

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Ekonomická fakulta
Katedra obchodu, cestovního ruchu a jazyků

Teze bakalářské práce

Aplikace cirkulární ekonomiky ve vybraných gastro provozovnách

Vypracovala: Jana Koutníková

Vedoucí práce: doc. Ing. Hana Doležalová, Ph.D.

České Budějovice

2023

Klíčová slova: cirkulární ekonomika, cirkulární principy, odpadový management, udržitelná gastronomie

Anotace:

Bakalářská práce se zabývá cirkulární ekonomikou, jejím propojením s udržitelným rozvojem, základními cirkulárními principy, obchodními modely a bariérami rozvoje. Představuje udržitelnou gastronomii a její zásady. Zaměřuje se konkrétně na aplikaci cirkulárních principů v pizzeriích. Základní výzkumnou metodou pro získání dat bylo dotazníkové šetření realizované na úrovni podnikatelských subjektů v České republice – pizzerií. Praktická část analyzuje úroveň aplikace cirkulárních principů v tomto segmentu gastronomických provozoven. Zaměřuje se na míru znalosti modelu cirkulární ekonomiky, nakládání s obalovými odpady a gastroodpadem a využití nevydaných jídel. Dále se zaměřuje na názor na významnost jednotlivých cirkulárních principů, úroveň aplikace v daných provozovnách a odhad dopadu cirkulárních principů na podnikání.

Úvod

V posledních letech se ve veřejném prostoru čím dál více vyskytuje pojem globální oteplování, které způsobuje nejen zvyšování teploty, ale také častější výskyt přírodních katastrof.

Jedním z řešení, jak zmírnit nebo dokonce překonat globální ekologickou krizi, je využívání ekonomického modelu cirkulární ekonomiky, který se soustředí na prodlužování životního cyklu výrobku a uzavírání materiálových toků. Považuje materiál za cenný zdroj a snaží se jej využívat co nejdéle. Není-li opětovné použití možné, materiál se vrací zpátky do přírody v té nejpřirozenější podobě a nezatěžuje tolik planetu. Dále řeší ekologický design produktů, opravování, sběr nepotřebných výrobků a recyklaci. Díky tomu se vytěží méně přírodních zdrojů a na skládkách skončí jen minimální množství odpadu.

Principy cirkulární ekonomiky lze využít ve všech odvětvích včetně gastronomie. Cirkulární gastronomické provozovny se snaží eliminovat vznik odpadu, šetřit vodou a energií a při přípravě jídla používat lokální a sezónní suroviny.

Cílem této bakalářské práce je zhodnotit úroveň aplikace principů cirkulární ekonomiky ve vybraných gastronomických provozovnách a zjistit jakou představu mají podnikatelé o dopadu cirkulárních principů na podnikání v České republice. Následně jsou navržena doporučení, jejichž realizace by zlepšila současnou situaci.

Práce je rozdělena na dvě hlavní části. První je teoretická část, která se soustředí na poznatky z odborné literatury a slouží k pochopení problematiky. Soustředí se na koncept a bariéry cirkulární ekonomiky a také na pohled Evropské unie a České republiky na dané téma. Dále se zaměřuje na gastronomické provozovny a aplikaci principů cirkulární ekonomiky v gastronomii.

Praktická část se zabývá analýzou dat získaných pomocí dotazníkového šetření na úrovni podnikatelských subjektů. Zaměřuje se především na míru znalosti konceptu cirkulární ekonomiky, jednotlivé cirkulární principy, nakládání s obalovými odpady a gastroodpadem, využití nevydaných jídel, ekologický rozvoz a dopad cirkulární ekonomiky na podnikání. Práce dále obsahuje návrhy a doporučení vedoucí k lepší aplikaci principů cirkulární ekonomiky v gastronomických provozovnách.

Přehled literatury

Cirkulární ekonomika

Model cirkulární ekonomiky je založený na uzavírání materiálových toků. Na začátku se ze surovin navrhnu produkty, které lze opětovně použít, recyklovat nebo biologicky rozložit. Poté přichází na řadu výroba a distribuce ke konečným spotřebitelům. Následuje spotřeba, sběr odpadového materiálu a jeho recyklace. Na skládkách končí jen malé procento odpadového materiálu (Sauvé et al., 2016).

