

Přílohy

Příloha 1

Hlavní kritéria metody FOODSCALE. Zdroj: [Goggins; Rau, 2015]

FODSCALE
1. Organic food
% total food certified organic; % total fruit and veg certified organic
2. Seasonal
Are menus changed to suit season; Seasonal food calendar; Grow own herbs/veg
3. Fairly traded produce
% coffee fair trade; % tea fair trade; Bananas fair trade
4. Meat
% food and drink budget spent on meat; % total meat budget spent on red meat; % main course dishes meat based; All meat animal welfare certified
5. Fish
% seafood from sustainable sources
6. Eggs
Type of eggs used; All eggs fully traceable & quality assured
7. Water
Sources of water available for customers; Brand/origin of bottled water
8. Food waste
Staff trained in waste minimization; Organic material composted separately; Edible unused food donated to charity; Cooking techniques to minimize oil/fat; Other waste reduction initiatives
9. Origin of food
Source of potatoes / carrots / onions / tomatoes / beef (or other specified ingredient) + Number of intermediaries
10. Consumer information
Nutrition information printed on menus; Health/sustainability promotion activities; Customer surveys re sustainability; Information re origin of food displayed; Good choice of allergen-free dishes
11. Engaging with small producers & the local community
Information events re tendering for small and local producers; Specifications incorporated in contracts that increase opportunities for smaller and local producers to win contracts; Activities to promote local food; Staff trained in product information

Příloha 2

Hlavní kritéria hodnocení udržitelnosti podle Sustainable Restaurant Association. Zdroj: [thesra.org]

SRA
SOURCING
Local & Seasonal
Using local and seasonal produce to support British business, reduce haulage costs and the environmental impact of transport.
Ethical Meat & Dairy
Combating animal cruelty and environmental damage by purchasing high welfare meat and dairy products.
Environmentally Positive Farming
Sourcing from farmers committed to high levels of environmental stewardship.
Sustainable Fish
Serving sustainably caught fish to ensure the future of fish stocks and marine environments.
Fair Trade
Sourcing fairly traded produce to ensure farmers in the developing world have access to a trade system based on justice and fairness
SOCIETY
Treating People Fairly
Providing equal opportunities, training and clear policies to keep employees happy and productive.
Healthy Eating
Offering balanced menu options, reasonable portions and healthy cooking options to cater for customers' needed.
Responsible Marketing
Clearly communicating to customers your ethical stance, tipping policy and provenance of ingredients.
Community Engagement
Engaging with the local community, with schools and charities to support the people supporting you.
ENVIRONMENT
Supply Chain
Considering the social and environmental impact of supply chain transportation.
Waste Management
Monitoring, managing and reducing waste, including food waste.
Workplace Resources
Using sustainable resources to reduce the amount of waste going to landfill.
Energy Efficiency
Improving energy efficiency to save resources, protect the environment and cuts costs.
Water Saving
Managing water usage to save money and reduce environmental impact.

Příloha 3

Hlavní kritéria hodnocení udržitelnosti podle Green Restaurant Association.

Zdroj: [GRA]

