

Univerzita Karlova v Praze

Fakulta humanitních studií

Studium humanitní vzdělanosti



Aspekty fungování veganské kavárny na malém městě

Bakalářská práce

Autor práce: Kamila Mrnková

Vedoucí práce: Mgr. et Mgr. Arnošt Novák, Ph.D.

Praha 2019

Čestné prohlášení

*Prohlašuji, že bakalářskou práci na téma
„Aspekty fungování veganské kavárny na malém městě“
jsem vypracovala samostatně a veškerou použitou
literaturu a další prameny jsem řádně označila a uvedla
v přiloženém seznamu.*

V Praze dne 5. května 2019

Podpis

Obsah

| | |
|---|----|
| Úvod | 1 |
| Volba tématu | 1 |
| Struktura práce | 2 |
| Metodologie | 4 |
| 1. Kavárna materiální | 5 |
| 1.1 Malé město | 5 |
| 1.2 Otevírací doba | 6 |
| 1.3 Přípravné práce | 7 |
| 1.3.1 Petiční aktivismus | 7 |
| 1.3.2 Začátek pracovního dne | 9 |
| 1.4 Prostor | 10 |
| 1.4.1 Hlavní místnost | 10 |
| 1.4.2 Prostírací servis | 11 |
| 1.4.3 Multifunkční interiér | 12 |
| 1.4.4 Pohlcení terénem | 12 |
| 1.4.5 Evidence tržeb | 13 |
| 1.4.6 Dezerty | 13 |
| 1.4.7 Prodej náramků | 15 |
| 1.5 Lokálnost | 15 |
| 2. Kavárna poskytující potravu a nápoje | 16 |
| 2.1 Kuchyně | 16 |

| | |
|---|----|
| 2.1.1 Odlišný životní styl | 17 |
| 2.1.2 Obědy | 18 |
| 2.1.3 Zero waste | 18 |
| 2.2 Motivy k návštěvě | 19 |
| 2.3 Náhražky masa | 20 |
| 2.4 Jídelní lístek..... | 21 |
| 2.4.1 Výběr jídel..... | 21 |
| 2.4.2 Náklady na stravu..... | 22 |
| 2.4.3 Srovnání ceny..... | 23 |
| 2.4.4 Shrnutí komparace..... | 24 |
| 3. Kavárna filozofující..... | 24 |
| 3.1 Aktivity..... | 24 |
| 3.1.1 Science café | 25 |
| 3.1.2 Promítání KineDok | 26 |
| 3.1.3 Výstavy..... | 27 |
| 3.2 Komunitní místo..... | 28 |
| 3.2.1 Kavářenské počátky | 28 |
| 3.3 Kavárna jakožto sociální prostor | 29 |
| 3.4 Důvody lidí k veganskému/vegetariánskému způsobu stravování | 31 |
| 3.4.1 Vlastní přesvědčení | 31 |
| 3.4.2 Náboženské důvody | 32 |

| | |
|--|----|
| 3.4.3 Ekologické dopady | 33 |
| 3.4.4 Alternativní způsoby stravování v ČR | 33 |
| 3.5 Vegetariánství..... | 34 |
| 3.6 Méně obvyklé způsoby životních stylů | 34 |
| 3.6.1 Intolerance laktózy | 35 |
| 3.6.2 Bezlepková dieta | 35 |
| 3.7 Kurzy vaření a besedy zdravého stravování..... | 36 |
| 3.8 Ekologie | 37 |
| 3.9 Doplnkové zboží | 39 |
| 4. Kavárna lidská..... | 40 |
| 4.1 Zaměstnanci | 40 |
| 4.2 Návštěvníci..... | 43 |
| 4.3 Podnik otevřený všem | 44 |
| 4.4 Majitelka..... | 46 |
| Závěr..... | 47 |
| Litertura | 51 |
| Elektronické zdroje | 53 |

Seznam obrázků

| | |
|--|----|
| Obrázek 1 - Vchodové dveře..... | 7 |
| Obrázek 2 - Vývěšná plocha petic | 8 |
| Obrázek 3 - Hlavní místnost Kavárny..... | 11 |
| Obrázek 4 - Pracovní plocha kuchyně..... | 18 |
| Obrázek 5 - Příklad týdenního menu..... | 19 |
| Obrázek 6 - Promítání dokumentárního filmu | 26 |
| Obrázek 7 - Beseda: Jak jíst na jaře | 36 |
| Obrázek 8 - Příprava jídla na kurzu vaření..... | 36 |
| Obrázek 9 - Police s nabízenými produkty | 39 |

Seznam tabulek

| | |
|---|----|
| Tabulka 1 - Služby poskytované v Kavárně..... | 23 |
|---|----|

Úvod

Volba tématu

Dnešní doba dospěla do fáze, kdy má člověk na výběr z prakticky neomezených možností všeho. Nejspíš přesně díky tomu, že nás obklopuje tato všudypřítomná přemíra, ať už jdeme kamkoliv, se stále více lidí začíná zamýšlet nad tím, jakým způsobem žije, to znamená, jak se stravuje, s kým se stýká, jak tráví svůj volný čas, zda ho aktuální zaměstnání činí šťastným, jestli o sebe pečuje ať už vnitřně, nebo zvenčí a tak podobně. Věci dříve tak samozřejmě se nyní stávají trendem a zájem mas o zdravý životní styl neustále roste. Značnou popularitu během posledních několika let, jak v negativním, tak v pozitivním smyslu, získalo zejména téma jídlo. A právě alternativní způsoby stravování, tedy především vegetariánství a veganství, budou hlavním pozadím mé práce, společně s poměrně skrytými sociálními aspekty, které provázejí stravování se ve veřejném prostoru.

Slovo „skryté“ jsem uvedla zcela záměrně, protože k čemu na první pohled slouží kavárna, restaurace či jakékoli jiné stravovací zařízení? První nasnadě se nabízí odpověď: „Samozřejmě k tomu, aby se tam člověk najedl“. A i já jsem na počátku svého výzkumu byla o této primární funkci přesvědčena, a právě s tímto přesvědčením jsem vstoupila do terénu, kde jsem měla v úmyslu zkoumat otázky jako: Jak je možné, že vesměs veganský podnik už dlouhodobě funguje jinde než v Praze? Jaké jsou motivace lidí k tomu sem chodit? Je veganský/vegetariánský životní styl nákladnější než mainstreamové stravování? Avšak po několika měsících pravidelného docházení do mnou zvolené malé kavárny v nevelkém městě mi došlo, že jsem si celou tu dobu pohrávala v hlavě se špatným výzkumným problémem. A tak se během jednoho odpoledne začal celý dosavadní výzkum ubírat zcela jiným směrem, a sice jsem svůj výzkumný problém přeformulovala na takový, že primární, povrchní funkcí kavárny sice může být poskytování jídla, avšak může kavárna jako místo sloužit jako sociální prostor, ve kterém se odehrávají nejrozmanitější interakce a konají se události, na jaké bychom ve standartním stravovacím zařízení narazili jen velmi těžko? Mým původním výzkumným problémem tedy bylo, jakým způsobem funguje veganská kavárna na malém městě, avšak tento problém nikoli nahradil, nýbrž doplnil po čase ještě další a sice, za jakým důvodem chodí lidé do veganského alternativního podniku, když ne za veganským jídlem? A tedy vzhledem k úpravě výzkumného problému se v této práci nebudu opírat o zdroje informací pramenící z antropologické subdisciplíny nazývané Antropologie jídla,

protože se mnohem více než jídlem samotným budu zabírat sociálními interakcemi, myšlenkovými směry a událostmi, které se v kavárně odehrávají. Potraviny jako takové mi poslouží pouze jako pozadí, díky němuž bylo oněm interakcím umožněno se odehrávat. Jelikož jsou veganství i vegetariánství v současnosti tak velkými fenomény, že se jimi zabíralo už nesčetné množství autorů v ještě větším množství prací, nerada bych v té své zabředla do pouhého zkoumání, co tyto fenomény znamenají a proč je lidé praktikují, i když i to samozřejmě nemohu jen tak opomenout, zaměřím se tedy zejména na sociální funkci kavárny na malém městě.

Při vybírání tématu pro svou bakalářskou práci jsem nebloudila příliš dlouho. Studuji humanitní vědy, takže mi přišlo samozřejmé volit námět explicitně spojený s člověkem. Tuto podmínku tedy otázka stravovacích návyků splňuje na výbornou. Mým přáním dále bylo věnovat se tématu, které souvisí se zdravým životním stylem, ekologií, ochraně zvířat, či nekonvenčními způsoby stravování, čímž dostávala moje představa stále jasnější obrysy. Následně mě přepadla jako blesk z čistého nebe myšlenka možnosti, že bych svůj výzkum mohla uskutečnit právě již ve zmíněné kavárně, do níž jsem již nějakou dobu chodila, protože je to jedno z mála míst v okolí mého bydliště zaměřených na nemainstreamový životní styl, což mi bylo jakožto zákazníkovi sympatické. A jelikož mě již v tu dobu znala většina personálu i sama Majitelka, dostala jsem od ní svolení sem docházet už nejen jako host, ale především jako výzkumník. A tímto směrem jsem se tedy začala ubírat. Pokud bych měla zpětně podrobit reflexi sama sebe, musela bych uznat, že zpočátku za celým výzkumem stál prostý zájem a sympatie k „animal-friendly“ tématice, nicméně v průběhu bádání mě názory všech mých informantů a také informace ze všech materiálů, které jsem si k práci nastudovala, pohltily natolik, že jsem alternativnímu stravování, myšlence udržitelného rozvoje a podobně úplně propadla. Dokonce i mí blízcí si o mě začali dělat starost, protože se jim zdálo podezřelé, že jsem poměrně radikálně pozměnila svou životosprávu a najednou se začala zabývat věcmi, kterým jsem doposud nevěnovala pozornost.

Struktura práce

Práci jsem se rozhodla strukturovat ne zcela standartním způsobem, tedy nebude se skládat z teoretické části a následného praktického výzkumu. Namísto toho mé výzkumné poznatky povedou celou strukturu napříč prací, do níž budu vplétat pramínky teoretických východisek, od kterých jsem se po celou dobu odrážela. Prvním důvodem, proč jsem se takto rozhodla je povaha samotného výzkumu. Každý etnografický výzkum je svébytný příběh, který si

nezaslouží být osekáván. Mnohdy pak jeho jednotlivé jemné linie ztrácejí návaznost a svého společného jmenovatele. Tím druhým pak je, alespoň doufám, lepší čtivost, pochopení a zapamatovatelnost textu díky vzájemné provázanosti klíčových teoretických konceptů s empirickou praxí, kterou se podle nich budu snažit interpretovat.

Po vkročení do mnou zvoleného tématu následovala rešerše podobně zaměřených prací, které bych mohla využít při psaní svého výzkumu. Takovými pracemi bylo například dílo *Aktivismus za práva zvířat jako součást identity* (Zelenková, 2009), *Postoje a motivy k veganské stravě* (Polenová, 2018) nebo *Založení veganské restaurace* (Holečková, 2013). Nejvíce mě ale inspirovala diplomová práce M. Mikovcové, *Etnografie veganské restaurace* (Mikovcová, 2016), na jejímž základě jsem se rozhodla pro udání alespoň přibližného řádu práce a navázat na její koncept čtyř realit restaurace, pouze s obměnou jejího výrazu „restaurace“, za „kavárna“. Protože v případě výzkumu Mikovcové se skutečně jednalo o veganskou restauraci, avšak v případě mém je na místě drobná úprava, aby všechna označení lépe seděla. Těmito realitami tedy jsou:

Kavárna filozofující. I přesto, že veganství a vegetariánství jsou hlavním podpěrným systémem kavárny a je na nich postaveno celé její fungování, nejsou však jediným důvodem, jež podněcuje zákazníky k návštěvě tohoto místa. Budu se tedy věnovat jak vymezením samotných pojmů, tak také motivům jejich návštěvníků i zaměstnanců takto nekonvenčně žít. Setkáme se zde ale s ještě méně konvenčními způsoby stravování, tendencemi k ekologickému smýšlení, zároveň však také s nespočtem aktivit, které se stravováním nemají téměř nic k dočinění. Ty následně také podrobím svému zkoumání.

Kavárna materiální. V této části se pokusím rozebrat, jak funguje taková kavárna, zejména pokud není situována v hlavním, či alespoň velkém městě. Popíšu, jak vypadá její prostor a především, proč vypadá právě takto. Tato kapitola bude naplněna hlavně onou primární funkcí kavárny, tedy proč se její majitelka rozhodla ji koncipovat jako veganskou/vegetariánskou a jaké jsou její vize ve vedení tohoto podniku do budoucna. Rozeberu, co si samotní hosté slibují od návštěvy místa, prezentujícího se svou nekomerčností, a ne zcela typickou nabídkou zejména jídla.

Kavárna poskytující potravu a nápoje. Dále se zaměřím na materiální stránku toho, čím se alternativní způsoby stravování odlišují od mainstreamových, což propojím s analýzou a komparací jídelního lístku. V neposlední řadě se pokusím načrtnout, jak kavárna bojuje s

aktuální konkurencí jiných podniků ve městě a jak by teoreticky mohla obstát, pokud bychom ji srovnávali s jinými podobně zacílenými zařízeními.

Kavárna lidská. Jelikož duši a atmosféru každého místa tvoří lidé, zaměřím se zde jen krátce na samotný personál, stálé hosty, kteří sem docházejí pravidelně, ale také na majitelku, bez níž by kavárna nemohla vzniknout, fungovat a já bych ji nyní nemohla podrobovat své pozornosti.

Metodologie

Má práce je zcela typickou etnografií, tedy výzkumem, při němž badatel tráví hodiny a hodiny ve svém výzkumném terénu, kde se snaží pochopit jeho fungování, vztahy mezi aktéry, jejich emickou perspektivu, tedy to, jak své chování chápou právě oni sami, důležitost jednotlivých interakcí a podobně. Pro získávání dat a informací po celou dobu tedy využívám kvalitativní výzkumné metody, přičemž právě v kvalitativním výzkumu mnou zvolený vzorek lidí, které hodlám zkoumat, tedy Majitelku, zaměstnance a hosty Kavárny, nezastupuje celkovou populaci, nýbrž danou problematiku (Disman, 2000). Výzkum jsem prováděla od září roku 2018 do dubna roku 2019, to znamená zhruba osm měsíců, během kterých bylo mou nejdůležitější výzkumnou metodou zúčastněné pozorování, při němž jsem do Kavárny pravidelně s výjimkami každý týden docházela, častěji jako host, občas ale také jako člen zaměstnaneckého týmu Kavárny, především pokud bylo třeba vypomoci během dní, kdy se konala jedna z akcí. Pozorovala jsem vždy otevřeně, tedy zaměstnanci i hosté si byli vědomi mých intencí (Hendl, 2005). Zúčastněnému pozorování pak sekundovaly o nic méně důležité rozhovory, jichž jsem využívala pro lepší porozumění daným situacím a kompletaci všech informací. Interview jsem prováděla jednak neformální (nepřipravené, spontánní, pro pochopení určitého jevu v konkrétní okamžik) a polostrukturované (předem připravené otázky a tematické okruhy, na které lze v průběhu rozhovoru reagovat, měnit je, přizpůsobovat respondentovi, sobě i situaci). Neformální rozhovory se mi z důvodu jejich nepředpokládání nepodařilo zaznamenat jinak než do terénních poznámek, které jsem si vedla v průběhu každého pozorování, avšak ty polostrukturované jsem si nahrávala na záznamové zařízení a následně je podrobovala komentované transkripci. To vše pro jejich úplnost a přesnost získaných informací na jejichž základě jsem poté přistupovala k interpretaci všech dat z neutrální badatelské pozice, přičemž: „*Umění interpretace v kvalitativním výzkumu se rovná umění přečíst data nějakým novým, pozoruhodným, přesvědčivým a sociologicky (psychologicky, pedagogicky, antropologicky...) relevantním*

způsobem“ (Konopásek, 1997. Za dobu svého výzkumu jsem tedy provedla nepočítaně neformálních a 9 polostrukturovaných rozhovorů jednak s Majitelkou Kavárny, dále se zaměstnanci, s hosty i účastníky nejrůznějších akcí, před jejichž začátkem jsem se vždy ujist'ovala, zda respondenti s nahrávaným rozhovorem souhlasí, případně, že od něho mohou kdykoli odstoupit. Během výzkumu se mi samozřejmě podařilo pořídit také fotografický materiál, jehož autorem jsem tedy výhradně já a jehož útržky je možné v této práci pro lepší názornost vidět, avšak pro zachování přislíbené anonymity místa i lidí nebudu jeho obsah specifikovat blíže.

1. Kavárna materiální

Na začátek své práce jsem se rozhodla začít s materiální stránkou Kavárny, neboť považuji za důležité, čtenářům nejprve vytvořit vizuální, ale i geografický a myšlenkový obraz o tomto místě, který by si poté mohli opakovaně promítat kdykoli bude potřeba, při každé následující kapitole. Tento obraz však záměrně nebude úplný, vzhledem k anonymitě místa, kterou jsem přislíbila ponechat, když jsem byla žádat Majitelku o povolení zkoumat její výtvar, místo, které vybudovala. Zcela záměrně budu po celou dobu používat pro jeho označení pouze pojmenování Kavárna, jelikož není možné odtajnit pravé jméno podniku, zároveň je to označení naprosto přesné, a navíc tvoří část skutečného názvu, který v realitě Kavárna nese. Také pro všechny zaměstnance, Majitelku i hosty budu používat změněná jména tak, aby nedošlo k řádnému odtajnění, ale zároveň, aby bylo možné bez ostychu zachycovat veškeré detaily jejich výpovědí.

1.1 Malé město

V současné době je podle Zákona č. 128/2000 Sb. o Obcích za město považovaná obec, která má alespoň 3000 stálých obyvatel a její existenci schválí předseda Poslanecké sněmovny po vyjádření vlády. Ve městě, kde se nachází právě Kavárna, žije dle sčítání občanů z roku 2016 zhruba 5500 obyvatel, tedy spadá do kategorie malého města. S veganskými podniky se setkáváme ve značné převaze především ve velkých městech a zejména ve městě hlavním. Touto prací bych ale chtěla alespoň zproblematizovat mýtus o tom, že v menších obcích se alternativně laděným podnikům nemůže dobře dařit. Dále mi přijde vhodné zmínit, že Kavárna je situována v obci, spadající do katastru středočeského kraje, konkrétněji rakovnického okresu asi 45 km vzdušnou čarou od Prahy. Bližší specifikaci bych se však ráda vyhnula, kvůli zachování slíbené anonymity. Ta však ale zřejmě nikdy nelze dodržet

zcela a domnívám se, že pokud by někdo náhodně toto místo navštívil, bude schopen ho díky jeho specifčnosti, mému popisu, nebo přiložených fotografií, celkem jednoduše rozpoznat, už jen proto, že veganskými restauracemi se města zrovna nehemží. I když na stranu druhou, jejich popularita rok od roku stoupá a třeba se za několik desítek let dočkáme dokonce jejich převahy nad restauracemi konvenčními.

Byť budu v celé práci psát o kavárně, měla bych nejprve upřesnit vymezení tohoto pojmu. Mohlo by se zdát, že kavárna je pouze místo, kam lidé chodí posedět k šálku horkého nápoje, případně si objednájí zákusek. Tato představa ale pro poměry Kavárny neplatí, i když se veřejně sama propaguje jakožto kavárnu a samozřejmě nabízí pestrý sortiment kávy, čajů i mnohého jiného, k její běžné praxi zde ale patří striktně veganská kuchyně fungující od pondělí do pátku v době oběda a zároveň také prodej, v převážné většině, skladovatelných biopotravin, přičemž biopotravinou rozumíme: *„produkt vyprodukovaný v souladu s požadavky platné legislativy pro ekologickou produkci, musí být vyráběn pouze z co možná nejvyšší kvality surovin, bez nepřirodních konzervantů, barviv či dochucovadel“* (Eagri.cz).

