat genetickou rozmanitost produkčního systému a jeho okolí, včetně obrany stanovišť zvěře a rostlin,
- podporovat zdravý způsob využívání a náležitou péči o vodu, vodní zdroje a veškerý život v ní,
- v maximální možné míře využívat v místě organizovaných produkčních systémech obnovitelné zdroje,
- vytvářet harmonickou rovnováhu mezi rostlinnou výrobou a chovem hospodářských zvířat,
- zajistit všem hospodářským zvířatům vhodné životní podmínky s náležitým ohledem na základní aspekty jejich vrozeného chování,
- minimalizovat znečišťování prostředí,
- zpracovávat organické produkty s využitím obnovitelných zdrojů,
- vyrábět organické produkty, které jsou zcela biodegradovatelné,
- vyrábět textilie dobré jakosti s dlouhou trvanlivostí,
- umožnit všem, kteří se zapojí do organické výroby a upravovatelství, takovou kvalitu života, která bude znamenat splnění základních potřeb a zajistí přiměřený výnos a uspokojení z práce, včetně bezpečného pracovního prostředí,
- postupovat směrem ke kompletnímu produkčnímu, zpracovatelskému a distribučnímu řetězci, který bude sociálně spravedlivý i ekologicky zodpovědný.[3]

### 2.2.2 Vznik a historie

Základní principy ekologického zemědělství byly definovány již v roce 1924, jako reakce na negativní trendy nastupujícího průmyslového zemědělství. Ještě před druhou světovou válkou přešlo na jednu z forem ekologického zemědělství – biodynamický způsob hospodaření několik desítek statků.

V poválečné Evropě bylo prvořadým úkolem zemědělství zajistit dostatek potravin, tato potřeba přinesla intenzifikaci zemědělství jeho zprůmyslněním. Po překonání hospodářských těžkostí si v západní Evropě a Severní Americe začali uvědomovat sníženou kvalitu potravin hlavně spotřebitelé, ekologové zase kritizovali negativní dopady průmyslového zemědělství na životní prostředí. Hlavně z měst tak přišly impulsy pro růst počtu i výměr ekofarem.

V roce 1972 vznikla sloučením šesti alternativních směrů zemědělství mezinárodní federace hnutí organického zemědělství IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) a v dnešních dnech sdružuje více než 700 členů z více než 100 zemí celého světa, kterými jsou svazy ekologických zemědělců, producenti, zpracovatelé, obchodníci, poradci, výzkumné a vzdělávací instituce. [3]

V České republice se datuje vznik ekologického zemědělství do roku 1990 a v roce 1991 vzniklo v ČR pět svazů (PRO-BIO, Naturvita, Libera, Altervin a Biowa) sdružujících ekologické zemědělce, které vypracovaly vlastní směrnice a prováděly kontrolu a certifikaci produktů pro své členy. Brzy se však projevila nutnost sjednotit celý systém a vytvořit jednotné směrnice, kontrolu, certifikaci a označování produkce pocházející z ekologického zemědělství. V současné době jsou registrovány dva svazy sdružující ekologické zemědělce, výrobce a obchodníky s bioprodukty a biopotravinami: PRO-BIO, jehož členové obhospodařují asi 136 tisíc hektarů zemědělské půdy a LIBERA přibližně 27 tisíc hektarů zemědělské půdy.

V roce 1993 po dohodě svazů s Ministerstvem zemědělství byl vypracován Metodický pokyn pro ekologické zemědělství, který vydalo pod číslem jednacím 655/93-340 dne 22. června 1993 Ministerstvo zemědělství v ČR. Tento pokyn byl každoročně aktualizován. Byl ustaven Certifikační výbor, technická komise a zřízen jednotný kontrolní systém o označování produkce BIO. Od 1. 4. 1999 je výkonem kontroly ekologického zemědělství v České republice pověřena organizace s názvem



Kontrola ekologického zemědělství (KEZ), obecně prospěšná společnost. O tento metodický pokyn se opíral systém ekologického zemědělství až do roku 2001.

Od 1. 1. 2001 nabyl účinnosti Zákon č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb. o správních poplatcích ve znění pozdějších předpisů. V tomto zákoně jsou formulovány hlavní zásady pro pěstování rostlin, chov zvířat a omezení negativních vlivů na ekoprodukci. [3]

### **2.2.3 Zákon o ekologickém zemědělství**

V roce 2000 byl vydán Zákon č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství, který vytvořil tolik potřebný právní rámec celého systému a který vypracovalo Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Ministerstvem životního prostředí.

Tento zákon nabyl účinnosti od roku 2001 a stanoví pravidla logického zemědělství a výroby biopotravin, upravuje systém osvědčování bioproduktů a biopotravin a jejich označování, jakož i výkon kontroly a dozoru nad dodržováním tohoto zákona včetně dovozních požadavků na výrobky z jiných zemí.

Tento zákon stanoví podmínky hospodaření v ekologickém zemědělství a podmínky pro výrobu biopotravin, upravuje systém osvědčování původu bioproduktů a biopotravin a jejich označování. Stanovuje systém pro výkon kontroly a dozoru nad dodržováním tohoto zákona. Zákon provádí vyhláška ministerstva zemědělství č. 53/2001 Sb., která byla s účinností od 15. 9. 2003 novelizována vyhláškou č. 263/2003 Sb. Tato novelizace se týkala především aktualizace seznamu hnojiv a přípravků na ochranu rostlin, seznamu surovin a pomocných látek, které mohou být použity při výrobě biopotravin, nebo seznamu zemí a jejich inspekčních orgánů, jejich osvědčení se uznává za rovnocenné osvědčení podle zákona o ekologickém zemědělství. [3]

V zákoně č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdější předpisů se rozumí:

- a) bioproduktem surovina rostlinného nebo živočišného původu nebo hospodářské zvíře získané v ekologickém zemědělství podle předpisů Evropských společenství,
- b) biopotravinou potravina vyrobená za podmínek uvedených v tomto zákoně a předpisech Evropských společenství, splňující požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené zvláštními právními předpisy,

- c) ostatním bioproduktem ekologické krmivo nebo ekologický rozmnožovací materiál,
- d) ekologickým podnikatelem osoba, která je evidována podle zvláštního právního předpisu a registrována podle tohoto zákona, a hospodaří na ekofarmě,
- e) osobou podnikající v ekologickém zemědělství ekologický podnikatel, výrobce biopotravin, osoba uvádějící biopotraviny nebo bioprodukty do oběhu, výrobce nebo dodavatel ekologických krmiv nebo dodavatel ekologického rozmnožovacího materiálu,
- f) ekologickým chovatelem včel osoba, která není ekologickým podnikatelem, chová včely v ekologickém zemědělství a je registrována v souladu s tímto zákonem,
- g) ekofarmou uzavřená hospodářská jednotka zahrnující pozemky, hospodářské budovy, provozní zařízení a popřípadě i hospodářská zvířata uvedená v § 4 odst. 2, sloužící ekologickému zemědělství.

Kde se v předpisu Evropských společenství používá pojmu subjekt trhu, rozumí se jím pro účely tohoto zákona osoba podnikající v ekologickém zemědělství.

Ekologický podnikatel nesmí souběžně s produkcí bioproduktů produkovat stejné suroviny rostlinného nebo živočišného původu jinou zemědělskou výrobou. Na ekofarmě je souběžná produkce zakázána. Toto ustanovení se nevztahuje na ekologického chovatele včel.

V ekologickém zemědělství je možné chovat pouze ty druhy hospodářských zvířat, které stanoví prováděcí právní předpis.

Druhy hospodářských zvířat neuvedené v odstavci 2 (tohoto zákona) lze na ekofarmě chovat pouze jako zájmové chovy, které nejsou předmětem podnikání v ekologickém zemědělství. Pokud je chov takových zvířat předmětem podnikání, nesmí být součástí ekofarmy.

Ustanovení tohoto zákona o ekologickém podnikateli se přiměřeně použijí i na ekologického chovatele včel.

Přechodné období je období, ve kterém dochází k přeměně zemědělské výroby na ekologické zemědělství a k odstranění vlivu negativních dopadů předchozí zemědělské činnosti na zemědělskou půdu, krajinu a životní prostředí.

V přechodném období má osoba zařazená do přechodného období stejné povinnosti jako ekologický podnikatel, nestanoví-li tento zákon jinak.

Ministerstvo vede seznam osob zařazených do přechodného období, obsahující údaj o výměře obhospodařovaných pozemků; seznam zveřejňuje způsobem umožňujícím dálkový přístup.

## 2.3 VÝROBA BIOPOTRAVIN

Výrobcem biopotravin je každá osoba, která vyrábí biopotraviny za účelem jejich uvádění do oběhu. Výrobou biopotravin se rozumí čistění, třídění, upravování nebo zpracování bioproduktů, popřípadě přidávání dalších látek povolených zákonem a prováděcí vyhláškou včetně balení a dalších úprav biopotravin za účelem uvádění do oběhu. Při získávání bioproduktů, z nichž se biopotraviny vyrábějí, je nezbytné dodržovat zákonem stanovené podmínky, které jsou vymezené pro rostlinnou a živočišnou výrobu. [3]

Každý, kdo hodlá zahájit výrobu biopotravin, musí podle Zákona o ekologickém zemědělství tuto skutečnost oznámit Ministerstvu zemědělství.

Rovněž ekologičtí podnikatelé (ekologičtí zemědělci), kteří se současně s ekologickým zemědělstvím zabývají také výrobou biopotravin, podávají jak žádost o registraci jako ekofarma tak i ohlášení jako výrobce biopotravin.

Součástí žádosti jsou:

- 1) *Popis provozní jednotky* - budovy, sklady, technologické zařízení, dopravní a manipulační prostředky, způsob oddělení výroby biopotravin od výroby konvečních potravin, používané technologické postupy.
- 2) *Plán provozních budov* s vyznačením umístění technologických zařízení a toku surovin a výrobků při výrobě a oddělení výroby biopotravin od výroby konvenčních potravin.
- 3) *Plán skladů* s vyznačením oddělení skladování bioproduktů (surovin) a biopotravin od konvenčních surovin a potravin.
- 4) *Seznam vyráběných konvenčních potravin*
- 5) *Obaly pro jednotlivé biopotraviny a balení* (materiály použité na obaly).
- 6) *Vzorky etiket* (čelních, zadních, případně příbalových letáků apod.) pro jednotlivé biopotraviny (případně balení, pokud se etikety pro jednotlivá balení vzájemně liší).
- 7) Podnik, který bude vyrábět nebo uvádět do oběhu vedle bioproduktů a biopotravin i

konvenční produkty a potraviny, zpracuje pro potřeby kontroly *vnitřní předpis*.

Veškeré manipulace a zpracování bioproduktů mají být co nejšetrnější s cílem zachovat kvalitu a neporušenost produktu a usilovat o minimální výskyt škůdců a chorob. Přednostně mají být využívány mechanické, fyzikální a biologické procesy zpracování. Užití přídatných a pomocných látek má být co nejvíce omezeno. [9]

Prováděcí vyhláška k zákonu o ekologickém zemědělství vyjmenovává povolené zpracovatelské postupy: mechanické zpracování (mletí, drcení, stloukání), tepelné zpracování (odpařování, sušení, pečení, pasterizace, sterilizace), uzení bez použití chemikálií, lisování, filtrace či čiření, homogenizace, extruze, fermentace, síření, emulgace, extrakce parou, alkoholem a destilace.

Naopak jsou zakázány operace, které nepatří k přirozeným postupům:

- výměna kationtů a anionů,
- bělení, nakládání s použitím chemikálií,
- působení hormonů,
- hydrogenace,
- uzení s použitím chemikálií,
- ozařování,
- mikrovlnný ohřev.

Výrobce biopotravin smí zpracovávat bioprodukty pouze takovými postupy, které vedou k zajištění ekologické integrity produktů. To znamená:

- veškeré zpracování produktů musí probíhat v provozech zcela a zřetelně prostorově nebo časově oddělených od provozů, kde se zpracovávají suroviny vyrobené konvenčními postupy,
- během skladování a dopravy bioproduktů musí být učiněna nezbytná opatření, zajišťující ochranu bioproduktů před možnou kontaminací a jejich oddělení od surovin vyráběných konvenčními postupy. [3]

K 31. 12. 2009 bylo registrováno jako výrobce biopotravin 395 subjektů, resp. 497 výrobních provozoven, z nichž však 84 provozoven tvořily pouze prodejny obchodních řetězců, které jsou registrovány z důvodu realizace dopékaní bio pečiva či balení mléčných výrobků.

Oproti konci roku 2008, kdy bylo registrováno 345 subjektů (resp. 429 provozoven) vzrostl počet výrobců biopotravin o 14 % (tj. 50 nových subjektů), což představuje určité zpomalení ve srovnání s 82 % nárůstem mezi roky 2007 a 2008. K zpomalení došlo zejména u výrobců vína. V roce 2009 došlo opět k mírnému zvýšení počtu výrobců v oblasti zpracování mléka, nově pak u zpracování čaje a kávy a výroby nealkoholických nápojů.

K nejčastěji zpracovávaným bioproduktům patří, dle převažující činnosti výrobců, zpracování masa, výroba pekařských, cukrářských a jiných moučných výrobků (převážně čerstvého pečiva), zpracování mléka, výroba mléčných výrobků a sýrů a zpracování zeleniny a ovoce. V posledních letech výrazně roste počet registrovaných výrobců vína, kteří však většinou ještě s výrobou vína nezačali, jelikož jim u vinic běží přechodné období. [10]

## **2.4 KVALITA BIOPOTRAVIN**

Kvalita potravin se obecně definuje jako souhrn vlastností výrobku, které jsou rozhodující pro plnění funkce, k níž je výrobek určen nebo míra či stupeň vhodnosti daného výrobku pro stanovený účel užití nebo poměr mezi skutečnými a požadovanými vlastnostmi. U potravin se jako plnění funkce a stančený účel užití hodnotí vhodnost pro výživu. Podle zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích v novelizovaném znění se rozumí jakostí soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin, jejichž limity jsou stanoveny tímto zákonem a prováděcími vyhláškami. [3]

Kvalita biopotravin není dosud nikde ve světě legislativně definována, pochopitelně kromě základního požadavku, že byly vyprodukovány a kontrolovány podle zásad IFOAM. Musí ovšem splňovat limity příslušných jakostních a hygienických norem pro běžné potraviny. [9]

Souhrnně lze říci, že u ekologicky vypěstovaných produktů je možno s vysokou pravděpodobností očekávat vyšší hygienickou a velmi často i nutriční hodnotu, lepší skladovatelnost a někdy i senzoričnou hodnotu než u technologií konvenčních. Toto konstatování nemusí platit vždy a za všech okolností. V nařízení příslušné komise

Evropské unie „O ekologickém zemědělství a označení ekopotravín“ z roku 1991 se výslovně uvádí, že etika potvrzující původ nemá u spotřebitele vzbudit dojem, že je současně garancí lepší nutriční a zdravotní hodnoty nebo chuťových vlastností. [9]

Kvalitu potravin obecně můžeme poměřovat z nejrůznějších úhlů: podle obsahu významných látek, podle obsahu nežádoucích a toxických látek, podle vhodnosti potravin k dalšímu zpracování nebo podle toho, jak potravina chutná, voní a vypadá.

Potraviny můžeme však také posuzovat z hlediska toho jaký je celý proces, díky němuž potravina vznikla. V kvalitě potravin se zohledňují i další aspekty, související se zemědělským systémem, v němž vznikly. Jde o:

- vliv produkce, zpracování, distribuce, spotřeby energie a zdrojů na životní prostředí,
- pracovní prostředí zemědělce, či obavy spotřebitelů ze zdravotních rizik,
- způsob chovu zvířat, názor spotřebitelů na způsob produkce, atd.

A jsou to právě tyto aspekty, kterými je třeba porovnávat systém ekologického zemědělství s dosud převládajícím zemědělstvím konvenčním. Právě zde se totiž nejvíce projeví rozdíl v obou systémech zemědělského hospodaření a produkce potravin. A právě na základě těchto aspektů je třeba posuzovat kvalitu biopotravín. [11]

Hlavní zásady a požadavky, kterým musí potravina vyhovovat, aby zajišťovala základní kritéria na zdravotní bezpečnost a způsobilost k lidské spotřebě lze v obecné rovině formulovat zhruba takto:

- potraviny musí být zdravotně nezávadné a mít potřebou biologickou hodnotu,
- nesmí vzbuzovat odpor,
- nesmějí být neznámého původu,
- k výrobě a úpravě se smí používat přidané látky, barviva, konzervační látky, aromatické látky a jiné přísady jen toho druhu, v takovém množství a za podmínek stanovených platnými předpisy,
- veškeré dovážené potraviny musí vyhovovat předpisům ČR.

Jakost obecně je dána mírou uspokojení potřeb konzumenta. U potravin k tomu ještě vstupuje faktor, že jsou předmětem denní spotřeby a že bez nich není lidský život myslitelný. Proto si u potravin můžeme jakost rozdělit do několika kategorií, které jsou uvedeny v následujícím textu. [3]

### **2.4.1 Nutriční kvalita**

Při vyjadřování nutriční (výživové) hodnoty máme na mysli převážně pozitivní aspekty, tedy obsah látek příznivě se uplatňujících v lidské výživě, jejich vnitřní skladbu a vzájemné poměry. Jsou to především bílkoviny s výhodnou aminokyselinovou skladbou, dieticky významné polysacharidy jako jsou potravinová vlákna a pektiny, tuky s esenciálními nenasycenými mastnými kyselinami, vitamíny, enzymy, nezbytné minerální prvky atd. Při srovnávacích studiích odlišných pěstitelských technologií bývají po stránce nutriční častěji výše hodnoceny produkty z ekologického zemědělství. V obsahu bílkovin jsou ovšem někdy slabší v důsledku dusíkového deficitu při absenci průmyslových hnojiv, zastoupení nezbytných aminokyselin v nich však naopak může být i lepší. V odborné literatuře je možno se setkat i s méně příznivými úvahami o nutriční hodnotě produktů vypěstovaných v ekologickém zemědělství. Připomíná se zhoršená využitelnost a stravitelnost některých živin, zejména bílkovin. Důvodem je přítomnost antinutričních látek, k nimž patří např. některé fenolické sloučeniny. Jejich obsah narůstá při stresových stavech, jimž mohou být ekologicky pěstované rostliny vystaveny častěji než při konvenčních technologiích.

### **2.4.2 Technologická kvalita**

Technologická kvalita zahrnuje vhodnost pro různé formy zpracování v průmyslu i v kuchyni (loupateľnost, výtěžnost, barevnou stálost, vhodnost k vaření, pečení, k různým formám konzervace), odolnost při transportu, skladovatelnost aj. Produkty z ekologického zemědělství se zpravidla vyznačují lepší skladovatelností. Obsah vody v produktech vypěstovaných konvenčním způsobem je vyšší často zásluhou hnojení, zejména dusíkatého, které zpomaluje dozrávání, takže produkty se sklízí zpravidla v „mladší“ vegetační fázi a déle po sklizni vykazují zvýšenou aktivitu enzymů. To vede k růstu ztrát při následném skladování a k snadnější atakovatelnosti méně kompaktních pletivových struktur škodlivými plísněmi. Ekologicky vypěstované produkty podléhají při skladování hnilobným procesům méně. [9]

### **2.4.3 Senzorická kvalita**

U sensorické hodnoty (neporušenost, velikost, tvar, barva, odrůdová čistota, vůně, chuť, atd.) hraje velmi závažnou roli obchodní jakostní klasifikace pro jednotlivé druhy produktů. Hmotnost, velikost, tvar, barva a vnější vzhledová bezchybnost jsou pro jednotlivé třídy předepsány normou a rozhodují o cenových relacích. Optimální vnější sensorické vlastnosti jsou u většiny produktů daleko snadněji dosažitelné v konvenční výrobě za pomoci vydatného hnojení a využití pesticidů.

Ekologicky hospodařící pěstitele to ovšem nutí ke snaze, aby vzhled bioproduktů byl stejně bezvadný jako produktů konvenčních. Někdy to má za důsledek preferenci odrůd, u nichž vnější vlastnosti, vzhled, dominují nad vnitřní kvalitou - chutí, vůní a nutriční hodnotou. [9]

Absence průmyslových hnojiv a syntetických přípravků na ochranu rostlin může (ale nemusí) vést k určitým škodám na kráse, např. ke strupovitosti jádrového ovoce. Sensorická jakost bioproduktů může být i horší v důsledku zvýšeného obsahu kyselin, tříslovin, alkaloidů a některých minerálních látek. Ekologicky vypěstované produkty mají zpravidla také pevnější, tvrdší a houževnatější texturu, což nevyhovuje části spotřebitelů, upřednostňujících měkčí potraviny.

Pokud jde o chuťové vlastnosti, uvádějí se v literatuře protichůdné údaje. Zvláště obtížné je hodnocení zpracovaných produktů, neobejde se bez speciálně vyškolených posuzovatelů. Podle novějších průzkumů trhu je možnost soudit, že spotřebitelská skupina dávající přednost ekologickým výpěstkům před konvenčními je shledává lepšími i podle chuťových vlastností. [9]

### **2.4.4 Hygienická kvalita**

Z aspektů ekologického zemědělství je možno výrazněji zlepšení očekávat především v případě hygienické jakosti, vyjadřující zejména stupeň kontaminace produktů cizorodými a ostatními škodlivými látkami. Zdravotní hlediska jsou koneckonců hlavní motivací zájmu spotřebitelů o biopotraviny, což potvrdily průzkumy trhu v zahraničí. Ekologický způsob pěstování rostlin dává předpoklady k tomu, aby produkty byly méně zatíženy např. toxickými kovy, reziduu pesticidů, či dusičnany.