ENERGY
Heating, cooling, ventilation - thermostat; barrier between outside and main entrance
Water heating - energy star; flow rate of handwashing sinks / non-fill prep sinks; dishwasher; clothes washer
Miscellaneous - hand dryers; linen service
Lighting - lamps; occupancy sensors; motion sensors; photocell; lighting timers
Kitchen equipment (cooking) - holding cabinet; steamer, fryer; oven; hood
Kitchen equipment (refrigeration) - freezer; refrigerator; ice machine; walk-in
On-site energy production - on-site renewable energy; landfill methane capture; waste vegetable oil conversion to energy
Office equipment; Annual maintenance; Renewable energy credits
REUSABLES & ENVIRONMENTALLY PREFERABLE DISPOSABLES
No polystyrene foam; Food service disposables and packaging
Reusables - Napkins (lunch and dinner); hand towels in customer restrooms; coffee filters; coasters; pastry bags; pastry boxes; pan liners; straws; take-out containers; trays; linens (table linens, placemats); rechargeable batteries; refilled or recycled ink cartridges; chalkboard menu
Other recycled paper items - napkins; paper towels; office paper; menu paper; marketing and educational materials; receipt paper; paper table covering
CHEMICAL AND POLLUTION REDUCTION
Transportation - public transport availability; bike rack
Site selection - brownfield redevelopment
Stormwater management; Transportation, petroleum reduction - deliveries
Chemical reduction - refrigerants; filtration system for wood- and coal- burning ovens; bulbs; fluorescents; sustainable textiles; plants and flowers; candles; ink and toner
Pest management; Light pollution; Building materials
Chemicals - commercial cleaning services; cleaning products; hand soap; dish soap; dish machine
GRA
WATER EFFICIENCY
Landscape - catchment and reuse
Kitchen - flow rate; pre-rinse sprayer; dishwasher; steamer; wok; oven; ice machine
Restrooms - toilets; urinals; faucets
Other - flow rate; linen service; clothes washer; serving water upon request; greywater reuse; wastewater treatment
WASTE REDUCTION AND RECYCLING
Recycling and composting - plastic, glass, aluminium; cardboard, paper; food waste (pre-consumer / post-consumer; processed, repurposed; energy via anaerobic digestion; animal food) grease recycling; cork recycling
Construction recycling; Hazardous waste; Waste reduction (office) - billing; payroll; fax; printer; stapler; junk mail; gift cards)
Waste reduction (disposable products & packaging) - bulk packaging; returnable packaging; reusable mug program; reusable bag program; reusable container program; charging for disposables; no bottled water; bottle filling station; straws; paper towel; staff meals - reusables; no trays; no table covering
Waste reduction (food) - donations to food bank or shelter; smaller portions; bread upon request; Oil filtration and reuse
SUSTAINABLE FURNISHING AND BUILDING MATERIALS
Furnishings; Other - Restroom fixtures; equipment; small appliances (for example, blender or dough mixer); tableware; cookware; durable cleaning products (- trash bins, scrub brushes, mop handle, brooms, buckets); merchandise; uniforms
SUSTAINABLE FOOD & BEVERAGE
Definitions - Local; regional; 400-mile radius; certified humanely raised and handled; sustainable seafood
Items; Percentages - vegan dishes; vegetarian dishes; produce; dry goods; prepared foods; eggs; dairy products; meats; seafood; coffee bird friendly; coffee and tea organic / naturally grown; non-alcoholic items; alcoholic items (+biodynamic)

ENERGY
Heating, cooling, ventilation - thermostat; barrier between outside and main entrance
Water heating - energy star; flow rate of handwashing sinks / non-fill prep sinks; dishwasher; clothes washer
Miscellaneous - hand dryers; linen service
Lighting - lamps; occupancy sensors; motion sensors; photocell; lighting timers
Kitchen equipment (cooking) - holding cabinet; steamer, fryer; oven; hood
Kitchen equipment (refrigeration) - freezer; refrigerator; ice machine; walk-in
On-site energy production - on-site renewable energy; landfill methane capture; waste vegetable oil conversion to energy
Office equipment; Annual maintenance; Renewable energy credits
REUSABLES & ENVIRONMENTALLY PREFERABLE DISPOSABLES
No polystyrene foam; Food service disposables and packaging
Reusables - Napkins (lunch and dinner); hand towels in customer restrooms; coffee filters; coasters; pastry bags; pastry boxes; pan liners; straws; take-out containers; trays; linens (table linens, placemats); rechargeable batteries; refilled or recycled ink cartridges; chalkboard menu
Other recycled paper items - napkins; paper towels; office paper; menu paper; marketing and educational materials; receipt paper; paper table covering
CHEMICAL AND POLLUTION REDUCTION
Transportation - public transport availability; bike rack
Site selection - brownfield redevelopment
Stormwater management; Transportation, petroleum reduction - deliveries
Chemical reduction - refrigerants; filtration system for wood- and coal- burning ovens; bulbs; fluorescents; sustainable textiles; plants and flowers; candles; ink and toner
Pest management; Light pollution; Building materials
Chemicals - commercial cleaning services; cleaning products; hand soap; dish soap; dish machine

Příloha 4

Hlavní kritéria udržitelnosti podle standardu GS-55 organizace Green Seal.

Zdroj: [Green Seal, 2014].

GREEN SEAL
ENVIRONMENTAL REQUIREMENTS
PURCHASES OF ENVIRONMENTALLY RESPONSIBLE FOOD & BEVERAGES
Total Food Purchases; Seafood; Coffee and Tea; Alcoholic Beverages; Tap water
WASTE REDUCTION
Solid Waste Recycling; Fats, Oils, and Grease Recycling; Composting; Disposable Products; Food Donations
PURCHASING OF PRODUCTS, SUPPLIES, AND SERVICES
Environmental Purchasing Policy; Energy-Consuming Devices; Sanitary Paper Products; Printing and Writing Paper; Paint; Linen and Uniform Cleaning
POLICIES AND PROCEDURES
Cleaning Procedures; Maintenance Checklists - Energy Conservation Checklist; Water Conservation Checklist; Vehicle Maintenance Checklist; Printing; Climate Control; Lighting Control; Energy-Efficient Lighting; Water-Efficient Fixtures; Smoking Prohibition
MANAGEMENT OF RESOURCES: WASTE, ENERGY, AND WATER
WASTE AUDIT
TRACKING OF ENERGY AND WATER USE
LIST OF ENERGY-CONSUMING DEVICES
TRAINING AND COMMUNICATION REQUIREMENTS
EMPLOYEE TRAINING
CUSTOMER EDUCATION.
CONTINUOUS IMPROVEMENT

