

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE



FAKULTA HUMANITNÍCH STUDIÍ

Katedra magisterského oboru

Sociální a kulturní ekologie

Bc. Barbora Kebová

**Udržitelné restaurace v českém kontextu
– kritéria, překážky a příležitosti**

Diplomová práce

Vedoucí práce: Dana Kapitulčinová, Ph.D. (titul z University of Bristol)

Praha 2017

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem předkládanou práci zpracovala samostatně, použila pouze uvedené prameny a literaturu a nevyužila tuto práci k získání jiného titulu. Současně dávám svolení k tomu, aby tato práce byla zpřístupněna v příslušné knihovně UK a v elektronické databázi vysokoškolských kvalifikačních prací a v souladu s autorským právem používána ke studijním účelům.

V Praze, dne 25. června 2017

Barbora Kebová

Poděkování

Ráda bych na tomto místě vyjádřila své díky všem, jejichž pomoc a podpora přispěly ke vzniku této práce.

Jedná se zejména o vedoucí mé práce Danu Kapitulčinovou, Ph.D., která mi věnovala mnoho cenných rad, věcných připomínek i morální podpory v nejkritičtějších fázích tvůrčího procesu a pomáhala mi držet se správného směru po celou dobu práce. Za rady a konzultace v počátečních fázích výzkumu bych ráda poděkovala také PhDr. Ivanu Ryndovi, kterému rovněž patří velké poděkování za veškerou péči, jenž nám, studentům katedry Sociální a kulturní ekologie, po celou dobu studia věnoval. Neméně významné díky patří všem mým blízkým a rodině, kteří mne v průběhu psaní doslova drželi nad vodou, a bez nichž by tato práce nikdy nespátřila světlo světa. V neposlední řadě děkuji všem dotazovaným restaurátérům i odborníkům za jejich čas a obrovské množství cenných informací, které mi v rámci rozhovorů poskytli, a které obohatily nejen můj výzkum, ale rovněž mě samotnou.

Obsah

1 Úvod	14
2 Teoretická část	17
2.1 Udržitelný rozvoj	17
2.2 Udržitelný potravinový systém	19
2.2.1 Potravinový systém a potravinové řetězce	19
2.2.2 Problémy potravinového systému	20
2.2.3 Potraviny a udržitelný rozvoj podle SDGs	21
2.2.3.1 SDGs, výzvy a možná řešení	22
2.3 Hodnocení udržitelnosti	25
2.3.1 Principy z Bellagia	25
2.3.2 BellagioSTAMP	26
2.4 Pojetí udržitelnosti v sektoru veřejného stravování	27
2.4.1 Restaurace a veřejné stravování – definování pojmů.....	27
2.4.2 Udržitelnost v restauraci	29
2.4.3 Metody hodnocení udržitelnosti.....	31
2.4.3.1 FOODSCALE	31
2.4.3.2 Sustainable Restaurant Association	32
2.4.3.3 Green Restaurant Association	34
2.4.3.4 Green Seal.....	35
2.4.3.5 Udržitelná restaurace podle Jany Bilíkové	36
3 Metody výzkumu	38
3.1 Výzkumné otázky	38
3.2 Analýza kritérií zahraničních metod hodnocení udržitelnosti restaurací	39
3.3 Analýza dobré praxe zahraničních „udržitelných restaurací“	40
3.4 Předrozhovory s odborníky	41
3.5 Kritéria udržitelné restaurace	42
3.6 Rozhovory s restauratéry	43
4 Praktická část	46
4.1 Kritéria udržitelné restaurace	46
4.1.1 Suroviny	46

4.1.1.1 Zelenina a ovoce.....	47
4.1.1.1.1 Bio kvalita.....	47
4.1.1.1.1.1 Charakteristika ekologické produkce	47
4.1.1.1.1.2 Negativa konvenčního způsobu hospodaření.....	49
4.1.1.1.1.3 Potenciál využívání bioproduktů.....	50
4.1.1.1.1.4 Alternativy ekologické produkce.....	51
4.1.1.1.2 Lokálnost	52
4.1.1.1.3 Sezónnost	55
4.1.1.1.4 Křivé potraviny	56
4.1.1.1.5 Biodiverzita	57
4.1.1.1.6 Vlastní produkce.....	58
4.1.1.1.7 Sběr divoce rostoucích plodin	60
4.1.1.2 Suroviny pocházející z rozvojových zemí.....	61
4.1.1.2.1 Fair trade	62
4.1.1.2.2 Rainforest Alliance.....	63
4.1.1.2.3 UTZ Certified	64
4.1.1.2.4 Bird Friendly	65
4.1.1.3 Maso.....	65
4.1.1.3.1 Bio kvalita.....	65
4.1.1.3.2 „Od čumáčku po ocásek“	67
4.1.1.3.3 Zvěřina.....	68
4.1.1.4 Ryby	70
4.1.1.5 Drůbež a vejce.....	73
4.1.1.6 Mléčné produkty	74
4.1.1.7 Trvanlivé potraviny	74
4.1.1.8 Nápoje	75
4.1.2 Zpracování	77
4.1.2.1 Menu.....	77
4.1.2.2 Kuchařské techniky	79
4.1.3 Odpad.....	81
4.1.3.1 Boodpad	82
4.1.3.2 Zbytky a přebytky.....	83
4.1.3.3 Olej.....	85
4.1.3.4 Obaly.....	85

4.1.3.5 Recyklace	86
4.1.3.6 Kancelář	87
4.1.3.7 Věci na jedno použití	88
4.1.4 Provoz	88
4.1.4.1 Doprava	89
4.1.4.2 Hygiena.....	89
4.1.4.3 Energie.....	90
4.1.4.4 Voda	91
4.1.4.5 Vybavení	92
4.1.5 Lidé.....	93
4.1.5.1 Dodavatelé	93
4.1.5.2 Zákazníci	94
4.1.5.3 Komunita	95
4.1.5.4 Zaměstnanci	96
4.2 Rozhovory s restaurátéry	98
4.2.1 Úvodní sada otázek	98
4.2.1.1 Udržitelná restaurace	98
4.2.1.2 Motivace.....	99
4.2.1.3 Překážky	100
4.2.1.4 Příležitosti	100
4.2.2 Kritéria.....	101
4.2.2.1 Suroviny	101
4.2.2.1.1 Zelenina a ovoce	101
4.2.2.1.2 Suroviny z rozvojových zemí.....	105
4.2.2.1.3 Maso	106
4.2.2.1.4 Ryby.....	107
4.2.2.1.5 Drůbež a vejce	108
4.2.2.1.6 Mléčné produkty	109
4.2.2.1.7 Trvanlivé potraviny.....	109
4.2.2.1.8 Nápoje.....	110
4.2.2.2 Zpracování	111
4.2.2.2.1 Menu	111
4.2.2.2.2 Kuchařské techniky.....	113
4.2.2.3 Odpad.....	117

4.2.2.3.1 Boodpad.....	117
4.2.2.3.2 Zbytky a přebytky	118
4.2.2.3.3 Olej	120
4.2.2.3.4 Obaly	120
4.2.2.3.5 Recyklace	121
4.2.2.3.6 Kancelář	121
4.2.2.3.7 Věci na jedno použití.....	121
4.2.2.4 Provoz	124
4.2.2.4.1 Doprava.....	124
4.2.2.4.2 Hygiena.....	125
4.2.2.4.3 Energie.....	126
4.2.2.4.4 Voda.....	126
4.2.2.4.5 Vybavení	127
4.2.2.5 Lidé.....	128
4.2.2.5.1 Dodavatelé	128
4.2.2.5.2 Zákazníci.....	129
4.2.2.5.3 Komunita	131
4.2.2.5.4 Zaměstnanci	132
4.2.3 Překážky a příležitosti	135
5 Shrnutí výzkumu a kritická reflexe práce.....	139
5.1 Shrnutí výsledků výzkumu	139
5.2 Příležitosti pro další výzkum.....	145
6 Závěr.....	147
7 Seznam zkratk a příloh.....	149
7.1 Seznam zkratk.....	149
7.2 Seznam příloh.....	150
8 Zdroje	151
8.1 Internetové zdroje	159
9 Přílohy.....	162
9.1 Příloha 1	162
9.2 Příloha 2	163
9.3 Příloha 3	164

9.4 Příloha 4.....	166
9.5 Příloha 5.....	167
9.6 Příloha 6.....	168
9.7 Příloha 7.....	170
9.8 Příloha 8.....	176
9.9 Příloha 9.....	177

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.

Klíčová slova: udržitelná restaurace, veřejné stravování, hodnocení udržitelnosti, kritéria, překážky a příležitosti

Abstract

This study deals with the topic of restaurant sustainability in Czech context. The aim of the research was to set criteria for a Czech sustainable restaurant and also to reveal main barriers and opportunities for sustainable operation of a restaurant.

The sustainable restaurant criteria were based on an analysis and comparison of four foreign methods of sustainability assessment in the sector of food services (FOODSCALE, Sustainable Restaurant Association, Green Restaurant Association and the Green Seal's GS-55 Standard), one Czech concept of restaurant sustainability, an analysis of good practices in fifteen foreign „sustainable restaurants“ and an analysis of interviews with four Czech experts in the field of sustainable development and gastronomy. Based on this data the final Sustainable Restaurant Criteria were established, comprised of 102 criteria, classified into 5 main categories and 26 subcategories. The criteria were then described in detail, in view of the Czech context.

The barriers and opportunities for the operation of Czech sustainable restaurant, defined by the above mentioned criteria, were identified from interviews realised with eight restaurateurs, who are already meeting some of the criteria, and therefore are one of the most progressive in Czech Republic in this field. From these interviews, using framework analysis, the 13 main barriers and 28 main opportunities were recognized. The opportunities could also serve as a general recommendation for the restaurants that would like to become more sustainable.

Key words: sustainable restaurant, food services, sustainability assessment, criteria, barriers and opportunities

1 Úvod

Gastronomie je v Česku v posledních několika letech velmi populárním tématem. Nejen v Praze, ale po celé republice vznikají stále nové a nové restaurace s inovativními koncepty, které se inspiřují rozmanitými světovými trendy. Téměř není týden, kdy by se nekonal některý z mnoha food festivalů všemožného zaměření. Z šéfkuchařů se stávají celebrity a z návštěv restaurací zážitky, které nejednou končí zvěčněny na sociálních sítích nadšených „foodies“ (neboli lidí, pro něž se jídlo stalo láskou a koníčkem). Nebývalý zájem Čechů o gastronomii je v mnoha ohledech pozitivní novinkou. Zejména co se týče vyššího zájmu o původ a kvalitu surovin či o nutriční hodnotu pokrmů a jejich vliv na zdraví člověka. Mělo by se však jednat o gastronomii, která je založena na určitých hodnotách. Jednou z těchto hodnot by měla být udržitelnost¹. Sektor veřejného stravování je totiž poměrně náročný na zdroje, často produkuje velké množství odpadu a může mít významný pozitivní i negativní vliv na podobu našeho zemědělství i na zdraví lidí, kteří jeho služeb využívají. Aspektů (ne)udržitelnosti restaurací je celá řada. Současný model fungování většiny restaurací je proto potřeba přehodnotit s ohledem na principy udržitelného rozvoje.

Právě udržitelnost je v současnosti jedním z velkých trendů, které hýbou světovou gastronomií. Americká National Restaurant Association každoročně zveřejňuje největší gastronomické trendy, očekávané na následující rok, které jsou uznávány po celém světě. Za poslední tři roky bylo v kategorii „Top 20 Food Trends“ slovo „udržitelnost“ nebo „udržitelný“ zmíněno hned pětkrát a převážná

¹ Koncept udržitelnosti a udržitelného rozvoje dále podrobně popisuji v teoretické části práce. Jedná se zde zejména o respekt k budoucím generacím a jejich možnostem naplňovat své potřeby, a tudíž o přijetí odpovědnosti za své jednání i zohlednění této časové roviny a omezených kapacit naší planety ve všech třech pilířích udržitelného rozvoje – environmentálním, sociálním i ekonomickém.

většina všech těchto „top trendů“ s udržitelností nějak souvisí². V Česku se však stále jedná o trend poměrně ojedinělý, který doposud následuje, ať už ve větší či menší míře, jen malé množství restaurací.

Na otázku, co přesně udržitelnost v gastronomii obnáší, bychom však pravděpodobně nedostali mezi restaurátéry jednotnou odpověď. I když nejspíš většina lidí tuší, co by se pod pojmem „udržitelné jídlo“ či „udržitelná restaurace“ mohlo skrývat, přesná, jednotná definice tohoto pojmu není v českých podmínkách známa, a ani celosvětově neexistuje jedno všeobecně uznávané pojetí udržitelnosti ve veřejném stravování. Tomuto tématu se však již věnuje množství zahraničních výzkumníků, iniciativ či organizací, kteří definovali podobu udržitelné restaurace či dokonce vyvinuli konkrétní metodu, která se hodnocení udržitelnosti restaurací věnuje.

Právě prvním ze dvou hlavních cílů této práce je definovat, jak by mohla udržitelná restaurace v českém kontextu vypadat. Tohoto cíle se zde pokouším dosáhnout pomocí obsáhlé sady Kritérií udržitelné restaurace, která vznikla analýzou čtyř zahraničních metod hodnocení udržitelnosti, jednoho českého pojetí udržitelnosti v restauraci, analýzou dobré praxe patnácti zahraničních „udržitelných restaurací“ a na základě rozhovorů se čtyřmi českými odborníky v této oblasti.

Druhým z cílů, které jsem si v této práci stanovila, je na základě rozhovorů s českými restaurátéry, kteří jsou u nás z pohledu udržitelnosti nejprogresivnější, odhalit největší překážky a příležitosti na cestě k udržitelnému fungování českých restaurací a vytvořit sérii doporučení, které by mohly české restaurace jednoduše aplikovat.

V teoretické části práce se nejprve věnuji zasazení restaurací do kontextu udržitelnosti podle Cílů udržitelného rozvoje (SDGs) a dále podrobněji do kontextu udržitelnosti potravinového systému dle SDGs, na základě dokumentů Světové organizace pro výživu a zemědělství (FAO). Zohledňuji zde také principy

² Jedná se například o trendy lokálnosti používaných surovin, přírodních a nutričně hodnotných ingrediencí, snižování plýtvání potravinami, původních druhů plodin a tradičních receptů, farmářských a „řemeslných“ produktů, využívání netradičních částí masa či domácí výroby různých produktů a pokrmů [NRA, 2014], [NRA, 2015], [NRA, 2016].

BellagioSTAMP, které definují základní předpoklady, jenž by mělo hodnocení udržitelnosti obecně splňovat. Dále se zabývám krátkým rozbohem studovaných metod hodnocení udržitelnosti v sektoru veřejného stravování a jejich vlastnímu pojetí tohoto konceptu. Jedná se o metodu FOODSCALE, hodnocení udržitelnosti podle britské Sustainable Restaurant Association a podle americké Green Restaurant Association, o standard GS-55 pro restaurace a stravovací služby organizace Green Seal a o pojetí udržitelnosti restaurací podle Jany Bilíkové, kreativní šéfkuchařky společnosti Ambiente.