1.2 Otevírací doba

Oficiální otevírací doba Kavárny je stanovena na pondělí až čtvrtek od 10 do 20 hodin, v pátek od 10 do 22 hodin, v sobotu od 14 do 22 hodin a v neděli od 14 do 19 hodin, přičemž přípravy jak v kuchyni, tak i ve všech ostatních prostorách začínají vždy hodinu před otevřením. Je nutné také podotknout, že Majitelka respektuje veškeré oficiální státní svátky, proto je v tyto dny Kavárna vždy zavřená. Její respekt je ale zaměřen pouze na stranu hostů Kavárny, kteří si na kávu a občerstvení budou muset počkat až na pracovní den. Zaměstnanci na druhou stranu během všech svátků volno nemají. Zhruba třikrát do roka Majitelka sezve všechny zaměstnance ke společnému generálnímu úklidu tak, jak se za běžného provozu nestihne, zároveň se provede velká inventura zboží, i když samozřejmě drobnější inventury probíhají v průběhu celého roku také. Tento úklid je pro zaměstnance povinností, avšak pokud by některý z nich měl touto dobou dovolenou, pracovní volno, nebo se ze závažných důvodů nemohl dostavit, nebude nijak postihován. Majitelka se veškeré problémy i neshody snaží řešit přátelskou formou a na zaměstnance nevytváří nátlak. Možná právě to je důvodem, proč je jako autorita Kavárny tak oblíbená a žádný z pracovníků ji neodbyde, ale naopak jí rádi vycházejí vstříc.

1.3 Přípravné práce

1.3.1 Petiční aktivismus

Kavárnu chystají zároveň vždy minimálně dva lidé najednou. Servírka, která má daný den službu přichází jako první hodinu před otevřením a odemyká hlavní prosklené vchodové dveře zasazené v sytě červeném dřevěném rámu, nacházející se přímo na rušné ulici, kde právě dům Kavárny díky jeho zářivě modré barvě rozhodně nelze oproti ostatním monotónně laděným stavbám jen tak lehce přehlédnout. Vchodové dveře jsou hustě polepeny nejrůznějšími plakáty, pozvánkami na akce, jež se v nejbližší době budou v zde, či v okolí konat a nálepkami, mezi nimiž můžeme vidět otevírací dobu, informaci o wi-fi připojení zdarma, umožněný vstup zvířatům, nebo také růžové logo organizace Hate free zóna, mezi jejímiž členy se Kavárna hrdě nachází. Hate free komunita se sama definuje jako: *„Iniciativa lidí, kteří usilují o život bez násilí a nenávisti. Přestože jsme si vědomi složitosti vzájemného soužití, respektu a tolerance, jsme přesvědčeni o existenci rozumných, kreativních a inovativních cest, jak je zlepšit. Život ve strachu a nenávisti nic pozitivního nepřináší. HateFree Culture vám nabízí možnost nahlížet na věci z různých úhlů pohledu, hledat řešení s ostatními, a především tvořit a sdílet to, na čem záleží“* (Hatefree.cz). Tedy už při prvním nezbytném kontaktu, čímž je průchod dovnitř, nás mohou napadat myšlenky o tom, že tohle nebude obyčejná kavárna, nýbrž kavárna s vlastními myšlenkami a poselstvím. Dveře tedy mohou sloužit také i jako jakási nástěnka nebo upomínková tabule, která si získává pozornost téměř všech hostů, kteří se u nich nejprve zastaví a řádně si je prohlédnou, než jimi projdou dovnitř. Správu toho, jak budou dveře vypadat má na starosti Majitelka, která také rozhoduje o tom, co na nich bude vylepeno, aby se například nestalo, že namísto upozornění na nadcházející promítání filmu, zde bude vylepen politický propagační volební plakát, protože je poměrně běžnou praxí, že pokud některý z návštěvníků aktivně organizuje nějaký svůj projekt, či akci, se souhlasem právě Majitelky může využít buď dveře, nebo nástěnku uvnitř Kavárny, pro vyvěšení právě



Obrázek 1 - Vchodové dveře

své pozvánky. Ani tuto zmíněnou vnitřní nástěnku bych nerada ponechala bez povšimnutí. Na rozdíl právě od polepů na dveřích, kterých si zaručeně všimne každý kolemjdoucí, tato nástěnka takovou pozornost zákazníků neskříží, dalo by se dokonce říci, že je až přehlížena. Jejím primárním účelem je sloužit jako plocha pro vyvěšování petic.



Obrázek 2 - Vývěsní plocha petic

Petici si zde může vyvěsit prakticky kdokoli, kdo o to Majitelku požádá, avšak tato možnost není lidmi využívána nijak hojně. Právě tito lidé by byli dle konceptu Laury Portwood-Stacer označeni za aktivisty, jelikož mají víru v sílu každého jednotlivce, který svými rozhodnutími může změnit stávající realitu a cítí potřebu každodenně vzdorovat nátlaku kapitalismu (Portwood-Stacer, 2013). Za celou dobu mého několikaměsíčního výzkumu se na nástěnce objevily střídavě petice celkem dvě. Tou první byla petice pro podporu zrušení veškerých kožešinových farem na území České republiky. Nutno říci, že této se dařilo výrazně lépe než té druhé, kterou byla petice pro zrušení vystoupení cirkusů na území České republiky. První, kožešinová petice si od hostů Kavárny vysloužila několik desítek podpisů včetně toho mého, zatímco druhá, cirkusová petice získala za celou dobu jejího umístění zde podpisů asi tolik, kolik by se nechalo napočítat na prstech obou rukou. Soudím z toho tedy, že buď problematika týrání zvířat kvůli jejich kožešinám je lidem z nějakého důvodu bližší a zároveň jim leží na srdcích více než osudy zvířat objíždějících republiku po jednotlivých vystoupeních, anebo rozsáhlé mediální kampaně právě proti kožešinovým farmám, jako byla například kampaň *Ve své kůži*, kterou podpořily i některé známé české celebrity, dokázaly úspěšně získat pozornost veřejnosti. Na tomto pozadí nám vyplývá jedna z dalších funkcí, jež se v Kavárně ukrývají, a sice nemá co dočinění s kávou ani občerstvením, nýbrž s tím, co by Laura Portwood-Stacer pojmenovala jako *lifestylový aktivismus*, teda určitá kritika zavedených mocenských struktur ve společnosti ve spojitosti s vydělením se z mainstreamu a snahou dělat podle svých představ svět lepším (Portwood-Stacer, 2013).

1.3.2 Začátek pracovního dne

Dovolím si zde parafrázovat slova jedné zákaznice: „*Byť tohle místo z venku nemusí působit lákavě, po příchodu dovnitř vás překvapí svou rodinnou atmosférou, je to jako na chalupě*“. Po průchodu oněmi červenými dveřmi se ocitáme v nevelkém, ale na první pohled velmi útulném, a díky oknům po celých dvou stěnách, prosvětleném prostoru. Kavárnu prakticky tvoří jedna velká místnost, kde se odehrává veškeré veřejné dění. Tím neveřejným pak míním především činnost kuchyně, jež zákazníkovi zůstává z velké části tajemstvím. Samozřejmě také toalety, které jsou uzpůsobeny také pro zákazníky s pohybovým hendikepem a též malou místnost, která patří pouze zaměstnancům, a v níž se mohou převlékat, nechávat si tam osobní věci, ale rovněž slouží jako úschovna čistících prostředků nutných pro každodenní úklid. V hlavní místnosti, kde sedí hosté, se nachází též barový pult a police s vystavenými produkty k možnému zakoupení, o čemž se ale rozepíšeme až v některém z následujících odstavců. Z této místnosti se dále odděluje už jen malá kuchyňka, jež bude zejména předmětem samostatné kapitoly Kavárna poskytující potravu a nápoje.

Jak jsem již uvedla výše, servírka vedoucí ten den prostor kavárny musí ještě před otevřením vyčistit podlahu, umýt a vyzdobit stoly, jednou týdně vyměnit jídelní lístek za aktuální, vystavit zákusky do prosklených vitrín, připravit si nádobí a ingredience na baru, umýt prostory toalet, připravit si pokladnu a také kávovary tak, aby až začnou přicházet hosté, nemuseli na obsluhu zbytečně čekat. A i když se pro hosty oficiálně otevírá až například v 10 hodin, nikdy v průběhu mého pozorování se nestalo, že když přišli zákazníci ještě dříve, v době příprav, nebyli by obslouženi, vždy se jim servírky snažily vyjít vstříc, a i přes prvotní drobné nepohodlí hostů spojené především s hlukem kvůli úklidu. Provoz Kavárny tedy začal mnohdy i dříve, než nastal oficiální začátek dne. Tento popis však zahrnuje pouze jednu polovinu skutečných příprav na náročný den. Ta druhá, zrakům lidí skrytá, je příprava kuchyně. Během celé doby mého pozorování se v kuchyni Kavárny střídaly celkem tři kuchařky. Ač se to může zdát zvláštní, tak samotné chystání jídel pro následující den nezačíná daný den ráno, jak by se mohlo zdát, ale již večer předtím. Jelikož se zde vaří pouze veganská kuchyně, některé suroviny mohou být náročnější na dobu přípravy. Takovými surovinami jsou zejména fazole, cizrna a podobné, které se musejí přes noc máčet, čímž pádem za jejich přípravu zodpovídá servírka, která drží večerní směnu předchozího dne. Ostatní přípravné práce na vaření jsou již poměrně intuitivní. Nejdelší a kuchařkami nejméně oblíbenou činností je krájení zeleniny, které ale vynahrazuje následné samotné vaření,

v němž se všechny opravdu vyžívají. Slovy kuchařky Lucie: „*Tady mě to vaření fakt baví. To víš, doma si to člověk tolik neužije a ani neuvaří tak dobře, protože ho při tom pořád někdo ruší. Ale tady, tady na to mám ten svůj klid, soustředím se jenom na vaření. A i to jídlo potom je mnohem lepší, doma to člověk vůbec nedotáhne do konce*“.

1.4 Prostor

1.4.1 Hlavní místnost

V hlavní místnosti se hosté mohou usadit na celkem 26 míst uspořádaných mezi 6 stolů, přičemž zvláštností je, že ani jeden stůl není stejný, každý má jiný tvar i počet míst, což je dáno jejich původem. Nejsou totiž koupené v běžném obchodě s nábytkem, nýbrž je vlastnoručně vyrobil Majitelčin manžel, jako ostatně velkou část interiérového vybavení. Obdobně je tomu se židlemi, jen obtížně bychom hledali stejný pár, i když v případě židlí se spíše než o výrobu, jednalo z převážné části o jejich darování. I přes to je veškerý nábytek dřevěný, často masivní, židle sem tam čalouněné, jiné holé. Dbáno je se zde především na myšlenku hospodárnosti, tedy nevyhazovat nic dříve, než to opravdu nebude nutností. Tím bych nerada vyvolala dojem, že by zákazníci měli mít strach se vůbec na židle posadit, aby se jim něco nestalo. Spíše mám na mysli, že by se samozřejmě nebyl problém jít do obchodu s nábytkem a naráz zde nakoupit sadu stejných židlí a stolů. Avšak tímto zásahem by se radikálně změnila jak ona hospodárná myšlenka zavěšená v atmosféře Kavárny a určitě by tím byl postizen i *genius loci* tohoto místa. „*Genius loci je římský pojem. Vychází přímo z latinského genius- nadpřirozená síla, provázející člověka od jeho zplazení a narození po celý život*“ (Souriau,1994:297). Duch místa se popisuje velmi těžce, je to něco, co člověka přitahuje, nutí ho se vracet. Právě tato atmosféra „jako na chalupě“, může být důvodem, proč si návštěvníci Kavárnu oblibují. Podle Majitelky je však tím hlavním důvodem vzhled interiéru, který je domácký. „*Proč to tu vypadá právě takhle?*“ Zněla má otázka. „*To bys pochopila, kdybys byla u nás doma. Kavárna není sice moderní, ale já bych to ani tak nechtěla. Když to má někdo doma moderní, řeknu, že se mi to líbí, ale já bych v tom bydlet nechtěla*“. Komentovala Majitelka můj dotaz na záměr vzhledu Kavárny. Jak ve své práci píše Andrea Polenová: „*Veganům (v Praze) chybí také restaurace, které by nabízely mnohem příjemnější prostředí, které by nepůsobilo dojmem rychlého občerstvení, či bufetu, ale místo, kde člověk rád déle posedí a bude se tam cítit příjemně*“ (Polenová, 2017:68). Hezkým zvykem je zde váza čerstvých, většinou lučních květin na každém stole. Jakmile nadejde chladné počasí, ve vázách se objevují například větvičky šípku, či jiné rostliny, které jsou

aktuálně k sehnání. Mimo květinové dekorace je samozřejmostí každého stolu také vlastní jídelní a nápojový lístek založený, opět, v ručně vyráběných kovových deskách s vyraženým logem Kavárny. Co se nádobí týče, na stolech nalezneme též manuálně na zakázku vyráběné cukřenky, avšak příbory hosté dostávají teprve, když jim servírka donese pokrm. Stejně jako u stolů a židlí, ani příbory zde nejsou nakoupeny ve stejných sadách, nýbrž téměř všechny jsou historické, různě posbírané, zděděné, darované. Dokázala bych si představit, že se najdou hosté, jimž budou nestejně příbory vadit, či jim bude překážet jejich stáří a, avšak zatím jsem se s žádnou výtkou kvůli příborům nesetkala se zdá, že přesně zapadají do hospodárné image, která v Kavárně vládne. Jak výstižně píše M. Mikovcová: „*Restaurace je pro mnohé srdeční záležitost a oceňují, že nejde o sterilní prostředí otevřené pro peníze, ale místo plné lásky*“ (Mikovcová, 2016:64). Zároveň si na tomto místě můžeme povšimnout jistého vzdoru proti normalitě, a hlavně masovému kapitalismu, což popisuje ve své knize *Lifestyle Politics and Radical Activism* autorka Laura Portwood-Stacer. v Případě Kavárny není problém v nákupu nového nádobí a vybavení, ale jde o každodenní nenásilný vzdor proti zaběhnutému mainstreamu, automatickým očekáváním, přehnané spotřebě.

1.4.2 Prostírací servis

Také nádobí, na němž se jídlo servíruje, není hromadně nakoupené v obchodním řetězci, který netoleruje nedokonalosti, ale zároveň ani není sesbírané, jako v případě příborů. Talíře a polévkové misky nechala Majitelka zhotovit u místního hrnčíře, který si touto činností přivydělává, takže v první řadě je dodržen jednotný styl všech kousků, přičemž je ale každý jeden svým způsobem vzniku originální a navrch je ještě podpořen místní drobný výrobce. Setkáváme se tu se zvláštním paradoxem. Byť jsou veganská zařízení v současnosti poměrně



Obrázek 3 - Hlavní místnost Kavárny

mladou a moderní záležitostí, právě Kavárna se snaží vyvolávat dojem tradičního, možná až venkovského prostředí.

1.4.3 Multifunkční interiér

Podlahu hlavního prostoru pak tvoří mozaika naskládaných červených cihliček, což celé místnosti opět dodává nádech záměrné tradičnosti, nemodernosti, historičnosti. Stěny jsou vymalovány čistě bílou barvou, která se však velmi často vytrácí, díky amatérským výstavám fotografií a vernisážím obrazů, jež se tu hojně konají a při kterých pak všechny volné zdi zabírají právě vystavená díla. V tuto chvíli se poprvé setkáváme se snad nejdůležitějším rysem, kterému bych se v této práci chtěla věnovat. Tedy že Kavárna z velké části nefunguje pouze jako kavárna, ale je zároveň prostorem pro další činnost. V tomto případě poskytuje plochu pro sebepropagaci začínajících umělců, případně pro lepší prodej jejich děl. Avšak tuto multifunkční schopnost Kavárny rozvedu podrobněji v Kapitole Kavárna filosofující, kde přiblížím ještě další funkce, které toto zdánlivě restaurační zařízení plní.

1.4.4 Pohlčení terénem

Nespornou dominantou celé hlavní místnosti je však černé piano stojící hned naproti vchodovým dveřím, šikovně umístěné u stěny tak, aby nijak neomezovalo prostor pro ostatní hosty sedící u stolů okolo. Sama jsem měla možnost na vlastní kůži si vyzkoušet, jak příjemná atmosféra dokáže Kavárnu naplnit, když klavírní hudba z pod rukou umného zákazníka prostoupí toto nevelké místo. Ještě kouzelnější a rodinnější ovzduší dotváří krbová kamna v rohu místnosti, vedle kterých u malého stolku bylo moje oblíbené místo pro pozorování a zároveň také ochutnávání nových jídel, jelikož před příchodem do terénu jsem se zdravým a alternativním stravováním pouze sympatizovala, avšak potom, co jsem zde strávila těch několik desítek hodin, jsem tomuto jídelníčku poměrně propadla. Nestal se ze mě sice vegan, ale daleko více nyní inklinuji k vynechávání zejména živočišných produktů ze svého jídelníčku s tím, že maso jsem nedlouho po vstupu do terénu omezila úplně. Kvůli právě onomu nadchnutí se pro nová jídla a odlišný styl stravování pro mě následně bylo ještě náročnější než na počátku výzkumu, držet si od Kavárny onen důležitý kritický odstup, jelikož mi naprosto vše připadalo zajímavé, měla jsem touhu zkoušet stále nové potraviny, poslouchat životní příběhy lidí... Na druhou stranu jsem si svůj úkol coby studentka stále

uvědomovala a nejspíše právě to mě pomohlo udržet v přátelské, ale souběžně profesionální rovině až do konce samotného výzkumu.

1.4.5 Evidence tržeb

Další důležitou součástí místnosti hostů je bezpochyby velký dřevěný bar, stanoviště, odkud servírky starostlivě sledují, zda má každý host vše, co potřebuje, Zároveň je ale místem velmi mnohostranným. Jednak sem chodí hosté platit svou útratu, kterou číšnice zaznamenávají do elektronického systému, zde fungujícího prostřednictvím účetního programu instalovaného v tabletu, protože: „*Od 1. prosince 2016 dle Zákona o evidenci tržeb musí poskytovatelé stravování a ubytovacích služeb své tržby elektronicky evidovat*“ (Mikovcová, 2016:58). „*Pro restauraci to však znamená nutnost zakoupit elektronické zařízení s určitým softwarem a připojením na internet, které v momentě nákupu odešle informaci do centrálního úložiště finanční správy, z toho bude obratem odeslán unikátní kód, který bude vytištěn na účtence*“ (Tůma, online 2016-04-05, in Mikovcová, 2016:59). Tedy i Kavárna je nucena se podle těchto pravidel řídit a kvůli jejichž zavedení musela Majitelka, stejně jako nespočet dalších podnikatelů, pořídit speciální software pro elektronickou evidenci tržeb, při níž je mimo jiné obsluha povinna každému zákazníkovi vystavit účtenku odpovídající jeho objednávce, která se následně zaznamená do internetové databáze tržeb, jež následně slouží jako podklad pro výpočet například daně z příjmů.