Příloha 5

Hlavní kritéria udržitelnosti podle Jany Bilíkové. Zdroj: Interní dokument Jany Bilíkové pro společnost Ambiente.

AMBIENTE	
1.1	Suroviny
1.1.1	Producenti
Rodinné zacházení s producenty; Ekologická produkce; Křivé potraviny; Lokálnos; Sezónnosť	
1.1.2	Etika
Wellfare zvířat (šťastná zvířata); Neohrožené ryby; Fair trade výrobky	
1.1.3	Recyklace surovin
Zbytky jídla a surovin zvířatům; Kompost k pěstování dalších plodin; Lógr z kávy na pěstování hub a jako krmiv	
1.1.4	Obaly
Nakupovat ve velkém; Nakupovat bez obalů; Vyměnitelné obaly a nádoby s farmáři; Obaly jen kompostovatelné (papír nebo celulóžový „igelit“); Celá zvířata a rostliny; Čepované tekutiny	
1.1.5	Doprava věcí
Co nejkratší vzdálenost (lokálnosť); Na kolech	
1.2	Restaurace
1.2.1	Osobnost šéfkuchaře
Být aktivní a zajímat se; Účastnit se konferencí; Šířit osvětu ve společnosti	
1.2.2	Sesterské restaurace
Četnost podniků se zefektivňuje výroba (každý se specializuje na něco a sdílejí to); Dochází k menšímu plýtvání surovinami; Stejní dodavatelé; Mohou mít společného nákupčího	
1.2.3	Budova a prostředí
Stavba z recyklovaných materiálů; Recyklovaný interiér a uniformy; Už použité vybavení (ale větší spotřeba energie); Elektrický kompostér, ROX systém; Nádobí (z bazaru, talíře z použitých plastů, lahve od vína, zavařovací sklenice...)	
1.2.4	Systém v kuchyni
Ekologický úklid (myčka, mýdla, ocet místo dezinfekce); Šetřit s vakuovými pytlíky; Místo štítků popisovat jen fixem; Šetřit papírem v kuchyni (jen na mastné věci); Omyvatelné obaly (jdou znovu použít); Elektronická komunikace (WhatsApp, Basecamp...); Omyvatelné checklisty (laminované); Už použité papíry na poznámky (například druhá strana menu)	
1.2.5	Zpracování surovin
Nose-to-tail, root-to-leaf...; Zpracovávání všeho; Měřením pH prodlužovat trvanlivost surovin	
1.2.6	Energie a šetření zdrojů
Jen filtrovaná voda (ne balená); Několikanásobné použití vody (na splachování); Sběr dešťové vody; Otevřený oheň na vaření; Elektřina (alternativní zdroje, LED osvětlení, indukce na vaření)	
1.2.7	Zaměstnanci
Fér zacházení se zaměstnanci (písemné smlouvy, odměny, tipy; Slevy v sesterských restauracích; Slevy pro lidi z oboru; Placení stážistů a studentů; Organizování sportovních aktivit a slev na sport; Personální jídlo (kvalitní stejně jako jídlo v restauraci, zdravé)	
1.2.8	Prospěch pro společnost
Vzdělávání; Osvěta; Kvalitní a zdravé jídlo; Cenová dostupnost	
1.3	Odpad
1.3.1	Eliminace odpadu
Bez obalu (omyvatelné, kompostovatelné, vyměnitelné, nepoužívat je...); Zdělávání zbytků; Rozdávání zbylého jídla	
1.3.2	Vzniklý odpad
Kompostér; Zvířatům (ZOO, lesy...)	

Příloha 6

Seznam kódů využívaných pro stanovení Kritérií udržitelné restaurace.