Aby cirkulární ekonomika mohla fungovat a prosperovat, je potřeba brát ohled na životní prostředí a také na to, aby firmy generovaly zisk a ekonomický růst měl pozitivní trend. Ekonomický růst se však v oběhovém hospodářství neměří např. růstem HDP (zkratka pro hrubý domácí produkt), ale především zvyšováním efektivity a životní úrovně obyvatel (Jonášová, 2016).

Většina firem není přizpůsobena k přechodu na cirkulární ekonomiku. Důvodem je silné zakořenění lineárního hospodářství v podnikových strategiích, strukturách a dodavatelských řetězcích (Lacy & Rutqvist, 2015).

Cirkulární principy v udržitelné gastronomii

Obalové materiály jsou zátěží nejen pro životní prostředí, ale i pro samotné provozovny, které se musí zbavit velkého množství odpadového materiálu. Jednou z možností, jak eliminovat obaly, je objednání většího balení. Podniky také mohou použít zálohované sklo, dělat domácí limonády a nakupovat v bezobalovém obchodě nebo na farmářských trzích. Dále je možné

domluvit se s dodavateli na omezení obalového materiálu. Pokud dodavatelé na omezení nepřistoupí, bylo by dobré je změnit (Kebová & Dolejší, 2019).

Gastroodpad je označení pro biologicky rozložitelný živočišný nebo rostlinný odpad, který vznikl ze zbytků ve výrobě a v gastronomických provozovnách. Do gastroodpadu lze zahrnout i prošlé potraviny (Red Pot, 2020). Hierarchie jídla a pití byla vyvinuta britskou organizací WRAP proto, aby pomohla podnikům upřednostnit jiné využití zbytků jídla než jejich vyhození. Důraz klade na prevenci tvorby gastroodpadu. Pokud i přesto zbydou nějaké kvalitní přebytky, podniky by je mohly místo vyhození dát potravinovým bankám nebo lidem bez domova. Poslední úrovní hierarchie je likvidace gastroodpadu. Gastronomická zařízení by měla využít alternativy, které jsou šetrnější k životnímu prostředí jako např. kompostování nebo anaerobní digesce (Zero Waste Scotland, 2017).

Odpadová politika je nastavena tak, že svoz směsného odpadu je dražší než svoz tříděného. Pokud je tedy dobře nastavený odpadový management, podnik je schopný dosáhnout nižších provozních nákladů (Kebová & Dolejší, 2019).

Výdaje na energie jsou jednou z největších výdajových položek gastronomických provozoven. Podnik je může snížit např. pořízením úsporných žárovek, spotřebičů vyšší energetické třídy, pravidelnou údržbou spotřebičů nebo použitím denního světla.

Gastronomické provozovny by mohly být vybaveny renovovaným nábytkem, starším nádobím nebo vybavením z druhotných surovin. Použité produkty jsou často levnější než nové a mnohokrát mají stejnou nebo i vyšší kvalitu. Další možností, jak být šetrnější k životnímu prostředí, je opravovat rozbité věci (Kebová & Dolejší, 2019).

Cíl práce

Práce analyzuje aplikaci principů udržitelného rozvoje a cirkulární ekonomiky v podmínkách gastronomických provozoven. Průzkum je zaměřen na vybraný segment gastronomie s cílem vymezit konkrétní oblasti relativně nových přístupů, které jsou již alespoň částečně aplikovány nebo mají silný předpoklad k realizaci v blízké budoucnosti. Dále se průzkum zaměřuje na oblasti, které k jejich realizaci vyžadují ještě větší informovanost a podporu ze strany státu. Jsou stanoveny tři výzkumné otázky. První se týká úrovně aplikace jednotlivých cirkulárních principů v pizzeriích. Druhá zkoumá úroveň třídění obalových odpadů a gastroodpadu. A poslední se zaměřuje na odhad dopadu cirkulárních principů na podnikání.