1.4.6 Dezerty

Dále je na baru možno vidět nabídku sladkých i slaných dezertů, část v chladících vitrínách, tedy především dorty a cupcakes tak, aby je hosté nedostali nijak oschlé a část volně loženou jen pod průhlednými poklopy, tedy nejčastěji u zákazníků oblíbené veganské zelné pirohy a linecké pečivo. Ostatní zákusky však z velké většiny obsahují mléko, vejce či máslo. Nikdy tedy nelze předem zaručit, že pokud by přišel veganský zákazník, mohl by si z nabídky vybrat. Už jen proto, že nabídka dezertů nikdy není stejná, ale záleží na dvou místních cukrářkách, které pro Kavárnu pravidelně zákusky připravují a také na ročním období, a tedy na surovinách, které se aktuálně dají sehnat. Pravidelně třikrát v týdnu ráno, kolem deváté hodiny, přichází do Kavárny cukrářka Ela a přináší s sebou čerstvě upečené dezerty na nejbližší dny. Obvykle nosí několik dortů, nějakou z variant muffinů či velmi oblíbených cupcakes, čokoládové pěny, karamelové košíčky a mnoho dalších dobrot. Majitelka dbá, aby v nabídce vždy byl alespoň nějaký bezlepkový zákusek, když už se ne vždy se povede, aby

byla poskytnuta také veganská varianta, byť ze strany zákazníků je zájem značný. Ovšem péct z veganských surovin je mnohem náročnější než ze surovin běžných, a proto se ve stálé nabídce objevují pouze slané zelné pirohy. Cukrářky se výrobě veganských zákusků prozatím straní, samy tvrdí, že si na ně zatím netroufnou, protože se pečou hůře než ty, které obsahují živočišné produkty. Není to ale stav konečný. Obě se na překročení této hranice chystají. Jak dlouho jim ale bude trvat odhodlat se, můžeme jen hádat. „*Takže tenhle je za sto třicet, cupcakes máme každý za třicet pět, cheesecake je za sto čtyřicet a ještě čokopěny. Jen si to spočítej a já si zatím posbírám tácy*“. Zněla slova Ely poté, co jako obvykle přinesla svou sladkou dodávku. „*A na kolik dílků mám nakrájet tenhle s ovocem? Tak třeba na osm*“. Takhle nějak probíhal rozhovor mezi servírkou Irenou a cukrářkou Elou. Jednalo se o to, jak vyúčtovat dnešní donášku a zároveň na kolik dílků nakrájet dort, který se následně bude prodávat zákazníkům. Je z něj patrné, že v tomto případě neplatí představa ziskuchtivého prodejce, který by dort nejraději nakrájel na co nejvíce částí a tím pádem tak vydělal nejvíce peněz. Samozřejmě nelze, aby Kavárna na úkor svých hostů spíše peníze prodělávala, ale právě spokojenost zákazníků je pro Majitelku i všechny zaměstnance stěžejním faktorem i přes fakt nižšího vlastního výdělku.

V neposlední řadě, co se občerstvení týče, si zde mohou hosté vybrat z několika druhů zmrzliny dodávané od nedalekého soukromého výrobce, který je, minimálně dle mé zkušenosti, svou kvalitou a oblíbeností svých výrobků vyhlášen po celém okolí a před jeho prodejnu se zejména za teplých letních dní tvoří několikametrové fronty vedoucí od prodejního pultu ven z obchodu na ulici. Jeho zmrzliny jsou v Kavárně vždy v nabídce minimálně čtyři v zimním období, více pak v letním, a to ještě podle systému tak, aby minimálně jedna byla s oříškovým základem, tedy například čokoládová nebo pistáciová, minimálně dva ovocné sorbety bez mléka, tedy veganské, či pro zákazníky s intolerancí laktózy a další druhy bývají různé, především v závislosti na sezóně, a tedy dostupných surovinách, jelikož výrobce si zakládá na kvalitě zmrzliny pouze z čerstvých surovin bez konzervovacích látek a přidaných dochucovadel i barviv. Právě tyto zmrzliny jsou v Kavárně prodávány především pro své složení a nechemickou chuť. „*To víš, tady si nekoupíš banánovou, která bude žlutá, protože žlutá je přece jen ta šlupka a ne banán. Ani pistáciovou, která bude zelená. A nějakou šmoulovou? Tak na to můžeš zapomenout už úplně*“. Řekla mi servírka Irena, když jsem se snažila identifikovat příchutě zmrzlin v mrazicím boxu. A i přesto, že zde nabízené zmrzliny nekřičí už z dálky pestrými barvami ani nejsou ozdobené cukrovými sirupy, staly se nejoblíbenějším dezertem především

nejmladších zákazníků, a hlavně v létě jsou oblíbeným artiklem, za kterým sem dochází lidé z celého města.

1.4.7 Prodej náramků

Jako další, tentokrát už nejdle zboží, si mohou lidé na baru vyzkoušet a následně i zakoupit ručně vyráběné náramky z minerálních kamenů, které také zejména v posledních letech zažily ve své oblibě značný boom. Do Kavárny je nosí a zároveň i ručně vyrábí paní, která ve městě žije a před několika lety jí život zasáhla těžká autonehoda. Od té doby nemůže pracovat v klasickém zaměstnání, proto si přivydělává alespoň prodejem náramků a Kavárna je jí tedy ideálním zprostředkovatelem, byť z nich sama nijak neprofituje. I v tomto případě se tedy znovu setkáváme s funkcí Kavárny, která není nijak zaměřena na občerstvení. Tentokrát tedy podpůrná, promítající se v solidárním, nezištném způsobu zprostředkování alespoň drobné pomoci člověku, v takto závažné životní situaci.

1.5 Lokálnost

Jak je možné z předchozích odstavců vyčíst, koncepce Kavárny je vystavěna z velké části na lokálním zboží. Ať už se jedná o pečené dezerty, zmrzlinu, náramky, víno a další, jejich nákupem je možné podpořit okolní, často nepřiliš velké soukromé podnikatele. Jak uvádí ve své práci Tereza Dvořáková, tím, že se spolupracuje s drobnými místními dodavateli, je zejména udržována vysoká kvalita zboží a zároveň: „*Většina organizátorů a majitelů se prodeji lokálních potravin začala věnovat se záměrem zprostředkovat lidem zdravé a lokální potraviny a podpořit tím lokální a drobné producenty*“ (Dvořáková, 2012:93). Tato myšlenka přesně koreluje se záměrem Majitelky, podle jejíchž slov: „*Mám radost, že se sem lidi naučili pro ty věci chodit, jsou sice třeba dražší, ale za to jsou místní a kvalitní. Zrovna alkohol se vážně snažím vybírat tak, aby byl kvalitní. A třeba dorty? Ty pečou místní holky, za což jsem ráda, protože si zároveň za kvalitu samy ručí*“. Tedy u veškerého zboží se snaží dbát zejména na jeho kvalitu i za cenu vyšších nákladů na jeho pořízení. Se stejnou myšlenkou je vedena také kuchyně, ve které se vaří zásadně z čerstvého ovoce a zeleniny, snaží se o alespoň částečné omezení cukru, tam, kde je to možné. Dále se vyhýbají veškerým umělým látkám, dochucovadlům, emulgátorům a „éčkám“. Všechny tyto požadavky slouží k tomu, aby zákazník vždy dostal své jídlo co nejlepší, nejkvalitnější a nejzdravější. Jak tvrdí U. Beck: „*V restauracích často nevíme, co jíme a odkud tyto suroviny pocházejí, ale veganské jídlo vnáší lidem důvěru, že to, co jedí, je kvalitní (vyrovnávají se tak s nejistotou*

a riziky moderní společnosti)“ (Beck, 2004). Také Jitka Martínková říká že: „*Důsledkem globalizace je stále rostoucí zájem o lokální produkci, která je zaměřena především na výrobu přírodních, zemědělských a potravinářských produktů, včetně řemeslných výrobků*“ (Martínková, 2014:13). Tento zájem se v Kavárně projevuje více než zjevně. Ze strany zákazníků na zákuscích, víně, jídle... a ze strany Majitelky na ručně vyráběném nábytku, nádobí i dekoracích. Zároveň podpora lokálních potravinových sítí se stala zcela zásadní a žádanou v dnešním globalizovaném světě. O této problematice přemýšlí ve své práci také Cavanagh a Mander, kteří formulují koncept ekonomické lokalizace, jež podle nich výrazně přispívá k ekonomické obnově hospodárnosti jednotlivých regionů (Cavanagh, Mander, 2004:109). Kromě přispívání k obnově místních ekonomických sítí je ale prodejem výpěstků či výrobků od lokálních producentů podporována také síť sociální. Tomuto tématu se věnuje například Monika Crhová. Dle ní: „*Lokální produkty mohou hrát roli při budování a rozvíjení společenských vztahů, dochází k posílení komunity a místních vazeb*“ (Crhová, 2016:38).

2. Kavárna poskytující potravu a nápoje

2.1 Kuchyně

Stěžejním bodem, zlatým hřebem a důvodem, proč Kavárna od 11 do 14 hodin praská od pondělí do pátku ve švech, je právě její veganská kuchyně. Ta je otevřená pouze těchto pět dní v týdnu a pouze v čase obědů, takže ke snídani či večeři si není možné zde dát čerstvě uvažené jídlo, ale pouze dezert nebo jednu z položek na jídelním lístku označenou jako „k svačině“, pod čímž se skrývá rozpečené panini, nebo veganská tortilla. Tyto svačiny už totiž nejsou nijak vázané na přítomnost kuchařek, ale připravují je servírky. A zde se dostáváme k jediné výjimce, porušující pravidlo striktně vegetariánského až veganského podniku. Panini je totiž k dostání jednak s mozzarelou a rajčaty, pak také v syrové variantě, a nakonec se sýrem a prosciuttem, tedy sušenou šunkou. Toto pečivo je tedy jediné jídlo obsahující maso, jež je možné si v Kavárně zakoupit, avšak setkala jsem se v tomto případě i s problémy ze strany zaměstnanců. Jedna z bývalých servírek, která nyní odešla na mateřskou dovolenou, zastává jako svůj životní styl striktní veganství. Tedy konkrétně na maso odmítá i sáhnout. Zde pak nastával problém, když si hosté chtěli právě šunkové panini objednat. Vždy tedy musel přiběhnout někdo ze zaměstnanců a k přípravě jídla dopomoci. Když jsem se pokoušela doptat se Majitelky, proč je tento sendvič k dostání právě v těchto variantách, odpověděla mi: „*Vlastně ani jedno z nich není veganské. My jsme zkoušeli na začátku dělat*

hamburger z robí masa, ale ten trval hrozně dlouho na přípravu, tak jsme ho zrušili. No a jako občerstvení pro vegany jsou tu buď pirohy, nebo tortilla. Takže jsme prostě pořídili i panini, která se takhle prostě dělají, ale žádná hlubší myšlenka za tím nebyla“. Je tedy zvláštní, že de facto veganský podnik nabízí také ne-veganské sendviče, na druhou stranu se ale možná zavděčí těm návštěvníkům, kteří zájem o veganské jídlo nemají a octnou se v Kavárně čistě náhodou nebo třeba jako doprovod někomu jinému.

2.1.1 Odlišný životní styl

Zajímavým faktem, možná až trochu paradoxním je, že byť se Kavárna prezentuje jakožto vegetariánský/veganský podnik, nikdo z jejích zaměstnanců není ve svém osobním životě praktikujícím veganem ani vegetariánem, pouze s těmito životními styly sympatizují. A ani Majitelka při výběru nových pracovních sil nijak nelpí na jejich způsobu stravování. Podle servírky Jany: *„Ono to tu ty fajn lidi nějak přitahuje. Více méně jsme si tady všichni (zaměstnanci) jako lidi vždycky sedli. Hodně často se shodneme na tom, co nám chutná, nebo i co se nám líbí, co nás zajímá a co máme rádi.“* Je tedy patrné, že jelikož všechny zaměstnance spojuje minimálně zájem o zdravé stravování, ale i o nekonvenční životní styl co se například oblékání nebo nekomerčnosti týče. Životní styl definuje například M. Weber jako: *„Soubor rutinních rozhodnutí, které jedinec dělá ohledně oblečení, stravy, bydlení, volnočasových aktivit...“* (Weber:1978:4). Podobně Featherstone říká, že: *„Volba životního stylu závisí na tom, kým člověk je a kým chce být“* (Featherstone, 1987:55-70). V tomto duchu pak své zájmy promítají také do chodu Kavárny, a proto také Kavárna není tolik podobná běžným kavárnám, na které jsme ve městech zvyklí, je jiná. Podle Laury Portwood-Stacer jsou volby životního stylu, které se odchyľují od mainstreamu, zvláště důležité a zdá se, že nastiňují snahu odlišovat se od statu quo. Takovéto alternativní způsoby života často vypovídají o alternativních způsobech přemýšlení o společnosti, někdy se až rozšiřují na radikální vize o tom, jak by se společnost měla změnit (Portwood-Stacer, 2013).

2.1.2 Obědy

V době obědů kuchyni vládnu střídavě tři kuchařky, každý den jedna tak, aby v pořádku pokryly všechny pracovní dny. Vzhledem k faktu, že průměrně se denně musí uvařit kolem dvaceti hlavních jídel a ten samý počet polévek, není potřeba, aby v kuchyni zároveň vařilo kuchařek více. I kdyby se tak stalo, proces přípravy jídel by se rázem stal mnohem logisticky náročnějším, protože kuchyně je nevelká místnost, kterou ještě zmenšuje přítomnost dvou velkých pracovních desek, dřezu na nádobí, polic na odkládání nádobí a surovin a samozřejmě všech spotřebičů, které jsou k vaření potřebné. Takže dva kuchaři by si zde spíše víc překáželi, než byli navzájem k užitku. „*Ono těch dvacet jídel fakt není moc. Ale pro jednoho, když vaří, je to tak akorát, aby všechno stihnul, než přijdou první lidi. Dvacet je tak akorát. Vždycky se všechno prodá, a to kolikrát ještě přijdou lidi třeba v jednu, že by chtěli jídlo, ale to už mají smůlu, většinou zbyde jen polívka*“. Řekla mi servírka Irena, která mi následně vysvětlovala, že každý den dokonce stálí zákazníci telefonují a rezervují si hlavní jídlo několik hodin dopředu, aby měli jistotu, že na ně zbyde, až přijdou, což svědčí o značném zájmu o zdejší obědové menu.



Obrázek 4 - Pracovní plocha kuchyně

2.1.3 Zero waste

Jakmile jsou všechny přípravy u konce, jídla jsou uvařená a stačí už jen čekat na první strážníky, musí se kuchařky utkat nejprve s horami špinavého nádobí a posléze se zbytky surovin, které už se nedají k vaření nijak použít, jako jsou slupky ze zeleniny nebo zbylé košťály. Ty se ale nevyhazují, nýbrž se zužitkovávají dále. Hned za dveřmi mají kuchařky připravenou velkou bílou nádobu, do které dávají veškeré nepotřebné přebytky. Následně pak nastávají dvě varianty, co se s ní stane. Jak mi vysvětlila kuchařka Lucie: „*Po obědě se otevrou dveře a pro zbytky si přijde jeden pán. On totiž chová kozy, takže je rád, když nám něco zbyde. No, a když nepřijde, tak Irena (servírka) má doma králíky, takže si vezme tu zeleninu ona a pošmáknou si na ní ušáci*“. Je zde tedy vidět evidentní snaha o koncept zero waste hospodaření, tedy bez zbytečného plýtvání. Dle definice české zero waste skupiny Bezpopelnice: „*Zero waste je především CÍL. Na konci snažení, v cílové rovině, je nulový*

odpad. Žádný odpad není poslán na skládky ani do spaloven. A tím nedochází k plýtvání – plýtvání materiálem, surovinami, energií, místem na vytváření nových skládek“ (Bezpopelnice.cz).

2.2 Motivy k návštěvě

Další zajímavou skutečností je fakt, že každý den do Kavárny přijde zhruba dvacet lidí, kteří si zde snědí svůj veganský oběd, ale přitom jen naprosté minimum z nich je v reálném životě skutečnými vegany či alespoň vegetariány. Tito lidé si v největší míře myslí, že když si dají veganský oběd namísto obvyklého jídla, které je jim servírováno v závodní kantýně nebo zaměstnanecké či jiné restauraci, udělají tak něco dobrého pro své zdraví, protože veganská strava je pouze rostlinného původu a považují Kavárnu za místo, které je tradiční, kde se vaří poctivě, z kvalitních surovin. Podle A. Polenové: „Hlavními motivy veganů k návštěvě veganských restaurací jsou podpora veganského konceptu a větší nabídka veganských jídel oproti konvenčním restauracím. Hlavními důvody k návštěvě veganských podniků nevegany, kteří veganské restaurace navštěvují, jsou chutnost veganských pokrmů, zdravá strava a blízká vzdálenost“ (Polenová, 2018:87). S její tezí je možné se ztotožnit i v případě Kavárny, stále je ale nutné brát v potaz dobrovolnost rozhodnutí každého k jejímu navštívení, i když je stále nasnadě možnost zvolit si jiný, ne-veganský podnik, jichž je v okolí hned několik.