## **2.4.5 Mikrobiologická a mykotoxikologická kvalita**

V posledních letech je v celém světě ostře sledována hygienická hodnota cereálií z hlediska jejich mikrobiologické a mykotoxikologické kvality. Souvisí to s vývojem nových mikrobiologicky citlivých potravin a rostoucími požadavky na jejich skladovatelnost, s uplatňováním obilnin v přípravě některých dietních potravin, v dětské výživě a v neposlední řadě i se vzrůstající přecitlivělostí populace na alimentární alergeny. Týká se to, samozřejmě, i konvenčně pěstovaných obilovin, od biopotravin však konzumenti očekávají zvýšenou ochranu před zdraví ohrožujícími činiteli a v úrovni hygienické kvality přímo jistotu nezávadnosti. [9]

## **2.4.6 Posuzování kvality bioproduktů**

Samotná šíře pojmu kvalita i její členění ukazuje, že množství i druhy metod jejího posouzení je prakticky neomezené. Kromě organoleptického posouzení kvality, které je z marketingového hlediska velmi významné, se dále používají ve značné míře klasické, fyzikální a chemické analytické metody a nověji ve snaze zlevnit, zrychlit a zpřesnit měření sledovaných parametrů u metody elektrochemické, fyzikálněchemické, biofyzikální a další. [9]

Všeobecně se k biopotravinám vztahují výrazy zdravější, výživnější, chutnější, ale lze též slyšet i názory, že bez průmyslových hnojiv pěstované plodiny trpí podvýživou či jednostrannou výživou a nemají tedy žádoucí chemické složení nebo že bez ošetření pesticidy mohou obsahovat zdraví škodlivé mykotoxiny či jiné metabolity.[2]

## **Příklady výzkumů s pozitivním hodnocením bioprodukce**

Je stále více důkazů o tom, že ekologicky vyprodukované potraviny mohou být výživnější. Kromě toho jsou biopotraviny a vlákniny ušetření používání toxických a perzistentních insekticidů, herbicidů, fungicidů a hnojiv. [12]

V roce 2001 časopis Journal of Alternative and Complementary Medicine, mezinárodně uznávaný jako přední vydavatel v oblasti biotechnologií, publikoval studie Virginie Worthington, MS, ScD, CNS - Nutrikinetics, Washington, DC.

Tato studie zjistila, že organické plodiny obsahovaly výrazně více vitamínu C, železa, hořčíku a fosforu a méně dusičnanů oproti konvenčním plodinám. [13]

V r. 2007 agronom Carlo Leifert a jeho tým z univerzity z Newcastleu měli porovnat rozdíly v pěstování ekologických a konvenčních potravin, které byly pěstovány na různých místech v Evropě. Po čtyřletém výzkumu došli k názoru, že ekologické produkty byly lepší. Obsah antioxidantů v mléce krav organických bylo o 50 až 80 % vyšší než v konvenčním mléce. Organicky pěstované obiloviny, rajčata, brambory, cibule a saláty obsahovaly asi o 20 – 40 % více živin. [14]

Ve stejném roce se po čtyřletém projektu financovaného z Evropské unie přišlo na to, že bio rajčata, broskve a jablka mají vyšší nutriční hodnotu než konvenční. Vědci konstatovali, že bio rajčata, ale i konvenční rajčata lze doporučit jako součást zdravé výživy, ukázaly se jako důležité v oblasti prevence proti rakovině. Dále se prokázalo, že ekologické broskve mají vyšší obsah polyfenolů při sklizni. Bio produkty mají tedy pozitivní efekt na nutriční kvalitu a chuť. [13]

Biopotraviny chrání před onemocněním srdce a rakoviny, protože obsahují fenolické sloučeniny. Biopotraviny zaručují vysokou kvalitu potravin, jsou přírodní a čerstvé. Mnoho lidí preferuje pěstování biopotravin na vlastní zahradě, protože při nákupu stojí asi o 20% více, než konvenční potraviny. [15]

Výzkumy prokázaly, že biopotraviny mají vysokou nutriční hodnotu. Brambory a mrkev v biokvalitě mají vyšší obsah vitamínu C než běžné produkty. Bio zelenina a bio ovoce má vyšší obsah minerálů a antioxidantních látek, bio mléko obsahuje větší množství vitamínu E a tzv. omega mastných kyselin, které mají pozitivní vliv na oběhový systém u člověka. Vyšší obsah mastných kyselin prospěšných pro lidské zdraví byl zjištěn také u biomasa. Důležitá je také hygienická kvalita biopotravin, kolem které existuje řada mýtů a předsudků, které je potřeba stále vysvětlovat a uvádět na pravou míru. Často opakovaným omylem je, že biopotraviny trpí větší zaplísňeností v porovnání s konvenčními potravinami. Výzkumy ukázaly, že obsah mykotoxinů je v produktech ekologického zemědělství na stejné nebo nižší úrovni než u ostatních potravin. [16]

### **Příklady výzkumů s negativním hodnocením bioprodukce**

Vědci z Velké Británie po padesátiletém výzkumu došli k závěru, že z nutričního hlediska nejsou ekologicky vypěstované potraviny lepší než potraviny konvenční. [17]

Dánští vědci z univerzity v Kodani pěstovali mrkev, zelí, hrášek, jablka a brambory. Aby mohli porovnat, zda jsou ekologické potraviny lepší, tak použili při pěstování různých metod (ekologické, konvenční a kombinované). Cílem bylo analyzovat obsah živin v potravinách. P. Bügel z univerzity v Kodani uvedla, že se nebyl žádný rozdíl v pěstování ekologickým způsobem oproti konvenčnímu. Vědci přišli k závěru, že bio ovoce a zelenina neobsahují více živin. Podle vědců z Journal of Science pro výživu a zemědělství se zdálo, že klima má důležitější roli než způsob pěstování potravin. [14]

## **2.5 UPLATNĚNÍ BIOPOTRAVIN NA TRHU**

Biopotraviny zažívají obrovský boom. Jejich obliba a zájem veřejnosti je dán obecnými společenskými trendy jakými je zájem o zdravou výživu a také fakt, že lidem přestávají být lhostejné ekologické dopady jejich každodenního života. [18]

Celková světová spotřeba biopotravin v roce 2008 přesáhla 50 miliard dolarů. Za posledních osm let se světová spotřeba zvýšila více než třikrát, v roce 1999 byla jen 15 miliard dolarů. Největší kategorií zůstávají bio-ovoce a bio-zelenina, na celkových obrotech se podílí 35,4 %.

Evropa má největší a nejrozvinutější trh s biopotravinami a bionápoji na světě s odhadovaným obratem zhruba 18 miliard Eur za rok 2008. Největší objemy prodeje biopotravin zaznamenávají zejména země západní Evropy. Ve skutečnosti to jsou čtyři země (Německo, Francie, Itálie a Velká Británie), které tvoří necelých 75 % celkového obratu. Další země, jako Rakousko, Dánsko, Švédsko a Holandsko, vykazují v posledních několika letech velký nárůst obratu.

Trh s biopotravinami v České republice zaznamenal v letech 2005 až 2008 dramatický růst. Od roku 2005 do roku 2008 se obrat s biopotravinami v České republice zvýšil více než 3,5krát. Přesto zůstává celková i průměrná spotřeba na osobu daleko za průměrem západní Evropy. Biopotraviny v ČR pravidelně kupuje jen malá část spotřebitelů. [10]

### **2.5.1 Distribuce biopotravin**

Distribuce není nic jiného než to, jak nabízet hotový výrobek ve správné chvíli, ve správném množství, na správném místě, za cenu, kterou je zákazník ochoten a schopen zaplatit. [19]

Počet distributorů vzrostl ke konci roku 2009 na 168 subjektů (resp. 184 registrovaných provozoven), z nichž zhruba 15 % (26 subjektů) realizuje také dovoz ze třetích zemí. K 31. 12. 2008 bylo registrováno celkem 137 subjektů, resp. 151 provozoven.

V ekologickém zemědělství navíc působí velký počet subjektů realizujících maloobchodní prodej (tj. obchodní řetězce, obchody zdravé výživy apod.), ty se však dle zákona o ekologickém zemědělství od roku 2006 nemusí registrovat. Odhadem se jedná o přibližně 2 000 maloobchodních prodejen potravin.

Důležitým odbytovým místem pro biopotraviny jsou v České republice také lékárny, kde spotřebitelé kupují především biopotraviny pro děti a kojence, dětské čaje a bio doplňky stravy. Počet lékáren nabízejících biopotraviny je odhadován na 2 000.[19]

Možnosti uvádění bioproduktů na trh mohou být klasifikovány jako přímé a nepřímé. Při přímém uvádění na trh dochází k interakci mezi producentem a spotřebitelem, při nepřímém vstupuje do hry prostředník. Přímá distribuce je mezi českými ekozemědělci zatím využívána poměrně málo. [20]

### **2.5.1.1 Přímé distribuční cesty**

Mezi přímé distribuční cesty patří: prodej přímo na farmě ze stánku nebo malé prodejny, vlastní sběr zákazníky („samosběr“), biotržnice, „biobedýnka“, nákupní společenství zákazníků, on-line nákup přes internet. [20]

#### **Prodej na farmě nebo ve stánku u silnice**

Prodej na farmě nebo ve stánku nabízí bioprodukty přímo konečným spotřebitelům. Stánek bývá často umístěn kousek od farmy nebo sadu, většinou jen v sezóně, a může mít podobu trvalé stavby nebo mobilního stánku či přívěsu.

#### **Vlastní sběr zákazníky**

Vlastní sběr zákazníky je typ přímého marketingu, kdy si zákazníci sami sbírají ovoce a zeleninu přímo na farmě. Tento způsob vyhledávají zákazníci, kteří upřednostňují čerstvé, kvalitní plody za nižší ceny. [19]

#### **Bio tržnice**

Bio tržnice jsou v poslední době velmi populární formou přímého marketingu. Zemědělci pravidelně přicházejí na určené místo nabízet svoji úrodu přímo spotřebitelům. Úspěšné bio trhy jsou důležitým zdrojem příjmů pro malé zemědělce, kteří se jich účastní. Bio tržnice mohou mít různou podobu od velké budovy, otevřené 7 dní v týdnu po celý rok, až po stan na parkovišti otevřený jen v sezóně. Trh může být řízen organizací zemědělců, sdružením spotřebitelů nebo místní či regionální správou.

#### **Bio bedýnka**

Bio bedýnka je systém, při kterém se ekologický farmář, nejčastěji zelinář, rozhodne pravidelně zavážet své výpěstky v bedýnkách přímo zákazníkům domů. Vedle vlastních produktů může do bio bedýnky dodávat i bioprodukty od dalších místních zemědělců. [19]

Základem sortimentu bedýnek jsou většinou nejrůznější druhy zeleniny a ovoce, ale mohou obsahovat i mléčné výrobky, byliny, sušené ovoce, pečivo, zavařeniny či maso. Existuje několik různých modelů, nicméně všechny jsou založeny na ústředním

principu dodání bedýnky plné čerstvých, místně produkovaných a sezónních produktů buď přímo k zákazníkovi domů, nebo na předem určené distribuční místo. [21]

### **2.5.1.2 Nepřímé distribuční cesty**

Nejdůležitější faktory, na které je potřeba brát zřetel při prodeji prostřednictvím nepřímých trhů, jsou požadavky a potřeby zákazníků a schopnost zemědělce je splnit. Nákupčí mohou požadovat určitou jakost, specifické odrůdy, nebo způsob dodávky či balení. Mohou také požadovat přesně stanovené množství v určitý termín. Malí producenti by si měli být vědomi svých schopností a omezení podobné požadavky plnit.[19]

V oblasti distribuce biopotravin se jako zprostředkovatelé uplatňují: zprostředkovatelé, velkoobchody, odbytová družstva, zpracovatelé bioproduktů a výrobci biopotravin, specializované prodejny s biopotravinami a racionální výživou, konvenční prodejny potravin a řetězce supermarketů, restaurace a hotely, veřejné stravování (nemocnice, závodní jídelny, školy). [20]

### **Zprostředkovatelé**

Zprostředkovatelé/makléři jsou firmy, které bioprodukty nenakupují, ale slouží jako prostředníci, kteří sjednávají obchody mezi prodávajícím a kupujícím. Makléři se snaží nalézt nejkvalitnější produkty za ceny přijatelné jak pro prodávajícího, tak pro kupujícího a informují obě strany o podmínkách nabízené smlouvy. [20]

### **Odbytová družstva**

Cílem odbytového družstva je zajistit vyšší ceny, garantovat prodej a snížit vstupní a provozní náklady svých členů. Družstva mohou také poskytovat některé služby, jako sklizeň, balení, skladování, chlazení a transport. Družstva sbírají produkci na jednom místě od více svých členů a tím zajišťují požadované množství pro kupující, jež by jednotliví členové sami nebyli schopni zajistit. Družstvo však může pro své členy zajišťovat i výkup, zpracování a vyjednávání smluv.

## **Zpracovatelé bioproduktů a výrobci biopotravin**

Zpracovatelé mají kapacitu zpracovat velké množství produkce. Zpracovatelé většinou uzavírají se zemědělci smlouvy o dodávkách určitého množství a kvality v přesně určený termín. To vyžaduje od producenta značné manažerské schopnosti. Zpracovatelé mohou kontrolovat kvalitu a způsoby produkce prostřednictvím smlouvy nebo svých zástupců. [19]

## **Maloobchodní prodejny**

Odbytové možnosti nabízejí i maloobchodní prodejny. Zejména specializované bioprodejny nebo prodejny zdravé výživy jsou vhodné pro bio ovoce a zeleninu, čerstvé byliny a koření, mléko a mléčné výrobky, vejce, sýry, případně maso.

## **Restaurace**

S rostoucí popularitou biopotravin bude stoupat zájem o čerstvou a místní produkci i u restaurací a hotelů. Kuchaři v mnoha luxusnějších restauracích mají zájem o nákup kvalitního zboží přímo od zemědělců. Umožňují jim připravovat jídla z přirozeně uzrálé zeleniny a ovoce, plné chutí, a získat speciální zboží, které velkoobchodníci nenabízejí (topinambury, jedlé květy, výběr masných produktů, čerstvá vejce, mléčné výrobky). [19]

## **Veřejné stravování**

Veřejné stravování se stává v Evropě jedním z velmi perspektivních trhů pro ekologické potraviny. Mnohé z vlád si daly za cíl právě tento odbytový kanál podpořit, sílí také poptávka ze strany samotných institucí (škol, nemocnic, domovů důchodců, apod.) na vaření z biopotravin. [19]

V oblasti veřejného stravování (školy, nemocnice, domovy důchodců, podnikové jídelny, armáda) je situace v České republice oproti sousedním zemím teprve na začátku. [10]

## **Dodávky do škol**

V rámci projektu Bioškoly-zavádění biopotravin do škol, je zásobování taktéž řešeno prostřednictvím distribuční sítě, nemusí se tedy jednat s každým dodavatelem zvlášť. Výrobky rostlinného původu, mléčné výrobky a vejce distribuuje firma Country Life, distribuci masných výrobků zajišťuje firma Biopark. [22]

Dodávky lze sjednat i přímo s ekofarmářem či výrobcem, který je zapojen do projektu a nachází se v blízkosti školního zařízení. [23]

Ve školním stravování 9 % provozoven již biopotraviny používá; tam, kde školní stravování zajišťují cateringové firmy, dosáhl podíl dokonce 20 %. Navíc, 12 % všech školních kuchyní deklarovalo zájem biopotraviny začít používat. [10]

## **Dodávky do lázeňských zařízení**

Jak již bylo uvedeno výše, tak v oblasti veřejného stravování (školy, nemocnice, domovy důchodců, podnikové jídelny, armáda) je situace v České republice oproti sousedním zemím teprve v plenkách. To tedy platí i pro lázeňská zařízení. Nicméně tento segment představuje do budoucna pro české ekologické zemědělce a výrobce biopotravin obrovskou příležitost. [10]

Mnoho ředitelů hotelů a lázní v současnosti reaguje na zájem o bioprodukty u svých klientů a začleňují je stále více do svých nabídek. Největší skupinou zákazníků pro biopotraviny jsou přirozeně aktivní ženy. Proto je spojení bio s wellness a spa naprosto přirozené. „Že je spojení bio a wellness úspěšné, dokazuje řada hotelů a spa po celém světě, například The Green Spa Network v USA nebo Biohotels v Evropě,“ říká Tom Václavík, ředitel společnosti Green marketing.

Bioprodukty je možné v hotelu zapojit do nabídky zpočátku velmi nenápadně. Začít lze např. u hotelových minibarů. Proč byste se klienta při rezervaci nemohli zeptat, zda si přeje standardní vybavení minibarů, či zda dává přednost alternativě bio. Ta se pak může skládat např. z výrobků Biopekárny Zemanka, která dodává slané krekry několika příchutí. Sladkou variantou pak může být tyčinka Maxi Nuta, neobsahující obilniny, ale ořechy a sušené ovoce, navíc vhodná i pro diabetiky. Tyto výživově hodnotné produkty se dají nabízet i v prostorách fitness a wellness. [24]



„Je jisté, že bioprodukty si pomalu najdou své místo i v hotelech a lázních, tak jako tomu je v sousedních německy mluvících zemích. Řetězec Biohotels je zatím výjimkou s maximálně environmentální konstrukcí již samotné stavby hotelu a plným bufetem výhradně z bioproduktů. Ve většině wellness hotelů u našich západních sousedů jsou biopotraviny běžnou součástí denního menu. S ohledem na specifickou ekologického zemědělství v ČR pravděpodobně dojde k trochu jinému scénáři při zavádění bioproduktů do restaurací hotelů a lázní než u našich sousedů. U nás nedojde v takové míře k využití lokálních nebo tradičních regionálních biosurovin, protože existují v minimální míře. Spíše se dá očekávat, že se do těchto zařízení budou dostávat přes pochutiny - jako je bio víno, bio káva nebo bio čaj, popřípadě součástí snídaněového bufetu.“ uvedl Tomáš Mitáček (odborník na ekologické zemědělství a spolumajitel společnosti Sonnentor ČR). [25]

## **2.6 LÁZEŇSTVÍ**

### **2.6.1 Pojem lázeňství**

Dle výkladového slovníku [26] je lázeňství souhrn aktivit, specifické infrastruktury a lidských zdrojů v oblasti poznání a praxe zaměřený na znalost přírodních léčivých zdrojů (balneologie) a realizaci technik a procedur pro léčení různých somatických, psychosomatických i psychologických problémů (balneoterapie) Souhrnným cílem lázeňství je prevence a léčení lidských chorob, regenerace sil a relaxace. Je spojeno s „využíváním síly přírodních léčivých zdrojů, krásy přírodního i kompozice kulturního prostředí“

Lázeňství je jako obor zdravotnictví definováno různě široce a s pohledy lékařské veřejnosti zahrnujícími od absolutní důvěry, přes diskutabilní účinnost až po totální skepsi. Pohled na lázeňství ve zdravotním systému se také liší v různých zemích, u různých národů a v různých obdobích. Lázeňství podléhá vlnám módnosti, obsahově se vyvíjí a je u něho patrná vazba na úroveň společnosti a pohledů na životní styl. Někdo chápe lázeňství jako jednoznačnou alternativu farmakoterapie, jiný porovnává účinnost doléčení v lázních s ambulantní rehabilitací, popř. s prodloužením pobytů v

nemocnicích. Tak je tento obor trvale předmětem polemik a diskusí zdravotně obsahového charakteru, stejně jako ekonomického a společenského rázu. [27]

### **2.6.2 Pojem lázně**

Lázeňské místo, tj. místo, v němž je ve spec. zařízeních poskytována lázeňská léčebná péče spolu s ubytováním a stravováním v upraveném prostředí s využitím přírodních léčivých zdrojů včetně klimatických podmínek. [28]

Dle „lázeňského zákona“ [29] se lázeňským místem rozumí území nebo část území obce nebo více obcí, v němž se nacházejí přírodní léčebné lázně, stanovené za lázeňské místo podle tohoto zákona.

Lázně jsou uznaná lázeňská místa, se specifickými přírodními faktory-přírodními léčivými účinky bahna (např. minerální zřídlo), moře nebo podnebí - někdy doplněné příslušnými zdravotními léčebnými kúrami. [30]

Dle výkladového slovníku [26] jsou lázně komplex ubytovacích, stravovacích, rehabilitačních, sportovních a léčebných zařízení, využívající pro dosažení léčebného účinku na klienty přírodních léčivých zdrojů (minerální a termální prameny, peloidy, humidity (slatiny, rašeliny) a bahna (prostá, sirná), vřidelní plyny, klimatické podmínky, moře, vysoká nadmořská výška, jeskyně a léčebných procedur.

### **2.6.3 Lázeňská zařízení**

Ubytovací služby jsou poskytovány v lázeňských léčebnách (lázeňských domech). Součástí materiálně-technické základny lázní jsou také lázeňské polikliniky, pomocná a vedlejší zařízení.

Lázeňská léčebna je zdravotně-provozní jednotka, která soustřeďuje léčebná a diagnostická zařízení určená pro poskytování péče lázeňským hostům. Činnost lázeňské léčebny řídí vedoucí lékař, ekonomicko-provozní činnost správce lázeňské léčebny. Léčebna má vyšetřovací, lůžkovou, léčebnou a stravovací část a dále část pro osvětovou, kulturně-spoločenskou, zábavní, sportovní a další činnost. Poskytuje obvykle komplexní lázeňskou péči. Lázeňskou léčebnu může tvořit i více objektů.

Lázeňská poliklinika zabezpečuje vyšetření a léčení ambulantních hostů a poskytuje některé odborné služby pacientům lázeňských léčeben. Soustřeďuje služby

vybraných lékařských oborů a komplementární diagnostické a terapeutické služby pro lázeňské léčebny. Podle potřeby zabezpečuje i balneoterapeutickou, balneotechnickou, případně další činnost.