V metodologické části práce popisují dvě hlavní výzkumné otázky a dále se věnuji podrobnému popisu postupu, kterým jsem dospěla k jejich zodpovězení. V první části práce jsem prostřednictvím analýzy a komparace kritérií zahraničních metod hodnocení udržitelnosti veřejného stravování, analýzy dobré praxe zahraničních „udržitelných restaurací“ a předrozhovorů s odborníky vytvořila vlastní sadu Kritérií udržitelné restaurace. Následně jsem vedla osm polostrukturovaných rozhovorů s představiteli jednotlivých podniků a pomocí rámcové analýzy transkriptů jejich výpovědí odhalila hlavní překážky a příležitosti na cestě k udržitelnému fungování restaurací v českém kontextu. K odpovědím na výzkumné otázky jsem tudíž dospěla kombinací těchto metod: analýza, komparace, kódování, polostrukturované rozhovory a rámcová analýza.

V praktické části práce nejprve definuji každé z kritérií na základě studia současné české a evropské legislativy, analyzovaných metod hodnocení udržitelnosti a dalších studií a materiálů, které se tématům jednotlivých kritérií věnují. Následně se věnuji rozboru realizovaných rozhovorů a identifikaci jednotlivých překážek a příležitostí, které z výpovědí restauratérů vplynuly.

Hlavními výstupy výzkumu jsou tudíž **Kritéria udržitelné restaurace** a na základě rozhovorů identifikované **překážky udržitelného fungování restaurace** a rovněž jednotlivé **příležitosti**, které shrnuji v podobě **doporučení** pro české restaurátory.

2 Teoretická část

2.1 Udržitelný rozvoj

Koncept trvale udržitelného rozvoje³ lidské společnosti se vyvíjel v průběhu historie postupně. Od snah o trvale udržitelné hospodaření v zemědělství již ve středověku, a lesnictví v 17. století, po ucelenější představy a definice ve 20. století. K současnému pojetí trvalé udržitelnosti vedlo několik hlavních milníků. První jednotnou definici⁴ formulovala Světová komise pro životní prostředí a rozvoj (WCED) v čele s norskou ministerskou předsedkyní Gro Harlem Bruntlandovou v roce 1987 v dokumentu **Naše společná budoucnost**. Podle WCED [WCED, 1987] je udržitelný rozvoj takovým rozvojem, který naplňuje potřeby současných generací, aniž by ohrozil schopnost naplňovat své potřeby generacím budoucím. Dalším významným posunem se stala Agenda 21, rozsáhlý dokument navazující na Deklaraci z Rio de Janeiro, přijatou v roce 1992 na konferenci OSN o životním prostředí a rozvoji v Rio de Janeiro.

³ Anglickému sousloví „sustainable development“ odpovídá český překlad „udržitelný rozvoj“. Termín „trvale udržitelný rozvoj“ byl v češtině používán od 90. let (je mimo jiné uveden i v Zákoně o životním prostředí č. 17/1992 Sb.), postupně se však od používání slova „trvale“ upustilo [Moldan, 2015]. V této práci budu pracovat s termínem „udržitelný rozvoj“, v souladu s aktuálními českými dokumenty věnujícími se udržitelnému rozvoji (například nedávno vydaným Strategickým rámcem Česká republika 2030) [cr2030.cz].

⁴ Existují i další, více či méně podobné, definice udržitelného rozvoje, jednotícím prvkem všech je však propojení environmentálních, sociálních a ekonomických aspektů lidského rozvoje. V této práci se nebudu dále věnovat rozboru ostatních existujících definic, zmíním však pojetí udržitelnosti podle katedry Sociální a kulturní ekologie UK: „Trvale udržitelný rozvoj je komplexní soubor strategií, které umožňují pomocí ekonomických nástrojů a technologií uspokojovat sociální potřeby lidí, materiální i duchovní, při plném respektování environmentálních limitů. Aby to bylo v globálním měřítku současného světa možné, je nutné nově redefinovat na lokální, regionální i globální úrovni jejich instituce a procesy.“ [Rynda, 2000].

V roce 2000 byla přijata Miléniová deklarace, ve které se státy OSN zavázaly splnit v průběhu následujících patnácti let osm „rozvojových cílů tisíciletí“, tzv. **MDGs** (Millenium Development Goals). Jak uvádí tehdejší generální tajemník OSN Ban-Ki-Moon v závěrečné výroční zprávě o naplňování MDGs z roku 2015, tyto cíle byly mj. doposud neúspěšnější strategií proti chudobě [UN, 2015b]. Byly však poměrně úzce definované, zaměřené zejména na globální Jih. Navazující rozvojové cíle, kterým se budu věnovat dále, již pojímají všechny tři roviny udržitelného rozvoje, jsou relevantní pro všechny národy světa, ale zároveň adaptovatelné na jejich odlišné místní podmínky. Proto se v této práci nebudu Miléniovými cíli dále podrobněji zabývat.

Prozatím poslední „aktualizací“ konceptu udržitelného rozvoje v celosvětovém měřítku jsou Cíle udržitelného rozvoje, neboli **SDGs** (Sustainable Development Goals). Byly přijaty 25. září 2015 celkem 193 členskými státy OSN. SDGs jsou souborem 17 cílů, obsahujících celkem 169 podcílů, které by měly být vodítkem konkrétního jednání vlád, mezinárodních organizací, občanské společnosti a dalších institucí v průběhu následujících patnácti let (tedy v letech 2016–2030). Jsou součástí dokumentu nazvaného **Agenda 2030** a v návaznosti na MDGs jsou celosvětovou vizí pro lidstvo, planetu, jejich společnou dlouhotrvající prosperitu a udržitelný rozvoj. SDGs integrují tři dimenze udržitelného rozvoje – ekonomickou, sociální a environmentální – a společně vytvářejí jeden nedělitelný celek. Žádný z cílů proto nemůže být brán odděleně od ostatních. Zároveň jsou cíli univerzálními – jsou relevantní v rozvinutých, stejně jako rozvojových zemích [FAO, 2016].

SDGs jsou první globální rozvojovou snahou členských států OSN, která předkládá konkrétní cíle v konkrétním časovém rámci, s pravidelným monitoringem a měřením dosažených výsledků. Úkolem každé země je přetavit těchto 17 cílů do vlastních národních rozvojových plánů, na základě individuálních priorit, potřeb, aktuální úrovně rozvoje a kapacit, a konkrétních zdrojů, strategií a navázaných spojení⁵ [FAO, 2016].

⁵ Česká republika již SDGs zabudovala do vlastního strategického dokumentu „Strategický rámec Česká republika 2030“, který byl schválen vládou ČR na jednání 19. dubna 2017 [cr2030.cz].

2.2 Udržitelný potravinový systém

V této práci se budu dále zabývat pojetím udržitelnosti v jedné konkrétní oblasti – potravinovém systému, a následně ještě podrobněji, v oblasti veřejného stravování. V následující kapitole bych ráda rozebrala, co to potravinový systém je, s jakými aktuálními problémy se potýká a jak jsou potraviny a systém jejich produkce a spotřeby nazírány optikou SDGs.

2.2.1 Potravinový systém a potravinové řetězce

Dle definice FAO [FAO, 2012] zahrnuje **potravinový systém** daný ekosystém a všechny aktivity, které se pojí k produkci, zpracování, distribuci, přípravě a konzumaci jídla. Potravinový systém je tvořen všemi vstupy a generovanými výstupy, které výše zmíněné aktivity vytvářejí. Jeho součástí jsou také všechny výstupy, které nějakým způsobem přispívají k potravinové a nutriční bezpečnosti. Jedná se o dostupnost potravin, přístup k nim a jejich využití. Potravinový systém funguje v sociálním, environmentálním a ekonomickém kontextu a je jimi zároveň definován. Interakce v rámci těchto tří kontextů a mezi nimi mají vliv na aktivity i výsledky, které potravinový systém vytváří [tamtéž].

Potravinový systém je tvořen **potravinovými řetězci**. Ty jsou definovány jako suma všech procesů, zahrnutých v cestě určité potraviny ke spotřebiteli. Jedná se o soubor mnohačetných potravinových řetězců, operujících na globální, národní a lokální úrovni. Některé z nich jsou krátké a velmi jednoduché, jiné procházejí celou planetou v podobě spletité sítě vzájemně propojených procesů a vztahů. Hlavní rozdíl mezi potravinovým systémem a potravinovým řetězcem je ten, že systém je holistický a zahrnuje sérii simultánně interagujících procesů, zatímco řetězec je lineární a je tvořen sekvencí aktivit, které se musí odehrát v určité posloupnosti tak, aby se potraviny dostaly k lidem [FAO, 2012: 5].

Správně fungující potravinový systém je pro trvalou udržitelnost lidské společnosti v globálním měřítku klíčovým předpokladem. Jídlo je základní potřebou všech lidí na planetě a hraje centrální roli v jejich životech. Potřebujeme každodenní přísun potravin, které musí být vypěstovány, zpracovány a distribuovány, a jejich zbytky nějak zlikvidovány [Leonardo da Vinci Program].

Pro dlouhodobé fungování proto velmi záleží na tom, jakým způsobem jsou tyto procesy realizovány.

2.2.2 Problémy potravinového systému

Současný potravinový systém je schopen v globálním měřítku vyprodukovat obrovské množství potravin. Dokonce tolik, že by byly schopny bez problémů nasytit všechny lidi na světě – pokud by však tyto potraviny byly férově distribuovány a nedocházelo by k tak velkým ztrátám a plýtvání. Intenzita a šíře potravinové produkce si však vybírá nemalou daň. Má významný dopad na životní prostředí – zejména kvůli produkci emisí skleníkových plynů, rozsáhlému odlesňování, erozi a desertifikaci, eutrofizaci vod a kritickému snižování biodiverzity [Goggins; Rau, 2015]. S postupující globalizací se navíc zvyšuje závislost lidí na geograficky vzdálených potravinových systémech. Kvůli stále větší provázanosti potravinového systému a jeho komplexitě se zvyšuje také jeho náchylnost vůči vnějším vlivům, hlavně v souvislosti se změnou klimatu. Je tudíž patrné, že globální potravinový systém přestává být schopen efektivně plnit svou roli – poskytovat dostatečnou výživu pro všechny lidi na Zemi [tamtéž].

Neudržitelnost potravinového systému je způsobena zejména rozsáhlým vyčerpáváním klíčových přírodních zdrojů, jakými jsou ropa, orná půda či voda. Navíc se z důvodu populačního růstu, rychlé urbanizace a zvyšující se prosperity a životní úrovně v rozvojových zemích stále zvyšuje poptávka lidstva po potravinách, a tudíž i zdrojích potřebných k jejich produkci. Goggins a Rau [Goggins; Rau, 2015] zmiňují ve své studii několik receptů na to, jak docílit udržitelného potravinového systému. Je nutné zvyšovat jeho výstupy, ale zároveň snižovat negativní environmentální dopady. Ceny potravin by měly být nastaveny tak, aby jejich producentům zajistily důstojný výtěžek a živobytí, a spotřebitelé po celém světě byli schopni si obstarat dostatek kvalitních potravin pro naplnění svých potřeb. Podle autorů je tudíž nutné nastoupit radikální přechod k potravinovému systému, který je produktivní, efektivně využívá zdroje, je schopen se vyrovnávat s vnitřními i vnějšími otřesy, zajišťuje lidem dobré živobytí a chrání životní prostředí. Takový přechod však nebude možný bez zapojení všech úrovní potravinového systému a všech jeho aktérů – producentů, zpracovatelů,

distributorů, spotřebitelů, politiků a dalších [tamtéž]. Jednou z oblastí, která vyžaduje radikální proměnu, je rovněž veřejné stravování.

2.2.3 Potraviny a udržitelný rozvoj podle SDGs

V této práci se budu věnovat pojetí udržitelného rozvoje v oblasti potravinového systému primárně z pohledu SDGs, neboť jsou aktuálním a celosvětově uznávaným vodítkem na cestě k trvale udržitelnému rozvoji a shrnují a doplňují všechny předcházející strategie vzniklé na půdě OSN. Cíle udržitelného rozvoje jasně rozpoznávají klíčovou úlohu potravin a zemědělství pro dosažení udržitelného rozvoje a každý z nich, ať už přímo či nepřímo, s potravinami a zemědělstvím souvisí. Jak uvádí FAO: „*Potraviny a zemědělství leží v samém srdci Agendy 2030 pro udržitelný rozvoj.*“ [FAO, 2016: 8]. Je tudíž zřejmé, že již není nadále možné nahlížet na potraviny, lidskou společnost a nakládání s přírodními zdroji odděleně. Zaměření na rozvoj venkova a na investice do zemědělství (zejména na pěstování rostlin, chov hospodářských zvířat, rybolov a akvakulturu) jsou mocnými nástroji na vymýcení chudoby a hladu ve světě a nastoupení na cestu udržitelného rozvoje. Zemědělství má navíc klíčovou roli v boji proti změnám klimatu [tamtéž].

Udržitelný potravinový systém je v rukou všech jeho aktérů, v celé délce řetězce produkce a spotřeby potravin. Potraviny a způsob, jakým jsou produkovány, obchodovány, transportovány, zpracovávány, uskladňovány a prodávány, jsou základním propojením lidstva a planety, a také cesty k inkluzivnímu ekonomickému růstu⁶ [FAO, 2016]. Udržitelný potravinový systém má kritický význam pro naši budoucnost, zejména s ohledem na predikce, podle kterých bude potřeba nasýtit v roce 2050 více než 9 miliard lidí. Globální produkce potravin se tak bude muset zvýšit o 60 %. Z toho důvodu je nutné změnit současný

⁶ Podle UNDP [Durán, 2015] je růst inkluzivní, pokud se odehrává v oblastech a sektorech, kde chudí lidé pracují (například zemědělství) a kde žijí (nerozvinuté oblasti s málo dostupnými zdroji), využívá způsoby produkce typické pro chudé lidi (neodborná práce) a snižuje ceny spotřebního zboží, které chudí spotřebovávají (potraviny, paliva, oblečení). Inkluzivní ekonomický růst tedy není jen o expanzi národních ekonomik, ale také zajištění toho, že dosáhne i na ty nejzranitelnější členy společnosti [tamtéž].

model hospodaření a zastavit plenění přírodních zdrojů, ničení ekosystémů, ztrátu biodiverzity i změny klimatu – hlavní problémy, kterými je dnešní a budoucí produkce potravin ohrožena [tamtéž].