Setkala jsem se během svého pozorování také s názory dalších zákazníků, tvrdících, že jim v Kavárně prostě chutná. To, že jedí veganské jídlo, je jen vedlejší pozitivum. V mém okolí jsem se v průběhu tohoto výzkumu setkala s myšlenkami poměrně nevráživými, co se veganského způsobu života týče a otázkami typu: „Co teda vlastně vegani jí, když nesmí nic živočišného původu? Z čeho takoví lidé vůbec žijí?“, jsem byla bombardována neustále. Má častá přítomnost v Kavárně mi nejen otevřela oči v kulinařských možnostech, ale také mi ukázala, jaké neobvyklé suroviny se dají při vaření použít, také, že není třeba se obávat kombinací potravin, které se nejprve zdají

| POLEDNÍ MENU | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|---|--|---|---------------------------------------|-----------------------------|---|-----------------------------|
| OD 15. DUBNA DO 19. DUBNA | | | | | | | | | | | | | | | |
| PONĚLÍ | KRÉMOVÁ ČESNEKOVÁ CIBULAČKA (6) ZELNÉ ZÁVITKY S KYSANÝM ZELÍM, ZELENINOVÁ POHANKA, LEDOVÝ SALÁT S MRKVI (6,9) | | | | | | | | | | | | | | |
| ÚTERÝ | ZELENINOVÝ VÝVAR S CIZRNOU (9) KOPŘIVOVÁ NÁDIVKA S UZENÝM TOFU, PICKLES, RUKOLOVÝ SALÁT (1A, 6) | | | | | | | | | | | | | | |
| BEZLEPKOVÁ STŘEDA | ZLATÁ DROŽDŮVÁ KAPUSTOVÝ KARBANÁTEK, BRAMBOROVÝ SALÁT, POLNÍČEK (6,9,10) | | | | | | | | | | | | | | |
| ČTVRTEK | HRAŠKOVÁ S MÁTOU BRAMBOROVÉ NOKY SE ŠPENÁTOVOU OMÁČKOU, LISTOVÝ MIX (1A) | | | | | | | | | | | | | | |
| BEZLEPKOVÝ PÁTEK | ZAVŘENO STÁTNÍ SVÁTEK – VELKÝ PÁTEK | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Informace o alergenech</p> <table border="0"> <tr> <td>1 obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich – nejedná se o celiaki (A-pšenice,B-žito, C-ječmen,D-oves,E-špaldá,F-kamut)</td> <td>8 skořápkové plodiny a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů (A-mandle, B-lískový oř.,C-vlašský oř.,D-kešu,E-pekan, F-para,G-pistáciový oř., H-makadamia)</td> </tr> <tr> <td>2 koryši a výrobky z nich</td> <td>9 celer a výrobky z něj</td> </tr> <tr> <td>3 vejce a výrobky z nich</td> <td>10 hořčice a výrobky z ní</td> </tr> <tr> <td>4 ryby a výrobky z nich</td> <td>11 sezamová semena (sezam) a výrobky z nich</td> </tr> <tr> <td>5 podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich</td> <td>12 oxid siričitý a siričitany v koncentracích vyšší než 10 mg. M1/kg, 1. vyjádřeno SO</td> </tr> <tr> <td>6 sójové boby (sója) a výrobky z nich</td> <td>13 vlní bob a výrobky z něj</td> </tr> <tr> <td>7 mléko a výrobky z něj včetně laktózy Všechna jídla jsou dochucována Umecotem,Shoyu nebo Tamari omáčkou</td> <td>14 měkčíši a výrobky z nich</td> </tr> </table> | | 1 obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich – nejedná se o celiaki (A-pšenice,B-žito, C-ječmen,D-oves,E-špaldá,F-kamut) | 8 skořápkové plodiny a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů (A-mandle, B-lískový oř.,C-vlašský oř.,D-kešu,E-pekan, F-para,G-pistáciový oř., H-makadamia) | 2 koryši a výrobky z nich | 9 celer a výrobky z něj | 3 vejce a výrobky z nich | 10 hořčice a výrobky z ní | 4 ryby a výrobky z nich | 11 sezamová semena (sezam) a výrobky z nich | 5 podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich | 12 oxid siričitý a siričitany v koncentracích vyšší než 10 mg. M1/kg, 1. vyjádřeno SO | 6 sójové boby (sója) a výrobky z nich | 13 vlní bob a výrobky z něj | 7 mléko a výrobky z něj včetně laktózy Všechna jídla jsou dochucována Umecotem,Shoyu nebo Tamari omáčkou | 14 měkčíši a výrobky z nich |
| 1 obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich – nejedná se o celiaki (A-pšenice,B-žito, C-ječmen,D-oves,E-špaldá,F-kamut) | 8 skořápkové plodiny a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů (A-mandle, B-lískový oř.,C-vlašský oř.,D-kešu,E-pekan, F-para,G-pistáciový oř., H-makadamia) | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 koryši a výrobky z nich | 9 celer a výrobky z něj | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 vejce a výrobky z nich | 10 hořčice a výrobky z ní | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 ryby a výrobky z nich | 11 sezamová semena (sezam) a výrobky z nich | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich | 12 oxid siričitý a siričitany v koncentracích vyšší než 10 mg. M1/kg, 1. vyjádřeno SO | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 sójové boby (sója) a výrobky z nich | 13 vlní bob a výrobky z něj | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 mléko a výrobky z něj včetně laktózy Všechna jídla jsou dochucována Umecotem,Shoyu nebo Tamari omáčkou | 14 měkčíši a výrobky z nich | | | | | | | | | | | | | | |

Obrázek 5 - Příklad týdenního menu

přínejmenším podivné. Vaření je ale skutečnou vášní všech tří kuchařek a na jídelním lístku se velmi podepisuje jejich chuť experimentovat a přinášet hostům netradiční jídla, která by doma neměli odvahu si uvařit. Vždyť koho by napadlo si jen tak uvařit například fazolovou polévku s čokoládou, cibulačku z cideru, nebo třeba dýňové lasagne. Byť by jen tyto názvy mohly leckoho odradit, včetně mě ještě tak před půl rokem, výsledek bývá dle mých zkušeností ve většině případů mnohem příjemnější než jeho jméno. Nerada bych nyní ale vyvolala dojem toho, že se v Kavárně podávají pouze takováto „podivná“ jídla. Mezi běžné a časté obědy servírované na denní bázi patří například pečená zelenina s cizrnou, jáhly s tofu nebo třeba uzený tempeh.

2.3 Náhražky masa

Právě tempeh, tofu a i další, patří mezi tzv. masové náhražky, které se pro vegany či vegetariány běžně vyrábějí. Při svém výzkumu jsem se ale od některých veganů dozvěděla, že zejména konzumaci náhražek, kterým se říká robi-maso a jsou výrobci záměrně formovány do podoby skutečného masa, nebo jsou jinými výrobními postupy co nejvíce přibližovány vzhledu či dokonce chuti masa zvířat, považují od ostatních veganů za pokrytectví. Pokud už se jednou člověk rozhodne pro životní styl bez konzumace masa, neměl by tedy mít potřebu jít něco, co jako maso vypadá, ale ve skutečnosti je vyrobeno z rostlinných složek. Pokud ale odhlédneme od napodobenin skutečných masných výrobků, jako bílkovinná alternativa se nám dále nabízí například seitan, „*což je rostlinná bílkovina z pšeničné mouky. Připravuje se vymytím škrobu z pšeničné mouky, který se vaří se zeleninou, mořskými řasami...*“ (Holečková, 2013:16). Další alternativou je snad nejnámější výrobek, tofu, které se „*vyrábí podobně jako sýr, a to tak, že se sójové mléko (respektive nápoj získaný ze sójových bobů) vysráží syřidly a sójová bílkovina se srazí. Tofu je zdravá alternativa sýrů a vyrábí se v mnoha příchutích jako přírodní, neochucené, uzené, s mořskou řasou, marinované, s pepřem a mnoho dalších. Dá se konzumovat syrové, smažené nebo jej využít k přípravě pomazánky na chleba*“ (Holečková, 2013: 17). Další surovinou, se kterou jsem se při pozorování v Kavárně hojně setkávala, a dokonce jsem byla jednou i pověřena ho jít pro kuchařky koupit do obchodu se zdravou výživou, byl tempeh, což „*jsou sójové boby, které jsou porostlé bílou plísní. Boby se lisují do plátek a mají uzenou chuť. Tempeh může být marinovaný, smažený nebo uzený a lze jej přidávat do různých druhů jídel, na příklad do špaget*“ (Holečková, 2013:17).

Mohlo by se už na první pohled zdát zvláštní toto spojení kavárny s restaurací, navíc veganskou, avšak podniky tohoto, či podobného typu, které v sobě kombinují několik druhů služeb, jako například čajovna spojená s restaurací nebo kavárna, v níž se provádějí masáže, se stávají vedle klasických restaurací čím dál tím rozšířenějšími, zejména ve větších městech, kde je konkurence velmi vysoká a provozovatelé podniků se tak snaží vymýšlet stále nové, originální, neokoukané koncepty, které by potenciální zákazníky oslovily a nalákaly k návštěvě. V Kavárně se tedy mísí jednak primárně viditelná funkce běžné kavárny, dále pak funkce restaurační, v podobě čerstvých obědových menu a mimo jiné také další kulturní a sociální funkce, které přiblížím v kapitole Kavárna filosofující.

2.4 Jídelní lístek

Jak jsem již zmiňovala, menu je volně dostupné na každém stole v bytelných kovových deskách, ale také v elektronické podobě na facebookových stránkách Kavárny, kde je každý týden Majitelkou pravidelně aktualizováno. Z obvyklých restaurací jsme nejspíše zvyklí, že ať přijdeme prakticky kdykoli, pouze s výjimkou poledních „hotovek“, můžeme si opakovaně objednat jídlo, které nám při minulé návštěvě chutnalo. Jak ale psala M. Mikovcová ve své práci: *„Někteří informátoři si stěžovali na to, že nabídka v bufetu není obměňována a stává se nudnou“* (Mikovcová, 2016:48). Kavárna je ovšem výjimkou a s tímto problémem se zde nelze setkat. Nabídka jídel se neustále mění. Žádný týden není stejný, takže sice nenastane problém s neschopností výběru kvůli tomu, že už všechna jídla známe, ale přichází spíše problém nemožnosti vybrat si vůbec, protože každý den je v nabídce jídlo pouze jedno, což se v dnešní době plné nepřeborných možností může některým lidem jevit jako limitující.

2.4.1 Výběr jídel

Vždy s týdenním předstihem si kuchařky samy vyberou, co se bude v následujících dnech vařit. Výběr je zcela na jejich uvážení a Majitelka ho zcela respektuje. Kuchařky ale zároveň dbají na to, aby se konkrétní suroviny v ten daný týden příliš neopakovaly a nebyly až obzvlášť nákladné. To znamená, že v průběhu jednoho týdne bychom si stěžili dali dvakrát těstoviny, nebo třeba víckrát než jednou dýni. V momentě, kdy je menu kompletně sestavené, sepíší kuchařky veškeré potřebné ingredience a předají jejich seznam Majitelce, která se stará o veškeré nákupy potravin a doplňování zboží. Ta následně všechny suroviny

sežene, často jen s předstihem jednoho dne, aby byla zajištěna jejich čerstvost a plynulý chod kuchyně.

Na jídelním a nápojovém lístku najdeme kávy, čaje, piva, čokoládu, limonády i alkohol. Přičemž teplé nápoje jsou dostání jak v ne-veganské, tak i ve variantě s rostlinným mlékem pro vegany a zákazníky s intolerancí laktózy. Existují mez námi totiž jedinci dodržující tzv. „bezlaktózovou“ dietu, jelikož jejich organismus není schopen laktózu zpracovat. Nejrizikovějšími potravinami, v nichž se laktóza nachází, jsou především mléčné výrobky, tedy mléko, jogurty, máslo, tvaroh, sýry a mnohé další. Právě tato intolerance může být motivátorem s živočišnými produkty skoncovat celkově, nebo alespoň mléčné výrobky nahradit v dnešní době již dobře dostupnými rostlinnými alternativami v podobě sójového, kokosového, rýžového, ovesného i dalších druhů „mlék“ a výrobků z nich. Samozřejmě na menu je vypsán seznam všech alergenů jak ve stálé nabídce, tak v měnících se obědech.

2.4.2 Náklady na stravu

Kromě Kavárny se ale na území města, či v jeho bezprostřední blízkosti nachází ještě 8 dalších podniků, z čehož 4 jsou restaurace, 3 rychlá občerstvení a 1 kavárna. Žádný z nich ale nepřipravuje veganská jídla. I přesto se: *„V malých městech podniky obávají, že by se s veganskou restaurací neúčivily, ale je to způsobeno nevědomostí obyvatel. Vzrůstající trend zdravé výživy by měl proniknout i do malých měst a lidé začnou vyhledávat tyto restaurace“* (Holečková, 2013: 46). Zkoušela jsem se namátkově ptát lidí ve svém okolí, kteří se vegansky nestravují, zda si myslí, že stravovat se veganským způsobem je dražší, nebo naopak levnější než jíst klasicky. Byla jsem sama velmi překvapena, jaký názor mezi nimi panoval. Ne všichni, ale velká většina z nich si myslela, že veganství je finančně nákladnější, ale zároveň i méně zdravé než jíst maso a ostatní živočišné výrobky. Tuto myšlenku bych však ráda problematizovala, alespoň co se konkrétně Kavárny týče. Vždyť zejména maso bylo ještě v poměrně nedávné minulosti poměrně luxusní a drahou záležitostí, která se na rodinném stole objevovala zpravidla jen v neděli, avšak v současnosti se stalo mnohem více dostupným, už jen kvůli hromadným velkochovům a novým technickým možnostem chovu dobytka, díky čemuž si lidé zvykli maso jíst na běžném denním pořádku a někteří se bez něho už ani nejsou schopni obejít, což je ale v důsledku naprosto neslučitelné se zájmy zvířat i ekologickými dopady jak ve své knize *Osvobození zvířat* uvádí a velmi se vymezuje Peter Singer (Singer, 2001). Na tomto místě se ztotožňuji s názorem jedné ze servírek, podle jejíž slov: *„Dneska má větší problém ten, kdo maso nejí než ten, kdo ho jí. Vždyť si to vezmi, jdeš*

do normální restaurace a na lístku je od shora až dolů samý maso. Když je pak člověk vegetarián, může si vybrat tak možná polívku, nebo maximálně třeba ze dvou jídel, ve kterých nebude maso, a ještě se na něj budou lidi koukat skrz prsty, jakože si moc vybírá. Lidi prostě chodí do restaurace na maso“.

2.4.3 Srovnání ceny

Na základě svého drobného soukromého průzkumu jsem se rozhodla pro povrchní srovnání cen v Kavárně oproti cenám, za které se člověk nají ve veganské restauraci v Praze, protože právě Praha se vyznačuje největší koncentrací veganských restaurací a kaváren v České republice. Kontaktovala jsem tedy manažera dvou náhodně zvolených veganských restaurací sídlících v Praze. Oba mi poskytli svolení ke komparaci cen z jejich menu, samozřejmě pod podmínkou dodržení anonymity jimi spravovaného podniku. V prvé řadě tedy představím služby nabízené v Kavárně, jež jsem shrnula do následující přehledové tabulky.

Tabulka 1 - Služby poskytované v Kavárně

| Služba | Celé menu (polévka + hl. jídlo) | Velké menu (velká polévka + hl. jídlo) | Poloviční menu (polévka + poloviční jídlo) | Hlavní jídlo | Poloviční hlavní jídlo | Polévka | Velká polévka |
|-------------|------------------------------------|---|---|--------------|------------------------|---------|---------------|
| Cena | 98,- | 108,- | 75,- | 80,- | 60,- | 25,- | 35,- |

Z tabulky je patrné, že Kavárna nabízí mnoho variant jídel tak, aby si každý zákazník dokázal najít tu, která bude vyhovovat právě jemu. Nutno říci, že pražské restaurace nefungují na bázi konceptu každý týden se měnícího menu, nýbrž mají pevně stanovený jídelní lístek s přesně určenými cenami pro každé jednotlivé jídlo. Jejich ceny budu proto průměrovat. Polévku servírují dle denní nabídky a její cena je určena na průměrně 89 Kč, což je v porovnání s polévkou v Kavárně více než trojnásobek. Pokud se zaměříme na hlavní jídla, ta se v pražských restauracích pohybují v rozmezí od 239 Kč do 279 Kč, tedy znovu, zhruba trojnásobek ceny, za kterou bychom se najedli v Kavárně.

Než bych se ale dopracovala předběžného závěru, rozhodla jsem se dále pro srovnání cen konkurenčních ne-veganských podniků ve stejné lokalitě. Potvrzuje se zde fakt, že ceny v Pražských podnicích, zvláště v historickém centru, budou nastaveny výše než na okraji

Prahy a rozhodně výše než na menším městě. V ostatních pražských podnicích se totiž pohybuje cena polévky v průměru kolem 70 Kč, u hlavního jídla se pak ocitáme v rozpětí od cca 150 Kč výše. Tím se tedy opodstatňují také ceny zavedené právě v mnou zvolených veganských provozovnách. Zároveň abych srovnání zcela nepodcenila, rozhodla jsem se ještě nahlédnout pod pokličku polednímu menu konkurenčního podniku nacházejícího se ve stejném městě jako Kavárna. Tato restaurace není veganská, ale nabídku jídel, stejně jako v Kavárně, obměňují každý týden. Jejich menu se skládá z polévky a tří různých hlavních jídel na jednotlivé dny. Polévku zde pokaždé nabízejí za cenu 35 Kč, což je částka srovnatelná s velkou polévkou nabízenou v Kavárně. Hlavní jídla se pak svou cenou pohybují na úrovni mezi 100 a 110 Kč, tedy částka je zhruba o třetinu vyšší než za samostatné hlavní jídlo, které si v Kavárně můžeme dopřát za 80 Kč.

2.4.4 Shrnutí komparace

Tímto rozsáhlým srovnáním se tedy dobírám výsledku mylné představy rozšířené mezi lidmi, že stravovat se vegansky je cenově nákladnější. Tento předsudek může platit v pražském centru, kde jsou veganské restaurace mimo jejich stravovací funkce také módním trendem, čemuž též odpovídá cena jejich služeb, avšak nikoli na malém městě, kde je konkurence natolik velká, že si majitel restaurace nemůže dovolit své ceny příliš nadsadit oproti ostatním podnikům. Zároveň jak tvrdí ve své práci R. Holečková: „*Pizzerií, rychlých občerstvení a kaváren je spousta, trh ještě není nasycen vegetariánskými a veganskými restauracemi*“ (Holečková, 2013:37). Tedy Kavárna se sice může potýkat s konkurencí okolních podniků, avšak nikoli typem nabízeného jídla, protože se nikde ve městě ani v městech v dosahu nenachází další podnik, který by nabízel veganskou stravu, což jí poskytuje strategickou výhodu a možnost lákat k sobě, sice značnou menšinu, potenciální veganské zákazníky.

3. Kavárna filozofující

3.1 Aktivity

Jak jsem již naznačovala v několika předchozích odstavcích, Kavárna nenaplňuje pouze svou primárně očividnou funkci, tedy servírování kávy a jídla. Mimo to zde můžeme najít funkci zábavní, volnočasovou, socializační, někdy až vzdělávací, a to především díky nespočtu akcí a aktivit, kterým toto místo poskytuje přístřeší. A právě tyto různé aktivity

sem lákají velké množství lidí jak místních, tak z blízkého okolí. Jistá část z nich dokonce dochází na akce stále, opakovaně, a proto si od lektorky zdravého stravování Ingrid vysloužili metaforickou přezdívku „skalní fanoušci“. Jejich opakující se účast tedy zřejmě nebude náhodná. Pokud předložím možná až příliš explicitní vysvětlení, je tedy pravděpodobné, že jistá část návštěvníků nedochází pravidelně do veganské kavárny na veganské jídlo, nýbrž kvůli aktivitám, které se zde konají a kvůli ostatním lidem, s nimiž se na oněch akcích i mimo ně setkávají. Na tuto myšlenku mě dovedla kniha Zahradkové osady - Stíny minulosti, nebo záblesky budoucnosti? (Gibas, Novák, Matějovská, Rolfová, Tvardková, Valešová, Veselý, 2013), v níž se kolektiv autorů shoduje na tezi, že majitelé zahrádek je nevlastní především kvůli plodům, které jim z nich v době sklizně poskytují, ale proto, že jejich vlastnictvím se vlastně stávají členy zahrádkářské komunity. Jejich život tak nabírá nového směru i smyslu díky nově nabitým známostem a také díky množství sociálních interakcí, kterými tak mohou uspokojovat své potřeby kontaktu a socializace. Jak tvrdí Robin Fox: „*Touha po hladu musí být uspokojována každý den. Je to také hluboce sociální nutkání. Jídlo je téměř vždy sdíleno; lidé jedí spolu; jídla jsou události. A protože stravování je téměř vždy skupinovou událostí, se potraviny stávají ohniskem symbolické aktivity o sociálnosti a našem místem v naší společnosti*“ (Fox, 2014: 1). Protože každý musí jíst, to, co jíme, se stává nejsilnějším symbolem kdo jsme. Je tedy možné, že pro určitý segment společnosti Kavárna plní na malém městě právě tuto funkci, tedy uspokojování lidské potřeby po socializaci a kontaktu, plní funkci komunitního místa, v němž se lidé mohou setkávat a veganské jídlo, či množství aktivit, jsou jen kulisou, na jejímž pozadí se ony interakce mohou odehrávat. „Vytvářejí se nové typy solidarity, které vznikají dobrovolně a na základě nejrůznějších příležitostí, bez výrazného pocitu závazku a patosu pomoci“ (Librová 2010, 134). Tyto myšlenky jsou také podpořeny faktem, že v daném městě, kromě Kulturního domu a knihovny, není žádné jiné místo, kam by se lidé mohli chodit scházet, pokud samozřejmě opomenou řadu hospod, kam ale míří zcela jiný segment obyvatel města. Kavárna je tedy naprosto ideálním prostorem, kde lidé navíc mohou sedět v teple, útulném prostředí a s něčím chutným na zub.