Metodika

Dotazníkové šetření probíhalo na úrovni vybraných gastronomických provozoven – pizzerií – v celé České republice. Dotazníkové šetření probíhalo pomocí elektronického dotazníku, který byl vytvořen v aplikaci Formuláře Google. Obsahoval čtyřicet pět otázek rozdělených do patnácti tematických částí. Jednotlivé oblasti se zaměřovaly především na znalost cirkulární ekonomiky, aplikaci cirkulárních principů v gastronomických provozovnách, třídění obalových odpadů a gastroodpadu, nakládání s nevydaným jídlem, rozvoz jídel a na dopad cirkulární ekonomiky na podnikání. Jedna oblast otázek se soustředila i na podrobnější údaje o provozovně. V dotazníku se nacházely otevřené, polouzavřené a uzavřené otázky. U některých uzavřených otázek byla použita Likertova škála, na které měli majitelé nejčastěji vyjádřit svůj názor nebo míru využití.

Respondenti byli kontaktováni prostřednictvím elektronické pošty a sociálních sítí a požádáni o vyplnění dotazníku s tím, že mohli vyjádřit nesouhlas s neanonymním zpracováním dat. Celkem bylo osloveno 280 gastronomických provozoven. I přes opakované kontaktování se podařilo získat jen 30 odpovědí.

Získaná data byla zpracována pomocí aplikace Microsoft Excel, kde byly vytvořeny i grafy znázorňující odpovědi respondentů doplněné krátkým komentářem. Některé doplňující otázky byly pouze komentovány slovně.

Výsledky

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že 53 % respondentů nemělo před vyplňováním dotazníku žádné povědomí o konceptu cirkulární ekonomiky a dalších 43 % označilo svoji znalost za průměrnou až podprůměrnou.

Všechny pizzerie nabízí svým zákazníkům rozvoz jídel. 77 % provozoven si rozvoz zajišťuje samo a všechny využívají automobil. 60 % využívá služeb rozvážkových společností.

Podnikatelé (67 %) si myslí, že aplikace cirkulárních principů je v České republice horší než v ostatních státech Evropské unie. Jen jeden (3 %) se domnívá, že je aplikace v ČR spíše lepší a 23 % nedokáže posoudit danou situaci.

Dotazník se také zaměřoval na způsob nakládání s nevydaným jídlem a nepoužitými surovinami. provozovny ve většině případů uvedené doporučené způsoby nevyužívají. 23 % provozoven (absolutně 7) daruje neprodaná jídla svým zaměstnancům. Po 7 % získaly odpovědi zaměřené na prodej zbylých jídel svým zaměstnancům a prodej pomocí aplikací, které umožňují ostatním zákazníkům koupit zlevněných jídel. 10 % daruje nevyužité potraviny neziskovým organizacím, pouze jedna pizzeria (3 %) daruje neprodaná jídla neziskovým organizacím.

Další otázka se zaměřovala na bariéry cirkulární ekonomiky. Z dotazníku vyplynulo, že nejsilnější jsou tržní bariéry, které uvedlo 50 % provozoven (absolutně 15) a technologické bariéry také 50 %. Naopak nejslabšími bariérami jsou regulatorní (37 %) a kulturní (také 37 %).

Vyhodnocení výzkumných otázek

Výzkumná otázka 1: Jaká je úroveň aplikace principů cirkulární ekonomiky u analyzovaných gastronomických provozoven?

Z dotazníku vyplynulo, že pro podnikatele je nadprůměrně důležité nakupování spotřebičů vyšší energetické třídy (90 %) a používání úsporných žárovek (87 %). Naopak podprůměrně důležité je používání bioproduktů (93 %) a fairtradových a jiných podobně udržitelných produktů (84 %).

Dotazník dále obsahoval otázky zaměřené přímo na některé cirkulární principy. Vyplynulo z nich, že průměrné zastoupení sezónních produktů v nakupovaných surovinách je u 93 % pizzerií do 20 %. Průměrné zastoupení lokálních produktů v nakupovaných surovinách je o něco rozmanitější. 3 % analyzovaných provozoven odebírají průměrně 21–40 % lokálních produktů. Jedna pizzeria (3 %) nakupuje průměrně 61–80 % a jedna dokonce více než 80 %. Průměrné zastoupení bioproduktů v nakupovaných surovinách je u 93 % provozoven do 10 %. Dvě pizzerie odebírají průměrně 11–20 % bioproduktů. Všechny analyzované provozovny odebírají průměrně do 10 % fairtradových a jiných podobně udržitelných produktů.