Pomocná a vedlejší zařízení se zřizují podle potřeb. Jde o technické provozy, veřejná koupaliště, společensko-kulturní střediska, bytové hospodářství, předškolní zařízení, sportovní a další zařízení. [31]

## **2.6.4 Lázeňské služby**

Tvoří komplex činností souvisejících s lázeňskou léčbou a pobytem v lázních. Lázeňská léčba je zaměřena na prevenci, účastí na ní se předchází onemocnění, u nemocných se má dosáhnout stabilizace nebo zlepšení zdravotního stavu. Poskytování lázeňských služeb vyžaduje existenci přírodních léčivých zdrojů (léčivé vody, vřídelní plyny a emanace, peloidy a klimatické podmínky), balneoterapeutická zařízení a zařízení umožňující pobyt během lázeňské léčby – ubytování, stravování, kulturně společenské a pohybově-sportovní vyžití. [32]

Lázeňské služby tedy dělíme na základní a doplňkové lázeňské služby, které na sebe mají po léčebné i pobytové stránce navazovat, v zájmu dosažení pozitivního výsledku léčení. [31]

### **2.6.4.1 Základní služby**

Základní služby představují produkt lázeňského podniku a jsou součástí individuálního lázeňského léčebného režimu, tj. uspořádání pobytu lázeňského hosta podle zdravotního stavu (aplikace léčebných procedur, stravování, aktivní nebo pasivní odpočinek, spánek). [32]

K základním lázeňským službám patří lékařské vyšetření a ošetření, léčení, ubytování, stravování a kulturně-společenské služby (resp. služby k využití volného času). Jsou produktem lázeňského podniku. Základní služby je možno vyjádřit i jako ekonomickou jednotku výkonu-tzv. ošetřovací den. Základní služby jsou součástí individuálního léčebného režimu, kterým rozumíme specifický komplex činitelů, zahrnující podávání léčebných procedur (jejich druh, délku trvání, postupnost, intenzitu), časový rozvrh dne (čas pro spánek, jídlo, procedury, pasivní nebo aktivní

odpočinek) a využití prostředí lázeňského místa (klid, vzhled, služby, možnosti kulturního a společenského vyžití). Jde tedy o řízení způsobu života lázeňských hostů systémem zásad a opatření, vytvářejících podmínky pro jejich účinnou léčbu, účelnou prevenci a správnou výchovu. [31]

### **Vyšetření, ošetření a léčení**

Lázeňská léčba je založená na využívání mnohostranného účinku přírodních léčivých zdrojů na organismus člověka, doplněného léčebnou výživou, farmakoterapií a fyzioterapií (vodoléčba, elektroléčba, světloléčba) a léčebným tělocvikem. [32]

Lázeňské vyšetření a ošetření zahrnuje lékařské prohlídky a potřebná vyšetření (laboratorní, rentgenologické apod.). Host se po příchodu do lázní podrobí vstupní lékařské prohlídce, během pobytu v lázních je pod stálým lékařským dohledem, po ukončení léčby absolvuje výstupní lékařskou prohlídku. Výsledky vyšetření určují průběh lázeňské léčby, druh a množství léčebných úkonů (procedur).

Výstupní lékařská prohlídka má být provedena do 24 hodin od hostova příjezdu. Lékař sepíše chorobopis, stanoví postup léčení – individuální léčebný plán, další vyšetření a zásady léčebného režimu. Ve velkých lázních, kde se léčebné úkony poskytují v samostatných lázeňských budovách, se pacientům vydávají podle předpisu a rozpisu poukázky na léčebné procedury (vstupenky), případně i časové a místní lístky na jednotlivé procedury s přesně uvedeným datem, hodinou, případně i číslem kabiny. Podle druhu a stavu choroby absolvuje host během léčby několik kontrolních vyšetření. Před ukončením léčby a propuštěním z léčebny ošetřující lékař vypracuje konečnou lékařskou zprávu, v níž popíše způsob léčení a průběh choroby.

Základní složkou lázeňské péče je léčení. Lázeňská léčba je založena na mnohostranném účinku více činitelů – minerální vod, klimatu, prostředí, léčebné stravy, farmakologické a fyziatrické terapie, která je sestavena z různých procedur na bázi vody, tepla a elektrického proudu, léčebného tělesného pohybu, masáží a podobně. Důležitou součástí léčby je i přechod hosta z každodenních starostí do uklizujícího přírodního prostředí lázní. [31]

## **Ubytovací služby**

Ubytovací služby jsou významnou součástí péče o hosta. Ubytovací zařízení musí proto svým stavebním řešením, dispozičním a provozním uspořádáním přihlížet ke skutečnosti, že hostům slouží k přechodnému pobytu po více dnů, případně týdnů, a proto jim musí poskytovat dostatek pohodlí a svým vybavením a útulností jim zpříjemnit pobyt. [31]

Hosté jsou ubytováni většinou v jedno- nebo dvoulůžkových pokojích. Pokoje jsou vybaveny potřebným nábytkem a dalšími předměty, které vytvářejí příjemné prostředí (květiny, obrazy, svítidla atd.). Funkce lůžka je specifická; i když jsou hosté zpravidla mobilní, využívají lůžko k odpočinku i během dne. Méně pohyblivého pacienta (případně nepohyblivého) obvykle doprovází osoba, která se sice neléčí, ale s pacientem bydlí, pomáhá mu, stravuje se s ním apod.

Lázeňským hostům slouží i další prostory, jako jsou jídelna, čítárna, hudební salonek, klubovna, písárna apod. Používání těchto zařízení stejně jako chování hostů upravuje domácí řád lázeňské léčebny, obsahující některé odlišnosti pro pacienty s komplexním příspěvkem zdravotní pojišťovny. S jeho obsahem se hosté musí seznámit již při nástupu a jsou povinni ho dodržovat. [31]

Ubytovací služby lze rozdělit do několika kategorií:

- lázeňská klinika,
- lázeňské sanatorium,
- lázeňský hotel,
- lázeňský penzion,
- ubytování v soukromí,
- balneoprovoz. [33]

## **Stravovací služby**

Dle výkladového slovníku [26] jsou stravovací zařízení objekty, prostory nebo plochy, kde je veřejnosti poskytováno stravování. Stravovací zařízení je součástí základní infrastruktury cestovního ruchu, bývá samostatné nebo je součástí ubytovacího zařízení, dělí se dále na stálé, sezónní nebo přechodné (např. pochůzkový prodej), na rychlé občerstvení (např. gyros, gril-bar, kebab, drive-in, fast-food) a zařízení určená

k delšímu pobytu hosta (např. restaurace, koliba). Jeho kapacita je zpravidla sdílena návštěvníky a rezidenty.

Lázeňská střediska poskytují svým návštěvníkům různé formy stravování stejně jako jiná střediska cestovního ruchu. Důležitým a jedinečným prvkem stravovacích služeb v lázeňském místě je, že tato služba bývá pevnou součástí léčby některých indikovaných chorob. [33]

Stravovací služby mohou kladně nebo záporně ovlivnit celkový zážitek z lázeňského pobytu-léčení. Cílem je dnes spokojený klient - pacient, což lze zajistit pouze možností svobodné volby jednotlivých komponent především v oblasti ubytování a stravování. Tato volnost má však svá logická omezení daná lékařskými doporučeními. Tam, kde je přímou součástí terapie určená dieta, nemůže pacient své větší svobody rozhodování zneužít a léčení ostatními terapeutickými postupy svou nekázní ve stravování ničit. Zde platí obecné zásady nejen morální, založené na zdravotním sebeuvědomění pacienta, ale také přísné zásady dodržování předepsaných léčebných postupů, při jejichž porušení může dojít až k vyloučení z léčby.

V současné době by měly stravovací služby plnit následující úkoly

- administrativní - předepsání diety, rozpis pacientovy stravy dle stanovené diety a její dodržování;
- hospodářsko-sanitární: vybavení jídelen, čistota a kvalita servírovacích předmětů;
- konzumní-systém výdeje stravy: servírování, donáška jídla na pokoj imobilním nebo nemocným pacientům, doplňkové výběrové formy stravování, salátové bufety;
- edukační: poradenská a výchovná činnost dietních sester a lékařů dietologů. [27]

Služby stravovací musí zajistit celodenní výživu pacienta. Stravování může být rovněž přímou součástí léčebných výkonů např. v případech, kdy se pacient léčí na onemocnění zažívacího ústrojí. V léčebných zařízeních je celodenní stravování realizováno restaurační formou s obsluhou s možností výběru z několika jídel. Většinou jsou zde k dispozici i další zařízení s doplňkovou a společensko-zábavní funkcí např.

kavárny. Pacienti kromě toho s oblibou využívají i další stravovací zařízení v lázeňském místě. [34]

Stravování hostů má obvykle charakter léčebné výživy. Organizuje se restauračním způsobem s ohledem na diety vypracované pro jednotlivé choroby. [32]

### **Léčebná výživa**

Stravování jako léčebná výživa využívá dietního systému, který je promyšlený terapeutickým, technologickým, zdravotně-výchovným a ekonomickým celkem. Dietní výživu usměrňuje lékař - dietolog tak, aby předepsané diety odpovídaly požadavkům správné výživy pro jednotlivé choroby a zdravotnímu stavu hosta s přihlédnutím k zátěži balneoterapie. Vlastní systém dietního stravování zajišťují dietní sestry, případně další odborně vzdělaní zdravotní pracovníci. [31]

Ústav pro výživu spolu s Balneologickým ústavem v Mariánských lázních vypracoval 11 základních druhů diet využívaných při léčebných procesech [33]. Na rozdíl od Seifertové [33], Malá [34] tvrdí, že máme jen 9 základních druhů diet v dietním systému.

Léčebná výživa je tedy založena na využívání dietního systému. Kromě energetické a biologické hodnoty potravin se však přikládá význam i psychickým vlivům, estetické úpravě jídel, pravidelnosti stravování apod. Vhodné estetické přírodní prostředí a společensko-kulturní život lázeňského místa napomáhají vytvářet jednotu fyzického a duševního zdraví. [31]

V souvislosti s výživou sehrávají zdravotní hlediska důležitou úlohu. Na jedné straně se hovoří o nemocech podmíněných výživou, na druhé straně je výživa předpokladem pro přežití lidského druhu. Z toho vyplývá, že potravin a její kvalita mají zásadní vliv na zdraví a blaho lidí. Zdraví přesto nezávisí pouze na kvalitě potravy, nýbrž také na mnohých dalších faktorech. Programy prevence nemocí se většinou zaměřují na jednu oblast, např. na životní prostředí, výživu, pohyb, a neumožňují tak vidět problém v celkových souvislostech. Systém výživy, jež je z velké části spoluvytvářen podmínkami ve společnosti, pomáhá významně formovat i potravinářský průmysl. Nejdůležitější myšlenky pochází přitom z oblasti hospodářství, techniky, politiky, vědy a práva. [35]

## **Kulturně-společenské služby**

Kulturně-společenské služby jsou zajišťovány jako kulturní, osvětová a společenská činnost organizovaná v rámci lázeňských léčeben, lázní nebo pro širší veřejnost. O jejich poskytování se starají kulturní referenti, kteří při sestavování programů úzce spolupracují s vedoucími lékaři jednotlivých lázeňských léčeben. Často jde o širokou nabídku, přesahující rámec kulturně-společenských služeb ve vlastním smyslu slova. V poslední době se proto tyto služby označují jako služby volného času, které umožňují:

- odpočinkové činnosti zaměřené na potlačení únavy po procedurách, únavy z tzv. přebytku volného času (knihovny s čítárnami, televizní místnosti, klubovny apod.);
- rekreačně-poznávací činnosti, související zejména s individuálními nebo společně organizovanými procházkami, spojenými s krátkým posezením v zařízeních rychlého stravování nebo občerstvení, po značených trasách a naučných stezkách s informačními tabulkami atd. Dále bývají organizovány návštěvy výstav, vyjížďky na koních, v historických kočárech nebo na lodkách, autobusové zájezdy, atd.,
- sportovní činnosti, pro které často postačuje volně přístupná zelená plocha, nebo v jiných případech větší upravené plochy s potřebným vybavením pro individuální sporty, kolektivní sporty, dále cvičení jógy s odborným cvičitelem a mnohé další aktivity;
- kulturně–společenské činnosti, působící na citovou a rozumovou stránku člověka, rozvíjející jeho osobnost (filmová a divadelní představení, koncerty, estrádní programy, výstavy, módní přehlídky, besedy, přednášky);
- společenské-zábavní činnosti, spojené s tvořivou aktivitou resp. pasivním odpočinkem s pohybem (taneční zábavy, čajové večírky, soutěžní a společenské večery, stolní hry, hrací automaty, elektronické hry apod.).

Část uvedených služeb se poskytuje bezplatně, část za úhradu. V tom případě už jde zčásti o služby mající charakter služeb doplňkových. [31]



#### **2.6.4.2 Doplnkové služby**

K uspokojení dalších potřeb účastníků lázeňských pobytů vznikají ve většině lázní pomocné a doplňkové provozy, které svými výkony doplňují základní lázeňské služby. Jsou zaměřeny na další využívání přírodních léčivých zdrojů, případně jsou zapotřebí k úspěšnému průběhu lázeňské léčby. Jde o tyto služby:

- činnost prádelen
- činnost lázeňského zahradnictví
- léčebnou kosmetiku s využitím léčivých účinků přírodních léčivých zdrojů
- obchodní služby a prodej zboží poskytované lázeňskými zařízeními
- směnárenské služby poskytované vlastními pracovníky nebo pracovníky peněžního ústavu;
- služby spočívající v poskytování občerstvení, prodej cukrářských výrobků a lahůdek, případně další služby.

Služby poskytující rovněž zařízení patřící jiným provozovatelům. Jde např. o služby kulturně-společenských zařízení, tělovýchovných zařízení, hostinských zařízení, služby místní hromadné dopravy, obchodní sítě, cestovních kanceláří atd. [31]

#### **2.6.5 Formy lázeňských pobytů**

Lázeňské léčení se může uskutečnit jako ústavní (sanatorní) pobyt nebo jako pobyt ambulantní. Během ústavního pobytu má host zabezpečen celý komplex lázeňských služeb. Ambulantní pobyt se omezuje zejména na poskytnutí služeb souvisejících s vyšetřením a léčením hosta, který má zpravidla i možnost dietního stravování v zařízeních lázní. Ambulantní hosté však nejsou ubytováni v zařízeních lázní, ale v zařízeních jiných provozovatelů služeb nebo v soukromí.

Podle úhrady nákladů spojených s lázeňským léčebným pobytem lze rozlišit tyto formy lázeňské léčby:

- komplexní péče, kdy zdravotní pojišťovna svým pojištěncům plně hradí náklady na vyšetření, léčení, ubytování a stravu na standardní úrovni, cestovní náklady podle ustanovení Zdravotního řádu;

- příspěvková lázeňská péče, kdy hradí zdravotní pojišťovna standardní vyšetření a léčení. Pacientova spoluúčast se týká nákladů dopravy, stravování a ubytování;
- samoplátecký pobyt, kdy si občané (samoplátci - domácí či zahraniční) hradí veškeré náklady spojené s lázeňským léčebným pobytem sami ze svých prostředků. [31]

**Tabulka 1 Počty lázeňských pacientů v ČR v r. 2009**

<b>Forma lázeňského pobytu</b>	<b>Počet lázeňských pacientů</b>
<b>Komplexní lázeňská péče</b>	108025
<b>Příspěvková lázeňská péče</b>	15111
<b>Samoplátci z České republiky</b>	111123
<b>Samoplátci z cizinci</b>	143922

Zdroj: Lázeňská péče v roce 2009 *Aktuální informace Ústavu zdravotnických informací a statistiky České republiky*, Praha 21. duben 2010 [online]. [cit. 2011-04-20]. Dostupné z WWW: <[www.uzis.cz/system/files/09\\_10.pdf](http://www.uzis.cz/system/files/09_10.pdf)>

**Tabulka 2 Česká a zahraniční klientela v lázeňských zařízeních ČR**

<b>Rok</b>	<b>Češi</b>	<b>Zahraniční hosté</b>
<b>2009</b>	341 520	306 048
<b>2008</b>	359 237	316 478

Zdroj: Koubová, M. *Léčba v lázních? Brzy bude jen pro bohaté: Jak jsou na tom české lázně*. Denik.cz [online] 18. duben 2011 [online]. [cit. 2011-04-20]. Dostupné z WWW:<[http://www.denik.cz/z\\_domova/lecba-v-laznich-brzy-bude-jen-pro-bohate20110417.html](http://www.denik.cz/z_domova/lecba-v-laznich-brzy-bude-jen-pro-bohate20110417.html)>

### **2.6.6 Zájmové organizace v lázeňství**

Mezi hlavní lázeňské organizace v České republice patří Sdružení lázeňských míst ČR a Svaz léčebných lázní ČR.

#### **Sdružení lázeňských míst ČR**

Svaz léčebných lázní ČR je dobrovolnou zájmovou nestranickou a nevládní organizací lázeňských měst a obcí v ČR, na jejichž území se nacházejí lázeňská zařízení a mají schválený statut lázní. Členové sdružení považují lázeňství za významnou činnost ve své obci či městě, která má význam pro rozvoj nejen svého místa a regionu, ale i ČR.

Posláním sdružení je aktivně přispívat k vytváření podmínek a nástrojů pro regeneraci a rozvoj lázeňství a lázeňských míst, zejména ke zlepšování stavu a rozvoji lázeňské a městské infrastruktury, obnovy lázeňských památek a k rozvoji českého lázeňství a českých lázeňských měst a obcí. Pro dosažení vytyčených cílů usiluje sdružení o spolupráci mezi státem, obcemi a občany, lázeňskými organizacemi a sdruženími, ale i o spolupráci na mezinárodní úrovni. Zajisté ne druhořadým cílem sdružení je prezentovat a spolupracovat při prezentaci českých lázeňských míst jako unikátních cílů pro návštěvníky hledající nejen lázeňskou péči, ale i velice zajímavé turistické cíle.

V současné době je ve Sdružení lázeňských míst celkem 36 lázeňských míst, z jižních Čech sem patří lázeňské místo Bechyně, Třeboň a Vráž. [36]

#### **Svaz léčebných lázní České republiky**

Svaz léčebných lázní České republiky byl založen jako zájmové sdružení léčebných lázní v r. 1995, v r. 2001 se jeho součástí stalo i Sdružení odborných lázeňských zařízení. Svaz nyní sdružuje 44 členů, z toho 42 léčebných lázní, které tvoří s více než 20 000 lůžek 80 % lůžkové kapacity léčebného lázeňství v ČR. Podle aktuálních statistik ÚZIS je v současné době v ČR v provozu 85 lázeňských zdravotnických zařízení. Z celkového počtu lázní je tudíž zřejmé, že v lázeňství ještě působí cca 40 subjektů, u kterých nejsou definována žádná pravidla léčby, ubytování a stravování. V této souvislosti je nutné ještě uvést, že se v tomto případě jedná téměř

vylučně o subjekty působící v Karlovarském kraji. Tento svaz je členem Evropského svazu lázní a platným partnerem i oponentem Ministerstva zdravotnictví ČR. Posláním svazu je kultivovat prostředí a vytvářet podmínky pro další léčebné lázeňství v České republice a hájit společné i individuální zájmy členů. [37]

### **Evropský svaz lázní**

Tento svaz sdružuje lázeňská a zdravotnická střediska. Podporuje lázeňství v Evropě a stará se, aby léčba založená na minerálních vodách, krajině a klimatu byla k dispozici co největšímu počtu zájemců. Hlavním cílem je monitorovat a analyzovat podmínky v lázeňských místech v jednotlivých zemích, stimulovat výměnu zkušeností a praktických poznatků, vytvářet a rozvíjet lázeňské a zdravotně-udržovací programy, vytvářet, podporovat a vyžadovat standardy ve všech lázeňských střediscích v Evropě aj. [38]

### **Mezinárodní lázeňská asociace**

Od r. 1991 je Mezinárodní lázeňská asociace uznávána po celém světě. Zastupuje zdravotní a wellness zařízení a poskytovatele těchto služeb ve více než 70 zemích. Mezinárodní lázeňská organizace poskytuje vzdělávací a napomáhá navazování kontaktů, také napomáhá k získávání zkušeností a profesionalitě. [39]

## **2.7 MARKETINGOVÝ VÝZKUM**

### **2.7.1 Definice výzkumu**

Stručně můžeme říci, že se jedná o sběr, analýzu a zobecnění informací o trhu produktů (výrobků, služeb, idejí) sloužících k marketingovému rozhodování. [40]

Marketingový výzkum spočívá ve specifikaci, shromažďování, analýze a interpretaci informací. [41]

Efektivní marketingový výzkum si můžeme přiblížit jako proces sestávající z následujících pěti kroků: definování problému a cílů výzkumu, sestavení plánu výzkumu, shromáždění informací, analýza informací a prezentace výsledků. [42]

## **2.7.2 Typy výzkumu**

### **Členění výzkumu dle účelu**

Jedná se především o popis konkrétního stavu, vysvětlování příčin a vzájemných vztahů a odhad budoucího vývoje. V návaznosti na zmiňované účely výzkumu uskutečňujeme v rámci procesu marketingového výzkumu monitorovací, explorativní, deskriptivní, kauzální, prognostický nebo koncepční výzkum.

### **Členění výzkumu dle časového hlediska**

Časové hledisko se při typologii výzkumu projevuje především ve třech rovinách. Výzkumy lze členit podle dynamického rozměru výzkumu, dle délky výzkumu a dle periodicity provádění výzkumu. [43]

### **Funkční aplikace výzkumu**

Mezi nejčastější aplikace marketingového výzkumu patří výzkum celkové tržní situace a výzkum nástrojů marketingového mixu.