FAO [FAO, 2016] vypracovalo na základě SDGs **společnou vizi a integrovaný přístup k udržitelnosti v zemědělství, lesnictví a rybolovu**. Tato jednotná perspektiva je platná ve všech zemědělských sektorech; bere v potaz ekonomické, sociální i environmentální faktory; jejím cílem je zajistit efektivitu; staví na nejvyšší dosažené úrovni vědění a vědy; a operuje na komunitní i národní úrovni, aby byla dosažena její relevance a použitelnost. Tento přístup je založen na 5 klíčových principech:

- 1) Zvyšování efektivity využívání zdrojů
 - 2) Zachování, ochrana a podpora přírodních ekosystémů
 - 3) Ochrana a zlepšování kvality života na venkově
 - 4) Zvyšování odolnosti lidí, komunit a ekosystémů
 - 5) Podpora dobrého vládnutí v přírodních i lidských systémech
- [tamtéž]

Také restaurace a všechna veřejná stravovací zařízení mohou významnou měrou přispět k efektivnějšímu a ohleduplnějšímu potravinovému systému – jak z hlediska environmentálního, tak i sociálního a ekonomického. Sama Agenda 2030 vyzývá celý podnikatelský sektor k zapojení kreativity a inovativních přístupů ve snaze řešit výzvy (ne)udržitelného rozvoje. Dynamický a efektivní byznys, který respektuje práva svých pracovníků a environmentální a zdravotní standardy, stejně jako mezinárodní úmluvy, je významným hráčem na cestě k produktivitě, inkluzivnímu ekonomickému rozvoji a zaměstnanosti [UN, 2015a].

2.2.3.1 SDGs, výzvy a možná řešení

Jak již bylo zmíněno výše, produkce a spotřeba potravin souvisí s každým ze 17 SDGs. Ty nejvýznamnější z nich (a pro gastronomický sektor nejrelevantnější), spolu s jejich největšími výzvami a možnými řešeními, rozebírám v následujícím textu.

I když se to z perspektivy rozvinutého světa na první pohled nemusí zdát patrné, náš způsob života a modely produkce a spotřeby naší společnosti ovlivňují životy lidí kolem nás i na druhém konci planety. První dva cíle Agendy 2030 – **vymýcení hladu a chudoby** – proto můžeme pomoci naplnit také my. V globálním

měřítku produkuje dostatek potravin k tomu, abychom nasýtili všechny lidi na světě. Přesto stále téměř 800 milionů lidí trpí hladem. 80% chudých lidí žije na venkově, proto je zásadní podporovat rozvoj udržitelného zemědělství, potravinovou bezpečnost a soběstačnost a snižování rozdílů v životní úrovni v celosvětovém kontextu [FAO, 2015]. Naše spotřeba má globální dopad, z pohledu potravin je proto nutné vybírat takové suroviny, importované z rozvojových zemí, které respektují místní přírodu, lidi, i ekonomické a sociální vazby a stojí na principech udržitelného rozvoje. Jedním z přístupů, které se tyto požadavky snaží naplňovat je systém fair trade (viz kapitola 4.1.1.2.1) Zajímavým příkladem je rovněž úspěch ve zvyšování povědomí lidí o dopadech produkce palmového oleje (viz kapitola 4.1.1.7), díky němuž se v posledních měsících a letech daří jeho využívání v potravinářském průmyslu snižovat [ekolist.cz, 2016b]. Žádné praktiky a postupy, které se v udržitelné restauraci (a veřejném stravování obecně) využívají, by proto neměly, ať už přímo či nepřímo, prohlubovat hlad a chudobu ve světě. Velkým přispěním zde může být také boj proti plýtvání potravinami. Tlak na globální ekosystémy je značný a z převážné části jsou zde na vině rozvinuté země.

SDGs se věnují také otázce **nakládání s vodou** a zajištění jejího dostatku. Podle FAO je jednou z hlavních výzev budoucnosti otázka, jak zvýšit produkci potravin a současně snížit míru využívání zdrojů vody. Rostlinná a živočišná výroba mají celosvětově na svědomí 70%, v rozvojových zemích dokonce až 95%, veškeré spotřebované vody. Předpokládá se, že v roce 2025 jí bude mít 1,8 miliard lidí nedostatek [FAO, 2015]. Šetrné nakládání s vodními zdroji je tudíž pro udržitelný potravinový systém nezbytným předpokladem.

Podobným příkladem je **využívání energie**, kterým se zabývá sedmý Cíl. Produkce potravin je stále ve velké míře závislá na využívání fosilních paliv. Potravinový systém dnes v globálním měřítku spotřebovává 30 % energie. Zejména konvenční zemědělství jí vyžaduje velké množství – energetické vstupy jsou zde často mnohonásobně vyšší než výstupy. Aby se současný model zemědělství proměnil na model udržitelný, je nutné ukončit závislost na fosilních palivech a nalézt způsob, jak produkovat více potravin s menším množstvím čistější energie [FAO, 2015].

Nejdůležitějším cílem je pro udržitelný sektor veřejného stravování **zajištění udržitelné spotřeby a výroby**. Abychom byli schopni nasýtit svět udržitelným způsobem, producenti musí začít vyrábět větší množství potravin a zároveň být

schopni redukovat negativní vlivy na životní prostředí – zejména ztrátu půdy a živin, ztenčování zásob vody, produkci skleníkových plynů a degradaci ekosystémů. Na druhé straně, spotřebitelé musí změnit své způsoby stravování tak, aby měly nižší environmentální dopad, ale byla zachována nutriční hodnota a vyváženost jejich stravy [FAO, 2015].

Zemědělství je rovněž jedním z nejvýznamnějších aktérů, kteří mohou ovlivnit **mění se klima** – pozitivně i negativně. Klíčovým zájmem zemědělství tudíž musí být snaha změnu klimatu dále neprohlubovat, neboť rostoucí teplota a s ní související klimatické jevy jsou pro budoucí produkci potravin velkou hrozbou. Cílené investice do zemědělství mohou nejen napomoci ke zmírnění změn klimatu, ale také k adaptaci lidí a systémů produkce na měnící se podmínky a vést tudíž ke zkvalitnění životů těchto lidí [FAO, 2015].

Čtrnáctým Cílem udržitelného rozvoje je udržitelné **využívání oceánů, moří a mořských zdrojů**. Světové zásoby ryb jsou v současnosti v kritickém stavu. Udržitelné nakládání s mořskými ekosystémy musí být schopno vybalancovat rostoucí potřeby lidí a zachovat populace ryb pro budoucí generace. Jednou z možností, jak toho docílit, je akvakultura – nejrychleji rostoucí sektor produkce potravin [FAO, 2015].

Stejně jako o ekosystémy mořské je potřeba pečovat o ty suchozemské, kterým se věnuje patnáctý z Cílů. Zejména je nutné urychleně zastavit a **zvrátit degradaci půdy a zastavit úbytek biodiverzity**. Klíčová je zde zejména role lesů, které poskytují živobytí milionům lidí, stejně jako čistý vzduch a vodu, zachovávají biologickou rozmanitost a zmírňují změny klimatu, neboť mají schopnost absorbovat velké množství uhlíku [FAO, 2015].

Udržitelný rozvoj musí nutně akcentovat také individuální rovinu existence každého obyvatele planety. Udržitelná společnost totiž nemůže fungovat bez zajištění adekvátní kvality života. Ta je založena nejen na základních lidských životních potřebách, ale také na potřebách duchovních, s plným respektem ke kulturním a civilizačním zvláštnostem a požadavkům. Vyšší kvalitu života by tak neměla přinášet spotřeba, ale vlastní, aktivní a tvořivý, přístup ke světu [Rynda, 2000]. O nutnosti **zajištění kvalitního a zdravého života** přímo pojednává třetí ze sedmnácti SDGs. Základem k jeho dosažení je správná výživa, všem a v jakémkoli věku. Kvalitní život je rovněž **důstojný život, s důstojnou prací pro všechny**. Tou se zabývá osmý z Cílů, spolu s nutností podpory trvalého,

inkluzivního a udržitelného hospodářského růstu a plnou a produktivní zaměstnaností. Pro dosažení udržitelné společnosti je rovněž nutné naplnění Cíle desátého – **snížení nerovností mezi lidmi**, uvnitř zemí i mezi nimi.

2.3 Hodnocení udržitelnosti

2.3.1 Principy z Bellagia

Spolu s definicemi udržitelného rozvoje a snahami o jeho naplňování přicházely rovněž otázky o možnostech a způsobech jeho měření. Bylo nutné vytvořit jednotný přístup, který by stanovil základní pravidla a předpoklady pro hodnocení dosaženého pokroku na poli udržitelnosti, společný pro všechny hodnotící subjekty. V roce 1997 proto byly v italském Bellagiu stanoveny základní směrnice pro hodnocení udržitelnosti, tzv. Principy z Bellagia⁷. Jedná se o sadu deseti principů, které pojímají celý proces hodnocení udržitelnosti – od stanovení hlavní vize a cílů, k samotnému obsahu hodnocení a jeho smysluplnosti a praktičnosti, až k procesu hodnocení a možnostem a kapacitám k jeho opakované realizaci. Staly se široce využívaným nástrojem a rámcem k měření udržitelného rozvoje. S měnícím se politickým, vědeckým, společenským a technologickým prostředím však bylo nutné principy aktualizovat.

Proto v roce 2009 vznikly BellagioSTAMP (The Bellagio Sustainability Assessment and Measurement Principles). Podle těchto principů by každé hodnocení udržitelnosti mělo splňovat osm základních předpokladů. Mělo by mít jasnou vůdčí vizi trvale udržitelného rozvoje, pečlivě zváženy základní předpoklady pro posuzování udržitelnosti, přiměřený rozsah, jasný rámec a jasné stanovení jednotlivých indikátorů, proces hodnocení by měl být transparentní, měl by být efektivně komunikován navenek, měl by zajišťovat široké zapojení klíčových aktérů a rovněž kontinuitu a dostatečnou kapacitu pro realizaci hodnocení.

⁷ The Bellagio Principles: Guidelines for the Practical Assessment of Progress Towards Sustainable Development

2.3.2 BellagioSTAMP

Na základě principů BellagioSTAMP by mělo hodnocení udržitelnosti podporovat **vysokou kvalitu života všech lidí** a zároveň fungovat v rámci **obnovitelné kapacity biosféry** – tak, aby byly veškeré přírodní zdroje zachovány pro budoucí generace. Mělo by brát v potaz **všechny tři pilíře udržitelného rozvoje** – sociální, ekonomický a environmentální – jako celek a rovněž interakce mezi nimi a jejich komponenty. Dále by mělo zohledňovat **aktuální dynamiky a trendy, rizika** a všechny **aspekty, které mohou mít na udržitelnost a její hodnocení vliv**. Rovněž je nutné neztrácet ze zřetele samotný cíl hodnocení – mělo by proto sloužit jako užitečný **nástroj k usnadnění rozhodování na politické i občanské úrovni** [Pintér et al., 2010].

Hodnocení udržitelnosti by mělo být prováděno **v adekvátním časovém horizontu** – tak, aby bylo schopno zachytit dlouhodobé i krátkodobé vlivy konkrétních politik a lidských aktivit. Neboť smysl udržitelnosti se skutečně projevuje až v průběhu času, a to dostatečně dlouhém nejen z pohledu lidí, ale i ekosystémů. Udržitelnost by rovněž měla být hodnocena **v přiměřeném geografickém rámci**, měla by být brána v potaz nejen lokální, ale rovněž globální perspektiva. Základem pro jakékoli hodnocení by mělo být **definování konceptuálního rámce**, který identifikuje hlavní oblasti pro stanovení indikátorů hodnocení. **Metody hodnocení** musí být **standardizované**, aby bylo možné je porovnávat a hodnotit tak vývoj daného systému, a na základě získaných dat odhadovat trendy a vyvozovat možné scénáře [Pintér et al., 2010].

Podle BellagioSTAMP by pokrok směrem k udržitelnému rozvoji měl být **hodnocen transparentně**. Mělo by být zajištěno, že všechna data, indikátory a výsledky jsou přístupné široké veřejnosti a jsou dostatečně a srozumitelně vysvětleny všechny metody, zdroje dat, přijaté předpoklady a možné nejasnosti, které mohly ovlivnit výsledek hodnocení. Rovněž by měly být zveřejněny všechny zdroje financování a potenciální konflikty zájmu. Hodnocení by mělo být nejen veřejně dostupné, ale také efektivně komunikované co nejširšímu publiku. Je důležité brát v potaz i **rizika jeho zneužití a dezinterpretace** a snažit se je tudíž snížit na minimum. Proto by mělo být užíváno jasného a jednoduchého jazyka a informace by měly být prezentovány férově, objektivně a důvěryhodně.

K zajištění lepší a efektivnější interpretace dat je žádoucí využívat inovativních vizuálních a grafických nástrojů [Pintér et al., 2010].

Aby byl dosah výsledků hodnocení co největší a zapojení klíčových aktérů a veřejnosti co nejširší, je nutný **aktivní a silný leadership**. Takový, který bude schopen doručit výstupy hodnocení efektivně a v co nejkratším čase, aby byly co nejlépe naplněny jejich potřeby. Každé hodnocení udržitelnosti bude vyžadovat jeho **opakovanou realizaci**, schopnost **reagovat na změny**, **investice do rozvoje a udržování** jeho dostatečné kapacity a neustálý **posun a získávání nových poznatků** [Pintér et al., 2010].

Výše popsané BellagioSTAMP principy shrnují všechny základní předpoklady pro úspěšné hodnocení udržitelnosti v různých oblastech. S ohledem na omezený rozsah této práce a fakt, že se nezabývám skutečným hodnocením za použití konkrétních indikátorů, ale pouze kritérii, která udržitelnou restauraci definují, však není možné aplikovat skutečně všechny zmíněné principy. Navzdory tomu slouží jako užitečné vodítko pro to, jak k udržitelnosti přistupovat komplexně a neztrácet v průběhu výzkumu ze zřetele všechny důležité předpoklady pro jeho úspěšnou realizaci.

2.4 Pojetí udržitelnosti v sektoru veřejného stravování

2.4.1 Restaurace a veřejné stravování – definování pojmů

Předtím, než se budu věnovat pojetí udržitelnosti v restauracích, je nutné si vyjasnit, co přesně se pod pojmy restaurace a veřejné stravování skrývá a jak budu s těmito pojmy pracovat v tomto výzkumu.

Restaurace spadají dle české legislativy do skupiny živností nazvaných „hostinská činnost“. **Hostinská činnost** je definována jako: „*činnosti spočívající*

v přípravě a prodeji pokrmů⁸ a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, v níž jsou prodávány“ [Nařízení vlády č. 469/2000 Sb.]. O restauracích se rovněž často mluví jako o **stravovacích službách**, nebo také **veřejném stravování**. Ty jsou dle zákona [Zákon č. 267/2015 Sb.] charakterizovány jako: „výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů provozovatelem potravinářského podniku za účelem jejich podávání v rámci živnosti hostinská činnost, ve školní jídelně, menze, v dětské skupině, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve výkonu vazby, trestu odnětí svobody a zabezpečovací detence, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské léčebně rehabilitační péče, při stravování zaměstnanců, poskytování občerstvení a za účelem podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu.“

Samotná **restaurace** je podle Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení, které bylo přijato v roce 1994 na jednání Rady cestovního ruchu [Rada cestovního ruchu, 1994], typem hostinského zařízení, pro nějž je charakteristický „dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možností různých forem společenské zábavy“. Do této kategorie spadají jak restaurace, tak jídelny (samoobslužné restaurace), rychlá občerstvení i železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících. V této práci se věnuji pouze první kategorii – **restauracím s obsluhou** – jež jsou definovány jako: „hostinská zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pokrmů základního stravování.“ [Rada cestovního ruchu, 1994].