3.1.1 Science café

Besedy o zdravém stravování a kurzy vaření ovšem nejsou jedinými aktivitami, které se na půdě Kavárny odehrávají. Mimo nich je zde možnost zúčastnit se například promítání nekomerčních dokumentárních filmů, soukromých uměleckých výstav nebo diskusních

přednášek s názvem Science café, jež se pokusím přiblížit v tomto odstavci. Tedy Science café je projekt stejnojmenné organizace, která zprostředkovává neformální diskuse s vědci v prostředí různých kaváren. Smyslem těchto setkání je: „*Společné hledání otázek a odpovědí, představení vědců jako inspirativních osobností a prezentace konkrétních vědeckých výzkumů*“ (Sciencecafe.cz). Organizace Science café v současné době spolupracuje s 22 kavárnami po území celé České republiky a pořádá veřejné besedy trvající v rozmezí 1 až 3 hodiny, na nichž významné české vědecké osobnosti představují posluchačům výsledky své práce a snaží se tak méně „násilnou“ formou než ve škole obohatit veřejnost o zajímavosti vědeckého pole. Každé setkání zahajuje prezentace a přednáška dané osobnosti na předem stanovené téma, po jejímž skončení následuje řízená diskuse, kdy mají zúčastnění možnost klást dotazy ať už k dané prezentaci, či k probíranému tématu. V roce 2019 probíhají besedy na témata například: Jak se vyrovnat se stresem, Globalizace infekcí, Antibiotika, Virtuální realita, Změny klimatu...

3.1.2 Promítání KineDok

Další aktivitou, které je možné se v Kavárně zúčastnit, je promítání nekomerčních filmů pod záštitou projektu KineDok, jež sám sebe prezentuje jako: „*Nový druh mezinárodního společenství, unikátní filmový klub a alternativní distribuční platforma, spojující fanoušky a tvůrce autorského dokumentu*“ (Kinedok.net).

Organizátorem tohoto projektu je Institute of documentary film ve spolupráci s dalšími organizacemi jako je Slovakia Filmtopia, Bulgaria Activist 38 a také další. Díky mezinárodnímu spojení se promítání uskutečňuje v osmi zemích Evropy, jmenovitě

v České republice, na Slovensku, v Maďarsku, Rumunsku, Chorvatsku, Polsku, Norsku a Bulharsku. Konkrétně v letošním roce se v ČR promítá na více než 70 místech, kterými jsou povětšinou kluby, kavárny nebo galerie a to 14 dokumentárních filmů sedmi evropských tvůrčích týmů. Myšlenkou těchto projekcí je sdílené zhlédnutí dokumentu v neformálním prostředí ideálně s následným zamyšlením se nad tématem a také společnou diskusí, jelikož



Obrázek 6 - Promítání dokumentárního filmu

se jejich autoři zaměřují na aktuální světové problémy točené z pozice jejich skutečných aktérů. V Kavárně se promítání uskutečňuje jednou až dvakrát měsíčně, a i přes dobrovolné vstupné se ke zklamání Majitelky netěší přílišné oblibě ze strany hostů. „*Já tomu vlastně i rozumím. Lidi přijdou z práce a nechtějí se potom koukat ještě na problémy jiných lidí. Tyhle filmy nejsou zábavné, jsou o skutečných věcech a lidi to prostě nebaví. Ale já to nevzdám. Když už jednou tu spolupráci máme, tak to pouštět nepřestaneme*“. Takto odhodlaně komentovala jedno promítací setkání, na které přišli pouze dva hosté, a to ještě nezáměrně. Obdobná situace se sice v průběhu mého pozorování již neopakovala, avšak nelze říci, že by ani na ostatních projekcích Kavárna „praskala ve švech“. Je tedy očividné, že na Majitelčiných slovech bude základ pravdy. Promítané dokumenty skutečně nemají jako prvotní záměr diváka pobavit a uklidnit po náročném dni stráveném v zaměstnání, jejich cílem je přesný opak. Po divákovi je vyžadováno plné soustředění na jejich problematiku a pochopení souvislostí. Není pravidlem také jejich estetická vizuální hodnota. Například v dokumentu Pošťák, který se vysílal v lednu 2019, je zobrazována velmi chudá bulharská vesnice a její nuzní obyvatelé. Na základě mých dotazů se ukázalo, že několika divákům se zdálo až nereálné, že v dnešní době stále existují ve zdánlivě naprosto civilizované a rozvinuté Evropě místa, kde lidé nemají elektřinu, vodu ani pořádná obydlí. Dalším prvkem, který by mohl potenciální diváky od promítání odradit, je znění dokumentu v tom jazyce, v jakém je autorem natočen. Tedy pro ně neexistuje žádný dabing a z mé zkušenosti se opět potvrdilo, že pro některé lidi může být až obtěžující při sledování filmu číst české titulky. Lidé běžně preferují při sledování prakticky nulovou námahu. Vezmeme-li tedy v potaz podstatu těchto dokumentárních filmů a požadavky většinové společnosti, je jasné, že tyto dva prvky nejsou příliš kompatibilní a dostáváme se tak k jádru problému nevelké návštěvnosti těchto projekcí.

3.1.3 Výstavy

Jako poslední z aktivit, které zde rozeberu, jsem zvolila soukromé výstavy. Nejčastěji lokální autoři na zdech Kavárny bezplatně vystavují své fotografie nebo obrazy, ale zároveň bez nároku na honorář. Mnozí pouze za účelem vlastní prezentace a zviditelnění své práce, jiní však hostům nabízejí také možnost si některá ze svých děl zakoupit. Vystavená díla visí v Kavárně vždy několik týdnů dle domluvy mezi autorem a Majitelkou. Teprve po jejím skončení zájemci vybrané kusy autorovi zaplatí a mohou si je odnést domů. Majitelka z této činnosti nijak neprofituje, ani po autorech nepožaduje žádnou sumu, jakožto za propůjčení

výstavní plochy. Jejimi důvody jsou podpora vznikajících, zatím nerenomovaných autorů, inspirace zákazníků a také neustále se měnící výzdoba interiéru Kavárny, za kterou stojí skutečná snaha daného tvůrce.

3.2 Komunitní místo

V této práci se zmiňuji pouze o aktivitách, které se v Kavárně odehrávají pravidelně. Pravdou však zůstává, že i mimo tyto mnou vybrané zde můžeme natrefit na další, které se však konají pouze nárazově a není tedy možné, aby měly své stálé příznivce. O všech konajících se akcích avizuje Majitelka s časovým předstihem jednak na facebookovém profilu Kavárny, který zároveň slouží namísto klasické webové stránky. Dále je běžným propagačním materiálem také ale plakát na dveřích Kavárny a také drobné letáčky, jež si hosté mohou z Kavárny odnést. Ty ale Majitelka nechává tisknout pouze ve výjimečných případech a to, pokud se jedná o důležitou akci a její organizátor nedonesl hotové letáčky sám. Zároveň veškeré akce se v Kavárně odehrávají při běžném nepřerušném provozu tak, aby nebyli omezeni hosté, kteří o akci zájem nemají, ale přijdou si pouze posedět na kávu. Bývá ale obvyklou praxí, že hosté bez zájmu o aktivitu zpravidla po zahájení Kavárny raději opustí, protože jednak nechtějí svým rozhovorem rušit například přednášky, ale zároveň sami nechtějí být rušeni výkladem někoho jiného.

3.2.1 Kavárenské počátky

Bez zajímavosti také nezůstává, jakým způsobem se aktivity do Kavárny dostávají. Už od samého počátku bylo úmyslem Majitelky, aby tato kavárna nebyla pouze kavárna, ale také prostorem pro vícero uplatnění. Proto tedy původním záměrem bylo zde ještě k běžnému provozu prodávat zdravé potraviny a pořádat výstavy a koncerty, aby to v Kavárně dle jejích slov „žilo i trochu jiným životem“. Na rozdíl od současné situace, ale musela v začátcích sama oslovovat například umělce, aby v Kavárně svá díla vystavili, jelikož si nemohla dovolit jim platit žádný honorář. S hudebníky tomu bylo podobně jen s rozdílem toho, že hosté, kteří se přijdou na koncert podívat, zpravidla zaplatí alespoň symbolické dobrovolné vstupné, které si pak bezzbytku vezme právě hudebník. Nyní se ale situace otočila. Postupem času se Kavárna stávala stále známější a s tím rostla také poptávka po jejím prostoru, takže zejména její výstavní plocha je teď na několik měsíců dopředu zamluvená. Když jsem se Majitelky ptala, jakým způsobem vybírá, které akce se zde budou moci konat, protože sama o sobě tvrdí, že je otevřená téměř všemu, odpověděla mi: „Ty akce, co se tu

dělají, jsou vlastně docela specifický.“ Já: „Takže nabídky, co nějakým způsobem nekorespondují se zaměřením Kavárny i odmítáš?“ Ona: „Vlastně ani ne, protože ty lidi vlastně s nabídkou ani nepřijdou. Kavárna si tak nějak sama určuje, kdo sem přijde“. Tímto výrokem jako by Kavárna až personifikovaně připisovala vlastní myšlení, která de facto láká podobně smýšlející typy lidí, jako zde pracují a co sem pravidelně chodí.

3.3 Kavárna jakožto sociální prostor

Z těchto informací a Majitelčiny zkušenosti lze vyvodit, že na základě svých osobních motivů do Kavárny tedy chodí zjednodušeně několik typů lidí. První jsou ti, kteří sem přijdou čistě náhodně, bez žádné další motivace. Druzí sem docházejí pravidelně a jejich motivací je poskytované veganské jídlo, které považují za zdravé, chutné a uvařené z čerstvých kvalitních surovin, nebo si sami doma vegansky nedokáží uvařit. Třetí skupina lidí Kavárnu navštíví při příležitosti jedné z akcí, a to v podstatě jen díky tomu, že se znají buď s autorem výstavy, hudebníkem, nebo se přijdou podívat na přednášejícího, kterého chtějí podpořit, nebo jen dělají doprovod někomu, koho daná aktivita skutečně zajímá. Poslední a pro můj výzkum klíčová skupina jsou ti, jež do Kavárny docházejí pravidelně, někdy na jídlo, někdy kvůli akci, avšak jejich primárním důvodem není ani jídlo ani aktivita, nýbrž potenciální příležitost socializace, která přichází společně s pobytem ve společnosti. Lidé unikají své individualizaci. Hana Librová například rozlišuje mezi kvantitativní a kvalitativní individualizací. V té první jsou lidé pojímáni jako rovnocenná, ale izolovaná, bezmocná individua podřízená společenské kontrole, která potlačuje jejich spontánnost. Kdežto v té druhé, kvalitativní, se individualita rozvíjí na základě snahy odlišit se záměrně od společnosti, být jedinečný, výjimečný (Librová, 2010:148). A právě tento druhý případ, tedy kvalitativní individualizaci, shledávám jako odpovídající pro pravidelné návštěvníky Kavárny. Naprosto všichni zákazníci jsou zcela samozřejmě pojímáni jako rovnocenní k ostatním hostům i lidem, kteří Kavárnu nenavštěvují. Rozdíl je ale u nich v tom, že se záměrně snaží svou izolaci probourat, nenechat si mainstreamovou společností, ani společenským systémem zařadit do monotónní masy lidí, kteří se bojí ve svém životě zkusit něco dělat jinak, než je obvyklé. Tito kvalitativně individualizovaní lidé naopak sebrali odvalu pro rozvoj své osobnosti a individuality a využili ji ve svůj prospěch. Odlišili se tak od většinové společnosti jednak svým výběrem nekomerčního místa, které chtějí podpořit, ale také především tím, že nyní již nejsou izolovaní, nýbrž se zařadili do pomyslného společenství ostatních jedinečných kvalitativně individualizovaných lidí.

Socializací v Kavárně rozumím proces, během něhož si jedinec vytváří vztahy a kontakty k ostatním lidem a uspokojuje tím svou potřebu nebýt sám. Ostatně jak uvádí Matoušek: *„Socializace je komplexním celoživotním procesem, kterým si člověk osvojuje kulturu a formuje se jako sociální a individuální bytost. Jedná se o začleňování jedince do systému společenských vztahů postupné vytváření vazeb s jinými lidmi“* (Matoušek, 2005:193). Důvody všech zákazníků sem přijít jsou ale zcela legitimní a všechny mají svou váhu. Z. Ježková například říká, že: *„Jistě je dobře, má-li člověk v tom dramaticky se zrychlujícím světě možnost někde zvolnit a v klidu vydechnout v dobře známém (a stále stejném) prostředí, může to dávat pocit bezpečí, jistoty stálého v nestálém“*. (Ježková, 2006:1). Tímto v Kavárně vzniká to, co Pitirim Sorokin nazval sociálním prostorem, tedy v metaforickém významu, označení specifické, konstruované, ideální sféry, v níž se nacházejí lidé a sociální skupiny. Sorokin původně sociální prostor vymezil jako svébytný druh reálného prostoru, v němž jsou umístěny soc. fenomény. (Sorokin, 1964). Vzniká zde tedy zcela specifický prostor. Kavárna neslouží lidem pouze jako místo, kde zaženou hlad a žízeň, ale zaženou také potřebu po socializaci. Na malém městě tedy Kavárna plní funkci komunitního místa, ve kterém se lidé mohou setkávat. Stejnou problematiku také popisuje ve své práci Zuzana Ježková, v jejím případě se lidé pouze setkávají na půdě veřejné knihovny, jejich motivy jsou ale totožné. Říká, že: *„Knihovnu, která vytváří prostor aktivitám ve prospěch místa, která se cíleně zapojuje do života místa, plní roli jakéhosi společenského centra, pomáhá rozvoji místního společenství/ komunity a sociální integraci na místní úrovni, takovou knihovnu nazýváme komunitní. Komunitní knihovna plní roli jakéhosi společenského centra, je spojovacím můstkem mezi nejrůznějšími aktivitami, organizacemi, samosprávou, občanskými iniciativami i širší veřejností. Svou širokou náruč otvírá všem, kteří hledají informace z jakékoli oblasti, ale také těm, kteří potřebují povzbuzující neformální prostředí, ve kterém by se „jen“ společně sešli* (Ježková, 2006:1-2). Pokud si tedy v tomto jejím výroku dosadíme za slovo „knihovna“ slovo „kavárna“, dostáváme výsledek toho, co se přesně děje i v Kavárně. Dále nám do této situace zapadá problém individualizace a globalizace, kterému se v krátkosti věnuje A. Novák ve své kapitole v knize Zahrádkové osady - Stíny minulosti, nebo záblesky budoucnosti? Podle něho: *„V procesu individualizace se vytvořil jedinec zdánlivě svobodný, emancipovaný od závislosti na tradičních komunitách a vazbách, mnohem samostatnější a nezávislejší na konkrétních lidech v konkrétních lokalitách“* (Novák in Gibas, 2013:16). Avšak tento zdánlivě individualizovaný člověk je od potřeby kontaktů emancipován jen na povrch. V hloubi sebe ale jeho potřeba po socializaci neutuchá, pouze ji ventiluje jinými způsoby. Jeho strategií je zajít, v mém případě, do Kavárny, kde má na

malém městě prakticky vždy velkou šanci, že zde potká své známé. O individualizační teorii se také vyjadřuje A. Giddens: „*Moderní města s sebou častou nesou neosobní, anonymní sociální vztahy, ale také jsou zdrojem rozmanitosti a někdy i důvěrných přátelství*“ (Giddens, 1999:453). Dále se k individualizaci staví S. Biler, říká, že: „*Individualizace je souběžným procesem modernity, která zpochybňováním svých základních předpokladů „nutí“ jedince hledat a vytvářet nové způsoby existence*“ (Biler, 2008:9). Pro život ve městě je tedy individualizační proces zjevně alespoň v malé míře nevyhnutelnou skutečností, každý člověk však hledá jiné strategie k tomu, aby se nestal od své komunity odcizeným. „*Veřejné prostory měst pak představují jedinečná místa koncentrace sociálních aktivit, interakcí, zrcadlí sociální proměny, významy kulturní, symbolické. Veřejné městské prostory hrají důležitou roli při utváření sociální reality a prožívání naší každodennosti*“ (Soukalová, 2012:6). Právě tuto funkci veřejného prostoru naplňuje Kavárna, která tak umožňuje formovat a realizovat individuální sebepojetí každého návštěvníka, jenž má možnost se vztahovat k ostatním lidem a věcem.

3.4 Důvody lidí k veganskému/vegetariánskému způsobu stravování

3.4.1 Vlastní přesvědčení

„*Veganství je způsob stravování odmítající využívání zvířat pro potravu. Vegani nekonzumují maso, mléko, vejce ani med. S tím také logicky souvisí, že takto zaměřeni lidé odmítají využívání zvířat pro oblečení nebo kosmetiku*“ (Holečková, 2013:12). Důvodů takto činit může být nekonečně mnoho. Tím prvním, který většinou přichází v úvahu, je záměrné přesvědčení lidí, že žít bez živočišných produktů může být jednak zdravější pro jejich tělo a zároveň se tak neubližuje zvířatům a nepodporují se často nepříznivé podmínky, ze kterých výrobky pocházejí, protože velká většina živočišných produktů, kterou si můžeme v obchodech koupit, má svůj původ v některém z velkochovů, jelikož spotřeba potravin a také konkurence mezi výrobci je v dnešní době enormní. Velkochovy tedy nabízejí možnost, jak produkovat velké množství zboží velmi efektivně a s poměrně nízkými náklady. Druhou stránkou věci jsou ale bohužel osudy zvířat, které jsou za potřebami lidí odsunuty na vedlejší trať, čemuž se svým způsobem života snaží vegetariáni i vegani zabránit. Veganství je tak zakořeněno hluboko v lidské mysli, spoluutváří člověka jako celek, jeho identitu, jež: „*Je produktem i nástrojem, představuje zároveň souhrn přesvědčení o self a motivátor specifických způsobů interakování ve světě*“ (Rosenberg cit. dle Clayton, 2003). Dále je veganství určitá forma biocentrismu, který upřednostňuje život jako takový. Biocentrismus

je v nejširší definici „*představa, že život sám, život jako takový, všechn život, je zdrojem smyslu a hodnoty*“ (Kohák, 1998:86). Právě s těmito nejprostšími motivacemi jsem se setkávala v Kavárně u hostů nejčastěji. Pouze malé množství z nich žijí svůj život jako vegani či vegetariáni a do Kavárny na jídlo tedy chodí, protože jim tady prostě chutná, také mají dojem, že takovýmto jídlem udělají něco dobrého pro své zdraví, zároveň podpoří nekomerčně smýšlející podnik a k tomu se ještě alespoň malým dílem nebudou podílet na bolesti žádného zvířete a jako malý bonus se ještě naobědvají za velmi příznivou cenu. Majitelka ze své zkušenosti ví, že: „*Když sem náhodou zavítá někdo, kdo nemá tušení, jak se tu vaří, ve výsledku pak ale odchází a ještě říká, jak to vlastně bylo dobré*“. Tedy rozhodně nemusí platit pravidlo o absenci chutnosti jídla na úkor jeho jednotlivých veganských komponentů, jelikož i tento předsudek mezi veřejností panuje.

