

# Abstrakt

Tato práce se zabývá tématem udržitelnosti v restauracích v českém kontextu. Cílem výzkumu bylo stanovit kritéria české udržitelné restaurace a následně na základě rozhovorů s restaurátéry odhalit hlavní překážky a příležitosti, které na cestě k udržitelnému fungování restaurací stojí.

Kritéria udržitelné restaurace byla stanovena na základě analýzy a komparace čtyř zahraničních metod hodnocení udržitelnosti v sektoru veřejného stravování (FOODSCALE, Sustainable Restaurant Association, Green Restaurant Association a standardu GS-55 organizace Green Seal), jednoho pojetí udržitelnosti z českého prostředí, analýzy dobré praxe patnácti zahraničních „udržitelných restaurací“ a analýzy čtyř rozhovorů s odborníky v oblasti udržitelného rozvoje a gastronomie. Na základě těchto dat byla stanovena výsledná Kritéria udržitelné restaurace, čítající 102 kritérií, rozčleněných do 5 hlavních kategorií a 26 podkategorií. Kritéria byla následně v práci detailně popsána, již s ohledem na české prostředí.

Překážky a příležitosti fungování české udržitelné restaurace, definované výše zmíněnými kritérii, byly identifikovány na základě rozhovorů s osmi restaurátéry, kteří již část kritérií splňují, a jsou tudíž v českém prostředí v této oblasti nejprogresivnější. Z výpovědí informátorů bylo pomocí rámcové analýzy odhaleno celkem 13 hlavních překážek a 28 hlavních příležitostí. Identifikované příležitosti slouží zároveň jako série obecných doporučení restauracím, které by se chtěly cestou udržitelnějšího fungování vydat.