Jedná se však o poměrně širokou kategorii, proto jsem ji dále omezila na základě celosvětově uznávaného způsobu klasifikace stravovacích zařízení Global Foodservice Classification (GFC) [CHD Expert]. Ta ve skupině **restaurací s obsluhou**⁹ rozlišuje čtyři kategorie: 1. restaurace rodinného, kavárenského či bistro stylu¹⁰, zpravidla menšího rozsahu a nižších cen; 2. tradiční restaurace

⁸ „Pokrmem je potravina včetně nápoje, kuchařsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.“ [Zákon č. 258/2000 Sb.].

⁹ Anglicky (angl.) „table service restaurants“, či „full service restaurants“

¹⁰ (Angl.) „café-restaurants“, „family-style, diner“

běžného typu stravování a běžných cen¹¹, pro které se již i u nás zažilo pojmenování „casual dining“; 3. luxusnější typ casual dining restaurací¹²; a 4. „fine diningová“ restaurace¹³, postavená na zážitkové gastronomii, nejvyšší úrovni servisu a vysokých cenách [tamtéž].

Pro účely této práce se budu věnovat pouze dvěma prostředním typům – nižší a vyšší úrovni casual diningu (2. a 3.), neboť se jedná o nejběžnější typy restaurací a oba okraje spektra (kavárny a bistra a fine diningové restaurace) jsou, zejména s ohledem na podmínky provozu a finanční a materiálové zdroje, se kterými pracují, navzájem jen stěží srovnatelné.

2.4.2 Udržitelnost v restauraci

Aplikování principů udržitelnosti a Cílů udržitelného rozvoje (které jsem popisovala výše) na sektor veřejného stravování není úplně jednoznačné, neboť udržitelnost restaurací není nijak pevně vymezena a její pojetí se může u různých aktérů podstatně lišit. Obecně se však dá uplatnit holistický pohled udržitelného rozvoje, který zohledňuje všechny tři pilíře – environmentální, sociální a ekonomický. Z tohoto pohledu může udržitelnost v restauraci zahrnovat široké pole aspektů – od způsobu, jakým jsou potraviny produkovány, přes to, odkud pocházejí a jak jsou baleny a přepravovány, až po metody, jakými jsou v kuchyních zpracovávány. Koncept udržitelnosti by však měl být mnohem širší a zahrnovat i taková témata, jako respekt ke kulinařským tradicím dané země a lidem, kteří potraviny pěstují a produkují, či samotné dispozice restaurace nebo snahu o snižování spotřeby energie a produkce odpadů v celé šíři dodavatelského

¹¹ (Angl.) „traditional restaurants“, „casual dining“

¹² (Angl.) „upscale casual dining restaurants“

¹³ (Angl.) „fine dining restaurants“

řetězce¹⁴. Jedná se tudíž o velmi složitý a obtížně uchopitelný koncept, který je potřeba zjednodušit a poskytnout tak restauracím sadu jasných instrukcí, které by měly ve snaze o větší udržitelnost svého fungování aplikovat [Cavagnaro, 2012].

Restaurační byznys dělá za poslední dobu, zejména v Americe a západní Evropě, poměrně velké pokroky. Gastronomickým trendům za posledních několik let dominuje mnoho témat, které udržitelnost přímo zmiňují, nebo jí jdou významně naproti¹⁵. K tomu, aby „naplňovaly současné potřeby, aniž by ohrozily možnosti budoucích generací naplňovat jejich potřeby“ mají však restaurace stále daleko. Dopad globálního sektoru veřejného stravování na všechny tři pilíře udržitelného rozvoje je značný, prozatím však neexistuje ani jednotná, všeobecně uznávaná definice toho, co to vlastně udržitelnost v restauraci znamená. Je proto potřeba vyvinout jednoduchý nástroj, který by mohla každá restaurace použít pro hodnocení své současné úrovně udržitelnosti, a který by rovněž poskytoval snadno aplikovatelný návod na to, jak udržitelnost dále zvyšovat¹⁶ [Barneby; Mills, 2015]. Několika přístupům, které se hodnocením udržitelnosti a otázkou, co se pod pojmem „udržitelná restaurace“ skrývá, a které jsem analyzovala v rámci tohoto výzkumu, se věnuji v následující kapitole.

¹⁴ Dodavatelský řetězec zahrnuje všechny aktivity spojené s tokem a transformací produktů, od stádia nezpracovaných surovin až po konečného spotřebitele, a rovněž na něj navázané toky informací. Materiálové a informační toky procházejí potravinovým řetězcem oběma směry, nahoru i dolů. Management dodavatelského řetězce je pak integrací těchto aktivit prostřednictvím lepších vztahů s dodavateli a z nich vyplývajících konkurenčních výhod [Meier et al., 2015].

¹⁵ Příkladem mohou být třeba každoroční předpovědi gastronomických trendů vydávané americkou National Restaurant Association [NRA, 2014], [NRA, 2015], [NRA, 2016]. Tématu gastronomických trendů pro rok 2017 jsem se rovněž věnovala v článku pro Magazín Storyous (viz <https://magazin.storyous.com/cz/trendy-v-gastronomii-pro-rok-2017/>)

¹⁶ S ohledem na neustále se měnící podobu potravinových systémů i celého světa je však zřejmé, že každý vyvinutý nástroj pro hodnocení udržitelnosti restaurací bude nutně průběžně revidovat a přizpůsobovat aktuálním podmínkám. Ostatně jako každé hodnocení udržitelnosti, jak stanovují Principy BellagioSTAMP.

2.4.3 Metody hodnocení udržitelnosti v restauracích

V zahraničí již existuje množství různých přístupů a metodologií, které se hodnocení udržitelnosti restaurací věnují. I když jsou v převážné většině případů založeny na podobných principech, často se ve více či méně významných charakteristikách liší. V čistě českém prostředí prozatím žádná jednotná a všeobecně uznávaná metoda stanovená nebyla¹⁷.

V tomto výzkumu jsem proto vycházela ze čtyř zahraničních přístupů, které se věnují udržitelnosti veřejného stravování a jejímu hodnocení. Tyto přístupy tak prostřednictvím sady kritérií či indikátorů, jenž pro tyto účely identifikují, vytváří podrobnou definici toho, jak by měla ideální udržitelná restaurace vypadat. I když se věnují stejnému tématu, jejich přístupy a následné výstupy nejsou identické. Jedním z cílů této práce je právě analýza kritérií, se kterými tyto metody pracují, komparace jejich podobností a odlišností a následná syntéza v podobě uceleného přístupu k udržitelnosti v restauracích v českém prostředí.

Na následujících stranách se věnuji rozboru jednotlivých metod. Tabulky zobrazující hlavní kritéria každé z metod jsou dostupné v Přílohách 1–5.

2.4.3.1 FOODSCALE

Hlavním zdrojem, který jsem v rámci výzkumu analyzovala, a ke kterému jsem následně přidávala další metody, je metoda FOODSCALE. Jedná se o irskou studii, jejímž cílem bylo vytvoření nástroje pro hodnocení udržitelnosti jídla servírovaného ve veřejných stravovacích zařízeních. FOODSCALE se zaměřila zejména na větší organizace, u nichž je poskytování jídla sekundární aktivitou – školy, nemocnice, zaměstnanecké kantýny, menzy a podobně. Autoři však uvádějí,

¹⁷ Jedinou významnější iniciativou v této oblasti bylo ocenění TOP Odpovědná firma, udílená platformou Byznys pro společnost, která oceňuje firmy aktivně rozvíjející společenskou odpovědnost a kultivující trvale udržitelný byznys v České republice. V letech 2012–2014 byla hodnocena rovněž kategorie TOP Odpovědný hotel a restaurace a založena samostatná webová stránka, která vysvětluje, co znamená být společensky odpovědný v oboru hotelnictví a gastronomie. V současnosti však tato iniciativa dále nefunguje. Pokoušela jsem se koordinátorku projektu, uvedenou na webu, kontaktovat, ani její e-mailová adresa však nadále není funkční.

že je stejně tak využitelná pro primární sektor veřejného stravování, jakým jsou mimo jiné i restaurace (dle definice na str. 28) [Goggins; Rau, 2015].

Základem FOODSCALE hodnocení je **11 kategorií udržitelnosti** (viz Příloha 1), pojímajících celkem **36 indikátorů**. Metoda bere v potaz všechny tři pilíře udržitelného rozvoje a jejich vzájemnou závislost a provázanost. Snaží se hodnotit potravinovou udržitelnost holisticky, pracuje tudíž s celou širší potravinového systému – od produkce, přes distribuci, nákup potravin a jejich dodávání, až po samotnou spotřebu a následné zpracovávání odpadu. Snahou studie je rovněž identifikovat oblasti dobré praxe a prostor pro zlepšení.

Udržitelný potravinový systém by měl podle FOODSCALE splňovat tyto **předpoklady**: měl by chránit biodiverzitu; zajišťovat dobré životní podmínky zvířatům; předcházet negativním dopadům na životní prostředí, produkovat kvalitní, bezpečné a zdravé jídlo; vzdělávat spotřebitele a propojovat je s jídlem, které jedí; reflektovat sezónnost potravin a jejich kulturní specifika; být sociálně inkluzivní a tudíž zajistit, aby bylo jídlo dostupné a dosažitelné pro širokou škálu lidí; měl by podporovat lokální ekonomiku a zvyšovat její odolnost; a rovněž podporovat udržitelná lidská živobytí prostřednictvím férových cen, dobrých pracovních podmínek a férového obchodu v lokálním i globálním měřítku [Goggins; Rau, 2015].

FOODSCALE definovala jednotlivé **indikátory udržitelnosti** ve veřejném stravování a každému z nich přiřadila větší či menší váhu – podle toho, jaký vliv mají na celkovou udržitelnost, jakým způsobem reflektují pozitivní přístup směrem ke zdravému a udržitelnému jídlu a jaký mají potenciál ke změně. Její nedílnou součástí je tudíž i škála bodového hodnocení v rámci každého indikátoru, na jehož základě se stanovuje výsledné procentuální hodnocení míry udržitelnosti daného veřejného stravovacího zařízení.

2.4.3.2 Sustainable Restaurant Association

Organizace nazvaná The Sustainable Restaurant Association (SRA) byla založena v roce 2010 v Londýně s cílem vytvořit **rámec udržitelnosti pro restaurační byznys**. Pomocí sady jednoduchých kritérií tak poskytla zjednodušení a přiblížení doposud poměrně nejednoznačného a těžko uchopitelného pojetí udržitelnosti v gastronomii jak restauracím, tak jejich zákazníkům. Hodnotí udržitelnost restaurací, kaváren, cateringových společností či jiných poskytovatelů

občerstvení – na základě toho, z jakých zdrojů získávají suroviny a jaký mají dopad na společnost a životní prostředí. SRA vytvořila **system hodnocení restaurací** nazvaný Food Made Good, který pomocí hvězdiček udílených na základě dosažené úrovně udržitelnosti (maximální počet jsou tři hvězdičky) pomáhá zákazníkům identifikovat restauraci servírující kvalitní jídlo, jenž je zároveň odpovědné vůči životnímu prostředí a společnosti. V hodnocení zohledňuje mimo jiné i typ restauračního byznysu a jeho specifika [thesra.org]. Jak v roce 2011 uvedl deník The Sunday Times [thetimes.co.uk], jedná se o „Michelinské hvězdy¹⁸ udržitelnosti“, které oceňují uvědomělý přístup k lidem a planetě.

Náplní práce, kterou SRA vykonává, není jen hodnocení restaurací, ale rovněž **poskytování poradenství** tam, kde identifikuje prostor pro zlepšení. Součástí služeb poskytovaných restauracím je také **vytvoření „akčního plánu“** na míru danému podniku, podle individuálních priorit a příležitostí, který má usnadnit cestu k udržitelnějšímu fungování a rok od roku jeho zlepšení mapovat. V současnosti se jedná o celosvětově uznávanou organizaci, která pomáhá více než 6000 subjektů ke „zudržitelnění“ svého gastronomického podnikání [thesra.org].

SRA rozčleňuje **tři hlavní pilíře udržitelnosti restaurací** – environmentální, sociální a způsob zajišťování zdrojů¹⁹ – a celkem **14 klíčových oblastí** (viz Příloha 2). V sekci zdrojů se jedná o kritérium lokálnosti a sezónnosti, etického původu živočišných surovin, zemědělství odpovědného vůči životnímu prostředí, získávání ryb pouze z udržitelných zdrojů a kritérium férového obchodu s rozvojovými zeměmi. Společenský pilíř je založen na předpokladech férového jednání s lidmi, zdravotní prospěšnosti nabízeného jídla, odpovědného marketingu a zapojení do místní komunity. Pilíř environmentální řeší udržitelnost dodavatelského řetězce,

¹⁸ Francouzská společnost Michelin vybírá již více než sto let nejlepší restaurace a od roku 1926 jim rovněž uděluje jednu, dvě nebo tři hvězdičky, na základě jejich dosažené úrovně. V současnosti funguje v 28 zemích světa (mezi než patří se svými třemi jednohvězdičkovými restauracemi také Česká republika). Hvězdičky jsou udíleny na základě hodnocení kvality používaných surovin; umění práce s chutěmi a kuchařskými technikami; odrazu osobnosti šéfkuchaře v pokrmech, které připravuje; hodnotě jídla vzhledem k jeho ceně; a konzistentnosti kuchyně při opakovaných návštěvách [guide.michelin.com].

¹⁹ SRA nazývá tento pilíř slovem „sourcing“.

nakládání s odpady a udržitelnost zdrojů na pracovišti, a dále energetickou efektivitu a šetrnost nakládání s vodou [tamtéž].

SRA bohužel nezveřejňuje do detailu způsob, jakým udržitelnost gastronomických podniků hodnotí. Z výše zmíněného rámce, ze kterého vycházejí, informací na webu i konkrétního reportu restaurace Relæ [Terry, 2016], který je volně dostupný, lze však vyčíst mnohé důležité informace. Vzhledem k tomu, že se v této práci nesnažím vytvořit kompletní metodu hodnocení udržitelnosti restaurací, ale pouze identifikovat kritéria, která udržitelnou restauraci definují, jsou však i tato omezená data pro výzkum velmi cenná a v práci zohledněná.