3.4.2 Náboženské důvody

Další příčinou, proč takto lidé jednají, mohou být náboženské důvody. Veganství ani vegetariánství totiž nejsou jevy vyskytující se až v poslední době, nýbrž se objevovaly v mnoha kulturách po celém světě již v dávné minulosti, avšak v současnosti se jim dostává asi nejvíce prostoru na výsluní zejména díky trendům sledujícím zdravou výživu a zájem o kvalitní stravování. Původními kulturami hlásícími se k rostlinné stravě byly především ty buddhistické a hinduistické, pro něž má požívání masa hluboké spirituální důsledky. Naopak protipólem ke zdržování se masa zabitých zvířat jsou do jisté míry ortodoxní Židé a muslimové. „*Jejich stravovací předpisy zakazují konzumaci masa zvířete, které nebylo v okamžiku porážky „zdravé“ a „nehýbalo“ se. Zabití zvířete musí být provedeno jediným řezem ostrým nožem do krční žíly zvířete*“ (Singer, 2001:163). Tedy nejen, že necítí tendenci se od masa oprošťovat, ale na rozdíl od nenáboženských velkochovů, jež posílají zvířata na hromadná jatka, kde je nejprve omráčí elektrickým proudem a následně je jim podříznut krk a jsou zavěšena za nohy na pásový přepravník, aby z nich všechna krev odkapala, nepovolují žádné omráčení zvířete v momentě jeho porážky. Ochránci zvířat brojí i proti jatečným porážkám, zejména kvůli podmínkám, za jakých jsou na ně zvířata v těsných přepravnících dopravována, ale také porážkové podmínky se jim nezdají ideální, byť na nich zvířata trpí patrně méně, než jak to požadují právě striktní Židé a muslimové.

3.4.3 Ekologické dopady

Setkáváme se ale též s vegany praktikujícími kvůli zdravotním omezením, neboť některým lidem živočišné výrobky jednoduše nedělají dobře, nebo například trpí určitou chorobou, kvůli které je nutností, aby dodržovali striktní dietní režim a vyhýbali se tak určitým potravinám. Existují však také vegani praktikující čistě z ekologických důvodů jako jsou například kácení deštných pralesů, aby bylo místo pro pastviny pro zvířata, znečišťování vod kvůli vypouštění zvířecích výkalů do vodních toků, eroze půdy, její postupná úplná degradace a ztráta úrodných vlastností díky jejímu znehodnocování stády zvířat a jejich odpadu, dále také skleníkový efekt, protože zejména plyny produkované skotem jsou pro ovzduší ještě více ohrožující než například výfukové plyny z aut apod. Posledním důvodem, který zde vypíchnu, je „odrybnování“ oceánů a tedy narušování rovnováhy křehkých vodních ekosystémů nehledě na fakt, že velké rybářské lodi při výloveh nechyťají do svých sítí pouze živočichy následně určené pro další zpracování, ale chytají také jiné druhy (také např. delfíny), které se buď utopí, nebo na suchu leknou a poté jsou naházeny zpět do moře, jako nechtěný úlovek (Singer, 2001). Je tedy sice pravda, že ryby chycené na volném moři ve svém mase mají daleko větší množství důležitých látek a vitamínů, ale: *„Taky v sobě mají spoustu těžkých kovů, protože v těch oceánech je dneska spousta odpadu, plavou tam lodě a plasty... Takže buď si koupíš rybu ze zajetí, která je uměle dokrmovaná nějakou moučkou, ale moc toho dobrého z ní mít nebudeš, nebo si koupíš rybu z moře, ve který sice nějaký živiny jsou, ale na druhou stranu je to zase vykoupěný tou ekologií a vlastně ani to maso není úplně tak fajn jak si lidi myslí“*. Řekla mi lektorka Ingrid po skončení jedné z besed o zdravém stravování, o nichž se ještě rozepíšu v jednom z následujících odstavců.

3.4.4 Alternativní způsoby stravování v ČR

Nenechme se ale mýlit chlácholivou představou o stále se rozvíjejících alternativních způsobech stravování. Podle České společnosti pro výživu a vegetariánství se v současné době v České republice jen k vegetariánství hlásí zhruba 1 až 2 % populace, tedy 100 až 200 tisíc lidí (Z. Luňáček, dostupné z CSVV.cz). Čísla pro zástupce veganů budou tedy zřejmě ještě mnohem nižší, i přesto se ale bohužel ve svém okolí setkávám čím dál častěji s neblahými názory na jakékoli nestandardní způsoby stravování. Tím, že jsem se rozhodla právě pro takto laděné téma bakalářské práce, rozvířila jsem v okruhu svých známých nespočet debat právě o jídle. A byť se mi dostávalo značné podpory i porozumění od mnohých, bohužel ale jsem se, v daleko větší míře, než bych sama odhadovala, několikrát

střetla také s velmi nevraživými názory, zejména ohledně ne-konzumace masa, k níž jsem se v průběhu výzkumu rozhodla i já. Menšina lidí v mém okolí mi sdělovala své nadšení a sympatie, většinová část přišla s názorem „ať si dělá každý, co uzná za vhodné“, ale k mému překvapení jsem od mnoha dalších slyšela poznámky jako: „Už mi vegani lezou na nervy, každému to jenom cpou.“ „Vegani jsou lidi, co vyjídají ptákům krmítka.“ Nebo: „Člověk je přece všežravec, není normální nejíst maso.“ Byť je tedy velmi zjevné, že fenomény cruelty-free stravování získávají po celém světě čím dál více svých příznivců, je možné, že mezi těmi, kteří jsou bytostně přesvědčeni o svém, více mainstreamovém a „správném“ způsobu výživy, vyvolává neblahé pocity, či dokonce určitý vztek, byť otázka toto, co je „normální“, zjevně nikdy nenabere jasného konce.

3.5 Vegetariánství

Veganství, stejně jako vegetariánství, je neoddělitelnou součástí identity jedince. Jak tvrdí Fischler (in Krishnendu, 2013:362): „*Jídlo je základem chápání naší identity*“ (Mikovcová, 2016:12). Vegetariáni se na rozdíl od veganů nezřikají všech živočišných výrobků, ale pouze jejich masa. „*Vegetarián je slovo odvozené od stejného kořene jako zelenina (angl. „vegetables“), a vegetariáni by měli proto jíst jen stravu rostlinného původu*“ (Singer, 2001:192). Můžeme se ale setkat i s tzv. pescovegetariány, kteří se vyhýbají masu s výjimkou ryb. Například tímto stravovacím způsobem se řídí manžel Majitelky Kavárny. „*Anatomové tvrdili, že lidský chrup i vnitřnosti jsou podobnější chrupu a vnitřnostem býložravců více než masožravců. Neurologové přišli s informací, že i zvířata mají nervovou soustavu a jsou tedy schopna cítit bolest. Tyto informace byly opravdu průlomové, až do té doby totiž bylo maso považováno za nejvýživnější potravinu a zelenina pouze za nedůležitý doplněk stravy. Vegetariáni dokázali opak, že zelenina je nezbytnou složkou potravy a že konzumace masa má negativní dopady na lidské zdraví*“ (Stuart, 2007), (Mikovcová, 2016:33). Tedy také vegetariáni stejně jako vegani mohou mít nejrůznější škálu důvodů, proč se stravují právě tím daným způsobem. Ve svém okolí se ale velmi často, zejména u dětí, setkávám s názorem, že maso nejedí, hlavně protože jim prostě nechutná. Což je sice možná méně morální důvod, oproti cenění si životů jiných živočichů, avšak validní je stejně.

3.6 Méně obvyklé způsoby životních stylů

Přesto, že prakticky žádný ze zaměstnanců Kavárny není striktním veganem ani vegetariánem, redukování živočišných produktů jsou nakloněni bezesbytku všichni. „*My*

jsme vlastně flexitariáni. Rozhodně maso nemáme nějak často, ale když na to přijde, taky si ho jednou za čas dáme. Ale snažíme se ho omezovat“. Shrнула situaci zaměstnanců Kavárny i svou Majitelka. Flexitarián je tedy někdo, kdo snižuje svou spotřebu masa. „*Flexitariánství je jedním z druhů polovegetariánství. Flexitariáni se stravují převážně vegetariánským způsobem, nejsou ale proti občasné konzumaci masa. Často se vyhýbají masu zvířat, která jsou chována v továrním prostředí, konzumují spíše maso zvířat chovaných na ekofarmách či ulovených volně žijících zvířat“* (K. Maková, dostupné z vegetstyle.cz). Neustále se osobně setkávám s lidmi, kteří si myslí, že veganství je ten nejvíce radikální způsob boje proti živočišné výrobě, avšak existují také směry, jež jsou ve vyhraněnosti před veganstvím ještě o krok dále jako například frutariánství nebo raw stravování.

3.6.1 Intolerance laktózy

Existují mezi námi dále jedinci dodržující tzv. „bezlaktózovou“ dietu, jelikož jejich organismus není schopen laktózu zpracovat. Nejrizikovějšími potravinami, v nichž se laktóza nachází, jsou především mléčné výrobky, tedy mléko, jogurty, máslo, tvaroh, sýry a mnohé další. Právě tato intolerance může být motivátorem s živočišnými produkty skoncovat celkově, nebo alespoň mléčné výrobky nahradit v dnešní době již dobře dostupnými rostlinnými alternativami v podobě sójového, kokosového, rýžového, ovesného i dalších druhů „mlék“ a výrobků z nich. Všechny druhy jak náhražek mléka, tak i jiných ne-mléčných produktů je samozřejmě možné si v Kavárně zakoupit.

3.6.2 Bezlepková dieta

S lidmi dodržujícími bezlepkovou dietu se setkáváme v největší míře kvůli celiakii, tedy onemocnění způsobené nesnášenlivostí lepku (glutenu). Ten se vyskytuje zejména v obilovinách, jako je pšenice, žito, ječmen, oves... Tím pádem se ale dostává i do výrobků jako jsou mouky, uzeniny, těstoviny, kuskus, ale i pivo, cukrovinky nebo jogurty. Lidé trpící celiakií proto musí dodržovat striktní životosprávu, aby předcházeli negativním vlivům, které by lepek mohl v jejich organismu vyvolat. Právě po diagnostikování tohoto nepříjemného onemocnění a dalších zdravotních problémech se rozhodla Ingrid, nynější lektorka zdravého stravování, s radikální změnou svých stravovacích návyků.

3.7 Kurzy vaření a besedy zdravého stravování



Obrázek 7 - Beseda: Jak jíst na jaře

„Normální doktoři mi nedokázali úplně pomoci. Teda snažili se, jak jen mohli, ale já jsem si uvědomila, že ta změna musí přijít hlavně ode mě samotné. Takže jsem vyzkoušela snad všechny způsoby stravování, co jen jsou, byla jsem vitarián, vegetarián i vegan, jedla jsem raw, vyzkoušela jsem makrobiotiku... Ale pak jsem objevila celostní medicínu. Takže teď se řídím podle ní“. Vysvětlovala mi Ingrid koncept, na němž staví jádro svých přednášek, jež se nesou v duchu právě čínské celostní medicíny, kterou ona sama již několik let studuje, praktikuje, stravuje se podle ní a následně předává dál zájemcům, kteří na její kurzy zdravého vaření a besedy o jídle docházejí.

Jelikož celostní medicína vyznává rok rozdělený do pěti fází, tedy jaro, léto, pozdní léto, podzim a zima, číslovka pět provází také počet přednášek a kurzů, které se pod vedením Ingrid v Kavárně za rok odehrávají, tedy pět besed a pět kurzů, vždy ke každému ročnímu období. Zájem o ně je v celku enormní především z řad žen. Bohužel kvůli omezenému prostoru Kavárny je vždy počet lidí pro kurz vaření omezen na pět účastníků a z mé zkušenosti se tento počet naplní ihned po vysání termínu kurzu, což svědčí o zájmu lidí stravovat se zdravým, lehkým způsobem, jelikož na kurzech se učí vařit vegansky, bezlepkově, bez cukru, jelikož



Obrázek 8 - Příprava jídla na kurzu vaření

ten je v čínské medicíně chápán jako jed a navíc ještě dle principů energií jin a jang, které by měly vždy fungovat pospolu a hlavně v rovnováze. O besedy na téma zdravého stravování je také velký zájem a prostor Kavárny se kompletně naplní dychtivými posluchači, kteří mají vždy v záloze řadu dotazů. A díky profesorské minulosti Ingrid a jejímu neuvěřitelnému zapálení pro toho téma se besedy často protáhnou i na několik hodin nepřetržitého výkladu. Na kurz vaření se platí jednotná paušální cena. *„Víš, já z toho ve výsledku vlastně nic nemám. Jde jen o to zaplatit ty suroviny, ze kterých se vaří a já to vlastně dělám, protože chci šířit, co jsem se sama naučila a co si myslím, že je správné.“* Tato slova Ingrid vypovídají o faktické neziskovosti její činnosti, kterou si ale i přes to velmi užívá. A s besedami je to velmi podobné. Může na ně přijít naprosto kdokoli, vstupné se zde platí dobrovolné, je tedy zcela na posluchačích, zda lektorčin úctyhodný výpravný výkon ocení peněžitě či nikoli. Vyzozorovala jsem ale, že veškeré vybrané peníze, které se ze vstupného nashromáždí putují, opět jako u kurzů vaření, do surovin, ze kterých Ingrid připravila drobné s přednáškou korespondující ochutnávky, které jsou posluchačům k dispozici v průběhu besedy na každém stole. Přitom prostor Kavárny je pro besedy Ingrid zapůjčen naprosto zdarma, naopak Majitelka je ráda, že přednáška sem naláká množství hostů, kteří si jednak k samotnému poslechu rádi objednájí kávu nebo čaj, ale takovým milým pravidlem také bývá, že beseda značné množství lidí tak nedchne a zřejmě i namotivuje do takové míry, že ihned po jejím skončení se doslova vrhnou na stojany se zdravými potravinami, kterých je v Kavárně hned několik a nakoupí si některé z těch, které byly v průběhu přednášky doporučovány. Takže Kavárna tím profituje vlastně nepřímo, pokud tedy opomineme rozměr, ve kterém Majitelka podporuje konání podobně zaměřených a pro Kavárnu neziskových akcí po celý rok.

3.8 Ekologie

Dalším z nekonvenčních životních stylů je i reduktariánství, tedy: *„Způsob života spojený s odmítáním konzumu a snahou o snížení spotřeby s negativním dopadem na životní prostředí, podpora konceptu zero waste“* (Reduktarián.cz, 2017). Zero waste, neboli žádný odpad je druh životního stylu zakládající si na myšlence, že všechny zdroje, jež využíváme, bychom měli využívat opakovaně, stejně, jako se tomu děje v přírodě, nikoli je po jejich spotřebování vyhodit, či dokonce zlikvidovat. Tento ekologický milník je něčím, čeho by v budoucnu chtěla ideálně dosáhnout při běžném fungování Kavárny také Majitelka, jelikož jak jí, tak i ostatním zaměstnancům je sympatická myšlenka zbytečného nepoužívání obalů, plastů a

podobného potenciálního odpadu. „*Ono tě hrozně sráží, když se tady doma snažíš s tím něco dělat, šetříš každou pytlík, přemýšlíš nad tím a pak přijedeš někam a vidíš, jak si tam na ekologii vůbec nehrajou*“. Postěžovala si Majitelka, když jsme rozebíraly ekologickou vizi Kavárny. Ale i přes zdánlivě ne velký dosah ve snaze o šíření ekologických myšlenek neustává. „*Já bych hrozně chtěla, aby se ti lidi nad tím alespoň zamysleli. Když chtějí pytlík, že ho vlastně nepotřebujou. My jsme tady začali používat ekologický obaly a já bych chtěla, aby to ocenili, i když stojí deset korun, tak že se věci dají dělat i jinak*“. Jak ale tvrdí ve své práci P. Soukalová: „*Spotřební chování je označováno jako určující pro dnešní společnost a město je místem, kde se tento proces odehrává a reprodukuje*“ (Soukalová, 2012:22). Takže i když se Kavárna nachází ve městě, Majitelka se ji na vzdor tomuto spotřebnímu chování snaží vést ekologickým směrem jednak v materiálním smyslu, tedy v redukci obalového materiálu, plastů, neplýtvání... Ale zároveň se snaží do hlav zákazníků vnuknout jakési uvědomění, že změna je možná. A když ji lze uskutečnit v restauraci, lze se na ekologii o něco více podílet také v každé jedné domácnosti. Tato její myšlenka koreluje s představami, jež ve své knize rozvíjí Laura Portwood-Stacer, tedy že takovýto aktivismus započíná u každého jednotlivce zvlášť, následně třeba i nevěřejně a podvědomě sdružuje lidi do kolektivu sdílejícího stejná přesvědčení a tito lidé pak mají mezi sebou teoretický potenciál, který mohou využít pro naplňování jejich cílů, jež je vydělují z mainstreamu (Portwood-Stacer, 2013).

„*Měla jsem jednou takovej plán. Chtěla jsem spočítat, kolik lidí jenom odsud za rok spotřebují obalů. Ale když jim dáš jenom to číslo, tak jim to stejně nebude nic říkat. Tak jsem ti řekla, že to vyvěsíme na Kavárnu, kolik těch obalů vlastně za rok spotřebovali jenom tím, že si prostě nepřinesli obal, nebo si to jídlo nesnědli tady, což je vlastně hlavní cíl toho, když sem lidi přijdou na oběd, ne aby si to dali do krabičky, pospíchali zase do práce a tam to rychle zhltnou*“. Zamýšlela se Majitelka nad svou myšlenkou osvětového plánu, který ale skončil zatím pouze u nápadu jeho realizace. Mimo snahy o nepoužívání plastů a šetření s odpadem jsou také do Kavárny nakupovány pouze ekologické čisticí prostředky a též prací prostředky šetrné k životnímu prostředí, v nichž se pere veškerý běžně užívaný textil od ručníků až po utěrky. Je tedy více než zřejmé, jaké úsilí se snaží Majitelka vkládat do redukce odpadu a celkové podpoře ekologického životního stylu. Také by chtěla podnitit toto smýšlení i u svých zákazníků. „*Já jsem někde četla takovej citát, jakože když chceš změnit svět k lepšímu, tak začni u sebe, udělej jen něco malýho ty. A to mi přijde, že ona přesně tady v tom městečku naplňuje. Dělá to nejlíp jak cejtí, že je to správně a tím vlastně mění ten*

svět“. Byla poměrně hlubokomyslná slova servírky Ireny, která zaslechla, že se s Majitelkou zrovna rozprávíme budoucím o ekologickém plánu pro Kavárnu. Byť se v očích Majitelky tedy zatím Kavárna nepotýká s tímto celosvětovým problémem tak, jak by si v ideálním případě představovala, zamýšlí ale nad setrváním v současných aktivitách a samozřejmě i v jejich dalším prohlubování. Holland a Kempton „rozlišují dva hlavní typy environmentální akce, občanský aktivismus (civic action) a kulturní reformu (cultural reform). Stoupenci prvního typu vycházejí z přesvědčení, že řešení problémů je třeba řešit na institucionální úrovni. Angažují se především v občanském sektoru, snaží se prosadit legislativní změny apod... Druhá oblast aktivismu se týká životního stylu. Aktivismus „kulturních reformátorů“ je založen na propagování environmentálně uvědomělého způsobu života, snaže jít ostatním příkladem“ (Holland, Kempton citace dle Zelenková,2009:23). Majitelku bych osobně zařadila právě do druhé kategorie, tedy snaží se se změnami začít především u sebe a dál toto poselství šířit nenásilnou formou pomocí Kavárny mezi další lidi.