Suroviny

BI – bio

SE – sezónní

FT – fairtrade

MA – maso

RY – ryby

EG – vejce

PU – původ

KP – křivé potraviny

BD – biodiverzita

Zpracování

ZP – zpracovávání

Odpad

OD – potravinový odpad / plýtvání

OB – obaly

Lidé

IN – informace spotřebiteli

ZA – zaměstnanci

AN – angažovanost

Provoz

VO – voda

HY – hygiena

EN – energie

Teorie

TR – trend

TC – tradice

MO – motivace

BA – bariéry

ZM – možné změny

LE – legislativa

VY – výhody

RE – restaurace

PR – princip

BU – budoucnost

EK – ekonomická stránka

VI – vize

Příloha 7

Kritéria udržitelné restaurace. Zdroj: Vlastní zpracování (náplň diplomové práce).

SUROVINY
ZELENINA A OVOCE
bio
lokální (v rozmezí 100 km)
sezónní (lokálně vypěstované v přirozených podmínkách)
využívání "křivých potravin", potravin, které neodpovídají tradičním estetickým standardům
zvyšování biodiverzity – staré a zapomenuté odrůdy, divoké plodiny
vlastní produkce – farma, zahrada, květináč
sběr divoce rostoucích plodin
SUROVINY Z ROZVOJOVÝCH ZEMÍ
fairtrade certifikát minimálně u kávy, kaka, čokolády, čaje, třtinového cukru, banánů
ideálně i u dalších produktů z rozvojových zemí (tropické ovoce, džusy, víno, květiny, bavlna, koření, rýže)
alternativa (u kávy) – direct trade, neboli obchod "napřímo"
další možné certifikáty – Rainforest Alliance, UTZ Certified, Bird Friendly

MASO
bio
filosofie "nose-to-tail" (ideálně nakupování celých zvířat a jejich vlastní zpracování), využívání všech (i málo známých) částí
využívání zvěřiny
žádné ohrožené druhy
RYBY
z udržitelných zdrojů, udržitelné rybářské techniky – MSC certifikace, Friend of the Sea certifikace
upřednostňování lokálních, sladkovodních, českých ryb (chovaných udržitelně – s bio certifikací)
žádné ryby ze seznamu zakázaných druhů
DRŮBĚŽ, VEJCE
drůbež z bio produkce
vejce z bio produkce
MLÉČNÉ PRODUKTY
z bio produkce
TRVANLIVÉ POTRAVINY
bio kvalita, podpora diverzity, lokální produkty
bez palmového oleje
NÁPOJE
kohoutková voda (perlivá/neperlivá)
vlastní výroba
minimalizace obalů – čepované / rozlévané
bio / odpovědnější producenti
šetrné nakládání s ledem

ZPRACOVÁNÍ
MENU
mění se podle sezóny a dostupnosti surovin – převážnou část menu tvoří lokální a sezónní suroviny
snižování množství masa (zejména červeného masa a uzenin), více vegetariánských a veganských jídel
zohledňuje speciální diety
tradiční, lokální recepty, suroviny a způsoby přípravy
KUCHAŘSKÉ TECHNIKY
maximální zachování živin
co nejšetrnější na zdroje (použité suroviny, voda, energie, další materiály)
přípravy na zimu
kreativita – co nejefektivnější zpracovávání, minimalizace odpadu, "nose-to-tail", "root-to-leaf"
používání primárních ingrediencí, minimum průmyslově zpracovaných a mražených potravin

ODPAD
BIOODPAD
kompostován (+ kompost využíván)
ZBYTKY A PŘEBYTKY
darovány – charitě nebo potravinovým bankám, zaměstnancům
zkrmeny zvířaty (ty co již nejsou vhodné pro lidi)
snaha o jejich úplnou eliminaci (menší porce, raději na vyžádání hosta doplňovat)
zbytky z talířů hostům do krabiček
OLEJ
minimum smažení
recyklace – filtrace a znovupoužívání / výroba biopaliv
OBALY
nákup bez obalů
znovupoužitelné obaly, vratné
nákup ve velkém množství
kompostovatelné
RECYKLACE
všechny druhy materiálů, u kterých je recyklace lokálně dostupná
pravidlo refuse – reduce – reuse – recycle
KANCELÁŘ
faktury mailem
minimalizace tisku (oboustranný, eko inkoust) a papírů (nebělený, FSC certifikát, recyklovaný)
eliminace junk mailu
online / elektronická komunikace mezi zaměstnanci