2.4.3.3 Green Restaurant Association

Green Restaurant Association (GRA) je americká nezisková organizace s mezinárodním dosahem a již více než 25ti-letou historií výzkumu v oblasti restaurací a životního prostředí. Její snahou bylo a je motivovat a podporovat restaurace v „ozeleňování“²⁰ jejich činnosti. Na základě toho GRA vytvořila **certifikační standardy** nazvané „Green restaurant“²¹, jejichž cílem je poskytnutí transparentního způsobu **hodnocení environmentálního dopadu** a následných doporučení pro jeho snížení a tudíž podpoření větší environmentální udržitelnosti [GRA]. Navzdory tomu, že se Green Restaurant primárně zabývá pouze jedním pilířem udržitelného rozvoje, jeho environmentální kritéria jsou vypracována velmi detailně a tudíž jsou hodnotným přispěním pro tento výzkum. Navíc (s ohledem na vysokou míru provázanosti všech tří pilířů) má do dalších dvou pilířů přesah.

GRA se ve svých certifikačních standardech zabývá **sedmi hlavními oblastmi** (viz Příloha 3) – efektivitou využívání vody; snižováním množství odpadu a recyklací; udržitelností vybavení restaurace a stavebních materiálů; udržitelností podávaných potravin; energií; využíváním věcí na jedno použití; a snižováním množství chemikálií a znečištění. Jedná se o souhrnné certifikační standardy, s jejichž pomocí provádí transparentní způsob **měření „zeleného skóre“** a výsledků, kterých jednotlivé restaurace dosáhly. Zároveň jim **poskytuje**

²⁰ Jedná se o doslovný překlad anglického slova „greening“.

²¹ „Green Restaurant Certification Standards“

doporučení, jakým směrem by se měly dále vydat a jaké konkrétní kroky učinit, aby dále zvyšovaly udržitelnost svého fungování. Certifikace je souborem **500 environmentálních standardů**, z nichž každý má hodnotu několika „GreenPoints“, neboli bodů reflektujících relativní environmentální dopad, které dohromady vytváří výsledné hodnocení a v ideálním případě pro podnik znamenají certifikaci „Zelené restaurace“.

V některých ohledech jdou tyto standardy nad rámec, kterým se v rámci výzkumu zabývám. Při analýze Green restaurant kritérií jsem se tudíž zaměřila pouze na aspekty vztahující se k provozu restaurace a využívání zdrojů a samotné přípravě pokrmů. Kritéria zabývající se dispozicemi budovy a jejím okolím jsem z analýzy vyčlenila.

2.4.3.4 Green Seal

Čtvrtou metodou hodnocení udržitelnosti restaurací, kterou jsem při vytváření vlastní sady kritérií zkoumala, je Green Seal standard pro restaurace a stravovací služby²² GS-55. Green Seal je neziskovou organizací, která vznikla v roce 1989 v USA. Jejím hlavním cílem je **podpora udržitelné ekonomiky** – tu definují jako obnovitelnou, s minimálním negativním dopadem a takovou, díky níž jsou naše životní prostředí, všechny formy života a všechny zdroje chráněny a naše sociální potřeby a hodnoty naplňovány. Green Seal v rámci svých aktivit sestavuje vědecky podložené **environmentální certifikační standardy**, které podporují výrobce, obchodníky i spotřebitele v tom, aby jejich volby a činnosti byly odpovědné, pozitivně ovlivňovaly chování byznysu a zvyšovaly kvalitu života.

Green Seal poskytuje environmentálně orientované certifikační standardy v mnoha oblastech. Od čistících prostředků, přes budovy a dopravní prostředky až po environmentální inovace. Jednou z kategorií jsou právě restaurace a stravovací služby. Standard GS-55 shrnuje **environmentální požadavky pro restaurace a stravovací služby**, jejichž hlavní činností je příprava a servírování jídla veřejnosti nebo soukromým spotřebitelům. Zahrnuje jak restaurace, tak závodní jídelny, cateringové společnosti a další gastronomické a potravinové služby. Tento standard je tvořen požadavky pro potraviny a nápoje; pro snižování odpadu;

²² The Green Seal Standard for Restaurants and Food Services

nákup produktů, zásobování a služeb; a pro jednotlivé politiky a procedury realizované v provozu restaurace. Dále se věnuje nakládání se zdroji, energií, vodou a odpadem; požadavkům na školení zaměstnanců a komunikaci vůči zákazníkům; a rovněž aspektu setrvalého zlepšování provozu a služeb směrem k vyšší udržitelnosti (viz Příloha 4).

2.4.3.5 Udržitelná restaurace podle Jany Bilíkové

V průběhu výzkumu jsem se kromě čtyř výše zmíněných metod hodnocení udržitelnosti neplánovaně dostala ještě k jednomu konceptu, který popisuje kritéria udržitelné restaurace. Jana Bilíková, kreativní šéfkuchařka společnosti Ambiente²³, se kterou jsem mluvila v rámci předrozhovorů (podrobněji popsanych v metodologické části práce, v kapitole 3.4), se se mnou podělila o svůj interní dokument věnující se udržitelnosti restaurací. Jana se tímto tématem zabývá již delší dobu, cíleně se v posledních dvou letech vydala na několik zahraničních stáží, kde mapovala udržitelné alternativy v restauračním byznysu, a v těchto restauracích vždy na nějakou dobu pracovala. Na základě svých zkušeností (zejména z dánské restaurace Relæ a britské restaurace Silo) a dalších externích zdrojů (inspirací jí byla rovněž Sustainable Restaurant Association) pak pro Ambiente vytvořila schéma ideálního modelu udržitelné restaurace.

Tento model obsahuje **tři hlavní kategorie**, které jsou dále rozčleněny do **několika podkategorií** s jednotlivými kritérii udržitelnosti (viz Příloha 5). V kategorii „Suroviny“ Jana identifikovala pět oblastí: producenty, etiku, recyklaci surovin, obaly a dopravu. Kategorie „Restaurace“ pojímá aspekty, jakými jsou osobnost šéfkuchaře, sesterské restaurace, budova a její prostředí, systém v kuchyni, zpracovávání surovin, energie, zaměstnanci a prospěch pro společnost. Třetí kategorie „Odpad“ se zabývá eliminací odpadu a nakládáním s již vzniklým odpadem.

²³ Ambiente je společnost provozující v současnosti celkem sedmnáct restaurací, dva obchody, vinárnu, cateringovou společnost a velkoobchod s masem. Kromě dvou restaurací se všechny podniky sdružené pod značkou Ambiente nacházejí v Praze [ambi.cz].

Na základě každého z výše zmíněných přístupů využívajících environmentální, sociální i ekonomická kritéria by se dala postavit samostatná, vyčerpávající definice udržitelné restaurace. S pomocí těchto kritérií se pokusím vytvořit definici vlastní, založenou na souboru vlastních kritérií, relevantních pro české prostředí. Vodítkem pro stanovování kritérií mi byly rovněž BellagioSTAMP principy a pojetí udržitelnosti podle SDGs, které jsem popisovala výše (v kapitole 2.3.2 a 2.2.3).

3 Metody výzkumu

3.1 Výzkumné otázky

V této práci jsem si stanovila dvě hlavní výzkumné otázky. Ty přímo navazují na dvě části, z nichž se můj výzkum skládá – první, jejímž cílem je stanovení kritérií udržitelné restaurace v českém prostředí na základě analýzy (primárně) zahraničních dat; a druhé, ve které se pomocí rozhovorů s restaurátéry snažím identifikovat hlavní překážky a příležitosti udržitelného fungování restaurací v českém prostředí. Mé výzkumné otázky jsou následující:

1) Jaká kritéria by měla splňovat česká „udržitelná restaurace“²⁴?

2) Jaké jsou hlavní překážky udržitelného fungování restaurací a jaké jsou naopak největší příležitosti?

K zodpovězení výzkumných otázek jsem v této práci využila několika kvalitativních metod, jejichž kombinace vedla k získání potřebných dat. Nesnažila jsem se výzkum „nasadit“ na některou z klasických výzkumných metodologií²⁵, naopak jsem použité metody přizpůsobovala potřebám výzkumu.

²⁴ Termín „udržitelná restaurace“ užívám ve zbytku práce ve smyslu, v jakém jsem jej definovala pomocí sady Kritérií udržitelné restaurace. Píši jej tudíž dále bez uvozovek.

²⁵ Silverman [Silverman, 2005] vysvětluje rozdíl mezi metodologií a metodou. Metodologie definuje způsob, jakým se bude postupovat při zkoumání nějakého jevu, metoda je pak konkrétní výzkumný postup.

Cílem první fáze výzkumu bylo **vytvoření kritérií²⁶ udržitelné restaurace v českém kontextu**. Tato kritéria jsem stanovovala na základě tří dílčích zdrojů dat – vybraných metod a přístupů, které se již hodnocení udržitelnosti restaurací věnují; výpovědí expertů, dotazovaných v rámci rozhovorů v předvýzkumu; a rešerší konkrétních udržitelných přístupů a praktik zahraničních restaurací. Pomocí triangulace těchto tří datových zdrojů jsem se snažila dosáhnout co nejkomplexnějšího obrázku o studované problematice. Jak uvádí Švaříček [Švaříček; Šed'ová, 2007: 204–205], triangulace využívá různých pohledů za účelem vyjasnění významu sběru dat a jejich analýzy a interpretace. Její použití tudíž vede k obohacení a porovnání různých aspektů zkoumaného jevu. Na základě komparativní analýzy takto získaných dat jsem vytvořila vlastní sadu kritérií udržitelné restaurace, adaptovanou na české prostředí. Postup vytváření kritérií popisují v následujících odstavcích.

3.2 Analýza kritérií zahraničních metod hodnocení udržitelnosti restaurací

Analýzovala jsem celkem **čtyři zahraniční metody**, ke kterým v průběhu předvýzkumu neplánovaně přibyl ještě **jeden koncept pojetí udržitelnosti v restauracích**, vypracovaný kreativní šéfkuchařkou Janou Bilíkovou jako interní dokument pro společnost Ambiente. Kromě tohoto dokumentu se tak jednalo o irskou metodu FOODSCALE [Goggins; Rau, 2015], která byla výchozím zdrojem mé diplomové práce; kritéria udržitelné restaurace britské organizace Sustainable Restaurant Association [thesra.org], hodnocení restaurací podle americké Green Restaurant Association [GRA] a standard GS-55 pro restaurace a stravovací služby,

²⁶ V této práci jsem cíleně volila cestu stanovování „kritérií“, ne indikátorů. Záměrem tohoto výzkumu není měření dosažené úrovně udržitelnosti jednotlivých restaurací za použití konkrétních kvantifikovatelných indikátorů, ale pouze stanovení kritérií, které by udržitelná restaurace měla ideálně splňovat. Jedním z výstupů práce je tudíž obsáhlá definice udržitelné restaurace v českém kontextu právě na základě sady těchto kritérií. Stanovení indikátorů a možnost udržitelnost restaurací měřit je však bezesporu možnou příležitostí pro navazující výzkum.

vytvořený organizací Green Seal [Green Seal, 2014]. Každou z metod podrobněji popisují výše (v kapitole 2.4.3).

U každého z výše zmíněných pěti přístupů jsem identifikovala **hlavní oblasti**, kterými se v pojetí udržitelnosti zabývají, a v rámci nich **jednotlivá kritéria**, kterými udržitelnost restaurace hodnotí. Ta jsem následně roztrídila do **pěti tematických kategorií** – Suroviny, Zpracování, Odpad, Provoz a Lidé. Kategorie jsem zvolila na základě syntézy výše zmíněných pěti přístupů, s ohledem na specifické potřeby této práce, jejímž cílem je holisticky pojmout fungování restaurace v souladu s koncepcí udržitelného rozvoje. Těchto pět kategorií akcentuje jednotlivé vstupy (zejména v podobě zdrojů, jak materiálních a energetických, tak lidských) a výstupy (v podobě připravených pokrmů, vyprodukovaného odpadu či vlivu na společnost, životní prostředí a ekonomiku) i procesy, které v rámci potravinového systému probíhají (pěstování, sklizení, zpracovávání, balení, transport, marketing a konzumace jídla a likvidace odpadu [Eames-Sheavly et al., 2011]). Do těchto kategorií jsem následně tematicky rozčleňovala jednotlivá kritéria získaná analýzou všech pěti přístupů.

3.3 Analýza dobré praxe zahraničních „udržitelných restaurací“

Druhým zdrojem dat pro stanovení kritérií udržitelné restaurace mi byly **zahraniční udržitelné restaurace**²⁷ a příklady jejich praxe. Jejich výběr jsem založila na základě výsledků hodnocení Sustainable Restaurant Association a Green Restaurant Association a zkoumala ty podniky, které získaly nejlepší skóre nebo nejvyšší umístění na žebříčku nejudržitelnějších restaurací²⁸. Tento výběr jsem doplnila o tipy, jež jsem získala od odborníků dotazovaných v rámci

²⁷ Žádná z nich není příkladem stoprocentně udržitelné restaurace, dá se však říci, že se jedná o ty (v celosvětovém měřítku) nejprogresivnější.

²⁸ Jednalo se o restaurace Cincinnati Zoo – Base Camp Café, Kitchen Sync a The Grey Plume, které získaly nejvyšší počet bodů dle Green Restaurant Association; a restaurace Relæ a Azurmendi, které se umístily nejvýše podle hodnocení Sustainable Restaurant Association – Relæ v roce 2015 a 2016 a Azurmendi v roce 2014.

rozhovorů v předvýzkumu²⁹. Ve třetí fázi jsem dohledávala další restaurace rešerší na internetu, zejména na základě vyhledávání pojmu „sustainable restaurant“, čímž jsem výsledný vzorek obohatila o restaurace, jež se samy jako udržitelné nazývají nebo je o nich pod tímto slovním spojením psáno v médiích³⁰. Celkem jsem tímto postupem získala vzorek patnácti restaurací.

U každého z vybraných podniků jsem analyzovala jeho webové stránky, případně facebookový profil (pokud jej restaurace měla) a články, které o nich byly napsány v médiích. Identifikované udržitelné praktiky a tvrzení o nich jsem tematicky segmentovala a kódovala a zanášela do tabulky. Kódy (viz Příloha 6) vznikaly postupně, na základě analyzovaných dat, v rámci pěti oblastí, které jsem si pro definování udržitelnosti stanovila. V průběhu analýzy jsem připojila ještě jednu zastřešující kategorii, která pojímala všechny teoretické výroky a tvrzení, týkající se filozofie jednotlivých restaurací. Uvedenou velikost vzorku považuji za dostatečnou, neboť analyzované informace se u jednotlivých případů často opakovaly, čímž bylo dosaženo jeho teoretické saturace. Je však nutno podotknout, že výběr případů byl značně ovlivněn dostupností informací. Mnoho z potenciálních adeptů na zařazení do vzorku na internetu neuvádělo žádné nebo jen minimální informace o svém fungování, praktikách či filozofii.

3.4 Předrozhovory s odborníky

Kromě analýzy zahraničních metodologií hodnocení udržitelnosti a zkoumání udržitelných praktik zahraničních restaurací, které se snaží o odpovědnější přístup, jsem získávala informace pro stanovení kritérií také v rámci předrozhovorů v českém prostředí. Zrealizovala jsem **čtyři rozhovory s odborníky** z různých oblastí souvisejících s udržitelným rozvojem a gastronomií, konkrétně s expertem na gastronomii a známým „gourmetem“ Pavlem Maurerem, kreativní šéfkuchařkou ve společnosti Ambiente Janou Bilíkovou, Petrem Jiskrou

²⁹ Na základě rozhovoru s Janou Bilíkovou jsem k výběru přidala restauraci Silo a Brae.