13 % pizzerií nenakupuje suroviny v recyklovaných / recyklovatelných obalech a 57 % nakupuje jen minimální množství takto balených surovin. Pouze 10 % analyzovaných provozoven odebírá významné množství surovin v recyklovaných / recyklovatelných obalech. 90 % stravovacích zařízení prodává jídlo nebo nápoje v recyklovaných / recyklovatelných obalech. Nejčastěji zmiňované byly papírové pizza krabice (66 %) a plastové boxy na jídlo (37 %), dále kovové obaly na nápoje (23 %) a PET lahve (17 %).

Ekologické prostředky na úklid zatím nikdo z respondentů nepoužívá. Ekologické houbičky na nádobí využívají dvě provozovny (7 %). Používání sponžů vody a kvalitní myčky je o něco více rozšířené. Využívá je sedm provozoven (23 %).

Šetření energií je pro analyzované provozovny důležitější než šetření vodou, a proto 80 % z nich používá spotřebiče vyšší energetické třídy a všechny pizzerie využívají úsporné žárovky. Energii z obnovitelných zdrojů zatím nikdo aktivně nevyužívá, ale jedna provozovna (3 %) se připravuje k přechodu na tento typ energie.

Výzkumná otázka 2: Jaká je úroveň třídění obalových odpadů a gastroodpadu u analyzovaných gastronomických provozoven?

Většina analyzovaných gastronomických provozoven třídí obalové odpady správně. Výjimkou jsou bioplasty, které by se v České republice měly vyhazovat do směsného odpadu. Důvodem je nemožnost jejich recyklace. Provozovny, které označily jiný způsob nakládání, uvedly, že dané položky neprodukují. U každé položky mohli podnikatelé zvolit více odpovědí.

Nakládání s gastroodpadem je na mnohem horší úrovni. Gastroodpad třídí průměrně jen 36 % pizzerií, zbytek vyhazují gastroodpad do směsného odpadu. Pouze dvě provozovny (7 %) využívají kompost. Kompostují kávovou sedlinu, čajové sáčky a lístky, zbytky surovin rostlinného původu a prošlé potraviny taktéž rostlinného původu. Provozovny, které označily jiný způsob nakládání s gastroodpadem, se bohužel nevyjádřily, jak s ním nakládají. Lze předpokládat, že využívají gastroodpad jako krmivo pro hospodářská zvířata.

Výzkumná otázka 3: Jaký dopad na podnikání má aplikace cirkulárních principů?

Na tuto výzkumnou otázku nám odpoví dvě otázky z dotazníkového šetření. První se týká ztížení podmínek podnikání. 67 % respondentů si myslí, že aplikace principů cirkulární ekonomiky zkomplikuje podmínky podnikání v gastronomii.

Další otázka (tabulka č. 1) se zaměřila na to, jaký vliv má podle respondentů zavedení cirkulárních principů na přilákání nových zákazníků, zvýšení kvality nabízených služeb, snížení provozních nákladů, dlouhodobou prosperitu podniku a zvýšení motivace zaměstnanců a konkurenceschopnosti. Respondenti vyjadřovali míru souhlasu či nesouhlasu na škále 1–5, kde hodnota 1 představovala „zcela souhlasím“ a hodnota 5 „zcela nesouhlasím“ s následujícími výroky. Jejich odpovědi jsou znázorněny v tabulce č. 5. Průměrná hodnota byla u každé položky vypočítána jako aritmetický průměr hodnot.

Tabulka 1: Vliv cirkulárních principů na následující oblasti

	1	2	3	4	5	Průměrná hodnota
Zvýšení konkurenceschopnosti	7 %	10 %	43 %	17 %	23 %	3,4
Dlouhodobá prosperita podniku	7 %	13 %	40 %	10 %	30 %	3,43
Snížení provozních nákladů	7 %	13 %	33 %	20 %	27 %	3,47
Přilákání nových zákazníků	3 %	13 %	33 %	17 %	33 %	3,63
Zvýšení kvality nabízených služeb	3 %	10 %	33 %	13 %	40 %	3,77
Zvýšení motivace zaměstnanců	3 %	7 %	37 %	7 %	47 %	4,2

Zdroj: Vlastní zpracování

Doporučení

Analyzovaná stravovací zařízení by měla více nakupovat suroviny ve vratných obalech. V současné době odebírají významné množství takto balených surovin pouze tři provozovny.