### **Další typy výzkumu**

- dle způsobů získávání informací
  - sekundární - vychází z údajů již publikovaných, měl by vždy předcházet primárnímu výzkumu,
  - primární- uskutečněný poprvé s cílem získat odpovědi na specifické otázky, využíváme jej, když údaje zjištěné sekundárním výzkumem jsou nedostačující.
- dle povahy získávaných informací
  - kvantitativní - zajišťuje popisné informace, údaje o počtu výskytu, četnosti opakování atd.,
  - kvalitativní-hledá příčiny, vztahy a závislosti mezi subjekty a jevy, příp. mezi příčinou a následky.
- dle zkoumaných subjektů
- dle subjektů realizujících výzkum
- dle tematiky [43]

### **2.7.3 Metody získávání primárních informací**

Všechny metody sběru primárních údajů mají v procesu výzkumu své místo. Jejich využití má své výhody a nese s sebou problémy vždy v závislosti na konkrétních podmínkách výzkumu. Mezi základní metody sběru primárních informací patří pozorování, dotazování a experiment. [43]

#### **2.7.3.1 Pozorování**

Pozorování je součástí denního života. Každý z nás pozoruje události kolem sebe, ukládá do své paměti údaje, na jejichž základě pak vyvozuje určité závěry. Podstata pozorování, které je technikou sběru dat v procesu marketingového výzkumu, je stejná. Metodicky je však obohacena o řadu kroků, které zvyšují spolehlivost a vypovídající schopnost informací. Pro pozorování je charakteristické, že probíhá bez aktivní účasti pozorovaného. Místo toho, abychom dávali lidem otázky, pozorujeme, jak se chovají, jaké pocity vyjadřují atd. [44]

#### **2.7.3.2 Dotazování**

Dotazování je jednou z nejdéle a pravděpodobně stále nejvíce používaných metod výzkumu trhu. Dotazování se provádí různými technikami, dotazovány jsou různé segmenty. Jejich odpovědi se také různými způsoby zaznamenávají a následně analyzují.[40]

Základem dotazování je pokládání otázek dotazovaným (respondentům). Z jejich odpovědí řešitel výzkumného projektu získává žádoucí primární údaje. Podle kontaktu s dotazovaným se dotazování odehrává jako osobní, telefonické a písemné. Zvolená forma kontaktu předurčuje použitelnost jednotlivých způsobů dotazování. Dotazování probíhá na základě dotazníku. [44]

##### **1) Osobní dotazování**

Osobní dotazování je založeno na přímé komunikaci s respondentem, tváří v tvář. Má dlouhou tradici a je stále nejvýznamnější dotazovací technikou. Mezi jeho přednost patří, že existuje přímá zpětná vazba mezi tazatelem a respondentem, takže je možné motivovat respondenta k odpovědím. [44]

Obsah dotazníku může být určen tazatelům, respondentům, nebo oběma současně. Proto v závislosti na čtenáři dotazníku by např. instrukce pro tazatele měly být vytištěny výrazně odlišně, aby je tazatel omylem nepřečetl respondentovi. Pokud budeme používat škály, můžeme je respondentovi ukazovat na kartách. Určitě využijeme i další pomůcky, jako jsou vzorky, plánky, aj.

## **2) Písemné dotazování**

Při písemném dotazování respondent vyplňuje dotazník bez cizí pomoci, proto jsou požadavky na dotazník při tomto typu dotazování největší. Otázky formulujeme co možná nejprecizněji, aby respondent pochopil, co po něm v konkrétní otázce vlastně chceme. Součástí dotazníku je motivační průvodní dopis a ofrankovaná obálka, čímž eliminujeme riziko nízké návratnosti písemného dotazování. [43]

## **3) Telefonické dotazování**

Telefonické dotazování je podobné osobnímu tzn., že dotazovaný okamžitě reaguje na otázky pokládané tazatelem po telefonu. K největší výhodám patří rychlost, se kterou se získávají potřebné údaje. Další předností jsou nízké náklady (ve srovnání s osobním dotazováním) na jeden kontakt.

## **4) Elektronické dotazování**

Elektronické dotazování je novou technikou sběru dat založenou na využití počítačů. Její rozšíření souvisí s růstem sítě účastníků elektronické pošty, podobně jako u telefonického dotazování. Elektronické dotazování spojuje výhody písemného dotazování (respondent vidí před sebou dotazník), je nesmírně rychlé, levné a urychluje zpracování dat, protože všechna data jsou již v elektronické podobě. [44]

## **Nástroje dotazování**

Při marketingovém výzkumu můžeme použít při sběru primárních údajů několik různých nástrojů. Mezi hlavní nástroje patří záznamový arch, scénář, záznamové technické zařízení a dotazníky. [43]

## **Dotazník**

Při tvorbě dotazníku je třeba dávat si pozor na jeho správné složení. Špatné sestavení dotazníku může zpochybnit získané informace a výsledky nemusí potom odpovídat potřebám a cílům výzkumu.

Dobrý dotazník by měl vyhovovat dvěma hlavním požadavkům:

- *účelově technickým*, tj. takové sestavení a formulování otázek, aby mohl dotazovaný co nejpřesněji odpovídat na to, co nás zajímá,
- *psychologickým*, tj. vytvoření podmínek, prostředí, okolností, které by co nejvíce pomáhaly tomu, aby se mu tento úkol zdál snadný, příjemný a žádoucí, chtěný.

Tyto požadavky by mohly být rozděleny do následujících čtyř oblastí: celkový dojem, formulace otázek, typologie otázek a manipulace s dotazníkem. [42]

## **Obecné zásady tvorby dotazníku**

Celý postup tvorby dotazníku lze pro názornost rozdělit do několika etap, které charakterizují posloupnost prací, které však nejsou od sebe striktně oddělené a navzájem se podmiňují.

1. Vytvoření seznamu informací, které má dotazování přinést.
2. Určení způsobu dotazování.
3. Specifikace cílové skupiny dotazovaných osob a jejich výběr.
4. Konstrukce otázek ve vazbě na požadované informace.
5. Konstrukce celého dotazníku.
6. Pilotáž. [44]

## **Druhy otázek v dotazníku**

### **1) Otevřené otázky**

Tyto otázky nenabízejí žádnou variantu odpovědi, dotazovaný volně odpovídá. Někdy kladou značné nároky na paměť dotazovaného, na jeho verbální schopnosti, obtížněji se zpracovávají, zejména při velkých souborech. [40]



Patří sem takové typy otázek s otevřeným konce, jako jsou volné, asociační, volné dokončení věty, dokončení povídky, dokončení obrázku, dokončení tematického tématu.

Mezi výhody otevřených otázek patří to, že mohou být pro dotazovaného podnětem k zamyšlení, k tomu, že si vybaví, co jej nejvíce zaujalo a co považuje za nejvýznamnější. Velkou výhodou je také to, že je mu ponechána volnost v odpovědi.

Hlavní nevýhodou je, že právě ona „volnost“, která způsobuje potíže při následném zpracování. Odpovědi z otevřených otázek totiž musíme nejprve projít, vypracovat systém jejich kategorizace, zařadit je jak se říká „okódovat“ a teprve potom editovat do počítače. [42]

## **2) Uzavřené otázky**

Uzavřené otázky jsou takové, které předem uvádějí (nabízejí) několik možných variant odpovědí, ze kterých je dotazovaný nucen si jednu nebo několik vybrat. Výhodou je zejména rychlé a snadné vyplnění otázky a také nasměrování respondenta na to, co nás zajímá. Nevýhodou je nutnost vyjadřovat se v daných variantách, které respondent nemusí považovat za náležitě vhodné, přesné a výstižné.

Zpravidla se na konec nabízených odpovědí uvádí varianta „jiné“, která je vlastně volnou otázkou a umožňuje respondentovi doplnit (uvést), co považuje za důležité. Tím dostáváme otázku polootevřenou (polouzavřenou). Podobně je vhodné umožnit dotazovanému projevit neznalost či nerozhodnost uvedením varianty „nevím“, „nejsem si jist“. [42]

## **3) Přímý dotaz**

U přímého dotazu se otázka týká podstaty věci, nemá skrytý význam. Je vhodná všude tam, kde se dotaz nedotýká prestiže, kde není příliš velkým atakem na paměť, kde jsou věci prožité, kde nejde o společenská tabu apod.; je typický pro kvantitativní výzkum.

#### **4) Nepřímý dotaz**

Přímý dotaz se ptá jakoby na něco jiného, svou formulací zastírá vlastní smysl dotazu. Používá se v případě, kde by přímý dotaz mohl narazit na bariéry, dotknout se prestiže, ale i přetížit paměť. Ptá se na věci, které nejsou prožity nebo na něž není názor.[40]

#### **2.7.3.3 Experiment**

##### **Experiment v přirozených podmínkách**

Jde o techniku sběru dat založenou na vytvoření situace s parametry, které jsou podstatné pro projekt. Respondenti přicházejí do těchto uměle vytvořených podmínek a podle pokynů vedoucího experimentu ochutnávají, diskutují, vyhodnocují atd.

##### **Laboratorní experiment**

Laboratorní experiment je vzácně používaná technika sběru dat. Jde o vytvoření částečně kontrolované situace. Nejčastěji se uplatňuje testování zájmu o nové výrobky.[44]

## **3. CÍLE A METODIKA**

### **3.1 Cíle**

#### **Hlavní cíl**

Posouzení možnosti uplatnění bioproduktů/biopotravin v lázeňských zařízeních se zaměřením na Jihočeský kraj.

#### **Vedlejší cíl**

Vymezení nabídky regionálních biopotravin.

#### **Hypotézy**

- Klienti lázeňských zařízení se zajímají o zdravou výživu.
- Klienti lázeňských zařízení mají zájem o pokrmy v biokvalitě.
- Lázeňská zařízení v jižních Čechách neposkytují pokrmy v biokvalitě.
- Největší překážkou pro poskytování biopotravin v lázeňských zařízeních je jejich cena.
- Lázeňská zařízení v jižních Čechách nemají přehled o dodavatelích regionálních biopotravin.

### **3.2 Metodika**

#### **Postup řešení**

Sekundární data byla získána studiem odborné literatury, časopisů a zdrojů dostupných na internetu z oblasti lázeňství, stravování, ekologického zemědělství, biopotravin a zdravé výživy.

Po jejich prostudování byla provedena příprava dotazníkového šetření, ze které by měl vyplynout současný vztah klientů k biopotravinám a jejich názor na případné uplatnění pokrmů v biokvalitě v lázeňských zařízeních. Celkem bylo vyhotoveno 300 dotazníků, z nichž 250 mělo vypovídající schopnost. Z Lázní Aurora, s. r. o., bylo

získáno 150 odpovědí a z Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., celkem 100. Dotazníkové šetření bylo provedeno osobním dotazováním, které umožňuje okamžitou zpětnou vazbu a vysvětlení některých otázek, kterým respondenti neporozumí.

Pro získání upřesňujících informací byly provedeny řízené rozhovory s využitím dotazníkového šetření s osobami odpovědnými za stravovací úsek v lázeňských zařízeních. Kladené otázky byly mimo jiné zaměřeny na to, zda vybraná lázeňská zařízení stravování v biokvalitě poskytují nebo o tom alespoň uvažují, co považují za největší překážku pro využívání biopotravin a zda si myslí, že by klienti tuto formu stravování uvítali. Zástupcům byl samozřejmě ponechán prostor pro vyjádření vlastních názorů a připomínek.

Dotazníková šetření včetně řízených rozhovorů byla provedena ve vybraných lázeňských zařízeních v jižních Čechách v průběhu měsíce března 2011. Řízené rozhovory byly vedeny se zástupci Lázní Aurora, s. r. o., Lázní Bechyně, s. r. o. a Bertiných lázní Třeboň, s. r. o. Dotazníkové šetření bylo však provedeno pouze v Lázních Aurora, s. r. o. a Bertiných lázních Třeboň, s. r. o. Vedení Lázní Bechyně, s. r. o., dotazování nepovolilo, protože se bálo, že by mohlo dojít k narušení klidného pobytu jejich klientů.

## **Aplikované metody pro vyhodnocení**

Mezi metody použité v diplomové práci patří studium odborné literatury a následné vytvoření literární rešerše. Důležitou část tvořilo dotazníkové šetření a řízené rozhovory s využitím dotazníků, jejichž výsledky byly zpracovány pomocí programu MS Word a MS Excel. Pro získání doplňujících informací bylo provedeno telefonické dotazování. Na základě zpracování ve zmíněných programech mohlo proběhnout vyhodnocení s využitím analyticko-syntetických metod.

## 4 PRAKTICKÁ ČÁST

### 4.1 Představení lázeňských zařízení v jižních Čechách

Dle údajů uvedených na internetových stránkách Svazu léčebných lázní České republiky [45], se v Jihočeském kraji nacházejí celkem tři lázeňská místa. Jsou jimi město Bechyně, Třeboň a Vráž. Pro potřeby diplomové práce byly vybrány dvě lázeňská místa, Bechyně a Třeboň. Patří sem tři lázně a jsou jimi Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., Lázně Aurora, s. r. o. a Lázně Bechyně, s. r. o.

#### **Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.**

Obr. 1 Logo Bertiny lázně Třeboň



Zdroj: Logo Bertiných lázní. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o. [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.berta.cz/cz/cztopnavigation/ke-stazeni>>

Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., jak již název napovídá, se nachází v jihočeském kraji ve městě Třeboň. Byly otevřeny v r. 1883 místním učitelem a kronikářem Huckem, pojmenování nesou po jeho nemocné dceři Bertě. [46]

V Bertiných lázních Třeboň, s. r. o., se léčí se především nemoci pohybového ústrojí, jako jsou například bolestivé stavy páteře a kloubů, poúrazové a pooperační stavy, artrózy, revmatická onemocnění, dna a mnoho dalších. [47]

Bertiny lázně, s. r. o., využívají k léčbě původní přírodní léčivý zdroj - slatinu, jejíž blahodárné účinky na lidské zdraví zajistily věhlas těchto lázní. Slatina díky své hustotě vede teplo až sedmkrát pomaleji než voda, proto se v ní organismus prohřívá šetrněji a především intenzivněji. Dále se zde k léčení používá vodoléčba, elektroléčba, léčebné rehabilitace a relaxace. [48]

Ubytovací kapacita hlavní budovy Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., je 186 lůžek. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., zajišťují pro své hosty také ubytování mimo hlavní budovu - v tzv. dependantech. Jedná se o ubytování v třeboňských penzionech a hotelích např.: hotel Zlatá hvězda, hotel Myslivna, hotel Galerine či penzion Růže. [49]

Stravování je možno v restauraci Adéla nebo v místním Pizza restaurantu Top-Spin, který mimo pizzerie nabízí i sport bar a možnost zahrání si bowlingu. [50]

## **Lázně Aurora, s. r. o.**

Obr. 2 Logo Lázně Aurora



Zdroj: Lázně Třeboň. VisitTrebson.cz [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW:

<http://www.visittrebson.cz/cz/lazenstvi-trebson/23/>

Lázně Aurora, s. r. o., se stejně jako Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., nachází v jižních Čechách ve městě Třeboni. Nejstarší zmínka o třeboňské lázeňbě (v Rožmberské ulici) pochází z roku 1666. Po zrušení lázeňby získal v r. 1861 správce schwarzenberského velkostatku Václav Horák povolení od knížete Schwarzenberga zřídit očistné lázně s tekoucí vodou na Zlaté stoce. [51]

Specializuje se na léčení poruch pohybového aparátu, revmatických chorob, poúrazových a pooperačních stavů a celkovou rekondici těla i mysli.

Hlavní léčebnou metodou jsou slatinné koupele a zábaly a dále pak bylinné, uhličitě či perličkové koupele, vířivé lázně horních a dolních končetin a mnoho dalších.

Ubytovací kapacita v jednolůžkových a dvoulůžkových pokojích nebo apartmánech je 450 lůžek ve 287 pokojích. Dalších 250 lůžek je k dispozici v dependancích, které jsou v dosahu pěší chůze od lázní.

Přímo v areálu lázní se nachází restaurace „Harmonie“, bowling bar, bar „Slatinka“ a denní bar „Zimní zahrada. [52]

## Lázně Bechyně, s. r. o.

Obr. 3 Logo Lázně Bechyně



Zdroj: Lázně Bechyně, s. r. o. [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW:

<<http://www.laznebechyne.cz/zamestnani.htm>>

Lázně Bechyně, s. r. o., se nachází v jihočeském městě Bechyně a jsou to jedny z nejstarších lázní v Čechách. Nejstarší dosud známá tištěná zpráva o Libušiných lázních v Bechyni pochází z roku 1730. Na popud pražských lékařů a profesorů se v Praze utvořilo družstvo, které zakoupilo v roce 1884 lázně a upravilo je tak, aby vyhovovaly všem požadavkům balneologickým i hygienickým. Na přelomu 19. a 20. století docházelo k častým změnám majitelů. V r. 1923 se stal majitelem Libušiných lázní p. Josef Krátký. Již v 30. letech byl v lázních využíván přírodní léčivý zdroj slatina, která se do lázní Bechyně dováží z nedalekých nalezišť.

V bechyňských lázních se léčí především revmatická artritida, Bechtěrevova choroba, koxartróza a ostatní artrózy, metabolická onemocnění s postižením kloubů, bolestivé syndromy šlach a svalů, předoperační a pooperační stavy, osteoporóza.

K léčbě se využívá nejmodernějších léčebných metod jako jsou vodoléčba, elektroléčba, magnetoterapie, masáže klasické, aromaterapeutické, podvodní, tělocvik individuální, skupinový i v bazénu, techniky reflexní terapie, lymfodrenáž, plavání, vířivé koupele, a zejména slatinné zábaly a koupele.

Ubytování poskytuje lázeňský hotel Olga\*\*\*\*, secesní lázeňský dům Božena, lázeňský dům Libuše, Šárka a Vlasta.

Stravování je zajištěno v lázeňském zařízení, dále lze využít restauraci v lázeňském domě Jana nebo denní bar v lázeňském hotelu Olga. [53]

## Lázně Hotel Vráž, s. r. o.

Obr. 4 Logo Lázně Hotel Vráž



Zdroj: Lázně Hotel Vráž [online]. [cit. 2011-04-01].

Dostupné z WWW:<<http://www.lazne-vraz.cz/cs/aktualne/>>

Lázeňský komplex Lázně Hotel Vráž, se nachází 10 km od Písku. Samotná historie lázeňství je spojena se jménem profesora Vítka, který měl zásadní podíl na vzniku klimatických a rehabilitačních lázní v 30. letech 20. st. V současné době jsou lázně provozovány společností Lázně Hotel Vráž, s. r. o., která je nestátním zdravotnickým zařízením.

Lázně se specializují na léčení nervových onemocnění, poruch pohybového aparátu, poúrazových a pooperačních stavů, rehabilitaci pacientů po amputaci a celkovou rekondici.

Hlavní léčebnou metodou jsou slatinné zábaly, dále pak bylinné, vířivé či perličkové koupele, suché uhličité koupele, vířivé lázně horních a dolních končetin, elektroléčebné a světloléčebné procedury, magnetoterapie, pohybové terapie, masáže, parafínové zábaly, kryoterapie, inhalace, oxygenoterapie, plynové injekce.

Ubytování v lázeňském komplexu je rozděleno do několika kategorií, od nichž se odvíjí i cena. V jednolůžkových a dvoulůžkových pokojích nebo apartmánech je pro pacienty a lázeňské hosty k dispozici 186 lůžek ve 104 pokojích. [54]

Lázeňští hosté mají k dispozici tři jídelny, kde je možné stravování formou polopenze nebo plné penze lze volit i dietní stravování včetně diety vegetariánské, diabetické a šetřící. Restaurace sanatoria nabízí rovněž možnost výběru „à la carte“. [55]



## 4.2 Šetření ve vybraných lázeňských zařízeních

### 4.2.1 Řízený rozhovor (provedený částečně formou dotazníku) se zástupci lázeňských zařízení

Jak již bylo zmíněno v metodice práce, tak pro získání přesnějších informací pro danou tematiku byly provedeny řízené rozhovory s využitím dotazníku se zástupci vybraných lázeňských zařízení v jižních Čechách (Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., Lázně Aurora, s. r. o. a Lázně Bechyně, s. r. o.). Předem byly připraveny otázky a možné odpovědi s tím, že byl zástupcům ponechán i prostor pro vlastní názory a připomínky.

Odpovědi byly získány od pracovníků odpovědných za stravování v Lázních Bechyně, s. r. o., Lázních Aurora, s. r. o., a Bertiných lázních Třeboň, s. r. o. V Lázních Bechyně, s. r. o., byl rozhovor veden na ředitelství s Ing. Bílým. Vedení Lázní Aurora, s. r. o., a Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., (z časových důvodů) s dotazováním odkázalo na dietní sestry, se kterými byl rozhovor proveden. V Bertiných lázních Třeboň, s. r. o., ovšem vedoucí provozního a technického úseku, p. Ziegler, přislíbil pomoc v případě jakýchkoliv nejasností.

V textu níže jsou uvedeny otázky a odpovědi, které byly zaznamenány z řízeného rozhovoru s využitím dotazníku. Otázky jsou seříděny podle souvislostí (přesný seznam a pořadí otázek, ve kterých byl rozhovor veden lze shlédnout v příloze 2).

#### **„Používáte biopotraviny v lázeňském stravovacím zařízení?“**

Na otázku, zda lázeňské zařízení využívá biopotraviny, bylo ve dvou ze tří případů odpovězeno, že biopotraviny nevyužívají.

V Bertiných lázních Třeboň, s. r. o., biopotraviny využívají pouze v omezené míře. Záleží na zdravotním stavu klienta a následném stanovení diety. Lázně se snaží vyjít klientům vstříc a stravu jim přizpůsobují. V biokvalitě jsou zde nejčastěji využívány mléčné výrobky, konkrétně jogurty, které se nejčastěji poskytovány k snídáním a svačinám.

**„Uvažovali jste/uvvažujete o využití biopotravin ve Vašem stravovacím zařízení? Myslíte, že by Vaši klienti uvítali tuto možnost stravování? Ověřovali jste si již v minulosti tento zájem?“**

V Lázních Aurora, s. r. o., o využití potravin v biokvalitě již uvažovali. Překážkou v uskutečnění těchto úvah jsou omezené finanční prostředky a stanovené cenové stropy v oblasti stravování. Lázně Bechyně, s. r. o., o využití biopotravin neuvažovaly vůbec a to ze stejných důvodů jako v případě Lázní Aurora, s. r. o. V Bertiných lázních Třeboň, s. r. o., (jak již bylo uvedeno výše) biopotraviny omezeně využívají.

Vedení Lázní Bechyně, s. r. o., se domnívá, že by jejich klienti možnost stravování biopotravinami neuvítali, protože jim scházejí nadbytečné finance. Místní lázně totiž působí zároveň i jako zdravotní středisko. Peněžní prostředky z tohoto důvodu získávají především od zdravotních pojišťoven.