3.9 Doplnkové zboží

Mimo jídla a pití, které si hosté vychutnají již na místě, je v Kavárně samozřejmá možnost zakoupit si některou ze surovin vystavených v regálech umístěných naproti barovému pultu, pod ním nebo pod vitrínami se zákusky. Pokud mluvím o prodeji surovin, mám na mysli širokou nabídku veganských potravin k dalšímu zpracování jako jsou



Obrázek 9 - Police s nabízenými produkty

například různé druhy muku, rýží, fazolí i jiných luštěnin, sirupů, rostlinných mlék, ořechů, těstovin, ale také kaší nebo flapjacků (ovesná tyčinka) a podobně, z čehož velká většina zboží je nabízena v bio kvalitě. Mezi značkami produktů významně převyšuje všechny ostatní česká firma Countrylife pyšnicí se na trhu nejen téměř třicetiletou tradicí, ale také mnoha oceněními nejen za své produkty a jejich bio kvalitu, ale také za pomoc při rozvoji venkova nebo sponzorování ovoce a zeleniny do škol. „Původně to tady měla být prostě jen kavárna. Ale pak jsme začali mít strach, že samotná kavárna se tu neuživí, tak jsme k tomu

ještě přidali občůdek se zdravými věcmi a na vrch se přidala ještě kuchyně, aby toho nebylo málo.“ Hovořila o začátcích Kavárny Majitelka. Kavárnu totiž chtěl v roce 2014 založit Majitelčin manžel spolu se svým kamarádem. A v původním plánu ani neměla Kavárna být kavárnou, nýbrž čajovnou. Ale protože zjistili, že se ve městě už jedna čajovna nachází, rozhodli se založit právě kavárnu, byť ani jeden z nich neměl žádné zkušenosti s podnikáním v oboru pohostinství. Následně se jim podařilo koupit dům, v němž nyní Kavárna sídlí, a jelikož jsou oba řemeslně zruční, svépomocí kompletně přestavěli celý interiér i exteriér do té podoby, jakou má i dnes. *„Ani ve snu by mě nenapadlo, že budu někdy provozovat kavárnu“*, smála se Majitelka. *„Ono ani to její otevření nepřišlo úplně ve vhodnou dobu. Když jsme otevírali, měla jsem v tu chvíli šestiměsíční dítě.*“ Vzpomínala dále na to, jakou náhodou jí vlastně díky spontánnímu podnikatelskému plánu jejího manžela a kamaráda přistála v životě starost, ale i radost v podobě starání se o Kavárnu.

4. Kavárna lidská

4.1 Zaměstnanci

Co by byl podnik bez svých zaměstnanců? To právě oni tvoří jeho pomyslnou duši a naplňují ho energií, která přispívá k celkové atmosféře Kavárny. Podle Majitelky jsou právě zaměstnanci jedním z důvodů, proč se sem zákazníci opakovaně rádi vracejí, jednak proto, že se samozřejmě snaží být za jakékoli situace milí a obsloužit zákazníka tak dobře, jak sen umí, ale zároveň většina servírek bydlí přímo ve městě, či jeho blízkém okolí, takže se s množstvím hostů znají také osobně, často i mimo prostor Kavárny. Tento fakt také koreluje s mou teorií o tom, že se jistá skupina hostů chodí do Kavárny socializovat, jelikož mají určitou dávku jistoty, že zde prakticky vždy potkají někoho známého, s kým budou moci prohodit pár slov. Přesně toto spojení jídla a kontaktů vystihují ve svém článku Sidney Mintz a Christine Du Bois: *„Stejně jako všechny kulturně definované hmotné látky používané při vytváření a udržování společenských vztahů, jídlo slouží jak k upevnění členství ve skupinách, tak i ke stravování nastavit skupiny odděleně“* (Mintz, Du Bois, 2002:109).

Zároveň se ale i Kavárna potýká s jistými problémy, asi jako každý podnik, protože ani v životě není vše stále podle našich představ. Podle Majitelky je tímto hlavním problémem zde právě personální řešení. V kuchyni se v současné době (březen 2019) střídají už jen dvě kuchařky, což je pro takto velkou kavárnu v podstatě ideální počet, zatímco na pozici obsluhy se zvládne prostřídat za týden až 10 servírek, včetně Majitelky. Toto překvapující

velké číslo je dáno tím, že v Kavárně je provoz stanoven na ranní a odpolední směnu v průběhu pracovního týdne a jednu celkovou směnu o víkend. Zároveň jako stálý zaměstnanec na celý úvazek pracuje pouze servírka Irena, která byla zároveň v průběhu výzkumu mým gatekeeperem. Ostatní zaměstnanci mají smlouvu řešenou buď na poloviční úvazek, nebo v případě studentek, které si vždy střídají směny tak, že každá chodí jeden víkend v měsíci, brigádní smlouvou. Právě v této vysoké číslovce počtu zaměstnanců v porovnání s velikostí Kavárny vidí Majitelka asi jediný problém celého provozu: „*Je nás tu zkrátka moc, a ještě k tomu samé holky. Někdy to vede k takovým drobným problémům, ale já je vždycky nechám, ať si to vyřeší samy a zatím to vždycky dobře dopadlo*“. Ale i přes ne úplnou spokojenost Majitelky s personálním fungováním Kavárny se snaží vycházet zaměstnancům vstříc zejména co se plánování směn nebo vlastní iniciativy týče. „*Snažím se dbát na názory všech. Největší odměnou je, když sem personál chodí rád a ti zákazníci to poznají*“. A i dle slov samotných zaměstnanců chodí do Kavárny rádi a netrpí přesně tím stavem, co velké množství zaměstnaných lidí každý den před tím, než jdou do práce, tedy že se jim tam strašně nechce a odpočítávají každou minutu, kdy už zase budou moci jít domů. Naopak jsem se setkala spíše s názory, že v Kavárně pracují rádi, jejich práce je baví, přijde jim smysluplná a zároveň je i osobně rozvíjí a také jsou obklopeni inspirativním kolektivem lidí, kteří jsou si jak názorově, tak osobnostně blízcí nejen v práci, ale také v soukromém životě, neboť i za hranicemi Kavárny je poji přátelské vazby, ale také fakt, že bydlí jen pár ulic od sebe navzájem. Stávají se tím, co Bourdieu nazývá „*jednotným souborem odlišných preferencí*“, což znamená, mít jistý společný vkus na něco stejně tak, jako ostatní členové dané sociální skupiny, kam i já patřím (Bourdieu,2006:173). Na druhou stranu ale ani z pohledu zaměstnanců není jejich práce stoprocentně podle jejich představ. Tím jediným háčkem, za to však poměrně podstatným, který zaměstnancům překáží v naprosté spokojenosti je bohužel finanční ohodnocení. Jak jsem již několikrát uváděla, Kavárna je situována na malém městě, kde se potýká s konkurencí ostatních restauračních zařízení, zároveň nabízí nestandardní škálu jídla, u které je důraz kladen především na kvalitu použitých surovin. A samozřejmě, čím kvalitnější suroviny jsou, tím jsou také dražší na pořízení. Stejný případ je to také s nabídkou lokálního alkoholu, zmrzliny, dezertů a podobně. Vše má nastavený specifický kvalitativní standart, za který je také požadována od výrobců odpovídající cena. Výslednou prodejní cenu, za kterou si veškeré produkty mohou koupit zákazníci v Kavárně, ale Majitelka dle jejího názoru nemůže nastavit nijak vysoko z důvodu svých obav, že by jisté procento zákazníků pak již nebylo ochotné si za kvalitu připlatit a raději by zvolilo levnější variantu někde u místní konkurence. Právě na základě

těchto všech faktorů je vykoupena požadovaná kvalita nabízených produktů právě mzdami zaměstnanců, kteří by si často své ohodnocení představovali na vyšší úrovni. Avšak jak se zdá ani tato jejich výtka, která by pro leckoho byla naprosto zásadní, je nesměruje k hledání práce někde jinde. Raději tedy pracují v Kavárně, kde mají svou práci rádi i přes fakt horšího finančního ohodnocení, oproti jiné, potenciálně lépe placené, ale na třeba méně zajímavé, nudnější, stereotypnější pozici.

Nutno tedy podotknout, že i přes poměrně velkou zaměstnaneckou základnu, která se občas stává důvodem obtížného plánování pracovních směn, což je asi jeho nejdůležitější potíží, je si navzájem kolektiv Kavárny velmi osobnostně i názorově podobný. Navzdory faktu, že zejména mezi servírkami najdeme značné rozdílnosti co do věku, pracují zde studentky od 20 let, po dospělé ženy, jimž je přes 40 let, dále rozdílnosti panují i pokud se zaměříme na jejich předchozí studijní kariéru, tedy opět, můžeme zde natrefit na studentky vysoké školy, servírku, která si zároveň přivydělává jako osobní účetní, také ale maminku na mateřské dovolené nebo absolventku zemědělské školy. Pozadí zaměstnanců se tedy velmi liší co do jejich osobní minulosti. Před prací v Kavárně téměř nikdo z nich neměl zkušenosti s prací v pohostinském průmyslu, vše se naučily až zde a jak už jsem předestírala, tato zaměstnanecká mnohost je sice určitým administrativním nedostatkem, avšak veškerý personál pojí láska k dobrému kvalitnímu jídlu, podobné životní i politické postoje, ale také ekologické názory. Je zajímavé, že s podobným základem do Kavárny sice už všechny přišly, toto místo ale napomohlo tyto jejich zájmy ještě více prohloubit a díky této skladbě lidí, která zde figuruje, navíc ještě vše prohloubila, takže lze opravdu říci, že ono klima, které uvnitř Kavárny panuje, ovlivňuje a mění jak zákazníky, tak personál. Podobný efekt lidí navzájem ve své knize rozebírá například Habermas. Kavárnu by bylo možné zahrnout pod jeho pojem *veřejné sféry*, kterou on pojímá coby prostor a médium vzájemné komunikace. Ona veřejná sféra se tedy stává místem pro „*utváření společenského diskurzu, představující důležitou platformu pro vytváření společenského mínění, vyjádření zájmů, politických názorů a prostorem pro debaty*“ (Habermas, 2000 in Soukalová, 2012:10). Lidé, pokud jsou pospolu tedy na sebe mohou působit a vzájemně se ovlivňovat a ani tak nemusí nutně jednat záměrně. Avšak jejich postoje se neustále dostávají do sféry společného vyjednávání.

4.2 Návštěvníci

Nelze hovořit, že by Kavárna měla svou konkrétní, věkem vymezenou, cílovou skupinu zákazníků, kteří chodí pravidelně více než ostatní. V průběhu pozorování se mi ověřilo, že mezi pravidelnými hosty bývají nejčastěji:

1. Studenti místního gymnázia, jež si pobytem v Kavárně krátí čas polední pauzy mezi vyučováním, případně volný čas po skončení školy, který buď věnují společnému studiu, nebo naopak oddychu od školního dne a ostatních povinností. Zároveň vzhledem k jejich postu studentů je pro ně Kavárna vítanou volbou, kde mohou posedět bez toho, aniž by byli nuceni vydávat velké finanční obnosy.

2. Lidé v důchodovém věku, jejichž motivací je zejména setkávání se s jinými lidmi, protože díky nadbytku volného času mají možnost socializovat se především mimo hranice vlastního domova a Kavárna je jim vhodným zázemím, kde tyto vazby udržují v příjemném prostředí nad šálkem kávy a něčeho dobrého na zub. Podle názorů těchto zákazníků je pravidelné chození sem jakousi volnočasovou aktivitou a naplněním jejich dne. I tento fenomén lze ještě podtrhnout citátem z již zmiňované knihy o zahrádkářských koloniích: „Člověk se vždy svoji izolaci v moderní společnosti snaží překonávat buď tak, že křísí některé staré pospolitostní formy života, anebo častěji tak, že vytváří pospolitosti nové“ (Gibas, Novák, Matějovská, Rolfová, Tvardková, Valešová, Veselý, 2013:20). Opakovaný pobyt v Kavárně je tedy jakousi strategií, jak elegantně překonávat svou vlastní izolaci a osamělost, jež s moderní, globalizovanou, čím dál tím více rychlou a náročnou dobu přichází. Do této kategorie také mimo jiné spadá již několikrát zmiňovaná lektorka vaření a zdravého stravování Ingrid, která do Kavárny chodí se svými přítelkyněmi i rodinou několikrát týdně.

3. Lidé v produktivním věku, tedy především pracující dospělí, kteří si do Kavárny chodí v poledne pro veganský oběd a po pracovní době posedět s přáteli nad sklenkou vína a udržovat si tak sociální vazby a kontakty, které by jinak fungovaly často pouze jen za pomoci mobilního telefonu nebo internetu. Jak tvrdí A. Polenová: „Dále byly nalezeny mezery v typu stravovacích zařízení, konkrétně se jedná o podniky, které by nabízely dezerty, kvalitní kávu, točené pivo a které by kromě restaurace mohli posloužit i jako bar, kde si člověk po jídle může „posedět na drinku“ s přáteli“ (Polenová, 2018:69). Kavárna však tuto podmínku splňuje téměř na výbornou. Kromě onoho točeného piva je zde samozřejmá možnost kavárnu

využít také jako bar, kam zajít s přáteli na skleničku kvalitního alkoholu. I zde tedy spatřujeme onu tendenci setkávání se ve veřejném prostoru, protože by jinak hrozilo hypotetické postupné ochabování oněch sociálních vazeb, jež jsou ale nyní díky setrvávání v kavárně naopak podpořeny, a navíc jak několikrát připomínala má další informátorka Jitka, která sem chodí pravidelně, jak se svými dětmi, tak s přáteli: „*Tak dobré kafe jako tady si prostě člověk sám doma neudělá*“. Je tedy zjevné, že úloha Kavárny v servírování kávy a zákusků nijak nezanikla, pouze se přizpůsobila místním podmínkám a požadavkům zdejších zákazníků.

4. Poslední kategorii návštěvníků tvoří **věkem nevymezená skupina osob**, která do Kavárny dochází zejména, na některou z uskutečňovaných událostí. Jejich motivací je v prvé řadě skutečný zájem o danou akci, nebo často přijdou jako doprovod jiného hosta a tedy zde, podobně jako skupina důchodců a pracujících, naplňují socializační funkci udržující mezilidské sociální vazby, avšak nepřichází do Kavárny, aby mezilidské vazby utužovali, nýbrž je sem právě ony vztahy zavedou. Zdá se tedy, že ať už jsou zákazníci motivováni do Kavárny chodit kvůli jídlu, či nikoli, společnému setkávání, a tedy prohlubování sociálních kontaktů se stejně vyhnou jen obtížně, k čemuž možná přispívá také onen nevelký prostor, v němž se vše, co je v této práci popsáno, odehrává. Na takto veřejném místě se také podle Zuzany Ježkové běžně děje: „*Podpora komunikace a rozvoj sociálního kapitálu v místě*“. Přičemž sociálním kapitálem chápe: „*To, co vytváří ve společnosti pocit důvěry, morální sounáležitosti, zodpovědnosti vůči druhým i celku*“ (Ježková,2006:2). Sociální kapitál je samozřejmě ale ve svém původu konceptem, který proslavil zejména P. Bourdieu. On jím míní: „*Sociální síť, do níž je jedinec zapojen, tedy známosti a kontakty, kterými disponuje. Jeho hodnota spočívá jednak ve velikosti sítě (počtu kontaktů) a zároveň v jejich kvalitě (pevnost vazeb a „kvalita“ jedinců v síti). Sociální kapitál je významný jak v individuální, tak v kolektivní rovině (zisk jednotlivců se odvíjí od kvality celku a naopak)*. (Bourdieu,1986:241-258).

4.3 Podnik otevřený všem

Pokud se ale podíváme na návštěvnost Kavárny opačnou optikou, spatříme problém, který bych patrně velmi nadneseně a s opatrností popsala jako nezáměrná sociální exkluze, tedy: „*Proces, kdy jsou jednotlivci či celé skupiny vytěsňovány na okraj společnosti a je jim omezován nebo zamezen přístup ke zdrojům, které jsou dostupné ostatním členům společnosti*“ (Toušek,2007:13). V tomto případě se však nejedná o vyčleňování minoritní

skupiny na okraj, nýbrž o vydělení majority z kruhu menšinové komunity. Kavárna se sice prezentuje jakožto místo, které je otevřené naprosto každému, avšak právě kvůli specifickému typu servírovaného jídla může způsobovat nezáměrné odrazování zejména těch lidí, jež jsou zvyklí jíst maso a jiné živočišné produkty, a těch je v české populaci naprostá většina. Není tedy rozhodně myšlena exkluze ve formě znemožňování vstupu „masožravců“, maximálně pouze ne úplné uspokojení jejich chutí, s čímž jsou ale nuceni počítat, pokud se rozhodnou zavítat právě do veganského podniku. Kavárna, restaurace ani hospoda jakožto taková jistě není místem, které by nějak apriori sloužilo k uspokojování potřeb jen jistého přesně vymezeného segmentu lidí, práh vstupu je zcela samozřejmě přístupný komukoli, Kavárna, kterou sleduji já je ovšem prostředím specifickým, svým způsobem jedinečným, právě v typu jídla, které je zde nabízeno. Rozhodně si nestanovila za cíl diskriminovat určitou složku lidí, kteří tedy vyžadují konzumaci masa, jen je třeba před návštěvou tohoto místa počítat s buď úplně veganskou variantou svého oběda, nebo se spokojit alespoň s určitým mezistupněm v podobě šunkového sendviče. Ocitáme se zde tedy v dalším paradoxu, na jedné straně snaha být otevřen komukoli, ale na straně druhé, nepatrné vylučování lidí stravujících se konvenčně. Tito zákazníci pocítují ono vyloučení samozřejmě pouze na symbolické rovině, pokud se tedy smíří s faktem, že živočišné produkty mít nemohou, budou v Kavárně více než vítáni. Případně se ale stále nabízí varianta panini se šunkou, který je zde jako výjimka k dostání. V tomto případě jsem ze svých pozorování objevila ještě jeden paradox. A sice, Kavárna jako taková, i přes všechny své ušlechtilé záměry, ekonomickým podnikem, který musí ke svému přežití a fungování generovat zisk. Logickým řešením by tedy bylo, zákazníky, jež jako zdroj zisku nepřispívají, spíše vylučovat. Tuto tezi uvádí ve své práci např. P. Soukalová, která tvrdí, že: „*Do nové podoby veřejného prostoru potom už nezapadají ti občané, kteří neslouží jako zdroj zisku. Je tedy snaha je z veřejného prostoru vyloučit, neboť „zabírají“ místo těm, kteří představují ekonomický potenciál*“ (Soukalová,2012:14). V Kavárně se ale tak neděje. Byla jsem svědkem situace, ve které do Kavárny přišla skupina lidí, zřejmě na pracovní schůzku. Byl zrovna podvečer pracovního dne, a tak v Kavárně moc jiných hostů nebylo. Ona skupinka lidí se usadila ke stolu, obsluha jim donesla džbán vody, což je zde samozřejmým a nijak nezaplatněným zvykem, avšak žádná další objednávka ze strany hostů nepřišla. Takto zde seděli přibližně hodinu, poté se od stolu zvedli, nechali na něm pouze jednu desetikorunovou minci, zřejmě ze zdvořilosti, a odešli. Byť tedy Kavárně žádnou tržbu neudělali, nepřišel nikdo, kdo by jim sdělil, že pokud si nic neobjednají, nemohou zde setrvávat. Avšak: „*Pro pochopení proměn a komplexity městského veřejného života je však potřeba širšího pohledu,*

nelze jej redukovat pouze na význam tržní“ (Soukalová, 2012:35). Takže byť je generace zisku ve většině případů hlavní činností pohostinských zařízení, Kavárna je výjimkou a opět se tedy potvrzuje má myšlenka, že možná více než jako ekonomický zdroj, funguje jako komunitní místo pro setkávání, které dává: „Možnost vidět a slyšet jiné lidi poskytuje kromě informací o společenském světě venku také myšlenky a inspirace k činnosti“ (Gehl,2000:23). Podobné situace se sice neopakují na normální bázi při běžném fungování Kavárny, ale s větší četností se určitě vyskytují, pokud se zde koná jedna, z již zmíněných akcí, zejména tedy beseda nebo promítání. Vstup na tyto akce bývá zcela zdarma, tedy host není nucen utrácet peníze za vstupné, ale není také ani automaticky počítáno s tím, že zde zanechá nějakou útratu například za kávu. Je tedy možné zcela zdarma zde navštívit množství zajímavých aktivit, přičemž na nás není vytvářen žádný nátlak ze strany zaměstnanců, aby byla vytvořena alespoň nějaká útrata. Tento fakt tedy může vyhovovat zejména lidem, jež jsem zařadila do kategorie číslo 1 a 2, tedy studentům a důchodcům, jež, ne sice všichni, ale velké procento z nich, mají své volné finanční prostředky, které mohou utratit za věci co naprosto nutně nepotřebují, na poměrně skromné úrovni. Pokud by na ně byl vytvářen tlak, který by je podněcoval svou útratu zde navyšovat, dalo by se předpokládat, že do Kavárny pravděpodobně nebudou docházet tak často jako nyní. Dochází zde tedy k vzniku tzv. nových societ, což je koncept Macnaghena a Urryho, kteří o těchto societách hovoří jako o jsou nových, volnějších formách společenského uspořádání, jež se vynořily z procesů globalizace a individualizace. Zároveň referují o třech rysech těchto „nových societ“.