³⁰ Prostřednictvím další rešerše jsem doplnila restaurace Amass, The Perennial, Noma, Maaemo, Founding Farmers, Arbor, Dear Me a Masque.

ze společnosti We Deliver Taste a s vedoucí mé diplomové práce Danou Kapitulčinovou z Centra pro otázky životního prostředí Univerzity Karlovy.

Jednalo se o polostrukturované rozhovory, u kterých jsem si cíleně nestanovovala jednotnou sadu otázek pro všechny informátory, pouze oblasti, na které jsem je chtěla nechat volněji mluvit. Důvodem byly také odlišnosti v zaměření každého z nich a tudíž nutnost dotazy strukturovat s ohledem na jejich specializaci. Ptala jsem se zejména na to, co si představí pod pojmem „udržitelná restaurace“, a jaká kritéria by měl podle jejich názoru takový model splňovat. Následně jsme se dostali k metodě FOODSCALE a procházeli jsme podrobněji její jednotlivé části a indikátory, u kterých mne zajímala hlavně jejich relevance v českém prostředí a případné nedostatky. V žádném z rozhovorů se, zejména kvůli časovému omezení, nepovedlo analyzovat s daným informátorem každý jednotlivý indikátor studie a získat tak jeho vyčerpávající hodnocení. I tak se mi podařilo získat v průběhu předrozhovorů množství cenných informací, které mi velmi pomohly při stanovování výsledné sady kritérií.

Každý z rozhovorů jsem po přepisu kódovala pomocí stejné sady kódů, kterou jsem používala pro analýzu zahraničních restaurací a metod hodnocení udržitelnosti. Jejich kompletní výčet je dostupný v přílohách (viz Příloha 6).

3.5 Kritéria udržitelné restaurace

Všechna data, získaná analýzou metod hodnocení udržitelnosti restaurací, dobré praxe zahraničních „udržitelných restaurací“ a předrozhovorů s odborníky, jsem rozčlenila do jednotlivých předem stanovených tematických kategorií (Suroviny, Zpracování, Odpad, Provoz a Lidé) a dalších podkategorií. Syntézou všech takto získaných dat jsem vytvořila rozsáhlou **sadu vlastních kritérií**, se kterými jsem dále pracovala (viz Příloha 7).

V následující fázi výzkumu jsem se věnovala podrobnému popisu sady Kritérií udržitelné restaurace. Cílem bylo definovat, co jednotlivá kritéria znamenají, a specifikovat je s ohledem na české prostředí. Popis kritérií jsem zakládala na současné české a evropské legislativě, analyzovaných metodách hodnocení udržitelnosti a dalších studiích a materiálech, které se jednotlivým tématům věnují.

3.6 Rozhovory s restauratéry

V rámci druhé fáze výzkumu jsem uskutečnila celkem **osm rozhovorů s představiteli konkrétních restaurací**, jenž se již nějakým způsobem o udržitelnější fungování snaží, a tudíž se alespoň z části blíží definici udržitelné restaurace, kterou jsem stanovila pomocí vlastní sady kritérií (viz Příloha 7). Mou snahou bylo dotazovat se těch skutečně „nejprogresivnějších“, jenž by již maximum těchto kritérií naplňovali. V Česku se však prozatím jedná o značně omezený vzorek. Zejména z toho důvodu jsem upustila od původního plánu uskutečnit rozhovorů s restauratéry dvanáct³¹, neboť se mi nedařilo nalézt další vhodné informátory, kteří by byli „dostatečně progresivní“ a tudíž schopní poskytnut pro výzkum relevantní data. I v rámci mnou nově zvoleného vzorku osmi informátorů se navíc odpovědi často opakovaly. Na základě toho je tudíž možno říci, že bylo dosaženo tzv. teoretické saturace, neboli nasycení vzorku.

Cílem rozhovorů bylo zejména **testování vlastní sady kritérií** na vzorku českých restaurací a následné **odhalení specifik těchto kritérií pro české prostředí**. V další fázi pak následovala rámcová analýza získaných dat a **odhalení překážek a příležitostí** pro provozování udržitelné restaurace podle stanovených kritérií v České republice.

Mým cílem bylo dotazovat nejen restaurace pražské, ale z důvodu vyšší relevance dat také restaurace mimo větší města. Předpokládala jsem, že se budou v mnoha charakteristikách lišit a zařazení pouze restaurací ve městech by tak značně snížilo míru zobecnitelnosti získaných výsledků. Ideálním případem by pro tento výzkum bylo použití kritériálního typu **vzorkování**, který je založen na „výběru všech případů splňujících daná kritéria.“ [Hendl, 2005: 154]. Z důvodu nedostatečného počtu takovýchto vzorků jsem však musela zvolit vzorkování účelové, jenž se zaměřuje na „volbu informačně bohatých případů pro hlubší studium“ [tamtéž]. Informátory jsem tudíž vybírala na základě analýzy jejich webových stránek, jídelních lístků a obsahu, který generují na sociálních sítích. Z těchto dat jsem identifikovala jejich konkrétní udržitelné praktiky a pro rozhovory vybírala ty, kteří byli v tomto ohledu nejdále.

³¹ Tento počet byl doporučován na katedře SKE na kurzu Strategie kvalitativního výzkumu jako zpravidla dostatečný vzorek pro získání dat s relevantní výpovědní hodnotou.

Jednalo se o čtyři restaurace sídlící v Praze a čtyři podniky, které fungují na vesnici. Z pražských, „městských“, podniků jsem dotazovala restauraci Eska, konkrétně jejího šéfkuchaře Martina Štangla. V restauraci Mlsná Kavka jsem se bavila s jejím spolujednatel Filipem Kavkou Smigglesem, v Jídelně kuchařek bez domova s manažerkou Tatianou Konrádovou a v restauraci Bistrøt 104 s šéfkuchařem Pavolem Pavlíkem. V rámci „mimoměstské“ perspektivy jsem uskutečnila rozhovor v Café Fara v Klentnici na jihu Moravy, kde jsem se bavila s jejím manažerem Davidem Šrámkem. Dále jsem se vydala do Třebívlic na Litoměřicku do restaurace Ulrika, kde jsem dotazovala místního šéfkuchaře Jana Sochora. Posledními dvěma z osmi dotazovaných byli Štěpán Ruda z Hospůdky u Štěpána v Petrovicích na Šumavě a René Šulc z restaurace Florian v Jílovém u Prahy. Názvy restaurací i jména informátorů v práci s jejich souhlasem uvádím, jejich výpovědi jsem však již z důvodu citlivosti některých informací anonymizovala a uvádím pouze kódy R1 až R8 bez legendy, která by vysvětlovala, která restaurace se pod kterým z kódů skrývá.

Vybrané informátory jsem dotazovala prostřednictvím **polostrukturovaných rozhovorů**. Na úvod jsem měla připravenou sadu obecných otázek zaměřených na jejich pojetí udržitelnosti v restauraci, jejich motivaci a konkrétní překážky a příležitosti, se kterými se v praxi setkali (viz Příloha 8). Následně jsem s informátory procházela všechna kritéria (viz Příloha 7) a ptala se na jejich vlastní zkušenosti. Hendl [Hendl, 2005] nazývá tento typ rozhovoru jako „rozhovor pomocí návodu“. Návodem je zde seznam otázek nebo témat, jež je nutné v rámci rozhovoru probrat, je však na tazateli, jakým způsobem a v jakém pořadí získá potřebné informace. Díky tomu má tazatel možnost využít daný čas k interview co nejvýhodněji. Tento způsob dotazování pomáhá udržet zaměření rozhovoru a zároveň dává možnost dotazovanému uplatnit vlastní perspektivy a zkušenosti [tamtéž].

Z důvodu pouze částečné strukturovanosti rozhovorů, specifické povahy tohoto způsobu dotazování (kvůli které jsem se snažila spíše nechat informátory mluvit na témata, která sami považují za nejdůležitější) a omezenému času, který si informátoři pro rozhovor vyhradili (rozhovory se pohybovaly přibližně v délce 1 až 1,5 hodiny) se mi však u žádného z informátorů nepovedlo získat odpovědi na všechny otázky ani informace ke každému z kritérií. Vzhledem k tomu, že jsem si tohoto omezení byla vědoma předem, jsem se snažila alespoň měnit pořadí, ve

kterém jsem se na jednotlivé kategorie kritérií dotazovala. Rovněž díky tomu se mi podařilo získat poměrně ucelenou sadu výpovědí k převážné většině kritérií.

Rozhovory jsem (se souhlasem informátorů) nahrávala na diktafon a následně doslovně přepisovala. Získaná data jsem analyzovala pomocí **rámcové analýzy**³². Transkripty jsem kódovala pomocí kódů založených na jednotlivých kritériích (viz Příloha 9). Takto získané tematické citace jsem následně seskupovala do souhrnné tabulky a dále analyzovala. Organizované shromáždění informací do tabulek podle jednotlivých kritérií mi umožnilo každé z témat a indikátorů analyzovat napříč všemi informátory a identifikovat díky tomu souvislosti mezi výpověďmi a vyvodit z dat potřebné závěry.

Cílem rozhovorů bylo zjistit, jak mohou stanovená kritéria fungovat v praxi a jaké jsou hlavní překážky a příležitosti pro to, aby restaurace tato kritéria naplňovala. Na základě analýzy získaných dat jsem tudíž v závěrečné shrnující tabulce u každé skupiny kritérií popsala všechny překážky a příležitosti, které informátoři ve svých výpovědích zmínili.

³² Rámcová analýza sestává ze dvou hlavních kroků – **organizace** dat (jejich roztřídění a redukce) a následně vlastní **interpretace** dat (vede k popisné nebo explanatorní zprávě o zkoumané oblasti). Je založena na tabulkové metodě, která usnadňuje organizaci a klasifikaci dat. Proces rámcové analýzy je zpravidla pouze částí celého analytického procesu, následuje po něm vlastní kvalitativní analýza. Tato metoda vede k vytvoření vlastních klasifikačních kategorií a umožňuje porovnávání uvnitř případů a mezi případy a rovněž identifikaci zvláštností a pravidelností v datech [Hendl, 2005].

4 Praktická část

4.1 Kritéria udržitelné restaurace

V této části práce se budu věnovat podrobnému popisu jednotlivých Kritérií udržitelné restaurace, které jsem pro účely tohoto výzkumu stanovila. Pokusím se zde rovněž vysvětlit, proč jsou z pohledu udržitelného rozvoje pro restaurace důležité. Způsob, jakým jsem ke konečné podobě kritérií dospěla, popisuji v kapitole 3, věnované metodám výzkumu. Jedná se o celkem 102 kritérií, rozčleněných do 5 kategorií a 26 podkategorií. Tabulka s jejich kompletním výčtem je dostupná v Příloze 7. Kritéria se snažím definovat již s ohledem na specifika českého restauračního prostředí. Jejich popis zakládám na studiu platné české a evropské legislativy, analyzovaných metodách hodnocení udržitelnosti restaurací a dalších studiích, která se jednotlivým tématům věnují.

4.1.1 Suroviny

První kategorie je zaměřena na suroviny, se kterými restaurace pracuje. Na základě toho jsem ji rozčlenila na osm podkategorií podle jednotlivých druhů hlavních používaných surovin. Jedná se o:

- 1) Zeleninu a ovoce
- 2) Suroviny z rozvojových zemí
- 3) Maso
- 4) Ryby
- 5) Drůbež a vejce
- 6) Mléčné produkty
- 7) Trvanlivé potraviny
- 8) Nápoje

Každá z podkategorií pojímá několik konkrétních kritérií, které podrobněji popisují dále. Pro lepší orientaci v textu vyznačuji jednotlivá kritéria v textu tučně.

4.1.1.1 Zelenina a ovoce

4.1.1.1.1 Bio kvalita

4.1.1.1.1.1 Charakteristika ekologické produkce

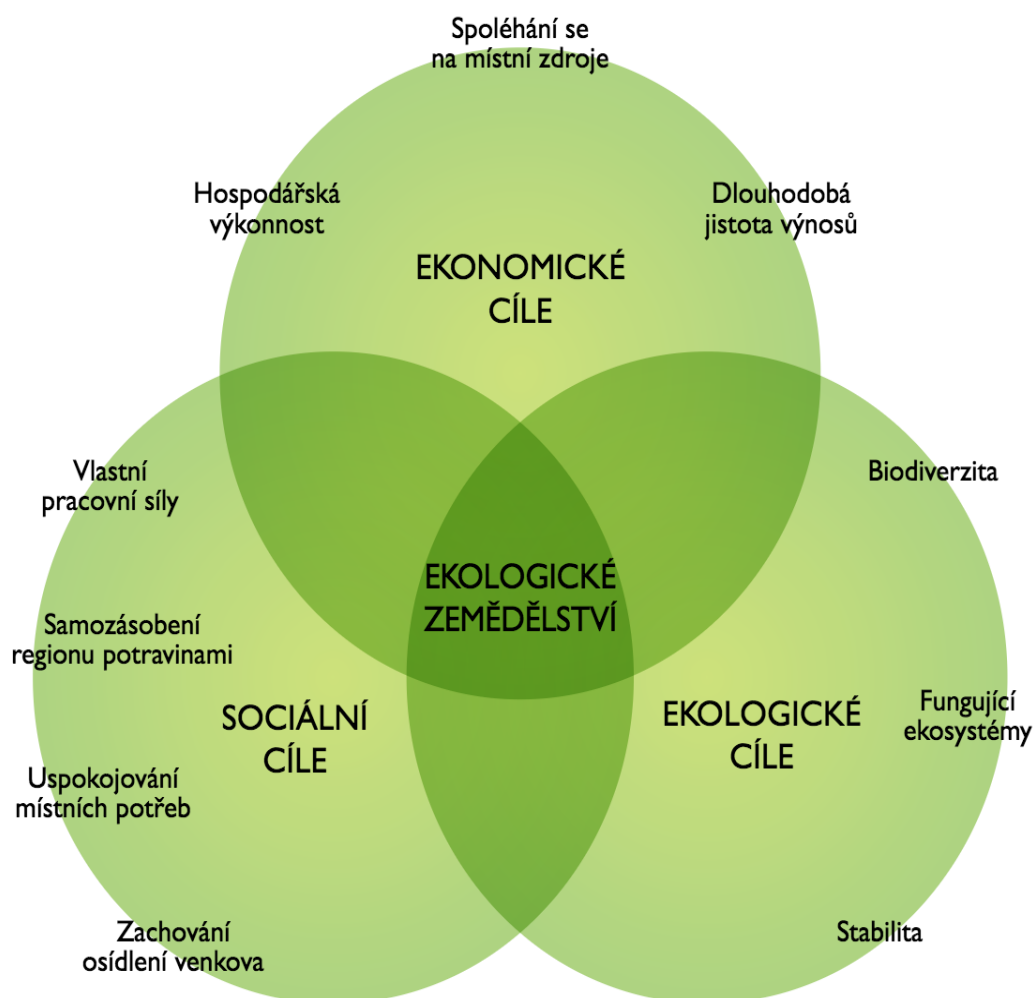
Upřednostňování **produktů ze systémů ekologické produkce** (označovaných také jako bioprodukty³³) před produkty konvenčních systémů by mělo být základním aspektem každé udržitelné restaurace. Nejen proto, že intenzivní model zemědělství, který v současnosti zajišťuje naprostou většinu potravinové produkce v Česku, má k trvalé udržitelnosti daleko [Dlouhý; Urban, 2011]. Jaké jsou tedy základní předpoklady ekologické produkce? Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 definuje celý systém ekologického hospodaření a produkce jako: „[...]celkový systém řízení zemědělského podniku a produkce potravin, který spojuje osvědčené environmentální postupy, vysokou úroveň biologické rozmanitosti, ochranu přírodních zdrojů, uplatňování přísných norem pro dobré životní podmínky zvířat a způsob produkce v souladu s požadavky určitých spotřebitelů, kteří upřednostňují produkty získané za použití přírodních látek a procesů. Ekologický způsob produkce tak plní dvojí společenskou roli, když na straně jedné zajišťuje zvláštní trh odpovídající na spotřebitelskou poptávku po ekologických produktech a na straně druhé přináší veřejné statky přispívající k ochraně životního prostředí a dobrým životním podmínkám zvířat, jakož i k rozvoji venkova.“ [Rada ES 2007: 1].