V Lázních Aurora, s. r. o., o využití biopotravin přemýšleli. Jedním z důvodů je i fakt, že si zájem klientů o biopotraviny v minulosti ověřovali a na základě tohoto šetření zjistili, že by je převážná část klientů uvítala. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., biopotraviny občas používají a mohou tedy potvrdit, že zájem klientů o biopotraviny skutečně existuje.

**„Víte o nějakém lázeňském zařízení, které biopotraviny využívá?“**

Nikdo ze zmíněných ústavů neví o lázeňském zařízení v České republice ani v zahraničí, které by stravování v biokvalitě poskytovalo.

**„Jaké druhy potravin v biokvalitě vidíte jako nejperspektivnější pro využití ve stravovacích lázeňských zařízeních?“**

Za nejperspektivnější potraviny v biokvalitě, které by se daly využít v lázeňských stravovacích zařízeních, považují všechny oslovené lázně mléko a mléčné výrobky. Lázně Aurora, s. r. o., by do nabídky navíc zahrnuly i ovoce a zeleninu.

**„Máte přehled o dodavatelích biopotravin, nejlépe přímo z Jihočeského kraje?“**

Přehled o dodavatelích biopotravin mají pouze Lázně Aurora, s. r. o., které stravu v biokvalitě zatím neposkytují, ale tuto alternativu již zvažovaly. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., v případě potřeby zajištění biopotravin jednájí s velkoobchodem Makro Cash&Carry ČR, který jim v případě potřeby vše zařídí a dodá. Ke koupi biopotravin tedy nevyužívají služeb specializovaných prodejen ani ekofarem. Lázně Bechyně, s. r. o., o této oblasti taktéž nemají žádný přehled.

**„Víte, jaký je trend využití biopotravin v lázeňských zařízeních v zahraničí?“**

O tom, jaký je trend využívání biopotravin v zahraničních lázních, nemá přehled ani jedno lázeňské zařízení.

Následně, před položením další otázky, byli dotazovaní seznámeni s trendy využívání biopotravin v lázeňských zařízeních v zahraničí.

**„Existuje určitá pravděpodobnost, že se tento trend dostane i do České republiky. Jaký na to máte názor? Jaký vývoj předpokládáte do budoucna?“**

Existuje určitá pravděpodobnost, že se rostoucí trend využívání biopotravin v lázeňských zařízeních rozšíří i do České republiky. S tímto názorem se částečně ztotožňují pouze Bertiny lázně Třeboň, s. r. o. Podle jejich zkušeností je možnost, že biopotraviny v České republice naleznou v budoucnu uplatnění ve vyšší míře, ale jen za předpokladu existence dodávek biopotravin ze zahraničí.

Lázně Aurora, s. r. o., se k tomuto trendu staví negativně. Vzhledem k vysoké ceně nevidí rozvoj biopotravin v lázeňských zařízeních v České republice jako perspektivní.

Lázně Bechyně, s. r. o., vidí možný potenciál rozvoje pouze u lázní, které mají více finančních prostředků a v případě, že by byl větší počet klientů, kteří by si byli ochotni za potraviny v biokvalitě připlatit.

### **„Co považujete za největší překážku pro poskytování pokrmů v biokvalitě?“**

Za největší překážku pro poskytování pokrmů v biokvalitě všichni dotazovaní jednoznačně považují již zmíněnou vyšší cenu bioproduktů a cenové limity pro stravování.

#### **4.2.2 Dotazníkové šetření s klienty lázeňských zařízení**

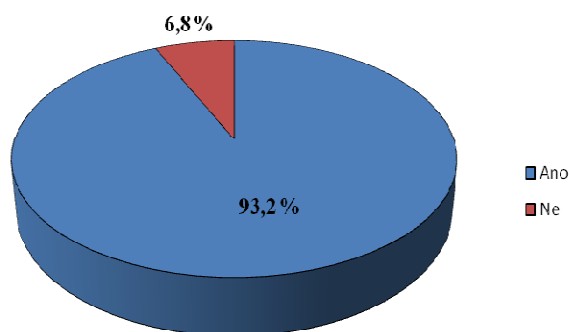
Dotazníkové šetření bylo uskutečněno v prostorech Lázní Aurora, s. r. o., a Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., v březnu tohoto roku. Šetření bylo provedeno osobním dotazováním klientů.

Celkem bylo vyhotoveno 300 dotazníků ve třech jazykových modifikacích (vzhledem k národnosti dotazované klientely byl k dotazování nakonec použit dotazník pouze v českém a německém jazyce), z nichž bylo získáno 250 odpovědí od náhodně vybraných klientů těchto lázní. Z Lázní Aurora, s. r. o., bylo získáno 150 odpovědí a z Bertiných lázní Třeboň, s. r. o. celkem 100 odpovědí. Dotazník obsahoval celkem 9 otázek. Většina otázek, konkrétně sedm, byla uzavřená a dále byla otázka 3 otevřená a otázka 9 polouzavřená. V prvních pěti otázkách se zjišťoval zájem klientů o zdravou výživu, jejich znalost biopotravin, co považují za největší pozitiva těchto potravin, zda by uvítali v lázeňském zařízení nabídku produktů v biokvalitě a jak vysoké cenové navýšení pokrmů v biokvalitě by akceptovali. Zbývající čtyři otázky se týkaly osobních údajů respondentů (věk, pohlaví, vzdělání, národnost). Ve většině případů byli dotazovaní ochotni otázky zodpovědět. Pouze 50 osob s dotazováním nesouhlasilo, návratnost odpovědí tedy činila 83,3 %.

Níže je možné shlédnout otázky a výsledky dotazníkového šetření. Zpracovaný dotazník v českém jazyce je uveden v příloze 3, dotazník přeložený od překladatelské firmy (Skřivánek, s. r. o.) do německého jazyka, je uveden v příloze 4.

### Otázka 1 „Zajímáte se o zdravou výživu?“

Graf 1 Zájem klientů lázeňských zařízení o zdravou výživu



Zdroj: Vlastní šetření

Zájem o zdravou výživu projevila převážná většina klientů lázeňských zařízení (93,2 %), konkrétně 233 osob z 250 dotazovaných.

V následující tabulce 3 lze detailněji vidět počet odpovídajících osob v Lázních Aurora, s. r. o., a v Bertiných lázních Třeboň, s. r. o. V obou lázních výrazně převažovaly osoby, které se o zdravou výživu zajímají.

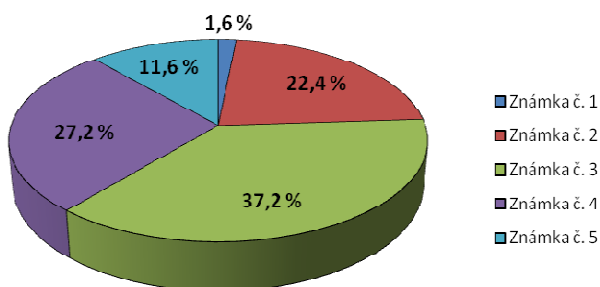
Tabulka 3 Zájem klientů o zdravou výživu

Lázeňské zařízení	Bertiny lázně Třeboň, s. r. o		Lázně Aurora, s. r. o.	
	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>
<b>Ano</b>	88 osob	88,00 %	145 osob	96,67 %
<b>Ne</b>	12 osob	12,00 %	5 osob	3,33 %

Zdroj: Vlastní šetření

**Otázka 2 „Znáte biopotraviny? Ohodnoťte Vaši znalost biopotravin na základě hodnotící stupnice (1 – výborná znalost, 5 – absolutní neznalost)“**

**Graf 2 Vyjádření znalosti biopotravin na základě hodnotící stupnice**



Zdroj: Vlastní šetření

Znalost biopotravin byla nejčastěji hodnocena známkou 3 (37,2 %) a známkou 4 (27,2 %). Celkem 22,4 % osob klasifikovalo své znalosti známkou 2. S absolutní neznalostí se svěřilo 11,6 % dotazovaných, s výbornou znalostí pouhých 1,6 %.

Průměrná známka za Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., vyšla 3,51. Za Lázně Aurora, s. r. o., vyšla průměrná hodnota 3,07. Z toho plyne, že klienti Lázní Aurora, s. r. o., mají v průměru vyšší znalosti v oblasti biopotravin. Průměrná celková známka vyšla 3,25 – dá se tedy říci, že v průměru jsou znalosti klientů těchto lázeňských zařízení na průměrné úrovni.

V tabulce 4 lze detailněji shlédnout počet odpovědí klientů na znalost biopotravin v jednotlivých lázních. Klienti lázeňských zařízení svojí znalost nejvíce ohodnotili známkou 3. V Bertiných lázních Třeboň, s. r. o., poté převažovaly osoby s hodnocením známkou 4 (31 %), zatímco v Lázních Aurora, s. r. o., byla na druhém místě známka 2 (29,33 %).

**Tabulka 4 Znalost biopotravin**

Lázeňské zařízení	Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.		Lázně Aurora, s. r. o.	
	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>
<b>1</b>	1 osoba	1,00 %	3 osoby	2,00 %
<b>2</b>	12 osob	12,00 %	44 osob	29,33 %
<b>3</b>	39 osob	39,00 %	54 osob	36,00 %
<b>4</b>	31 osob	31,00 %	37 osob	24,67 %
<b>5</b>	17 osob	17,00 %	12 osob	8,00 %

Zdroj: vlastní šetření

Podářilo se zjistit, že větší povědomí o biopotravinách měly osoby s vyšším vzděláním (vyšší odborná škola a vysoká škola). Závislost byla zkoumána ve statistickém programu R pomocí dvouvýběrového t-testu.

Tabulka 5 ukazuje ohodnocení vlastních znalostí biopotravin dle dosaženého vzdělání. Svoji znalost biopotravin známkou 1 označili pouze vysokoškoláci (37,5 %) a absolventi vyšší odborné školy (9,1 %), známkou 2 hodnotilo 62,5 % vysokoškoláků, 54,5 % absolventů vyšší odborné školy, 39,8 % středoškoláků a pouhých 1,9 % vyučených respondentů. Známkou 3 hodnotilo 45,4 % středoškoláků, 38,1 % osob s výučním listem a 36,4 % absolventů vyšší odborné školy. Označení známkou 4 zaznamenalo nejvíce z vyučených respondentů (47,6 %), poté 14,8 % středoškoláků a 11,1 % osob se základním vzděláním. Známkou 5 označilo 16 z 18 osob se základním vzděláním (88,9 %) a 12,6 % osob s výučním listem.

**Tabulka 5 Ohodnocení znalostí biopotravin dle dosaženého vzdělání**

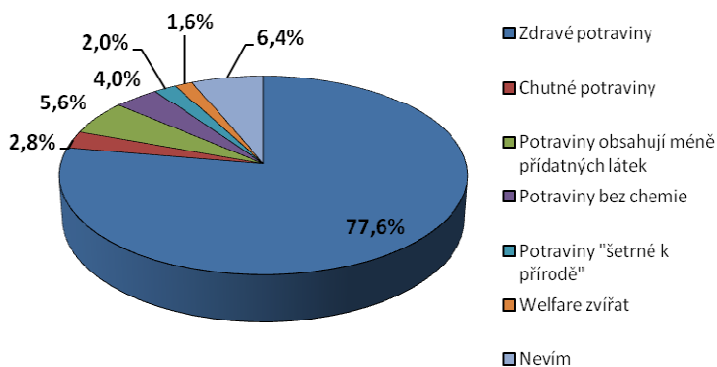
Vzdělání	ZŠ	SOU	SŠ	VOŠ	VŠ
<b>Známka</b>					
<b>1</b>				1 osoba	3 osoby
<b>2</b>		2 osoby	43 osob	6 osob	5 osob
<b>3</b>		40 osob	49 osob	4 osoby	
<b>4</b>	2 osoby	50 osob	16 osob		
<b>5</b>	16 osob	13 osob			

Pozn.: ZŠ = základní škola, SOU = střední odborné učiliště, SŠ = střední škola s maturitou, VOŠ = vyšší odborná škola, VŠ = vysoká škola

Zdroj: vlastní šetření

### Otázka 3 „Jaká jsou dle Vašeho názoru největší pozitiva biopotravin?“

**Graf 3 Největší pozitiva biopotravin dle klientů**



Zdroj: vlastní šetření

Forma této otázky byla otevřená, respondenti zde vyjadřovali svá vlastní stanoviska. Jako největší pozitivum vidí zdravotnost celkem 87,2 % respondentů. Přímou takto odpověď formulovalo 194 dotazovaných (77,6 %). Zdravé potraviny jsou ale i ty, které obsahují méně přídavných látek (tuto odpověď zaznamenalo 5,6 %) a méně chemie (takto odpověděli 4 % respondentů).



Zdravotní aspekt je hlavním přínosem biopotravin. Při výrobě biopotravin je povoleno použít pouze omezené množství přídatných látek. Seznam možných aditiv pro výrobu biopotravin je uveden v příloze č. 9 vyhlášky č. 53/2001 Sb. [56], která se mění vyhláškou č. 174/2004 Sb. [57] Povolný počet přídatných látek při výrobě biopotravin je výrazně nižší než u potravin konvenčních. Seznam schválených přídatných látek při výrobě konvenčních potravin je uveden v příloze č. 1 až č. 10 ve vyhlášce č. 4/2008 Sb. [58], která je upravená ve znění vyhlášky č. 130/2010 Sb. [59]

Za další pozitiva byly uváděny: chutnost potravin (2,8 % respondentů), šetrnost k přírodě (2 %) a humánní zacházení se zvířaty (1,6 %). Přes 6 % dotazovaných nevědělo nebo nebylo schopno vyjádřit odpověď na tuto otázku.

Následující tabulka 6 uvádí podrobnější výčet odpovědí zmiňujících největší pozitiva biopotravin (dle názoru klientů). Zdravost u potravin označilo celkem 90 % respondentů z Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., a 85,33 % z Lázní Aurora, s. r. o.

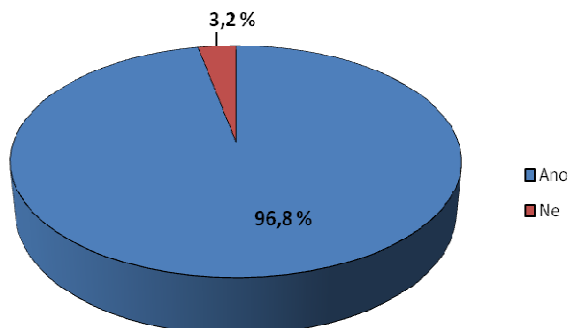
**Tabulka 6 Největší pozitiva biopotravin dle názoru klientů**

Lázeňské zařízení	Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.		Lázně Aurora, s. r. o.	
	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>
<b>Zdravé potraviny</b>	79 osob	79,00 %	115 osob	76,67 %
<b>Chutné potraviny</b>	2 osoby	2,00 %	5 osob	3,33 %
<b>Potraviny obsahující méně přídatných látek</b>	6 osob	6,00 %	8 osob	5,33 %
<b>Potraviny bez chemie</b>	5 osob	5,00 %	5 osob	3,33 %
<b>Potraviny šetrné k přírodě</b>	3 osoby	3,00 %	2 osob	1,33 %
<b>Welfare zvířat</b>	0 osob	0,00 %	4 osoby	2,67 %
<b>Nevím</b>	5 osob	5,00 %	11 osob	7,33 %

Zdroj: vlastní šetření

#### Otázka 4 „Uvítali byste v lázeňském zařízení nabídku pokrmů v biokvalitě?“

Graf 4 Zájem klientů o nabídku biopotravin v lázeňském stravovacím zařízení



Zdroj: vlastní šetření

Téměř všichni dotazovaní klienti (96,8 %) by pokrmy v biokvalitě v lázeňském zařízení uvítali. Pouhých 3,2 % dotazovaných by o nabídku těchto pokrmů v lázních nemělo zájem.

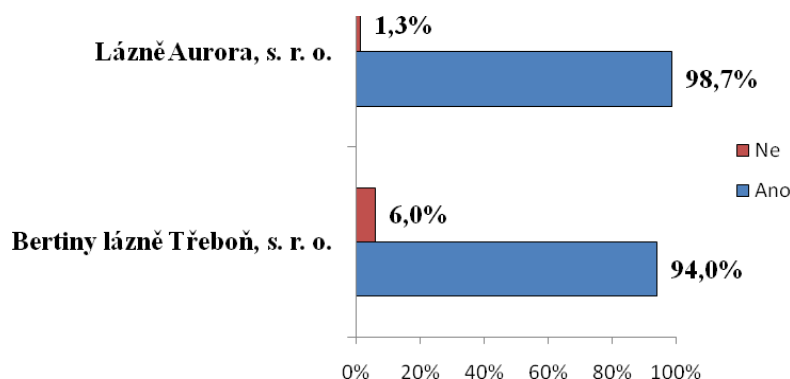
V tabulce 7 a následně v grafu 5 lze detailně vidět kolik klientů z Lázní Aurora, s. r. o., a kolik z Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., by pokrmy v biokvalitě uvítalo.

Tabulka 7 Zájem o nabídku pokrmů v biokvalitě

Lázeňské zařízení	Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.		Lázně Aurora, s. r. o.	
	Absolutní hodnota	Relativní hodnota	Absolutní hodnota	Relativní hodnota
Ano	94 osob	94,00 %	148 osob	98,67 %
Ne	6 osob	6,00 %	2 osoby	1,33 %

Zdroj: vlastní šetření

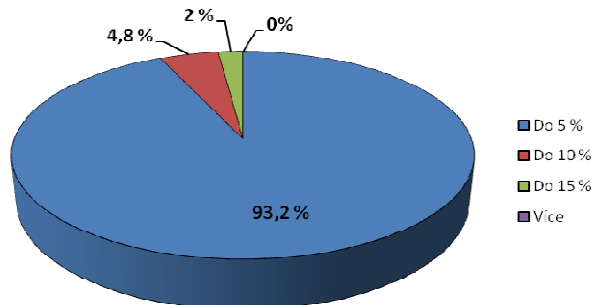
**Graf 5 Grafické znázornění zájmu o pokrmy v biokvalitě dle jednotlivých lázní**



Zdroj: vlastní šetření

**Otázka 5 „Jak vysoké cenové navýšení pokrmů v biokvalitě byste akceptovali?“**

**Graf 6 Klienty akceptovatelné cenové navýšení biopotravin**



Zdroj: vlastní šetření

Celkem 233 osob (93,2 %) z 250 by akceptovalo cenové navýšení do 5 %. Tuto odpověď zaznamenala převážně česká klientela. Cenové navýšení do 10 % by nevadilo 12 osobám (4,8 %) a do 15 % celkem 5 dotazovaným (2 %). Navýšení nad 15 % by neakceptoval nikdo z dotazovaných. Cenové navýšení nad 5 % by nevadilo převážně zahraničním klientům z Německa a Rakouska. Odpovědělo tak téměř 80 % (celkem 78,95 %) zahraničních klientů těchto dvou národností.

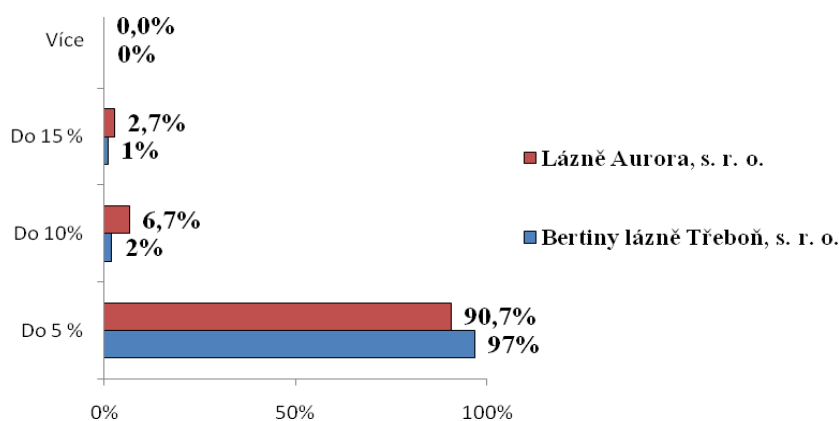
Tabulka 8 a graf 7 uvádějí detailnější pohled na akceptovatelné cenové navýšení pokrmů v biokvalitě v jednotlivých lázních. V Lázních Aurora, s. r. o., bylo více odpovědí (celkem 14) s cenovým navýšením na 5 %, což bylo způsobeno vyšším počtem zahraničních klientů.

**Tabulka 8 Klienty akceptovatelné cenové navýšení pokrmů v biokvalitě**

Lázeňské zařízení	Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.		Lázně Aurora, s. r. o.	
	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>
<b>Do 5 %</b>	97 osob	97,00 %	136 osob	90,67 %
<b>Do 10 %</b>	2 osoby	2,00 %	10 osob	6,67 %
<b>Do 15 %</b>	1 osoba	1,00 %	4 osoby	2,67 %
<b>Více</b>	0 osob	0,00 %	0 osob	0,00 %

Zdroj: vlastní šetření

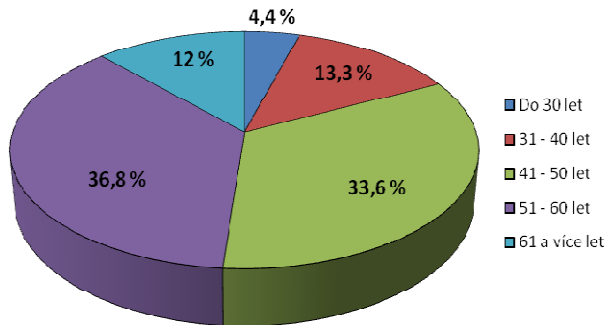
**Graf 7 Grafické znázornění akceptovatelného cenového navýšení pokrmů v biokvalitě v jednotlivých lázních**



Zdroj: vlastní šetření

## Otázka 6 „Věk“

**Graf 8 Věková struktura u dotazovaných klientů**



Zdroj: vlastní šetření

Dotazníkového šetření se zúčastnili lidé různých věkových kategorií. Převažovali respondenti ve věku od 51 do 60 let (36,8 %) a osoby ve věkové kategorii od 41 do 50 let (33,6 %). Méně již bylo osob ve věku od 31 do 40 let (13,3 %), následně osob ve věku nad 61 let (12 %), osob do 30 let bylo nejméně (4,4 %).