VĚCI NA JEDNO POUŽITÍ
ideálně nepoužívat žádné
látkové ubrusy, prostírání, ubrusy, ručníky
znovupoužitelné kávové filtry, tácky, pytlíky na pečivo...
svíčky – včelí vosk, ideálně lokální, využívání jejich zbytků
take-aways – podpora vlastních hrníčků, nádobek od zákazníků / příplatek za jednorázové nádoby
recyklované, kompostovatelné (ne polystyrén, plast)
minimalizace papíru – menu na tabuli (ne tištěné) / odolnější materiál, laminované checklisty, druhé strany papírů na poznámky
místo štítků popisovat fixem
šetřit papírem, pečícím papírem, fóliemi, vakuovacími pytlíky (jen na to nejnужnější – masné...), preferovat omyvatelné a znovupoužitelné obaly

PROVOZ
DOPRAVA
snižování objemu transportu, snižování vzdáleností a množství importovaných produktů
ekologičtější způsoby přepravy (kolo, elektromobil)
HYGIENA
čisticí prostředky – vlastní výroby (ocet, soda, kyselá a zásaditá voda) / ekologické (certifikované) – Ekologicky šetrný výrobek, v koncentrované formě
odolné / znovupoužitelné, pratelné / z ekologických materiálů mopy a hadříky, (ne papírové utěrky)
ekologicky šetrné papírové hygienické potřeby
ENERGIE
efektivní využívání (termostat, Energy Star vybavení, indukce, eliminace unikání tepla, pravidelná údržba zařízení)
z obnovitelných zdrojů, vlastní zdroje (solární panely, geotermální vytápění...)
osvětlení – LED žárovky, senzory a fotobuňky, maximum přirozeného světla

LIDÉ
DODAVATELÉ
preferování místních, malých, řemeslných, specializovaných
budování vzájemného vztahu, nákup napřímo
preferovat ty, kteří mají podobnou filosofii – udržitelnost, bio kvalitu, odpovědnost, férovost (k zaměstnancům...)
férové jednání, placení včas
ZÁKAZNÍCI
transparentní informace (menu, nutriční informace, původ surovin)
férový přístup, kvalita, maximální úroveň servisu
finanční udržitelnost
odpovědný marketing
prezentace udržitelnosti navenek (web, menu, restaurace)
KOMUNITA
zapojení do místní komunity, angažovanost, podpora pozitivních změn ve společnosti
podpora místní ekonomiky, rozvoje venkova
vzdělávání (zákazníků, programy pro děti do škol, podpora zdravého stravování...)
charitativní činnost
účastnit se akcí, konferencí, podporovat udržitelnost v gastronomickém byznysu, inspirovat ostatní, pomáhat
ZAMĚŠTNANCI
pravidelná školení o nabídce, surovinách, dodavatelích, udržitelnosti a udržitelných praktikách, minimalizaci odpadu
férové jednání (písemné smlouvy, placená dovolená, odměny, spravedlivé rozdělování důšek, slevy)
personální strava
vzdělávání v oboru – školení (bezpečnost, zdraví, hygiena, jazyky, gastronomické trendy...)
placení stážistů a studenti
podpora sportovních aktivit
pravidelné meetingy, angažovanost zaměstnanců v celém chodu restaurace, teambuildingy
zaměstnávání lidí znevýhodněných na trhu práce
zajištění vhodných pracovních podmínek

Příloha 8

Seznam úvodních otázek pokládaných restauratérům v rámci rozhovorů.

- Co si představíte pod pojmem "udržitelná restaurace“?
- Jaká hlavní kritéria by podle vás měla udržitelná restaurace splňovat?
- Jaké konkrétní kroky či opatření již v tomto ohledu děláte?
- Proč je to podle vás důležité?
- Co je vaší hlavní motivací?
- Jaké jsou hlavní překážky, se kterými se setkáváte?
- A naopak, co se dá jednoduše aplikovat do praxe?

Příloha 9

Seznam kódů využívaných v rámci analýzy rozhovorů.

UR – Udržitelná restaurace

EK – Ekonomická rovina

P? – Proč je udržitelnost důležitá?

MO – Motivace

PK – Překážky

PZ – Příležitosti

SU – suroviny

ZO – Zelenina a ovoce

RZ – Suroviny z rozvojových zemí

MA – Maso

RY – Ryby

DV – Drůbež, vejce

MP – Mléčné produkty

TP – Trvanlivé produkty

NA – Nápoje

ZP – Zpracování

ME – Menu

KT – Kuchařské techniky

OD – Odpad

BO – Biodpad

ZP – Zbytky a přebytky

OL – Olej

OB – Obaly

RE – Recyklace

KA – Kancelář

DI – Disposables

PR – Provoz

DO – Doprava

HY – Hygiena

EN – Energie

VO – Voda

VY – Vybavení

LI – Lidé

DD – Dodavatelé

ZA – Zákazníci

KO – Komunita

ZM – Zaměstnanci