Ekologické zemědělství je v současnosti k životnímu prostředí nejšetrnějším, zákonem definovaným, způsobem produkce potravin. Podle Urbana a Šarapatky [Urban; Šarapatka, 2003] má právě ekologické zemědělství k udržitelnému způsobu hospodaření nejbližší, neboť se snaží naplňovat jak ekologické, tak ekonomické a sociální cíle. Autoři tyto tři roviny dále rozvádí. K ekologickým cílům bio zemědělství řadí biodiverzitu, fungující ekosystémy a stabilitu. K cílům ekonomickým hospodářskou výkonnost, spoléhání na místní zdroje a dlouhodobou jistotu výnosů. Sociální cíle stojí na vlastních pracovních silách, samozásobení regionu potravinami, uspokojování místních potřeb a zachování osídlení venkova [tamtéž]. Jako hlavní pozitiva ekologického zemědělství uvádějí následující:

³³ Označení “bio“ mohou nést, v souladu s Nařízením Rady (ES) č. 834/2007 [Rada ES 2007: 1], pouze produkty pocházející z certifikovaného ekologického zemědělství.

- ekonomická výhodnost z dlouhodobého hlediska
- ochrana životního prostředí a biodiverzity
- ochrana zdrojů podzemní vody, snížení znečištění vody povrchové
- úspora energie a neobnovitelných zdrojů surovin a energie
- snížení nadprodukce
- zlepšení kvality potravin a zdravotního stavu populace
- zavedení nového perspektivního produktu (biopotraviny) pro náš i zahraniční trh
- udržení přírodního rázu krajiny a stability osídlení

[tamtéž]



Obr. 4.1 Multifunkční model zemědělství podle Altieriho Zdroj: [Urban; Šarapatka, 2003]

Kritérium o původu surovin z ekologického zemědělství v sobě zahrnuje velké množství dílčích kritérií, které jsou díky bio certifikaci³⁴ jednoduše ohlídatelné. Nejde zde však primárně o přítomnost bio zebry³⁵ na etiketě produktu. I surovina, která certifikát nenesení, může být stejně kvalitní, nebo i kvalitnější, zdravější, k životnímu prostředí ohleduplnější a tudíž udržitelnější než ta, která bio certifikát obdržela. Z principu tudíž u tohoto kritéria záleží hlavně na naplnění podstaty ekologické produkce. Pokud má restaurace vlastní dodavatele, kteří hospodaří ekologicky a ohleduplně a jimž v jejich poctivosti plně věří, může jít teoreticky certifikát stranou. Pro účely stanovení konkrétních kritérií je však nutné pracovat s jasně definovanými daty, budu tudíž používat označení bio v plné šíři jeho významu a s předpokladem certifikace.

4.1.1.1.2 Negativa konvenčního způsobu hospodaření

Důvody, proč preferovat produkty z ekologického zemědělství, jsem již zmínila. Jaké jsou však důvody pro to, aby byly upřednostňovány před potravinami z běžné produkce? Urban a Šarapatka [Urban; Šarapatka, 2003] uvádí obsáhlý výčet negativních vlivů konvenčního způsobu hospodaření. Jedním z těch nejvýznamnějších je fakt, že tento model je životně závislý na velkém množství materiálních a energetických vstupů – v podobě vody, hnojiv, pesticidů, fosilních paliv na pohon strojů i výrobu agrochemikálií, produkci hybridních osiv a dalších³⁶. Je tudíž velmi náročný na zdroje a v převážné většině případů je vyčerpává nad rámec jejich schopnosti obnovy. Na rozdíl od ekologického způsobu hospodaření nepečuje průmyslové zemědělství o kvalitu půdy a způsobuje tak její

³⁴ Každá osoba, která podniká v ekologickém zemědělství, musí mít uzavřenou platnou smlouvu s kontrolní organizací, pověřenou Ministerstvem zemědělství výkonem kontroly a certifikace v ekologickém zemědělství. Od 1.1.2009 jsou v ČR pověřeny výkonem kontroly a certifikace organizace KEZ o.p.s., ABCERT AG a BLOKONT CZ, s.r.o. [Ministerstvo zemědělství, 2009].

³⁵ Grafický znak, označující bioprodukt, biopotravinu a ostatní bioprodukt (definovaný v Příloze č. 2 k vyhlášce č. 16/2006 [Ministerstvo zemědělství, 2009]) je díky svému vzhledu často nazýván „bio zebrou“.

³⁶ Vodu, fosilní paliva a hnojiva samozřejmě v určité míře využívá i ekologické zemědělství. Největší rozdíl mezi těmito dvěma druhy zemědělské produkce je tudíž zejména v používání pesticidů, agrochemikálií a produkci osiva.

rozsáhlou degradaci, zejména erozí [tamtéž]. Zejména v uměle zavlažovaných oblastech dochází k zasolování a alkalizaci půdy, které dále zhoršují její kvalitu. Úspěchy intenzivního zemědělství navíc ve velké míře stojí na využívání pesticidů, hnojiv, agrochemikálií a dalších látek, které pomáhají zvyšovat výnosy, zároveň však značně znečišťují životní prostředí a mají negativní vliv na půdu, živočichy, ekosystémy i lidi. Kvůli nadměrnému dodávání živin do půdy, zejména dusíku a fosforu, také dochází k eutrofizaci vod [tamtéž].

4.1.1.1.3 Potenciál využívání bioproduktů

Zvyšování podílu ekologického zemědělství, a obecně podpora hospodaření šetrného k životnímu prostředí, je do budoucna pro ČR jasnou prioritou. Jak uvádí Program rozvoje venkova na období 2014–2020 [Ministerstvo zemědělství, 2014], potenciál ekologického zemědělství není stále dostatečně využit a prostor pro zvyšování pozitivních dopadů ekologického způsobu hospodaření na složky životního prostředí, oblast sociální a oblast produkce potravin je značný. Svou (nemalou) roli mohou v tomto ohledu, prostřednictvím zvyšování poptávky po bioproduktech, sehrát také restaurace.

Benefity ekologického zemědělství nejsou patrné jen na vnějších dopadech na životní prostředí, společnost a ekonomiku. Důraz na kvalitu v ekologické produkci potravin v sobě nese rovněž kvalitu výživovou a chuťovou. Kvalita produktů, a ve výsledku i kvalita připravovaného pokrmu, je tak výsledkem kvality celého systému. Jak uvádí Dlouhý a Urban [Dlouhý; Urban, 2011], biopotraviny mají ve srovnání s konvenčními plodinami zpravidla vyšší obsah vitamínů, enzymů, minerálů, antioxidantů a pro lidské zdraví prospěšných mastných kyselin, bílkovin, lepší biologickou kvalitu, lepší senzorycké a skladovací vlastnosti a nižší obsah mykotoxinů a nitrátů³⁷. Rovněž neobsahují cizí chemické látky, geneticky modifikované organismy a rezidua pesticidů, které mohou být zdraví škodlivé.

³⁷ Vyšší nutriční kvalita biopotravin ve srovnání s plodinami z konvenčního zemědělství ale není úplně jednoznačná. Množství studií k těmto zjištěním dochází, zároveň však nemálo dalších studií uvádí, že mezi plodinami z obou modelů zemědělství není z hlediska obsahu živin rozdíl. Pro účely této práce však není podrobnější rozbor této problematiky zásadní, zakládám tudíž na závěrech, které ve své studii uvádí Dlouhý a Urban.

Odpovědnější přístup a suroviny se tudíž vyplatí téměř ve všech ohledech. Jedinými významnějšími negativy zůstávají zpravidla vyšší cena a nižší dostupnost. To však nemusí platit věčně, vyšší podíl lokální bioprodukce a větší šíře trhu mají potenciál ceny dále snižovat. Nehledě na to, že ve většině konvenčních produktů nejsou započítány externality, které tento způsob produkce vytváří. Restaurace mají velkou moc trh s biopotraviny ovlivnit, pokud budou zvyšovat svou poptávku a podíl bioproduktů na menu a podporovat tak zemědělce, kteří hospodaří odpovědně.

4.1.1.1.4 Alternativy ekologické produkce

Objem bioprodukce je však v České republice stále poměrně malý. Dle Zprávy o životním prostředí z roku 2015 [Kratina et al., 2015: 139] je ekologicky obhospodařováno jen 11,8% celkové výměry zemědělského půdního fondu (ZPF), celkem 496,7 tis. ha. Navíc celých 82% takto obhospodařované půdy tvoří trvalé travní porosty, které sice mají důležitou a nezastupitelnou úlohu v krajině, nejsou však přímo využívány k produkci rostlinných bioproduktů, pouze zprostředkovaně slouží pro ekologický chov hospodářských zvířat. I když se počet ekofarem v průběhu let 2005–2015 zpětinasobil, stále se jedná o málo rozvinutý trh a průměrná roční spotřeba biopotraviny na obyvatele zůstává pod hranicí 200 Kč [tamtéž]. Je proto zřejmé, že na cestě k naplnění tohoto kritéria stojí jisté překážky. I když by snahou udržitelné restaurace mělo být maximální využívání surovin pocházejících z ekologického zemědělství (ideálně ve 100 % objemu), v současnosti na to dodavatelská síť nemusí být plně uzpůsobena. Alternativou proto mohou být jiné systémy produkce, které sice naplňují požadavky udržitelného zemědělství jen z části, ve srovnání s intenzivním způsobem však hospodaří odpovědněji.

Příkladem může být tzv. IPZ, neboli Integrovaný systém produkce zeleniny. IPZ je způsob produkce, který klade důraz na vysokou kvalitu zeleniny, dává přednost ekologicky přijatelným metodám a minimalizuje vstupy agrochemikálií s nežádoucími vedlejšími účinky. Jeho cílem je snižování rizika přehnojování půdy a racionálnější využívání živin. Zároveň se snaží o integrovanou ochranu vůči škodlivým organismům, zahrnující jak preventivní opatření, tak přímou selektivní a cílenou ochranu. Díky tomu se dá označit jako jakýsi mezistupeň mezi konvenční a organickou produkcí [ZUČM, 2014].

4.1.1.1.2 Lokálnost

„Lokálnost“ produktů může být značně vágním a subjektivním kritériem. Pro někoho znamenají **lokální potraviny** jídlo vypěstované doslova „za humny“, pro někoho může tento termín znamenat i produkci v rámci zemí EU. V každém případě je třeba uvážit místní specifika a možnosti. V některých málo úrodných zemích či oblastech může být téměř nemožné získat dostatek lokálních potravin v okruhu 100 km, v jiných může být zajištěn i v řádu jednotek kilometrů. Obecně by se dalo říct, že čím blíže byla daná surovina vypěstována, tím lépe. Z mnoha důvodů, kterým se věnuji níže.

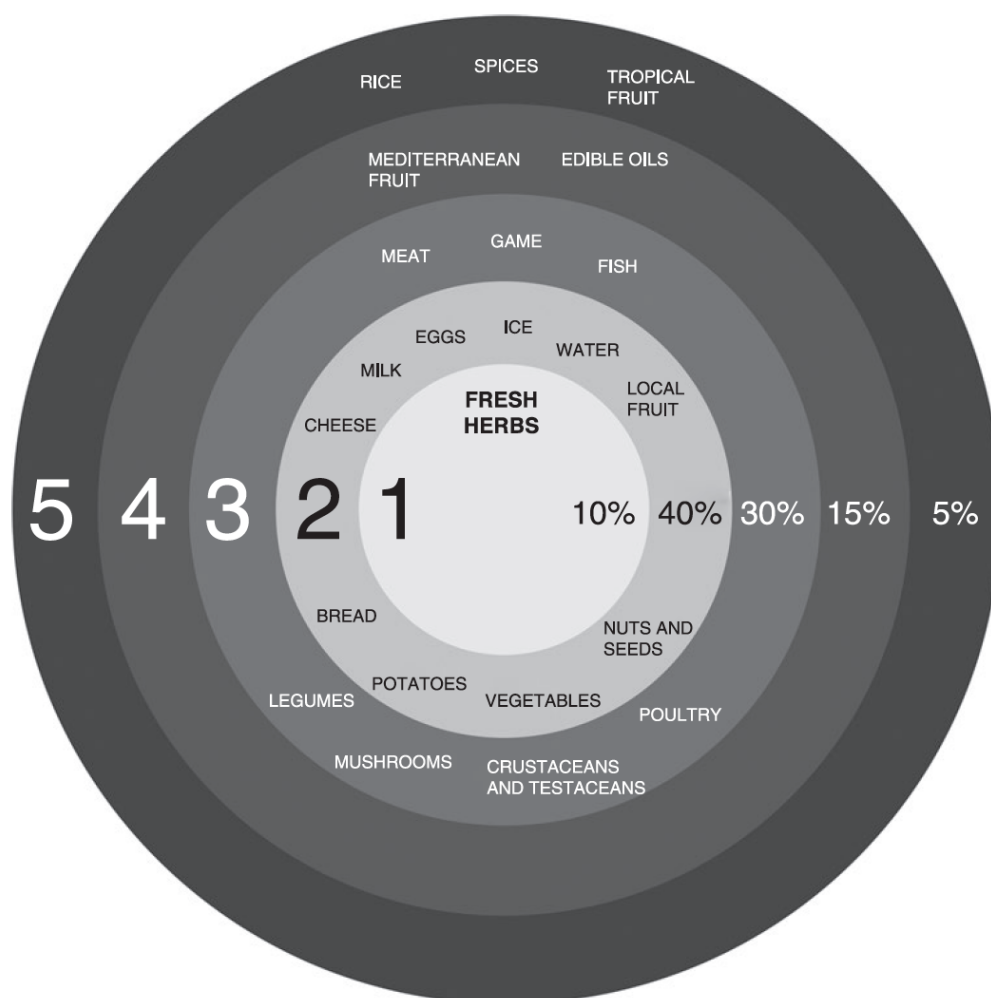
Podle terminologie Evropské komise [Kneafsey et al. 2013: 13] můžeme za lokální potravinové systémy považovat ty, u nichž se produkce, zpracování, nákup, prodej a spotřeba potravin odehrává v rámci určité limitované oblasti. Ve většině případů se jedná o rádius 20 až 100 km. S lokálností souvisí rovněž termín „krátký dodavatelský řetězec“, který je tvořen minimálním počtem prostředníků – ideálním příkladem je tak přímý kontakt mezi producentem a konzumentem [tamtéž].