Následující tabulka 9 udává, kolik klientů dané věkové kategorie pocházelo z jednotlivých lázní. Na nejpočetnější věkové kategorii, 51-60 let, se podíleli hlavně dotazovaní z Lázní Aurora, s. r. o., kterých mezi dotazovanými bylo 40 %. Druhou největší skupinu tvořili lidé ve věku od 41 do 50 let. V této věkové kategorii pocházelo více respondentů z Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., představovalo je celkem 39 % ze 100 dotazovaných klientů těchto lázní.

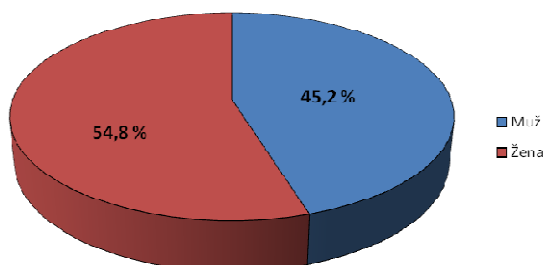
**Tabulka 9 Věk**

Lázeňské zařízení	Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.		Lázně Aurora, s. r. o.	
	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>
<b>Do 30 let</b>	4 osoby	4,00 %	7 osob	4,67 %
<b>31 – 40 let</b>	13 osob	13,00 %	20 osob	13,33 %
<b>41 – 50 let</b>	39 osob	39,00 %	45 osob	30,00 %
<b>51 – 60 let</b>	32 osob	32,00 %	60 osob	40,00 %
<b>61 a více let</b>	12 osob	12,00 %	18 osob	12,00 %

Zdroj: vlastní šetření

**Otázka 7 „Poměr mužů a žen“**

**Graf 9 Podíl dotazovaných mužů a žen**



Zdroj: vlastní šetření

Ochotu vyplnit dotazníkové šetření projevili muži i ženy. Žen se zúčastnilo více (54,8 %) než mužů (45,2 %).

Podrobněji je vidět poměr dotazovaných mužů a žen v jednotlivých lázních v tabulce 10.

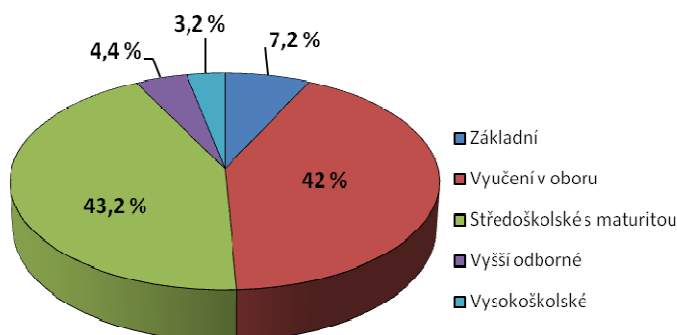
**Tabulka 10 Poměr mužů a žen**

Lázeňské zařízení	Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.		Lázně Aurora, s. r. o.	
	Absolutní hodnota	Relativní hodnota	Absolutní hodnota	Relativní hodnota
<b>Muž</b>	47 osob	47,00 %	66 osob	44,00 %
<b>Žena</b>	53 osob	53,00 %	84 osob	56,00 %

Zdroj: vlastní šetření

### Otázka 8 „Vzdělání“

**Graf 10 Vzdelání dotazovaných**



Zdroj: vlastní šetření

Dotazníkového šetření se zúčastnily osoby různého vzdělání. Nejvíce dotazovaných bylo středoškolsky vzdělaných (43,2 %) nebo vlastnilo výuční list (42 %). Základní vzdělání mělo 7,2 %, vyšší odbornou školu 4,4 %. Vysokoškolsky vzdělaných lidí bylo pouze 3,2 % dotazovaných respondentů.

Podrobné údaje poskytuje tabulka 11. V Bertiných lázních Třeboň, s. r. o., bylo nejvíce středoškolačů (46 %), zatímco v Lázních Aurora, s. r. o., převažovaly osoby vyučené (44 %). Tento výsledek ukazuje kontinuitu věkové kategorie v jednotlivých

zařízeních souvisejících se vzděláním těchto návštěvníků. V Bertiných lázních Třeboň, s. r. o., bylo nejvíce osob ve věku 41 - 50 let a převažovalo vzdělání středoškolské s maturitou. V Lázních Aurora, s. r. o., převládali dotazovaní ve věkové kategorii od 51 do 60 let a měli vystudované střední odborné učiliště.

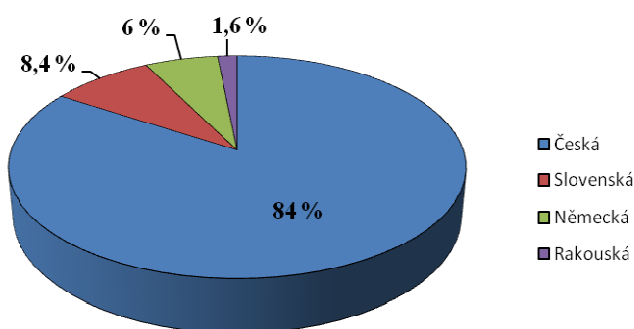
**Tabulka 11 Vzdělání**

Lázeňské zařízení	Bertiny lázně Třeboň, s. r. o		Lázně Aurora, s. r. o.	
	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>
<b>Základní</b>	8 osob	8,00 %	10 osob	6,67 %
<b>Vyučení v oboru</b>	39 osob	39,00 %	66 osob	44,00 %
<b>Středoškolské s maturitou</b>	46 osob	46,00 %	62 osob	41,33 %
<b>Vyšší odborné</b>	4 osob	4,00 %	7 osob	4,67 %
<b>Vysokoškolské</b>	3 osoby	3,00 %	5 osob	3,33 %

Zdroj: vlastní šetření

### Otázka 9 „Národnost“

**Graf 11 Národnostní složení návštěvníků lázeňských zařízení**



Zdroj: vlastní šetření



V obou lázeňských zařízeních výrazně převažovala národnost česká, celkem 210 klientů (84 %). Dotazování se zúčastnilo 21 osob slovenské národnosti (8,4 %), 15 německých klientů (6 %) a 4 osoby rakouské národnosti (1,6 %).

Národnostní struktura v jednotlivých lázních je uvedena v následující tabulce 12. Na celkovém počtu rakouských klientů se podílely pouze Lázně Aurora, s. r. o., v Bertiných lázních Třeboň, s. r. o., ani jeden dotazovaný této národnosti nebyl zastižen. Celkový počet 6 % klientů pocházejících z Německa opět nejvíce ovlivnila klientela Lázní Aurora, s. r. o. Oproti tomu celkový počet osob slovenské národnosti zvýšili převážně návštěvníci Bertiných lázní Třeboň, s. r. o.

**Tabulka 12 Národnost**

<b>Lázeňské zařízení</b>	<b>Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.</b>		<b>Lázně Aurora, s. r. o.</b>	
	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>	<i>Absolutní hodnota</i>	<i>Relativní hodnota</i>
<b>Česká</b>	85 osob	85,00 %	125 osob	83,33 %
<b>Slovenská</b>	13 osob	13,00 %	8 osob	5,33 %
<b>Německá</b>	2 osoby	2,00 %	13 osob	8,67 %
<b>Rakouská</b>	0 osob	0,00 %	4 osoby	2,67 %

Zdroj: vlastní šetření

### 4.2.3 Vyhodnocení hypotéz

- **Klienti lázeňských zařízení se zajímají o zdravou výživu.**

Tato hypotéza je potvrzena, odpověď na tuto otázku poskytla otázka 1. Přes 93 % dotazovaných projevilo zájem o zdravou výživu.

- **Klienti lázeňských zařízení mají zájem o pokrmy v biokvalitě.**

Hypotéza je potvrzena na základě odpovědí na otázku 4 „Uvítali byste v lázeňském zařízení nabídku pokrmů v biokvalitě?“ Zájem o nabídku pokrmů v biokvalitě projevilo 96,8 % klientů vybraných lázeňských zařízení.

- **Lázeňská zařízení v jižních Čechách neposkytují pokrmy v biokvalitě.**

Tato hypotéza je vyvrácena na základě zjištěných údajů z řízeného rozhovoru konkrétně z otázky, zda lázeňská zařízení používají biostravu ve svém stravovacím zařízení. Biopotraviny v omezené míře poskytují Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., v jejichž nabídce pokrmů v biokvalitě nalezneme především mléko a mléčné výrobky.

- **Největší překážkou pro poskytování biopotravin v lázeňských zařízeních je jejich cena.**

Tato hypotéza je potvrzena, na základě otázky „Co považujete za největší překážku pro poskytování pokrmů v biokvalitě?“, uvedené v řízeném rozhovoru. Vedení lázní považuje za největší problém vyšší cenu biopotravin a stanovené cenové stropy na stravování.

- **Lázeňská zařízení v jižních Čechách nemají přehled o dodavatelích regionálních biopotravin.**

Na základě odpovědi na otázku „Máte přehled o dodavatelích biopotravin, nejlépe přímo z Jihočeského kraje?“ není tato hypotéza potvrzena. Lázně Aurora, s. r. o., mají přehled o místních dodavatelích, a to i přesto, že stravu v biokvalitě neposkytují (ale uvažovali o ní). Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., stravu v biokvalitě poskytují, jejich dodavatelem je velkoobchod Makro Cash&Carry, o jiných dodavatelích přehled nemají.

## 4.3 Perspektivy uplatnění bioprodukce v lázeňských zařízeních

### 4.3.1 Vztah klientů lázeňských zařízení k biopotravinám

*Téměř všichni hosté lázeňských zařízení se zajímají o zdravou výživu (92,8 %).*

Průměrná celková známka znalostí biopotravin za lázeňská zařízení vyšla 3,25. Dá se říci, že *znalosti klientů lázeňských zařízení v oblasti biopotravin jsou na průměrné úrovni*. Vyšší znalosti měly převážně osoby s vyšším vzděláním (tabulka 3).

*V souhrnu za největší pozitivum biopotravin byla označena jejich zdravotnost (87,2 %).* Někteří klienti tuto výhodu uvedli přímo (77,6 %), jiní nepřímo – 5,6 % dotazovaných klientů uvedlo jako největší výhodu méně přídavných látek v biopotravinách, další nepoužívání chemických ingrediencí (4 %). Celkem 6,4 % dotazovaných nedokázalo uvést žádná pozitiva. Chutnost jako největší pozitivum biopotravin vyjádřilo 2,8 %. Přesně 2 % osob vidí největší výhodu v šetrnosti k přírodě a 1,6 % dotazovaných shledávají největší přínos v humánním zacházení se zvířaty.

*Většina klientů (96,8 %) by potraviny v biokvalitě v lázeňském zařízení uvítala.*

*Česká klientela by akceptovala cenové navýšení biopotravin do 5 %.*

S navýšením nad 5 % (do 15%) by neměla problém převážně zahraniční klientela z Rakouska a z Německa (téměř 80 % všech zahraničních klientů z těchto zemí).

Převažovala dotazovaná klientela ve věkové kategorii od 41 do 60 let (celkem 70,4 %).

Počet dotazovaných mužů a žen byl téměř v rovnováze, mírně převažovaly ženy.

Nejvíce dotazovaných mělo středoškolské vzdělání s maturitou (43,2 %) nebo bylo vyučeno v oboru (42 %).

Ve sledovaném souboru klientů bylo nejvíce osob z České republiky (83,3 %), klientů ze zahraničí bylo velice málo. Převažovali zahraniční klienti ze Slovenska (8,4 %), poté z Německa (6,4 %) a z Rakouska (1,6 %).

### 4.3.2 Užití biopotravin v lázeňských stravovacích zařízeních

Z průzkumů v lázeňských zařízeních v jižních Čechách (Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., Lázně Aurora, s. r. o., Lázně Bechyně, s. r. o.) se prokázalo, že **biopotraviny využívají pouze jedny lázně a těmi jsou Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.** V Lázních Aurora, s. r. o., a v Lázních Bechyně, s. r. o., biopotraviny nevyužívají z důvodu jejich vysoké ceny a daných cenových stropů biopotravin. Rozdíl v těchto dvou lázních je pouze ten, že v Lázních Aurora, s. r. o., o uplatnění biopotravin již alespoň uvažovali, zatímco v Bechyni nikoliv.

***Zástupci již zmíněných lázní nevěděli o lázeňských zařízeních v okolí ani v zahraničí, které by pokrmy v biokvalitě poskytovaly.***

Osoby odpovědné za stravování v Lázních Bechyně, s. r. o., se domnívají, že jejich klienti by neuvítali možnost stravování biopotravinami vzhledem k jejich vysoké ceně. V těchto lázních se nepodařilo získat názor i z druhé strany, ze strany klientů, vzhledem k zákazu vedení provést zde dotazníkové šetření s jejich klienty.

V Lázních Aurora, s. r. o., o poskytování biopotravin již uvažovali a zároveň si již v minulosti ověřovali zájem klientů o tuto stravu. V provedeném dotazníkovém šetření v těchto lázních se i převážná většina klientů vyjádřila kladně k možnosti poskytování biopotravin.

Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., stravu v biokvalitě již poskytují. Jedná se však především jen o mléko a mléčné výrobky.

***Mezi potraviny, které by se mohly v budoucnu v lázeňských zařízeních nejlépe uplatnit určitě patří mléko, mléčné výrobky, ovoce a zelenina.***

***V provedeném dotazníkovém šetření v těchto lázních se převážná většina klientů vyjádřila kladně k možnosti poskytování biopotravin.***

Pouze Lázně Aurora, s. r. o., mají přehled o dodavatelích regionálních biopotravin i přesto, že potraviny v biokvalitě neposkytují. Již dříve přemýšleli, že by biopotraviny v lázních využili. V těchto lázních si dokonce ověřovali zájem klientů o potraviny v biokvalitě.

Dodavatelem stravy v biokvalitě do Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., je velkoobchod Makro Cash&Carry, který jim zajistí dodávku všeho, co potřebují, včetně zmíněných biopotravin. Zástupce těchto lázní nemá přehled o dalších dodavatelích.

Lázně Bechyně nepřemýšlely o využití biopotravin ve svém zařízení a právě z tohoto důvodu si ani nezjišťovali informace o místních dodavatelích v oblasti biopotravin.

Registr dodavatelů, výrobců biopotravin a ekologických zemědělců, lze dohledat na internetových stránkách Ministerstva zemědělství, kde je zveřejněn jeho plný seznam. Přehled ekologických zemědělců a zpracovatelů biopotravin, jejichž služeb by lázeňská zařízení v jižních Čechách v budoucnu mohla využít, je uveden v kapitole 4.3.3.

O tom, že se biopotraviny v zahraničních lázních využívají více než v České republice nemají přehled zástupci žádných lázní v jižních Čechách, ve kterých bylo šetření provedeno.

Existuje určitá pravděpodobnost, že se biopotraviny začnou více užívat i v České republice. Podle Bertiných lázní Třeboň, s. r. o., a jejich zkušeností je možnost, že biopotraviny v České republice naleznou v budoucnu vyšší uplatnění, ale pouze za předpokladu existence zahraničních dodávek biopotravin. Zástupce tohoto lázeňského zařízení nevěří místním ekologickým zemědělcům. Nemá důvěru v to, že jejich produkce je skutečně v biokvalitě.

Lázně Aurora, s. r. o., považují za rozhodující vysokou cenu a nevidí tedy rozvoj biopotravin v lázeňských zařízeních jako perspektivní.

Lázně v Bechyni vidí možný potenciál rozvoje pouze u lázní, které mají více finančních prostředků a v případě většího počtu movitějších klientů, kterým by nevadilo za potraviny v biokvalitě připlatit.

***Z řízených rozhovorů jasně vyplynulo, že hlavní překážkou pro poskytování biopotravin v lázeňských zařízeních je vyšší cena biopotravin a dané cenové stropy určené pro stravování.***

V lázeňských zařízeních v České republice se biopotraviny téměř nevyužívají. Z primárního výzkumu, především čerpáním z internetu, se podařilo zjistit, že potraviny v biokvalitě poskytují v severovýchodních Čechách Priessnitzovy léčebné lázně, a. s., či v severních Čechách Lázně Teplice v Čechách, a. s. Ve východních Čechách v Lázních Luhačovice, a. s., a na západu Čech v Léčebných lázních Mariánské lázně, a. s., pokrmy

v biokvalitě neposkytují přímo tato lázeňská zařízení, ale v blízkém okolí se vyskytují hotely, které tuto stravu mají v nabídce.

Pro zjištění detailnějších informací byl proveden telefonický rozhovor s osobami odpovědnými za stravování v těchto lázeňských zařízeních.

Jak již bylo uvedeno výše, z primárního výzkumu se podařilo zjistit, že stravování v Priessnitzovo léčebných lázní, a. s., je různorodné a na přání zde mimo jiné poskytnou i stravu v biokvalitě. V telefonickém rozhovoru bylo potvrzeno, že Priessnitzovy léčebné lázně, a. s., stravu v biokvalitě poskytují pouze na vyžádání, tyto pokrmy nejsou v trvalé nabídce tohoto lázeňského zařízení. V případě zájmu klientů jsou lázně schopny poskytnout jakékoliv druhy pokrmů v biokvalitě. V současnosti poskytují především bio ovoce, které se využívá ke snídaním či svačinám. Klienti tohoto zařízení o produkty v biokvalitě jistě zájem mají, ale přímo je nevyžadují. Dodavatel biostravy do těchto lázní je pouze jeden a je jím Jarnot CZ s. r. o (velkoobchodní prodejce potravin).

Lázně Teplice v Čechách, a. s., stravu v biokvalitě poskytují v rámci detoxikační stravy, nikde ovšem není dáno, že detoxikační strava musí být v biokvalitě a proto se zde snaží pokrmy v biokvalitě nahrazovat jinými zdravými potravinami (vzhledem k vysoké ceně těchto pokrmů). V biokvalitě zde poskytují pouze ovoce a zeleninu. Zájem místních klientů o biostravu je velký, dotazují se na detailnější informace o biopotravínách, ptají se, kde se dají zakoupit. Mají zde taktéž pouze jednoho dodavatele, který pochází z České republiky, ale jeho jméno mi nebylo sděleno.

Z telefonického rozhovoru se podařilo zjistit, že přímo v Lázních Luhačovice nejsou pokrmy v biokvalitě poskytovány. V blízkosti lázní se ovšem nachází hotel Augustiniánský Dům \*\*\*\*\* SUPERIOR, který sice nepatří ke komplexu lázní, ale na vyžádání stravu v biokvalitě poskytuje.

V Mariánských lázních byla strava v biokvalitě dříve více využívána, v současnosti je vzhledem k vysoké nákladnosti biostrava nahrazována jinou zdravou výživou. V Golf hotelu Morris, který nepatří k lázeňskému komplexu (ale se nachází se v blízkosti těchto lázní) je poskytována snídaně v biokvalitě.

Užití biopotravin v lázeňských zařízeních v zahraničí je rozšířenější než v České republice, např. v Německu a Rakousku. K rozvoji (nejen lázeňství) určitě pomáhají

klastry. Klastry jsou seskupení podniků a institucí, které mezi sebou kooperují a tím přispívají ke zlepšení jejich konkurenceschopnosti. Jsou různá zaměření klastrů, jejich součástí je i lázeňství. Lázně lze zařadit do wellness klastru. [60]

V Rakousku jsou to například Slatinné lázně Harbach. Lázně Harbach jsou vhodnou ukázkou lázeňského zařízení, které regionální stravu v biokvalitě poskytuje. Lázně poskytují ovoce, zeleninu, maso a v poslední době i mléko v biokvalitě. Na příkladu těchto lázní se ukazuje, jak je důležitá spolupráce ve všech směrech a s různými orgány. Projekt ekologického zemědělství lázní Harbach vzájemně propojuje oblast zemědělskou, ekonomickou, přírodní, oblast obchodu i stravování. Xundheitswelt je sdružení 7 podniků, které staví na zdravých a biologicky řízených cyklech biopotravin Léčebných lázní Harbach. Kromě Slatinných lázní Harbach a kardiovaskulárního centra Groß Gerungs sem patří Resort Ottenschlag, Brauhotel Weitra, Waldpension Nebelstein, pension Nordwald a pension Kristall. Sdružení spolupracuje s malými jatky "Waldviertler Oberland Vieh- und Fleischverarbeitungsg.m.b.H", s kontrolním orgánem v oblasti ekologického zemědělství Austria Bio Garantie, dále v oblasti vzdělávání a školení zemědělců ekologického zemědělství se společností Bioverband „Podpora pro zdravé rolnictvo“ a společností HOFMARK Bioverband. [61]

### **4.3.3 Nabídka regionálních biopotravin**

Z výsledků primárního a sekundárního výzkumu byly vybrány biopotraviny, které by se daly využít ke stravování v lázeňských zařízeních. Pro dodávku biopotravin jako jsou ovoce, zelenina a brambory by lázeňská zařízení mohla využít služeb místních ekologických zemědělců. Od faremních zpracovatelů a výrobců biopotravin by tato zařízení mohla odebírat mléko, maso, pečivo či bio nápoje. Úplný seznam ekofarem, zpracovatelů a výrobců biopotravin lze dohledat na internetových stránkách Ministerstva zemědělství [62]. Z tohoto seznamu byli vybráni možní potenciální dodavatelé biopotravin do lázeňských zařízení v jižních Čechách, které lze shlédnout v textu níže.

## **Ekofarmy**

V registru ekologických zemědělců bylo k poslednímu prosinci 2010 evidováno celkem 3515 ekofarem, z toho v jižních Čechách se jich nacházelo 459. V jižních Čechách převažují ekofarmy, které chovají skot, drůbež nebo pěstují obiloviny a píce. Místní ekofarmy by mohly být potenciální dodavatelé pro jihočeská lázeňská zařízení. Pro potřeby diplomové práce byly vybrány pouze ti ekologičtí zemědělci, kteří pěstují ovoce a zeleninu (příloha 5). Těchto ekologických zemědělců se v jižních Čechách nachází celkem 31.