Podnikatelé by se měli domluvit s dodavateli na zpětném odběru, anebo si najít takového dodavatele, který ho umožní.

I když mnoho pizzerií prodává jídlo nebo nápoje s sebou v recyklovaných / recyklovatelných obalech, pořád je co zlepšovat. Mnohem více pizzerií by mohlo využívat pizza krabice z recyklovaného papíru nebo nových udržitelných materiálů např. obaly z cukrové třtiny.

Pizzy jsou prodávány v papírových krabicích, které se často od produktu znečistí. Poté je nelze recyklovat a musejí se vyhodit do směsného odpadu. Provozovny by proto měly využívat dřevěný, zcela rozložitelný distanční stojánek, který zabrání pizze, aby se přilepila na víko krabice. K rozvozu jídla by mohly využívat ekologičtější způsoby dopravy např. elektromobil, elektrokolo, elektrokoloběžku, kolo nebo koloběžku.

Provozovny by se měly zaměřit na používání ekologických čistících přípravků a rozložitelných houbiček na nádobí. Dále na používání spořičů a kvalitní myčky pro úsporu vody. Poté by se měly soustředit i na úsporu energie. Mohly by využívat spotřebiče vysoké energetické třídy. V České republice lze od velkých dodavatelů odebírat energii z obnovitelných zdrojů. Zatím ji ale nevyužívá ani jedna z analyzovaných gastronomických provozoven. Proto by bylo dobré, kdyby pizzerie využívaly alespoň z části obnovitelné zdroje energie.

Pizzerie by si měly nastavit odpadový management tak, aby se všemi druhy obalového odpadu i gastroodpadu nakládaly správným způsobem. Také by mohly více kompostovat a využívat zpětný odběr např. vratných skleněných obalů. Měly by se více starat o to, co se s odpadem po jeho vyhození děje.

Více pozornosti se měly věnovat také lepšímu způsobu nakládání s nevydaným jídlem. Provozovny by ho mohly nabízet přes aplikace umožňující prodat zlevněné pokrmy před dobou expirace nebo ho darovat neziskovým organizacím starajícím se o sociálně slabé spoluobčany.

Závěr

Cirkulární ekonomika a její principy jsou součástí udržitelného rozvoje. Zpomalují využívání přírodních zdrojů a snižují množství ročních emisí skleníkových plynů. Proto je důležité zavádět cirkulární ekonomiku do všech odvětví včetně gastronomie. V Evropské unii je aplikace cirkulárních principů na nižší střední úrovni. Česká republika je na tom o něco hůře, i když si při zavádění inovací recyklace vede poměrně úspěšně.

V České republice zatím není udržitelná gastronomie tak rozšířená. Nejvíce nakloněné k zavádění cirkulárních principů jsou kavárny. Zato pizzerie jsou spojené spíše s rychlým občerstvením a prodejem jídla s sebou, proto je zavádění některých cirkulárních principů obtížnější. Využívání čerstvých surovin potřebných k přípravě pizzy není v českém prostředí vždy snadné. Dalším problémem je prodej jídla s sebou, který je spojený s velkým množstvím odpadů. Znečištění pizza krabic od produktu totiž znemožňuje jejich recyklaci.

Udržitelné pizzerie mají používat lokální suroviny, zamezit plýtvání potravinami, snížit spotřebu vody, omezit plastový odpad, správně nakládat s odpadem a zaujmout proaktivní přístup k aplikaci cirkulárních principů.