„Zaprvé, na rozdíl od tradičních komunit jsou záležitostí volby a lidé je mohou svobodně opouštět. Zadruhé, lidé zůstávají členy těchto „nových societ“ zčásti proto, že jim to přináší emocionální uspokojení, které pochází ze společných cílů a sdílených sociálních zkušeností. A zatřetí, protože členství v těchto societách je záležitostí volby, mnoho lidí do nich vstupuje a opouští je značnou rychlostí“ (Macnaghten a Urry 1998, 27).

4.4 Majitelka

Podle zaměstnanců je to právě ona, kdo má velkou roli a vliv na celkovém duchu Kavárny. Podle servírky Ireny: *„Mít to tu někdo jiný, dost možná by to tu ztratilo celé to kouzlo. Třeba by to tu začalo být komerční a tak. Ona prostě dělá to, co sama považuje za nejlepší“.* A skutečně je pravdou, že většinou měrou se na ať už vizuální, nebo nemateriální stránce tohoto místa, právě, často třeba ani ne z vlastní intence, podílela právě Majitelka. Společně se svým manželem stála u zrodu Kavárny a již šestým rokem se snaží do tohoto malého

města přinášet dobré jídlo, kvalitní potraviny, ale také soustavně obohacovat jeho kulturní kapitál, ale také nenásilnou formou nutit jeho obyvatele k zamýšlení se nad ekologií, svým vlastním okolím, ale i sebou samými. A i přesto, že si Kavárna zdaleka nezískala srdce všech obyvatel tohoto města, stále častěji láká nové hosty, kteří jsou za její originalitou a netradičností ochotni sem i dojíždět. Navzdory tomu, že letos oslaví své 38. narozeniny a k tomu ještě vychovává dvě malé dcery se v Kavárně objevuje prakticky každý den, přičemž její hlavní pracovní náplní je personální vedení, finanční správa Kavárny, objednávání zboží, inventury, dohled nad bezpečnostními opatřeními, správa internetových stránek, zajišťování kuchyňského i ostatního vybavení, ale není také výjimkou potkat ji za barem ve stejné funkci, jako mají ostatní servírky v případě, že například někdo onemocní. Není tedy pouze pomyslným manažerem, ale plnohodnotným členem týmu Kavárny. Se všemi zaměstnanci se vždy snaží jednat co nejvíce nekonfliktním způsobem, podle personálu je někdy dokonce mírná až moc a občas by měla v roli šéfové být trochu striktnější a přísnější, aby se například nestávalo, zaměstnanci, kteří zde pracují na brigádní smlouvu svou směnu na poslední chvíli odřeknou a Kavárna by tím pádem nemohla řádně otevřít. Přesto o ní ale personál mluví jako o hodné šéfové, která je velmi zapálená pro věc a Kavárnu vede se svým nejlepším svědomím, byť by se její kroky často mohly zdát z ekonomického hlediska neefektivní, například vaření z bio surovin i za cenu toho, že si nemůže dovolit odpovídajícím způsobem zdražit jídlo zákazníkům, jako je tomu běžné například v pražských veganských restauracích, a přichází tak o svůj vlastní zisk, koná tak s myšlenkou toho, že hostům poskytuje kvalitní jídlo, případně kvalitní produkty k prodeji a za to, to stojí. Jako kontrast k tomuto tvrzení mohu použít výrok M. Mikovcové, která ve své práci Etnografie veganské restaurace píše, že: „*Morální hodnoty v současném velkém businessu, zdá se, nemají své pevné místo*“ (Mikovcová, 2016:31). Jak jsem si ale svými pozorováními potvrdila, zřejmě ne na všechny podniky tato myšlenka platí a můžeme tedy být rádi, že ještě stále existují místa, kde je spokojenost zákazníka hodnocena výše než vydělané peníze, a to i na úkor samotného majitele.

Závěr

Byť by se mohlo zdát, že jedna malá kavárna na ještě menším městě nebude dostatečným zdrojem pro rozsáhlý bakalářský výzkum, opak se alespoň z mého hlediska stal pravdou. A i po několika měsících neustálého docházení jsem stále objevovala další a další náměty, které by bylo možné podrobit kritickému zkoumání, jelikož se dění v Kavárně neustále proměňuje

a vyvíjí. V této práci jsem se tedy snažila postihnout alespoň bazální aspekty, které jsou nutné pro běžný provoz restauračního zařízení, což byl můj původní záměr, s nímž jsem do terénu vstupovala. Zároveň ale jsem se také pokoušela odkrýt na první pohled nepatrné zvláštnosti, které se v tu odehrávají, ale přitom jsou zrakům běžných návštěvníků ukryty, nebo pouze nebyly nikdy vysloveny nahlas. I když se mi podařilo právě některé nepřiliš zjevné aspekty problematizovat a hlouběji do nich proniknout, na konci celého výzkumu už nezbyl prostor pro detailní rozpracování všech zajímavostí, které jsem na tomto místě shledala. Zbývá mi tedy stále notná dávka surového materiálu, jež si na svou chvilku slávy možná bude muset počkat do budoucna, ale možná už se svého zpracování nedočká nikdy.

Díky skvělému přístupu do terénu, za který vděčím zejména své „dveřnici“, servírce Ireně, byl pro mě výzkum čistou radostí. S počátečním ostychem jsem se tím pádem a s její pomocí vyrovnávala poměrně rychle a také určité zařazení do Kavárny bylo velmi plynulé a nenásilné. S upřímností mohu prohlásit, že jsem se za nesetkávala s neochotou, nevraživými pohledy, či dokonce stížnostmi ze strany aktérů, naopak se vždy snažili vycházet vstříc mým aktuálním potřebám a požadavkům. Kavárna se pro mě na několik měsíců stala cílem, do něhož jsem se vracela pravidelně za inspirativními lidmi, dobrým jídlem a zajímavými událostmi, které mě nesporně obohatily a přinesly mi zcela nový náhled na možnosti, jak nakládat se svým tělem i životem. Nezůstala jsem tedy vlivem Kavárny nepoznamenána. Na samém počátku výzkumu, tzn. v září 2018, jsem byla pouze stydlivou studentkou, která se toužila dozvědět více o vedení restaurace a veganském způsobu života. Nyní, v dubnu 2019, když píšu konec své práce, jsem již obohacena o mnohem více poznatků, než jsem si původně představovala, v terénu se cítím o poznání lépe než dříve a zároveň mě celá tato zkušenost inspirovala k zamyšlení se nad vlastním životním stylem, který se v průběhu mé práce navedl směrem k většímu zájmu o ekologii, zdravé a nekonvenční stravování, čemuž bych se velmi ráda nadále věnovala zejména při svém studijním životě.

Avšak právě v této zainteresovanosti a sympatiím k těmto tématům pro mě, jakožto pro badatele tkvěla asi největší nesnáz celého výzkumu. Musela jsem si neustále připomínat své výzkumné stanovisko, udržovat si kritický odstup a podrobovat se sebereflexi tak často, jak to jen bylo možné, vzhledem k tomu, že mě celkový koncept Kavárny, ale také myšlenky, které se skrze ni dařilo šířit, zaujal natolik, že je i po skončení svého výzkumu míním podporovat i na dále. Mé zápolení se odehrávalo především mezi stranou první, na které jsem byla pozorovatelem a výzkumníkem, nic jsem nebrala za samozřejmé, všechny situace

jsem si nechávala od účastníků vysvětlit a následně si vše pečlivě zaznamenávala. A na straně druhé se ve mně rozpínalo nadšení pro myšlenky o zdravém jídle, šetrnosti k přírodě, podpoře drobných podnikatelů i seberozvoji. Přestože mě tedy Kavárna těmito svými idejemi jakožto obyčejného člověka velmi zaujala, dbala jsem po celou dobu výzkumu na svůj, co nejprofesionálnější přístup hodný začínajícího badatele v terénu, který se urputně snaží nenechat svým tématem pohltnout zcela, ale stále si drží jistý odstup nutný k tomu, aby získané informace nebyly zkreslené.

I když jsem v této práci fungování Kavárny rozčlenila do čtyř oddělených částí, dohromady tvoří úzce provázaný celek, který teprve pospolu dává smysl. Směr, jakým Kavárnu vede Majitelka, iniciativní přístup kuchařek, zodpovědné servírky, vizuální podoba prostoru, specifická atmosféra, rozvojové aktivity, ale také neustále vznikající sociální vazby, to vše se pojí a kooperuje na tomto originálním místě, jež rozhodně není obyčejnou kavárnou. Pokusím se nyní zjednodušeně shrnout fungování všech čtyř realit Kavárny, jež jsou na sobě bytostně závislé. V rámci Kavárny Materiální jsem podhalila vizuální tvář tohoto místa, které se z mainstreamu vymyká nejen svým vzhledem, ale zejména svým přístupem k jídlu, zákazníkům i přírodě, o čemž svědčí zainteresovanost zvláště co se práv zvířat týče, a to v podobě aktivistických petic. Nesmím ale opomenout tak významný prvek, jakým je nepochybně podpora lokálních výrobců a dodavatelů zboží, která tvoří klíčový prvek při fungování Kavárny i její sebezprezentaci navenek. V kapitole Kavárna poskytující potravu a nápoje jsem se pokusila osvětlit, jak funguje místní veganská kuchyně, jakými pravidly se řídí, a zároveň že nemusí být nutně pravidlem to, co bývá mezi lidmi častým předsudkem, a sice že veganská strava je zásadním způsobem nákladnější než strava obvyklá, komerční, mainstreamová. V oddíle Kavárna Filozofující postihují některé nejběžnější odchylky ve stravovacích návycích veganů i vegetariánů a také jejich důvody takto činit. Také se dále zamyslím nad možností, že veganské jídlo není stěžejním důvodem lidí právě Kavárnu navštěvovat, nýbrž tímto jejich motivem jsou nejrůznější aktivity, jež je možné v Kavárně vyzkoušet a nabýt díky nim uspokojení pramenící z interakcí mezi jednotlivými lidmi. Akce jsou však ale i na druhou stranu velmi důležité pro Kavárnu jakožto zpestření jejího pomyslného repertoáru a oživení kulturního dění v malém městě, kde se nachází. V poslední kapitole, Kavárna Lidská, na závěr dokládám informace o Majitelce Kavárny a jejím smýšlení, o zaměstnancích, kteří svou práci považují za smysluplnou, ale také rozlišují mezi pomyslnými typy hostů, jež toto místo pravidelně navštěvují a pro své jednání mají podobné

důvody, jelikož Kavárna se snaží být prostorem, do něž mohou bez ostychu přijít lidé naladěni na jakoukoliv věkovou, sociální i myšlenkovou vlnu.

Těmito jednotlivými prvky jsem se snažila proniknout do samého jádra fungování takového podniku a poskytnout vnitřní pohled na zdánlivě banální, přehlížené rysy, jež ale udávají jeho podobu a neopakovatelnost. A i přes můj původní zájem, tedy sledovat spíše ekonomické, praktické, stravovací, na veganství zacílené fungování Kavárny, jsem zůstala otevřená všem dalším, novým, prvotně nečekaným podnětům, které na mě číhaly za každým rohem. A právě v tom tkví kouzlo etnografického výzkumu, nezískávat pouze data, která lze dosadit do předem přesně stanovených forem, ale nechávat se vést a překvapovat svým prostředím, které je jistě bohatší o mnoho jevů, které by se nám do původních kategorií nemohly vměstnat. Své zkoumání jsem tedy rozšířila o další, více ideovou, abstraktní rovinu života Kavárny, kterou tvoří především lidé, které tu lze potkat. Byť ale není po všech stránkách dokonalá a jako každý komplex tvořený částmi se potýká s množstvím problémů, stále je schopna poskytovat zákazníkům bezpečné útočiště a stálé místo klidu v dnešním nejistém, neustále se měnícím globalizovaném světě. A právě kvůli své schopnosti působit jakožto oblíbený setkávací prostor, se stala setkávacím místem malého města, v němž nikdo nemusí být sám.

Litertura

BECK, Ulrich. *Riziková společnost: na cestě k jiné moderně*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2004. Post (Sociologické nakladatelství).

BILER, Stanislav. Sociální a politické konsekvence procesu individualizace. Brno 2008

BOURDIEU, Pierre. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. London: Routledge, 1996

CAVANAGH, John. *Alternatives to economic globalization: a better world is possible : a report of the International forum on globalization*. San Francisco: Berrett-Koehler publishers, 2004

CLAYTON, Susan. *Environmental Identity: A Conceptual and an Operational Definition*. Cambridge, MA, US: MIT Press 2003

CRHOVÁ, Monika. *Obliba a dostupnost lokálních potravin*. Brno 2016

DISMAN, Miroslav. *Jak se vyrábí sociologická znalost: příručka pro uživatele*. 3. vyd. Praha: Karolinum, 2000

DVOŘÁKOVÁ, Tereza. *Prodej lokálních potravin v Brně*. Brno 2012

FEATHERSTONE, Mike. "*Lifestyle and Consumer Culture.*" *Theory, Culture & Society*, 1987

GEHL, Jan. *Život mezi budovami: užívání veřejných prostranství*. Boskovice: Albert, 2000

GIBAS, Petr. *Zahrádkové osady: stíny minulosti nebo záblesky budoucnosti?*. Praha: Egmont, 2013

GIDDENS, Anthony. *Sociologie*. Praha: Argo, 1999

HABERMAS, Jürgen. *Strukturální přeměna veřejnosti: zkoumání jedné kategorie občanské společnosti*. Praha: Filosofia, 2000

HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní metody a aplikace*. Praha: Portál, 2005

HOLEČKOVÁ, Renata. *Založení veganské restaurace*. Praha 2013

- JEŽKOVÁ, Zuzana. Knihovna tzv. komunitní. Knihovnicko-informační zpravodaj U Nás. Ročník 16 (2006), Číslo 1
- KEMPTON, W., HOLLAND, D. C. Identity and Sustained Environmental Practice. In Clayton, S., Opatow, S. (Eds.). Identity and the natural environment (s. 317- 341). Cambridge, MA: MIT Press, 2003
- KOHÁK, E. *Zelená svatozář: kapitoly z ekologické etiky*. Praha: Sociologické nakladatelství, 1998
- KONOPÁSEK, Z. Co si počít s počítačem v kvalitativním výzkumu: Program Atlas/ti v akci. Biograf, 1997
- KRISHNENDU, R. Food and Identity. In MURCOTT, A.; BELASCO, W.; JACKSON, P. (eds.) *The handbook of food research*. London: Bloomsbury Academic, 2013
- LIBROVÁ, H. Individualizace v environmentální perspektivě: sociologické rámování mění pohled a plodí otázky. Sociologický časopis 46 (1). 2010
- MACNAGHTEN, P a J. URRY. *Contested Natures*. London: SAGE. 1998
- MATOUŠEK, Oldřich, Pavla KODYMOVÁ a Jana KOLÁČKOVÁ, ed. Sociální práce v praxi: specifika různých cílových skupin a práce s nimi. Praha: Portál, 2005
- MARTÍNKOVÁ, Jitka. Význam a podpora lokálních výrobců potravin. Praha 2014
- MIKOVCOVÁ, Markéta. Etnografie veganské restaurace. Praha 2016
- POLENOVÁ, Andrea. Postoje a motivy k veganské stravě. Praha 2017
- PORTWOOD-STACER, Laura. *Lifestyle politics and radical activism*. New York: Bloomsbury, 2013
- SINGER, Peter. *Osvobození zvířat*. Praha: Práh, 2001
- SOROKIN, Pitirim Aleksandrovič. *Social and cultural mobility: containing complete reprints of Social mobility and chapter 5 from vol. 4 of Social and cultural dynamics*. New York: Free Press of Glencoe, 1964
- SOUKALOVÁ, Petra. *Městský veřejný prostor a jeho komodifikace*. Brno 2012
- SOURIAU, Étienne. *Encyklopedie estetiky*. Přeložil Zdeněk HRBATA. Praha: Victoria Publishing, 1994

STUART, Tristram. *The Bloodless Revolution: A Cultural History of Vegetarianism from 1600 to Modern Times*. W. W. Norton & Company: New York, London, 2007

WEBER, Max. *Economy and Society*. Vol. 1. Berkeley, CA: University of California Press, 1978

ZELENKOVÁ, Pavla. *Aktivismus za práva zvířat jako součást identity*. Brno 2009

Elektronické zdroje

Bezpopelnice.cz. O Zero Waste. Bez popelnice [online]. Dostupné z: <http://bezpopelnice.cz/o-odpadcich/zero-waste/>

ČSVV. čsvv - úvod [online]. Dostupné z: <http://www.csvv.cz/index.php/component/content/article?id=820>

Eagri.cz. Biopotraviny (Zemědělství, eAGRI). [online]. Copyright © 2009. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/aktualni-temata/biopotraviny/>

Fox, Robin. Food and Eating: An Anthropological Perspective. Social Research - Social Trends Analysis 2014 [online]. Dostupné z: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>

Hate free culture. Co je HateFree - HateFree Culture. HATE FREE CULTURE [online]. Copyright © 2014 Agentura pro sociální začleňování. Dostupné z: <https://www.hatefree.cz/o-nas/o-hate-free>

KineDok. [online]. Copyright © 2019 KINEDOK BY INSTITUTE OF DOCUMENTARY FILM. Dostupné z: <https://kinedok.net/cz>

Sidney W. Mintz, Christine M. Du Bois. The anthropology of food and eating. *Annu. Rev. Anthropol.* 2002. 31:99-119 [online]. Dostupné z: <https://www.annualreviews.org/doi/pdf/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>

Reduktarián.cz. Ve zkratce, 2017 [online]. Reduktarián.cz. [cit. 2017-10-31]. Dostupné z: <http://www.reduktarian.cz/>

Science Café – Věda jako dobrodružství. [online]. Copyright © 2008. Dostupné z: <https://www.sciencecafe.cz/>

Toušek, Ladislav. Sociální vyloučení a prostorová segregace »Antropoweb. [online]. Dostupné z: <http://www.antropoweb.cz/cs/socialni-vyloucení-a-prostorova-segregace>

Tůma, Ondřej, [online, cit. 2016-04-05] Elektronická evidence tržeb: Koho se bude týkat a kolik bude stát. Ze dne 17. 3. 2015 Dostupné na: <http://www.penize.cz/podnikani/298340-elektronicka-evidence-trzeb-koho-se-budetykat-a-kolik-bude-stat>

Vegetstyle.cz - Víte, kdo je to flexitarián? – VEGET. [online]. Dostupné z: <http://vegetstyle.cz/2015/01/21/vite-kdo-je-to-flexitarian/>