### **1) Ovoce**

Celkem 29 místních ekologických zemědělců má ovocné sady. Z tohoto počtu již 11 má ovocné sady v ekologickém zemědělství a celkem 18 v přechodném období.

Pro použití v lázeňství je důležitá velikost produkční plochy, v jihočeském kraji je zatím dvanáct významnějších zemědělců pěstujících ovoce.

V ekologickém zemědělství se jedná jmenovitě o ekofarmy: Netík Jiří (s plochou 8 ha), poté AGROSPOL DUBOVICE s.r.o., (jejichž plocha má 3,43 ha) a Václavík Jiří (s plochou 2,20 ha).

V přechodném období je devět ekologických zemědělců s větší plochou ekologických sadů. Patří sem především farma BIO KANADA, a.s. (s výměrou 152,34 ha), dále Zajíčková Eva, JUDr. (s plochou 29,54 ha), farma BKV Kamenná spol. s r.o. (s výměrou 23,60 ha), dále Radouch Karel (se 7,52 ha), AGRIS Markvarec, spol. s r.o. (plocha 7,37 ha), Frejlachová Jitka (4,07 ha), Langová Hana (s plochou 2,57 ha), Farma Besednice s.r.o. (2,24 ha) a Muška Václav (2,01 ha).

### **2) Zelenina**

V jižních Čechách se nachází 6 ekofarem, z toho 5 má určitý prostor pro pěstování zeleniny a bylin v ekologickém zemědělství, v přechodném období se nachází pouze jedna farma. Jedná se však o menší produkční plochy (do 2 ha).

Ze seznamu ekologických zemědělců, kteří pěstují zeleninu v ekologickém zemědělství patří EWE CZ s.r.o. - Farma Mlýnec, nabízející zeleninu včetně melounů, kořenky a hlízy, semena, houby a lanýže. Mezi pěstitele bio zeleniny dále patří Daňková



Marie, Kovář Václav, Krejsa František. Ekologický zemědělec Zeman Tomáš, z okresu Tábor pěstuje více druhů zeleniny, např. zelí, brokolice, hlávkové saláty, špenáty, kapusty, kedlubny, okurky, dýně, kukuřice, fazole, hrách, cukety, mrkve, česneky, cibule, póry, ředkvičky či brambory.

V přechodném období pěstuje zeleninu pouze jeden ekologický zemědělec, Krejčí Alena.

### **3) Brambory**

Brambory v jižních Čechách poskytuje farma ANIBAS s. r. o., z okresu Jindřichův Hradec, ze stejného okresu dále farma FARM & FOREST COMPANY, s. r. o. a HOFSTÄTTER - EKO, s. r. o., Kocourek KG, organizační složka nebo MEDIAN s.r.o. - ekofarma Cikar. Z okresu Strakonice brambory v biokvalitě nabízí ekologický zemědělec Janoušek Jan ml. a zemědělec Kouba Jiří. Kouba Tomáš nabízí brambory v okrese Tábor.

### **Faremní zpracovatelé**

Faremních zpracovatelů je v České republice celkem 122. V jižních Čechách je jich málo, nachází se jich zde pouze šest (příloha 6). Výrobou mléčných výrobků a sýrů se zabývá Citterbartová Emilie a Špatný Jakub, oba z okresu Strakonice. Výrobu mléčných výrobků a sýrů spolu se zpracováním masa a výroby masných výrobků poskytuje v okrese Prachatice Štěpánek Pavel, Ing. a Tschernayová Kateřina. Zpracováním a konzervováním masa se zabývá podnik ZEFA Volary s.r.o. a Krtouš Vladimír, Ing. - Porážkové místo Branišov, zde se zpracovává pouze hovězí maso. Obě tyto provozovny se nacházejí taktéž v prachatickém okrese.

### **Výrobci biopotravin**

Výrobci biopotravin se v České republice k 31. 12. 2010 nacházelo celkem 618, v jižních Čechách jich nalezneme 31 (seznam je uveden v příloze 7). Informací z tohoto seznamu bylo využito v následujícím textu.

### 1) Mléko, mléčné výrobky

Z řízených rozhovorů vyplynulo, že v lázeňských zařízeních by se kromě bio ovoce a bio zeleniny nejvíc uplatnilo bio mléko a mléčné bio výrobky.

Zpracováním mléka a výrobou mléčných výrobků se zabývá BILLA spol. s r.o., která má provozovnu v okrese Tábor, Jindřichův Hradec, Písek, Strakonice a Prachatice. Tato firma má vlastní privátní značku „Naše bio“, jejíž sortiment se rok od roku zvyšuje. Z internetového informačního portálu Bio-Info se podařilo zjistit, že Billa, s. r. o., z mléka a mléčných výrobků nabízí v biokvalitě např. bílý jogurt z kozího mléka, jogurty různých příchutí, čerstvý kozí sýr, máslo, tvaroh a další.

Zpracováním mléka a výrobou mléčných výrobků a sýrů se zabývá také Citterbartová Emilie z okresu Strakonice. Dále z faremních zpracovatelů Špatný Jakub (prodej kozích sýrů a mléka v biokvalitě), Štěpánek Pavel, Ing. a Tschernayová Kateřina.

### 2) Pečivo

Již zmíněná BILLA spol. s r. o., se kromě výroby mléka a mléčných výrobků zabývá i výrobou pekařských a cukrářských výrobků (kromě trvanlivých). V prodejně je poskytováno i bio pečivo, mají zde bio chléb, bio croissant či bio tyčinky. [63]

Na internetových stránkách firmy Biopekárna Zemanka [64] je uvedeno, že tato pekárna dodává do Billy, s. r. o., sladké kreky a sušenky v biokvalitě (jablečné hrudky se semínky a vločkami, kakaové hrudky s kokosem, špaldový chlebiček celozrnný či vícezrnné slané kreky s černým a bílým sezamem).

Výrobou pekařských a cukrářských výrobků, kromě trvanlivých se dále zabývá Baštýř Marek - Pekařství MPM z okresu Jindřichův Hradec.

### 3) Nápoje

Z informací zveřejněných na odborném internetovém portálu pro gastronomii Gastro trend, které poskytl Tomáš Mitáček, odborník na ekologické zemědělství a spolujednatel firmy Sonnentor, s. r. o. (firma zabývající se výrobou bio čajů a bio koření, s pobočkou v Jihomoravském kraji), se ukázalo, že i bio čaje mají určitý potenciál rozvoje v lázeňství. P. Mitáček uvedl, že poptávka po jejich bio čajích se od minulého

roku zvýšila a dodal, že evidují individuální poptávky po čaji například z Lázní Luhačovice, a. s., a z Léčebných lázní Mariánské lázně. V registru výrobců biopotravin z jižních Čech, v oblasti zpracování čaje a kávy se zatím nachází pouze jedna firma, BIOGENA CB spol. s r.o., z okresu České Budějovice. Kromě bio čajů by lázeňská zařízení mohla využít i služeb firmy Fruko-Schulz s.r.o., z okresu Jindřichův Hradec, která se mimo jiné zabývá výrobou bio nealkoholických nápojů.

#### **4) Maso**

V případě zájmu ze strany klientů lázní a lázeňského vedení by se v budoucnu dalo jistě v nabídce pokrmů v biokvalitě uplatnit i maso.

Firmy v jižních Čechách zpracovávají a konzervují všechny druhy masa, s výjimkou masa drůbežího.

Zpracování a konzervování masa, kromě drůbežího poskytuje Foitl řeznictví a uzenářství v.o.s., z okresu Český Krumlov. Dále provozovna Harvalík Radek - Jatky Hradčany, Krtouš Vladimír, Ing. - Porážkové místo Branišov a ZEFA Volary s.r.o., všichni z prachatického okresu. Dále M.I.L.O.S. Inc. Česká republika - Jatka Mostky, okres Český Krumlov.

## 5 ZÁVĚR

Hlavním cílem diplomové práce bylo posoudit možnosti uplatnění bioprodukce v lázeňských zařízeních v jižních Čechách. V zahraničí, především v západních zemích, jsou v současnosti pokrmy v biokvalitě v lázeňských restauračních zařízeních běžně nabízeny. Se zvyšujícím se zájmem o zdravý životní styl je jen otázkou času, kdy se biopotraviny začnou více uplatňovat i v českých lázeňských zařízeních. Základem je, že klienti těchto zařízení o pokrmy v biokvalitě mají zájem. V současné době již v České republice existují lázeňská zařízení, která stravování v biokvalitě poskytují, ale je jich velmi málo. Patří sem Priessnitzovy léčebné lázně, a. s., či Lázně Teplice v Čechách, a. s. V jižních Čechách pokrmy v biokvalitě poskytují pouze Bertiny lázně Třeboň, s. r. o. Všechna tato lázeňská zařízení poskytují biopotraviny jen v omezené míře. Více pokrmů ze sortimentu biopotravin zatím nabízeno není. Největší bariérou pro poskytování této stravy je vyšší cena těchto potravin a stanovené cenové stropy na stravování.

Vedlejším cílem bylo posouzení nabídky regionálních biopotravin. V současnosti se v lázních nejvíce uplatňují bio ovoce a bio zelenina. V jižních Čechách se nachází celkem 29 ekologických zemědělců pěstujících ovoce. Pouze dvanáct z nich se jeví jako perspektivní pro potenciální dodávky do lázeňských zařízení. Zemědělců, kteří v jižních Čechách pěstují zeleninu, je celkem šest, ale žádný z nich nemá rozsáhlejší plochu pro dodávky do lázeňských zařízení. Pro dodávky zeleniny by lázeňská zařízení musela využít služeb ekofarem z jiných krajů. V jižních Čechách se nachází 31 výrobců biopotravin a 6 faremních zpracovatelů. V nabídce je výroba mléka a mléčných výrobků, zpracování a výroba masa a masných výrobků, výroba pekařských a cukrářských výrobků, zpracování čaje a kávy nebo výroba nealkoholických nápojů.

Hypotéza „Klienti lázeňských zařízení se zajímají o zdravou výživu“ byla na základě odpovědi na otázku z dotazníkového šetření potvrzena, klienti mají o tuto výživu zájem. Následující hypotéza „ Klienti lázeňských zařízení mají zájem o pokrmy v biokvalitě“ byla potvrzena na základě odpovědi na otázku 4 (z dotazníku). Hypotéza „Lázeňská zařízení v jižních Čechách neposkytují pokrmy v biokvalitě“ byla vyvrácena.

Bertiny lázně Třeboň, s. r. o., stravu v biokvalitě poskytují. Hypotéza „Největší překážkou pro poskytování biopotravin v lázeňských zařízeních je jejich cena“ byla potvrzena. Klienti by o biopotravinu v lázních zájem měli, největší překážku vidí zástupci lázní ve vyšší ceně biopotravin a stanovených cenových stropích na stravování. Hypotéza „Lázeňská zařízení v jižních Čechách nemají přehled o dodavatelích regionálních biopotravin“ není potvrzena. Zástupci Lázní Aurora, s. r. o., mají přehled o místních dodavatelích vzhledem k tomu, že o poskytování stravy v biokvalitě již uvažovali.

Uplatnění biopotravin v oblasti veřejného stravování je v (jiho)českých lázeňských zařízeních zatím v začátcích. Bioprodukty by měly být uplatňovány tam, kde je potřeba podpořit zdraví. Z tohoto hlediska jsou lázeňská zařízení jistě perspektivním místem pro jejich poskytování. Většina lázeňských zařízení by byla ochotna stravu v biokvalitě poskytovat. Vzhledem k vyšší ceně těchto produktů a stanoveným cenovým stropům na stravování, tak zatím neučinila. Nicméně do budoucna tento segment představuje pro české ekologické zemědělce a výrobce biopotravin obrovský odbytový potenciál.

Existují způsoby, jak tuto situaci zlepšit. Prvním z nich je možnost apelovat na zdravotní pojišťovny, aby stravu v biokvalitě finančně podporovaly v rámci některých indikací (vztahujících se na děti, alergiky či onkologická onemocnění). Pojišťovny by měly být přesvědčovány, že podpora této stravy je jejich posláním.

Druhou, jistě reálnější možností je poskytovat stravu v biokvalitě samoplátcům, kteří mají možnost si druhy pokrmů sami vybírat a připlatit si za pokrmy ve vyšší cenové hladině jim nečiní takový problém jako osobám, které mají uhrazenou komplexní lázeňskou péči.

K rozšíření biostravy do lázeňských zařízení by mohla pomoci větší spolupráce mezi podniky. Vhodnou a ověřenou formou spolupráce v této oblasti mohou být (po vzoru rakouského lázeňství) klastery, ve kterých by spolupracovaly podniky z oblasti zemědělské, ekonomické, přírodní, oblasti obchodu i stravování.

## 6 SUMMARY

The main aim of this thesis was to consider the use of organic products in spa facilities in South Bohemia. Today, organic quality food is offered in spa restaurants abroad, especially in Western countries. There are already spa facilities in the Czech Republic which provide organic food in these days but there are only a few of them, such as Priessnitz Spa or Teplice Spa. Furthermore, Berta's Spa is the only representative of this kind of spas located in South Bohemia region. The greatest barrier for providing this kind of diet is a higher price of organic food and price limits set for individual boarding.

The secondary goal of the thesis was to assess a regional supply of organic food. Currently in Czech spas the most used kinds of organic products are fruits and vegetables. In South Bohemia there are 12 farmers producing organic fruits who appear to be promising for the potential supply for spa facilities. There is not, however, any prospective farmer who grows organic vegetables for the potential supply for spas so far. In South Bohemia, there are 31 producers of organic food and 6 companies for its processing.

The use of organic food for public catering in South Bohemian/Czech companies is now in its early stages. Organic products should be applied where there is a need to support and improve health condition. From this point of view, spa facilities are certainly a promising place for the delivery of this kind of food to the consumers. The majority of spa facilities would be willing to provide food in organic quality. However, they have not done it yet due to a higher price for these products and set price limits of the food. Nevertheless, in the future, this segment represents a huge potential for Czech organic farmers and organic food producers.

There are ways how to improve this situation. First, there is a possibility to appeal to health insurance companies to help to finance organic food in terms of indications (relating to children, people with allergies or oncological diseases). Insurance companies should hold the view that this kind of diet is their new mission.

Second, there is certainly a more realistic possibility to offer organic food to those people who have an opportunity to choose food themselves, and for whom paying for food at a higher price level is not such a problem as for those who have paid full spa treatment.

Moreover, cooperation between enterprises could help to distribute organic food within spa facilities. Clusters – in which companies of agricultural, economic, scientific, trade and catering area would cooperate – may be considered a suitable and proven form of cooperation in this area (according to the model of spa services in Austria).

## 7 PŘEHLED POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ

- [1] *Hosté v lázeňských ubytovacích zařízeních dle krajů* CzechTourism. [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.czechtourism.cz/lazenske-statistiky/>>
- [2] MOUDRÝ, J. *Bioprodukty*. 1. vyd. Praha: Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství České republiky, 1997. 37 s. ISBN 80-7105-138-1.
- [3] ČERVENKA, J. - KOVÁŘOVÁ, K. *Biopotraviny*. 1. vyd. Praha: Česká zemědělská univerzita, 2005. 111 s. ISBN 80-213-14014-4.
- [4] Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů
- [5] *Biopotraviny. Abeceda zdraví*. [online]. [cit. 2010-11-09]. Dostupné z WWW: <<http://slovník-zdravi.abecedazdravi.cz/biopotraviny>>
- [6] *Co jsou biopotraviny? Kdo je ekologický zemědělec?* Ústav zemědělských a potravinářských informací. 2007 [online]. [cit. 2010-11-08]. Dostupné z WWW: <<http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Biopotraviny.pdf>>
- [7] *Základní info* [online]. [cit. 2010-11-09]. Dostupné z WWW: <<http://www.biopotraviny.info/zakladniinfo.html>>
- [8] *Co jsou biopotraviny a ekologické zemědělství*. [online]. [cit. 2010-11-09]. Dostupné z WWW: <<http://www.biospotrebitel.cz/biospotrebitel/clanek/111466/co-jsou-biopotraviny-a-ekologicke-zemedelstvi.html>>



- [9] MOUDRÝ, J. – PRUGAR, J. *Biopotraviny – kvalita, zpracování a odbyt bioproduktů*. 1. vyd. České Budějovice: ZF JU, 2001. 152s. ISBN 80-7040-526-0
- [10] *Analýza trhu s biopotravinami v České republice*. Potenciál uplatnění biopotravin české provenience na domácích maloobchodních trzích. Potravinářská komora ČR, listopad 2010[online]. [cit. 2011-01-28] Dostupné z WWW:  
<[www.bioinstitut.cz/AnalyzatrhusbiopotravinamivCR\\_2010.rtf](http://www.bioinstitut.cz/AnalyzatrhusbiopotravinamivCR_2010.rtf) >
- [11] *Proč jíst biopotraviny*. [online]. [cit. 2011-01-28] Dostupné z WWW:  
<<http://www.biospotrebitel.cz/biospotrebitel/clanek/109824/proc-jist-biopotraviny.html>>
- [12] *Questions and answers about organic*. Organic trade association.[online]. [cit. 2011-02-01] Dostupné z WWW: <<http://www.ota.com/organic/faq.html>>
- [13] *Is organic food better? What are the pros and cons of organic foods?*. Organic food for everyone. [online]. [cit. 2011-02-01] Dostupné z WWW: <<http://www.organic-food-for-everyone.com/is-organic-food-better.html>>
- [14] *Is organic food healthier?*[online]. [cit. 2011-02-01] Dostupné z WWW:  
<[http://www.organic-market.info/web/News\\_in\\_brief/Research/Is\\_organic\\_food\\_healthier/176/193/0/4219.html](http://www.organic-market.info/web/News_in_brief/Research/Is_organic_food_healthier/176/193/0/4219.html)>
- [15] *Organic food facts*. [online]. [cit. 2011-02-02] Dostupné z WWW:  
<<http://www.iloveindia.com/nutrition/organic-food/index.html>>
- [16] *Je kvalita biopotravin výhodou pro spotřebitele?*[online]. [cit. 2011-02-01] Dostupné z WWW:<<http://www.nasepenize.cz/je-kvalita-biopotravin-vyhodou-pro-spotrebitele--2799>>

- [17] *Organic Food No Better Nutritionally Than Conventionally Produced, Research Review*. Medical news TODAY. [online]. [cit. 2011-02-01] Dostupné z WWW:<<http://www.medicalnewstoday.com/articles/159212.php>>
- [18] *Bioprodukty na našem trhu*. [online]. [cit. 2011-02-01] Dostupné z WWW:<<http://www.babyweb.cz/Clanky/a178-Bioprodukty-na-nasem-trhu.aspx>>
- [19] VÁCLAVÍK, T. *Marketing pro ekologické zemědělce* [online]. [cit. 2011-02-02] Dostupné z WWW:<<http://www.bio-info.cz/vzdelavani/on-line-vzdelavani/marketing-pro-ekologicke-zemedelce>>
- [20] ŠARAPATKA, B. – URBAN, J. a kol. *Ekologické zemědělství v praxi*. 1. vyd. Šumperk: PRO-BIO, 2006. 502 s. ISBN 978-80-903583-0-0.
- [21] *Adresy farmářů s bedýnkami*. [online]. [cit. 2011-02-05] Dostupné z WWW:<<http://www.trendyzdravi.cz/vyziwa-a-gastronomie/adresy-farmaru-s-bedynkami.html>>
- [22] *Biopotraviny ve školním stravování*. [online]. [cit. 2011-02-05] Dostupné z WWW:<[http://www.zshk.cz/files/bioskoly\\_web.pdf](http://www.zshk.cz/files/bioskoly_web.pdf)>
- [23] *Jak připravovat pokrmy z biopotravin?* [online]. [cit. 2011-02-05] Dostupné z WWW: <<http://www.countrylife.cz/bioskoly/bio-prakticke-informace>>
- [24] HOTEL&SPA MANAGEMENT. *Biopotraviny v hotelech*. EnviWeb, březen 2011 [online]. [cit. 2011-04-03] Dostupné z WWW:<<http://www.enviweb.cz/clanek/biofood/85467/biopotraviny-v-hotelech>>
- [25] *Na bio v hotelech si ještě počkáme*. Gastrotrend [online]. [cit. 2011-04-03] Dostupné z WWW:<<http://www.gastrotrend.cz/7-rubriky-clanky/9-hotel-wellness-spa/2365-na-bio-si-v-hotelech-jeste-pockame.html>>

- [26] PÁSKOVÁ, M. - ZELENKA, J. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s.
- [27] KNOP, K. A KOL. *Lázeňství: ekonomika a management*. 1. vyd. Praha: Grada publishing, 1999. 231 s. ISBN 80-7169-717-6.
- [28] ČECH, J. *Malá encyklopedie cestovního ruchu: vybrané pojmy v češtině a angličtině, definice, zkratky*. Praha: IDEA SERVIS, 1998. 130 s. ISBN 80-85970-19-8.
- [29] Zákon č. 164/2001 Sb. o přírodních léčivých zdrojích, zdrojích přírodních minerálních vod, přírodních léčebných lázních a lázeňských místech a o změně některých souvisejících zákonů (lázeňský zákon)
- [30] ČSN EN ISO 18513 *Služby cestovního ruchu: hotely a ostatní kategorie turistického ubytování: terminologie*. Praha: Český normalizační institut, 2004. 19 s.
- [31] ORIEŠKA, J. *Technika služeb cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Idea servis, 1999. 244 s. ISBN 80-85970-27-9.
- [32] HESKOVÁ, M. a kol. *Cestovní ruch pro vyšší odborné a vysoké školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2006. 223 s. ISBN 80-7168-948-3.
- [33] SEIFERTOVÁ, V. *Marketing v lázeňském cestovním ruchu*. 1. vyd. Praha: Vysoká škola cestovního ruchu, hotelnictví a lázeňství: Pragoline, 2003. 120 s. ISBN 80-86592-00-6.
- [34] MALÁ, V. a kol. *Základy cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Oeconomica, 2002. 98 s. ISBN 80-245-0439-1

- [35] DAXBECK, H. a kol. *Čtyři dimenze zdravé výživy (zdraví, ekonomie, ekologie, společnost)*. Č. Budějovice: Jihočeská univerzita, 2008. 51 s.
- [36] O sdružení. *Sdružení lázeňských míst České republiky* [online]. [cit. 2011-04-04] Dostupné z WWW:<<http://www.spas.cz/index.php?lmisto=vraz&leceni=none>>
- [37] Historie, cíle a program. *Svaz léčebných lázní České republiky* [online]. [cit. 2011-04-04] Dostupné z WWW: <<http://www.lecebne-lazne.cz/cs/o-svazu-lazni/historie-cile-a-program>>
- [38] Cestovní ruch. *Studentske.cz* [online]. [cit. 2011-04-10] Dostupné z WWW:<<http://cestovnuruch.studentske.cz/2009/02/evropsky-svaz-lazni-esp.html>>
- [39] About ISPA. *International Spa Association*. [online]. [cit. 2011-04-10] Dostupné z WWW: <<http://www.experienceispa.com/about-ispa/>>
- [40] BOUČKOVÁ, J. a kol. *Marketing*. 1. vyd. Praha: C. H. Beck, 2003. 432 s. ISBN 80-7179-577-1.
- [41] STÁVKOVÁ, J. – DUFEK, J. *Marketingový výzkum*. vyd. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2004. 189 s. ISBN 80-7157-795-2.
- [42] FORET, M. – STÁVKOVÁ, J. *Marketingový výzkum: jak poznávat své zákazníky* Praha: Grada Publishing, 2003. 159 s. ISBN 80-247-0385-8.
- [43] KOZEL, R. a kol. *Moderní marketingový výzkum*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2006. 277 s. ISBN 80-247-0966-X.
- [44] PŘÍBOVÁ, M. a kol. *Marketingový výzkum v praxi*. Praha: Grada Publishing, 1996. 238s. ISBN 80-7169-299-9.