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že 86 % respondentů nemá tušení, co si pod pojmem cirkulární ekonomika představit. 80 % používá pro úsporu energie spotřebiče vyšší energetické třídy a jedna provozovna (3 %) se připravuje odebírat energii z obnovitelných zdrojů. Mezi nejdůležitější již aplikované cirkulární principy se řadí, kromě spotřebičů vyšší energetické třídy, také používání úsporných žárovek a opravování rozbitého vybavení. S obalovým odpadem nakládá většina respondentů správným způsobem. U gastroodpadu to tak optimistické není. Průměrně 44 % provozoven ho vyhazuje do směsného odpadu. 67 % respondentů vnímá aplikaci cirkulárních principů v gastronomii jako ztížení podnikatelských podmínek. Mnoho z nich si nedokáže představit tento model v podmínkách, jaké mají malé podniky v České republice.

Nakonec byla navržena doporučení vedoucí ke zlepšení aplikace principů cirkulární ekonomiky. Jedním takovým doporučením je využívání pizza krabic z recyklovaného papíru nebo z cukrové třtiny. Dále by pizzerie měly využívat dřevěný distanční stojánek, který zabrání znečištění krabice. Také by si měly správně nastavit odpadový management a více využívat zpětný odběr a kompostování. Důležité je také zvyšovat povědomí gastronomických provozoven o cirkulární ekonomice a důvěru v její pozitivní dopad na podnikání, což je jeden ze základních předpokladů pro aplikaci v praxi, protože zatím nejsou provozovatelé pizzerií této oblasti dostatečně nakloněni. Zvyšováním povědomí o cirkulární ekonomice by se měl zabývat hlavně majitel pizzerie ve spolupráci s vedoucím provozovny a ostatními zaměstnanci.

Seznam literatury použité v tezích¹

Jonášová, S. (2016). *Základní principy cirkulární ekonomiky*. Načteno z: <https://incien.org/zakladni-principy-cirkularni-ekonomiky/>

Kebová, B. & Dolejší, D. (2019). *Cirkulární kavárny? Příručka cirkulární ekonomiky v gastro provozu*. Praha: Institut Cirkulární Ekonomiky.

Lacy, P. & Rutqvist, J. (2015). *Waste to Wealth: The Circular Economy Advantage*. Camden: Palgrave Macmillan.

Red Pot. (2020). *Tisková zpráva: Kolik jídla se vyhodí v jídelnách a restauracích rychlého občerstvení a jak lze plýtvání redukovat*. Načteno z: <https://redpot.strast.cz/cs/vystupy/tiskova-zprava-kolik-jidla-se-vyhodi-v-jidelnach-a-restauracich>

Sauvé, S., Bernard, S., & Sloan, P. (2016). Environmental sciences, sustainable development and circular economy: Alternative concepts for trans-disciplinary research. *Environmental Development*, (17), 48-56. Načteno z: <https://doi.org/10.1016/j.envdev.2015.09.002>

Zero Waste Scotland. (2017). *Surplus food redistribution guide*. Načteno z: <https://cdn.zerowastescotland.org.uk/managed-downloads/mf-sr0z9tcl-1678808662d>

¹ Plný seznam použité literatury je uveden v textu bakalářské práce

Další bibliografické údaje

Type of thesis: bachelor

Author: Jana KOUTNÍKOVÁ

Academic Year: 2022/2023

Department: Department of Trade, Tourism and Languages, Faculty of Economics, University of South Bohemia in Ceske Budejovice, Czech Republic

Thesis supervisor: doc. Ing. Hana Doležalová, PhD.

Number of pages: 77

Language of thesis: CZ

Title of Thesis: Applications of the Circular Economy in the Selected Gastronomic Establishments

Annotation: The bachelor thesis deal with the circular economy, its connection with sustainable development, basic circular principles, business models and barriers of circular economy. It represents sustainable gastronomy and its principles. It focuses specifically on the application of circular principles in pizzerias. The research method for obtaining data was a questionnaire survey at the level of business entities in the Czech Republic. The practical part analyses the level of the application of circular principles in this segment of gastronomic establishments. It focuses on the level of knowledge on the circular economy model, the management of packaging waste and gastro-waste, and the use of unused meals. It also focuses on an opinion on the importance of individual circular principles, the level of application in gastronomic establishments and an estimate of the impact of circular principles on business.

Keywords: circular economy, circular principles, waste management, sustainable gastronomy

Přílohy volně vložené: 0

Přílohy vázané v práci: 4