- [45] *Lázeňská místa v kraji „Jihočeský kraj“* Svaz léčebných lázní České republiky [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.lecebne-lazne.cz/cs/lazne/ceska-republika/jihocesky-kraj.html>>
- [46] *Historie lázní*. Bertiny lázně Třeboň [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www2.berta.cz/index.php?l=cz&p=12&r=17>>
- [47] *Indikace*. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o. [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.berta.cz/cz/nase-lecba/indikace>>
- [48] *Léčebné procedury*. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o. [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.berta.cz/cz/nase-lecba/lecebne-metody/>>
- [49] *Ubytování*. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o. [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.berta.cz/cz/nase-sluzby/ubytovani>>
- [50] *Gastronomie*. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o. [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.berta.cz/cz/nase-sluzby/gastronomie-2/>>
- [51] *Tradice a současnost*. Lázně Aurora Třeboň [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.aurora.cz/cz/lazne-aurora/tradice-a-soucasnost>>
- [52] *Gastronomie*. Lázně Aurora Třeboň, s. r. o. [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.aurora.cz/cz/sluzby/gastronomie>>
- [53] *Lázně Bechyně, s. r. o.* [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.laznebechyne.cz/>>
- [54] *J sme tu pro Vás a Vaše zdraví*. Lázně Hotel Vráž [online]. [cit. 2011-04-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.lazne-vraz.cz/cs/o-laznich/>>

- [55] *Lázně Hotel Vráž, s. r. o.* [online]. [cit. 2011-04-10]. Dostupné z WWW:  
<<http://www.spa.cz/lazne-vraz/lazne-hotel-vraz/>>
- [56] Vyhláška č. 53/2001 Sb., kterou se provádí zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů
- [57] Vyhláška č. 174/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 53/2001 Sb., kterou se provádí zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů, ve znění vyhlášky č. 263/2003 Sb.
- [58] Vyhláška č. 4/2008 Sb., ze dne 3. ledna 2008, kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin
- [59] Vyhláška č. 130/2010 Sb., ze dne 23. dubna 2010, kterou se mění vyhláška č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin
- [60] Clusterplattform Österreich. [online]. [cit. 2011-04-10]. Dostupné z WWW:  
<<http://www.clusterplattform.at/index.php?id=27&f=&c=&L=>>
- [61] *Kooperationen. Ökologische Kreislauf Moorbad Harbach* [online]. [cit. 2011-04-10]. Dostupné z WWW: <[http://www.oekokreislauf.at/index\\_landwirtschaft.htm](http://www.oekokreislauf.at/index_landwirtschaft.htm)>
- [62] *Seznamy podnikatelů. Ekologické zemědělství. eGRI zemědělství* [online]. [cit. 2011-03-01]. Dostupné z WWW:<<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/seznamy-podnikatelu/>>

[63] *Bio pečivo* Billa [online]. [cit. 2011-04-11]. Dostupné z WWW:  
<<http://www.billa.cz/sortiment/bio-pecivo.php>>

[64] *Produkty pro Billa*. Biopekárna Zemanka [online]. [cit. 2011-04-11]. Dostupné  
z WWW <<http://biopekarnazemanka.cz/produkty-pro-billa.php>>

# SEZNAM TABULEK, OBRÁZKŮ A GRAFŮ

## Seznam tabulek

Tabulka 1 Počty lázeňských pacientů v ČR v r. 2009	str. 33
Tabulka 2 Česká a zahraniční klientela v lázeňských zařízeních ČR	str. 33
Tabulka 3 Zájem klientů o zdravou výživu	str. 52
Tabulka 4 Znalost biopotravin	str. 54
Tabulka 5 Ohodnocení znalostí biopotravin dle dosaženého vzdělání	str. 55
Tabulka 6 Největší pozitiva biopotravin dle názoru klientů	str. 56
Tabulka 7 Zájem o nabídku pokrmů v biokvalitě	str. 57
Tabulka 8 Klienty akceptovatelné cenové navýšení pokrmů v biokvalitě	str. 59
Tabulka 9 Věk	str. 61
Tabulka 10 Poměr mužů a žen	str. 62
Tabulka 11 Vzdělání	str. 63
Tabulka 12 Národnost	str. 64

## Seznam obrázků

Obr. 1 Logo Bertiny lázně Třeboň	str. 44
Obr. 2 Logo Lázně Aurora	str. 45
Obr. 3 Logo Lázně Bechyně	str. 46
Obr. 4 Logo Lázně Hotel Vráž	str. 47

## Seznam grafů

Graf 1 Zájem klientů lázeňských zařízení o zdravou výživu	str. 52
Graf 2 Vyjádření znalosti biopotravin na základě hodnotící stupnice	str. 53
Graf 3 Největší pozitiva biopotravin dle klientů	str. 55
Graf 4 Zájem klientů o nabídku biopotravin v lázeňském stravovacím zařízení	str. 57
Graf 5 Grafické znázornění zájmu o pokrmy v biokvalitě dle jednotlivých lázní	str. 58
Graf 6 Klienty akceptovatelné cenové navýšení biopotravin	str. 58



Graf 7 Grafické znázornění akceptovatelného cenového navýšení pokrmů v biokvalitě v jednotlivých lázních	str. 59
Graf 8 Věková struktura u dotazovaných klientů	str. 60
Graf 9 Podíl dotazovaných mužů a žen	str. 61
Graf 10 Vzdělání dotazovaných	str. 62
Graf 11 Národnostní složení návštěvníků lázeňských zařízení	str. 63

# SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1 Návštěvnost v lázeňských ubytovacích zařízeních v ČR

Příloha 2 Řízený rozhovor (dotazník)

Příloha 3 Dotazník pro klienty lázeňských zařízení

Příloha 4 Dotazník pro klienty lázeňských zařízení (německý jazyk)

Příloha 5 Seznam ekologických zemědělců z Jihočeského kraje, kteří pěstují ovoce a zeleninu

Příloha 6 Seznam faremních zpracovatelů z jižních Čech

Příloha 7 Seznam výrobců biopotravin z jižních Čech

# PŘÍLOHY

Příloha 1 Návštěvnost v lázeňských ubytovacích zařízeních v ČR

Rok / Čtvrtletí	ČR celkem					
	Počet hostů	nerezidenti	rezidenti	Počet přenocování	nerezidenti	rezidenti
Year / Quarter	CR Total					
	Number of Guests	Non-residents	Residents	Number of Overnight stays	Non-residents	Residents
	1=2+3	2	3	4=5+6	5	6
<b>2000</b>	437 308	176 387	260 921	5 709 748	1 658 234	4 051 514
<b>2001</b>	435 200	203 166	232 034	5 983 085	2 028 945	3 954 140
<b>2002</b>	451 505	201 028	250 477	6 431 035	2 139 202	4 291 833
<b>2003</b>	450 346	202 126	248 220	6 509 168	2 198 472	4 310 696
<b>2004</b>	481 120	217 134	263 986	6 538 058	2 215 747	4 322 311
<b>2005</b>	497 248	234 141	263 107	6 557 320	2 336 223	4 221 097
<b>2006</b>	571 101	295 911	275 190	6 743 893	2 831 269	3 912 624
<b>2007</b>	650 667	317 016	333 651	7 163 718	2 904 912	4 258 806
<b>2008</b>	674 313	336 921	337 392	7 045 620	3 059 764	3 985 856
<b>2009</b>	647 637	306 748	340 889	6 735 371	2 691 044	4 044 327
<b>2010</b>	675 715	316 478	359 237	6 852 878	2 728 295	4 124 583

Zdroj: *Hosté v lázeňských ubytovacích zařízeních dle krajů* CzechTourism. .[online]. [cit. 2011-04-01]

Dostupné z WWW <<http://www.czechtourism.cz/lazenske-statistiky/>>

## Příloha 2 Řízený rozhovor (dotazník)

Dobrý den, jmenuji se Michaela Chuchelová a jsem studentkou Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity. Zpracovávám diplomovou práci na téma Perspektivy uplatnění biopotravin v lázeňských zařízeních. Tímto Vás chci poprosit o zodpovězení otázek, které poslouží nejen ke zpracování diplomové práce, ale také k realizaci části výzkumu JU v oblasti podpory rozvoje horských a podhorských oblastí, se zaměřením na produkci biopotravin.

1) Používáte biopotraviny v lázeňském stravovacím zařízení?

Ano

Ne

2) Uvažovali jste/uvažujete o využití biopotravin ve Vašem stravovacím zařízení?

Ano

Ne

3) Myslíte, že by Vaši klienti uvítali tuto možnost stravování?

Ano

Ne

4) Ověřovali jste si již v minulosti tento zájem?

Ano

Ne

5) Víte o nějakém lázeňském zařízení, které biopotraviny využívá?

Ano

Ne

6) Jaké druhy potravin v biokvalitě vidíte jako nejperspektivnější pro využití ve stravovacích zařízeních?

- Mléko a mléčné výrobky
- Maso a masné výrobky
- Luštěniny
- Obilniny
- Ovoce
- Zelenina
- Jiné .....

7) Máte přehled o dodavatelích biopotravin, nejlépe přímo z Jihočeského kraje?

- Ano
- Ne

8) Víte, jaký je trend využití biopotravin v lázeňských zařízeních v zahraničí?

- Ano
- Ne

9) Existuje určitá pravděpodobnost, že se trend rozšíření produktů v biokvalitě dostane i do České republiky. Jaký na to máte názor?

- Souhlasím
- Nesouhlasím

10) Jaký vývoj předpokládáte do budoucna?

.....

11) Co považujete za největší překážku pro poskytování pokrmů v biokvalitě?

- Malý zájem klientů
- Vyšší cena bioproduktů
- Obtížné hledání dodavatelů
- Jiný důvod.....

### Příloha 3 Dotazník pro klienty lázeňských zařízení

Dobrý den, jmenuji se Michaela Chuchelová a jsem studentkou Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity. Zpracovávám diplomovou práci na téma „Perspektivy uplatnění biopotravin v lázeňských zařízeních“. Tímto Vás chci poprosit o zodpovězení následujících otázek z dotazníku, který je zcela anonymní. Děkuji za Váš čas.

1) Zajímáte se o zdravou výživu?

Ano

Ne

2) Znáte biopotraviny? Ohodnoťte Vaši znalost biopotravin na základě hodnotící stupnice

(1 – výborná znalost, 5 – absolutní neznalost)

1      2      3      4      5

3) Jaká jsou dle Vašeho názoru největší pozitiva biopotravin?

.....

4) Uvítali byste v lázeňském zařízení nabídku pokrmů v biokvalitě?

Ano

Ne

5) Jak vysoké cenové navýšení pokrmů v biokvalitě byste akceptovali?

Do 5%

Do 10 %

Do 15 %

Více

*Uved'te, prosím, o své osobě:*

6) Věk

do 30 let

31-40 let

41-50 let

51-60 let

61 a více let

7) Muž

Žena

8) Vzdělání

Základní

Vyučen v oboru

Středoškolské s maturitou

Vyšší odborná škola

Vysokoškolské

9) Národnost

Česká

Slovenská

Rakouská

Německá

jiná.....

Příloha 4 Dotazník pro klienty lázeňských zařízení (německý jazyk)

Hallo, mein Name ist Michaela Chuchelová und ich studiere an der Ökonomischen Fakultät der Südböhmischen Universität. Derzeit arbeite ich an meiner Diplomarbeit zum Thema „Perspektiven der Verwendung von Bio-Lebensmitteln in Kureinrichtungen“. Zwecks Sammlung von Informationen möchte ich Sie um die Beantwortung folgender Fragen bitten. Die Befragung ist selbstverständlich anonym. Ich danke für die Zeit, die Sie sich genommen haben.

1) Interessieren Sie sich für gesunde Ernährung?

Ja

Nein

2) Wissen Sie über Bio-Lebensmittel Bescheid? Schätzen Sie Ihre Kenntnisse über Bio-Lebensmittel auf der subjektiven Kenntnis-Skala: (1 – ausgezeichnete Kenntnisse, 5 – keine Kenntnisse)

1      2      3      4      5

3) Was sind Ihres Erachtens die wichtigsten Pluspunkte der Bio-Lebensmittel gegenüber konventionellen Produkten?

.....

4) Würden Sie bei der Verpflegung in der Kureinrichtung Speisen in Bio-Qualität begrüßen?

Ja

Nein



5) Welchen Preiszuschlag würden Sie für Speisen in Bio-Qualität akzeptieren?

Bis zu 5%

Bis zu 10 %

Bis zu 15 %

Mehr

*Angaben zur Person:*

6) Alter

Bis 30 Jahre

31-40 Jahre

41-50 Jahre

51-60 Jahre

61 Jahre und älter

7) Mann

Frau

8) Ausbildung

Grundbildung

Berufsschule

Mittelschule mit

Abiturabschluss

Höhere Fachschule

Hochschule

9) Nationalität

Tschechisch

Slowakisch

Österreichisch

Deutsch

Andere.....

Příloha 5 Seznam ekologických zemědělců z Jihočeského kraje, kteří pěstují ovoce a zeleninu

Název ekofarmy	Výměra půdy v EZ (ha)	Výměra půdy v PO (ha)	Výměra zeleniny a bylin na OP v EZ (ha)	Výměra ovocných sadů v EZ (ha)	Výměra zeleniny a bylin na OP v PO (ha)	Výměra ovocných sadů v PO (ha)
Daňková Marie	70,94	0,00	0,43	0,00	0,00	0,00
EWE CZ s.r.o. - Farma Mlýnec	17,88	22,61	0,62	0,00	0,00	0,00
Kovář Václav	967,38	10,36	0,69	0,00	0,00	0,00
Krejsa František	45,68	1,50	0,09	0,00	0,00	0,00
Zeman Tomáš	55,77	30,69	0,14	0,00	0,00	0,00
AGROSPOL DUBOVICE s.r.o.	267,01	7,52	0,00	3,43	0,00	0,24
Benda Jiří	108,64	2,98	0,00	0,50	0,00	0,00
Benda Jiří, Ing.	25,42	0,00	0,00	0,96	0,00	0,00
Dobeš Jiří	36,58	2,20	0,00	1,75	0,00	0,00
Hudcová Alena	52,91	1,30	0,00	1,05	0,00	0,00
Kittlová Veronika, Ing.	0,62	0,17	0,00	0,62	0,00	0,17
Langová Hana	15,93	21,58	0,00	0,45	0,00	2,57
Netík Jiří	8,00	0,00	0,00	8,00	0,00	0,00
Pejcha Pavel, Mgr.	50,69	3,10	0,00	0,82	0,00	0,00
Šimák Vlastimil	0,93	0,00	0,00	0,93	0,00	0,00
Václavík Jiří	740,71	0,00	0,00	2,20	0,00	0,00
Krejčí Alena	0,00	1,68	0,00	0,00	0,55	0,00
AGRIS Markvarec, spol. s r.o.	0,00	408,31	0,00	0,00	0,00	7,37
BIO KANADA, a.s.	0,00	152,34	0,00	0,00	0,00	152,34
BKV Kamenná spol. s r.o.	0,00	281,69	0,00	0,00	0,00	23,60
FARIM, s.r.o.	41,52	0,16	0,00	0,00	0,00	0,16
Farma Besednice s.r.o.	0,00	158,15	0,00	0,00	0,00	2,24
Frejlachová Jitka	0,00	4,07	0,00	0,00	0,00	4,07
Hánová Lenka	0,00	2,69	0,00	0,00	0,00	0,43
Kadlec Zdeněk, Ing.	0,00	1,01	0,00	0,00	0,00	1,01
Moravec Stanislav st.	0,00	44,25	0,00	0,00	0,00	1,19
Muška Václav	49,51	2,01	0,00	0,00	0,00	2,01
Novák David	0,00	15,50	0,00	0,00	0,00	0,20
Pártl Theodor, Ing.	0,00	17,27	0,00	0,00	0,00	1,13
Radouch Karel	0,00	24,64	0,00	0,00	0,00	7,52
Veis Miroslav, Mgr.	52,20	0,25	0,00	0,00	0,00	0,25
Zajíčková Eva, JUDr.	0,00	92,75	0,00	0,00	0,00	29,54

Pozn. PO = přechodné období

Zdroj: *Seznam ekologických zemědělců* .[online]. [cit. 2011-02-05] Dostupné z WWW:

< <http://eagri.cz/public/web/mze/zemelstvi/ekologicke-zemedelstvi/seznamy-podnikatelu/seznam-ekologickych-zemedelcu/>>

## Příloha 6 Seznam faremních zpracovatelů z jižních Čech

Název provozovny	Povaha zpracování/výroby
Citterbartová Emilie	výroba mléčných výrobků a sýrů
Krtouš Vladimír, Ing. - Porážkové místo Branišov	zpracování a konzervování masa (hovězí)
Špatný Jakub	výroba mléčných výrobků a sýrů
Štěpánek Pavel, Ing.	výroba mléč. výrobků a sýrů, zprac. masa a výroba mas. výr.
Tschernayová Kateřina	výroba mléč. výrobků a sýrů, zprac. masa a výroba mas. výr.
ZEFA Volary s.r.o.	zpracování a konzervování masa

Zdroj: *Seznam faremních zpracovatelů*. [online]. [cit. 2011-02-05] Dostupné z WWW:

<<http://eagri.cz/public/web/mze/zemdelstvi/ekologicke-zemdelstvi/seznamy-podnikatelu/seznam-faremnich-zpracovatelu/>>

## Příloha 7 Seznam výrobců biopotravin z jižních Čech

Název podniku / Příjmení jméno, titul	Předmět výroby (klasifikace NACE)
Baštýř Marek - Pekařství MPM	10.71 Výroba pekařských a cukrářských výrobků, kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BILLA spol. s r.o.	10.51 Zprac. mléka, výroba ml. výr. a sýrů; 10.71 Výr. pekař. a cukr. výr., kromě trvanlivých
BIOGENA CB spol. s r.o.	10.83 Zpracování čaje a kávy
Byliny Mikeš	10.89 Výroba ostatních potravinářských výrobků j. n.
Citterbartová Emilie	10.51 Zpracování mléka, výroba mléčných výrobků a sýrů
ESSA - PACK, spol. s r.o.	10.84 Výroba koření a aromatických výtažků
EXTRUDO Bečice s.r.o.	10.72 Výroba sucharů a sušenek; výroba trvanlivých cukrářských výrobků
Foilt řeznictví a uzenářství v.o.s.	10.11 Zpracování a konzervování masa, kromě drůbežího
Fruko-Schulz s.r.o.	11.07 Výr. nealk. nápojů; stáčení min. a ostat. vod do lahví; 10.62 Výr. škrobáren. výrobků
Fruklika s. r. o.	10.39 Ostatní zpracování a konzervování ovoce a zeleniny
GOLDIM spol. s r.o.	10.8 Výroba ostatních potravinářských výrobků (10.83, 86, 89)
Harvalík Radek	10.11 Zpracování a konzervování masa, kromě drůbežího
Krtouš Vladimír, Ing.	10.11 Zpracování a konzervování masa, kromě drůbežího
Lihovar Poněšice s.r.o.	11.01 Destilace, rektifikace a míchání lihovin
LL spol. s r.o.	10.89 Výroba ostatních potravinářských výrobků j. n.
M.I.L.O.S. Inc. Česká republika	10.11 Zpracování a konzervování masa, kromě drůbežího
Špatný Jakub	10.51 Zpracování mléka, výroba mléčných výrobků a sýrů
Štěpánek Pavel, Ing.	10.51 Zpracování mléka, výroba mléčných výrobků a sýrů
Tschernayová Kateřina	10.51 Zprac. mléka, výr. mléč. výrobků a sýrů; 10.11 Zprac. a konzerv. masa, kromě drůbež.
ZÁRUBA M&K a.s.	10.89 Výroba ostatních potravinářských výrobků j. n.
ZEFA Volary s.r.o.	10.11 Zpracování a konzervování masa, kromě drůbežího

Zdroj: Seznam výrobců biopotravin .[online]. [cit. 2011-02-05] Dostupné z WWW:

< <http://eagri.cz/public/web/mze/zemdelstvi/ekologicke-zemdelstvi/seznamy-podnikatelu/seznam-vyrobcu-biopotravin/>>