Povaha termínu „lokální“ je však značně složitá a obtížně definovatelná. Také Sean Beer [Beer, 2015: 48] dochází ve své studii, při rozboru konceptu lokálních potravin, k závěru, že se jedná o příliš komplikovaný termín, který může být skutečně definován pouze jednotlivci, na základě jejich individuálního chápání lokálnosti. Jednotnou definici lokálního tudíž dle jeho závěrů stanovit nelze. Problematický může být tento koncept rovněž pro příhraniční oblasti. V jejich případě může vyvstat otázka, zda toto kritérium platí rovněž napříč hranicemi států. Je v tomto případě lepší potravina vypěstovaná blíže, ale v rámci jiného státu a ekonomiky, nebo dále, ale lokálně, co se země původu týče? Aspektů, které mohou tuto volbu dále ovlivnit je celá řada, dovoluji si proto nechat tuto otázku nezodpovězenou. A stejně jak uvádí Beer, na uvážení každého jednotlivce a jeho vlastní zodpovědnosti.

Ve skutečnosti se tak téměř vždy jedná o nějakou formu kompromisu mezi lokálním a globálním. Už jen z toho důvodu, že mnohé potraviny v našich podmínkách jednoduše vypěstovat nelze. Bylo by možná zajímavé zkusit fungovat lokálně opravdu do důsledků, snaha obejít se bez většiny druhů koření, kávy, čaje nebo třeba kakaa a čokolády by však pravděpodobně byla pro většinu restaurací příliš velkou obětí. Zajímavým návrhem kompromisního řešení je tzv. Foodzone

model, který byl vytvořen pro restauraci hotelové školy v Maastrichtu. Tento model se skládá z pěti soustředných kruhů, značících jednotlivé zóny původu surovin – od nejbližšího vnitřního (tvořeného čerstvými bylinkami) až po globální vnější kruh (který pojímá potraviny jako je rýže, koření či tropické ovoce). Je pak na každé restauraci, jakou procentuální hodnotu z celkového objemu využívaných surovin si pro každou zónu stanoví – a jak vysoko tudíž postaví vlastní laťku lokálnosti [Nijboer et al., 2015].

FOODZONE MODEL



Obr. 4.2 Model Foodzone popisuje jednotlivé zóny původu potravin – od nejbližšího, lokálního, vnitřního kruhu (č. 1) až po globální vnější kruh (č. 5). Procenta, uvedená v každé ze zón, značí množství potravin, které restaurace z dané vzdálenosti odebírá. Zdroj: [Nijboer et al., 2015: 284].

Když ale pomineme nejasnosti pojmu lokální, jaká jsou nejvýznamnější pozitiva lokální produkce a tudíž hlavní důvody, proč ji v restauracích využívat? Helena Norberg-Hodge [Norberg-Hodge, 2010] uvádí ve své studii sedm hlavních výhod lokalizace produkce potravin a trhu s nimi. Lokální podle ní znamená čerstvější a díky tomu také zdravější jídlo. Vyžaduje menší počet prostředníků či překupníků a tudíž zkracuje dodavatelský řetězec a snižuje cenu potravin, zatímco dává vyšší výtěžek jejich producentům. Lokální potravinový systém posiluje místní ekonomiku, díky tomu, že poskytuje pracovní místa, podporuje místní obchody a nedovoluje velkým firmám „vysávat“ lokální finance. Rovněž umožňuje farmářům více diverzifikovat svou produkci a tudíž i mnohem jednodušeji hospodařit ekologicky. Důsledkem toho je nižší potřeba drahých externích vstupů, jako jsou pesticidy či chemická hnojiva, a díky tomu i nižší náklady pro farmáře. Zároveň jsou tito producenti méně náchylní k napadení škůdci a vůči extrémním klimatickým jevům. Malí farmáři jsou obecně produktivnější na jednotku plochy než velcí pěstitelé a jsou tudíž schopni zajistit větší potravinovou bezpečnost v globálním měřítku. A v neposlední řadě, poskytují mnohem lepší a etičtější podmínky hospodářským zvířatům [tamtéž].

S lokálností zároveň souvisí i vztah k půdě, k oblasti, kde žijeme, a také k lidem, kteří jsou součástí místní komunity. Lokální produkce a spotřeba potravin realizovaná v malém měřítku mnohem lépe propojuje producenta se spotřebitelem a pomáhá uchovávat místní tradice a specifika. Na druhou stranu není „návratem do minulosti“, právě naopak, spojuje všechna pozitiva moderního způsobu hospodaření s tradičním věděním. Malí farmáři jsou schopní vyprodukovat stejné množství (nebo i více) potravin jako velcí pěstitelé, navíc jsou jejich praktiky ve většině případů férovější a udržitelnější [Petrini, 2012: 20].

Jak jsem již zmínila výše, „lokálnost“ potravin je obtížně definovatelný (podle některých autorů nedefinovatelný) pojem. Pro účely této práce však potřebuji pracovat s jasně stanovenými kritérii. Jako lokální zde tudíž definuji takovou potravinu, která byla vypěstována, zpracována a spotřebována v okruhu menším než 100 km. Jedná se o horní hranici chápání lokálnosti dle Evropské komise (jak jsem již zmiňovala výše) a zároveň vzdálenost blízkou často používanému

konceptu „100-mile diet“³⁸. Pokud tuto vzdálenost vztáhneme na Prahu, jedná se přibližně o vzdálenost mezi Prahou a Plzní, nebo Prahou a Pardubicemi.

4.1.1.1.3 Sezónnost

S lokálností potravin je neodmyslitelně spjata také **sezónnost**, neboť potraviny přirozeně vypěstované v místních podmínkách automaticky reflektují sezónní specifika. Nakupování sezónních potravin znamená možnost maximálně využívat lokální zdroje v průběhu celého roku a zároveň snižuje potřebu uměle prodlužovat trvanlivost produktů prostřednictvím chemických prostředků a další přidané energie. Sezónní ingredience rovněž nevyžadují vysoké energetické vstupy pro pěstování ve vyhřívaných sklenících. Menu postavené na sezónních ingrediencích má zároveň vysokou edukativní hodnotu pro spotřebitele a pomáhá podporovat využívání tradičních surovin, technik zpracování a zachovávání místní kultury. V neposlední řadě jsou sezónní potraviny často levnější díky lepší dostupnosti, minimálnímu transportu a nízkým nákladům na skladování a balení [Goggins; Rau, 2015]. Využívání sezónních ingrediencí navíc znamená přípravu jídla z těch aktuálně nejčerstvějších a chuťově nejbohatších plodin, které dané období a lokalita nabízí. Kalendáře sezónních potravin byly zpracovány v mnoha verzích různými organizacemi a iniciativami a jsou tudíž i pro potřeby veřejného stravování jednoduše dohledatelné³⁹.

³⁸ „100-mile diet“ neboli dieta založená na potravinách vyprodukovaných v okolí 100 mil (cca 161 km) je často používaným konceptem v souvislosti s iniciativami i jednotlivci propagujícími lokalizaci stravování. Zejména v Severní Americe se jedná o poměrně známý a rozšířený termín, který se dokonce dostal do názvů několika knih, například „The 100-mile diet: A Year of Local eating“ od Alisy Smith a J.B. Mackinnona.

³⁹ Příkladem mohou být kalendáře sezónních potravin zpracované v rámci projektu Skutečně zdravá škola

<http://materskaskolaadamusova.websnadno.cz/zdrava-skola/sezenni-kalendar-ovoce-a-zeleniny-pro-kuchyn-1.pdf>); organizací Hnutí Duha

<http://www.hnutiduha.cz/sites/default/files/publikace/2013/09/kalendar-magazin.pdf>;

nebo šéfkuchařem hotelu Adria Michalem Novákem

<http://www.chefmichalnovak.cz/gallery/sezonakalendar-chefmichalnovak-cz.pdf>

Respektování sezónnosti v restauraci zpravidla znamená častější změny na jídelním lístku právě s ohledem na dostupnost surovin. Stálé menu se většinou mění s ohledem na roční období a často je doplněno o krátkodobější nabídku (například sezónní, týdenní či denní), která je schopna pružně reagovat na to, co producenti aktuálně nabízí. Otázce menu a sestavování nabídky se budu dále věnovat v kapitole 4.1.2.1.

4.1.1.1.4 Křivé potraviny

Jak uvádí nedávná studie organizace Zachraň jídlo, která se problematice tzv. „**křivých potravin**“ v České republice věnuje, kvůli nevyhovujícímu vzhledu se ročně vyhodí až 20% zemědělské produkce [Zachraň jídlo, 2017]. Jedná se o ovoce a zeleninu, které kvůli nestandardnímu vzhledu nevyhovuje přísným estetickým požadavkům obchodních řetězců a dalších subjektů, jenž tyto potraviny vykupují od farmářů. Důvodů pro vyřazení nevyhovující produkce je mnoho – od nesprávné barevnosti, tvaru či zakřivení až po příliš malé či velké rozměry. Navzdory tomu, že výživová hodnota těchto plodin je naprosto srovnatelná s těmi, které se na pulty obchodů dostanou, většina nevyhovující produkce je buď zaorána přímo na poli nebo zkompostována [jsempripraven.cz].

Zejména díky aktivitám organizace Zachraň jídlo se u nás začíná situace pozvolna měnit a některé obchodní řetězce již začínají nedokonalou produkci zákazníkům za sníženou cenu nabízet. Potenciál pro využití křivého ovoce a zeleniny je značný, velký prostor mají v tomto případě rovněž restaurace a další veřejná stravovací zařízení. Hlavní motivací zde může být nejen přispění ke snížení plýtvání potravinami a všech negativních environmentálních dopadů, které s tímto problémem souvisí, ale rovněž zpravidla nižší cena křivé produkce a potenciální atraktivita tohoto přístupu pro zákazníky. Podle průzkumu Zachraň jídlo [Zachraň jídlo, 2017] se jako ideální model pro zapojení restaurací jeví zřízení bližších centrálních překladišť nebo skladů, které by usnadnily odebírání křivé produkce v preferované frekvenci a množství.

Nejdiskutovanějšími komoditami jsou u nás v souvislosti s plýtváním potravinami stále převážně ovoce a zelenina. Portfolio nevyhovujících, přitom však kvalitativně a nutričně zcela plnohodnotných potravin, však může být mnohem širší. Například britská restaurace Silo, první restaurace na světě, která funguje plně v konceptu „zero waste“ neboli „neprodukuje žádný odpad“, je domluvená

s místní sýrárnou, od níž odebírání sýry té nejvyšší kvality, které však kvůli drobným odchylkám ve tvaru či konzistenci nemohou být prodávány do obchodních řetězců. Tyto potraviny by se tudíž za normálních okolností musely vyhodit [Bilíková, 2016]. Dá se tudíž předpokládat, že i u nás prostor pro „zachraňování“ nevyhovujících produktů existuje a je (nejspíš) doposud minimálně využíván.

4.1.1.1.5 Biodiverzita

Vysoká míra **biologické rozmanitosti** (neboli biodiverzity) a její zachování je jedním ze základních cílů ochrany přírody i předpokladů pro trvalou udržitelnost, neboť je jednou z planetárních mezí⁴⁰. Bohužel se zároveň jedná o jednu ze tří mezí, jejichž kritická hodnota již byla překonána.

Biodiverzita a její úbytek úzce souvisí s podobou našeho potravinového systému a se způsobem hospodaření v krajině. Mezi jeden z nejviditelnějších dopadů konvenčního zemědělství patří právě devastace krajiny a snížení genetické a druhové diverzity [Dlouhý; Urban, 2011]. Přitom rozmanitost druhů, funkcí a služeb ekosystémů je předpokladem pro resilientní, samoregulační a setrvalé systémy, které nejsou závislé na vnějších vstupech v podobě umělých hnojiv a pesticidů a jsou mnohem odolnější vůči škůdcům. Biodiverzita je tudíž klíčová pro vytvoření setrvalých zemědělských systémů. A právě ekologické zemědělství má nejlepší předpoklady pro zachování vysoké biologické rozmanitosti – zejména díky nepoužívání chemických pesticidů a umělých hnojiv, mnohostranným a variabilním osevním postupům, velkému přísunu organické hmoty do půdy,

⁴⁰ Koncept planetárních mezí byl představen skupinou výzkumníků v čele s Johanem Rockströmem v roce 2009. Jedná se o devět kritických mezí, které vytyčují jakousi „bezpečnou zónu“ pro lidstvo. V případě překročení jednoho nebo více z nich tak mohou nastat náhlé a nevratné změny v životním prostředí, které mohou být pro lidstvo katastrofické. Mezi tyto planetární meze patří změna klimatu, acidifikace oceánu, poškození stratosférické ozonové vrstvy, biogeochemické toky fosforu a dusíku, zdroje sladké vody, využití území, ztráta biologické rozmanitosti, atmosférický aerosol a chemická kontaminace. Tři z těchto mezí – biogeochemické toky fosforu a dusíku, klimatickou změnu a právě ztrátu biodiverzity už lidstvo dle autorů překročilo [Rockström et al., 2009].

velkému podílu travních porostů, přirozených luk a pastvin, malým biotopům a větší různorodosti ekosystémů a okrajových zón [tamtéž].

Není to však jen způsob hospodaření, který biodiverzitu ovlivňuje. Na úrovni potravin se dá o rozmanitosti druhů hovořit ještě z jiného pohledu. Globální potravinový systém prochází stále větší unifikací a rostlinných a živočišných druhů, které na každodenní bázi konzumujeme, je stále méně. Na světě existuje okolo čtvrt milionu jedlých druhů rostlin, využívány jsou však pouze 3 %. Moderní zemědělství je ještě více selektivní, v současnosti je postaveno na 150 hlavních druzích a pouhých dvanáct z nich tvoří tři čtvrtiny všeho jídla na světě. Zároveň více než polovina celosvětově zkonsumovaných kalorií pochází jen ze tří plodin – rýže, pšenice a kukuřice [IRDC].

Je proto důležité podporovat biodiverzitu na našich farmách a talířích, jinak ztratíme většinu původních druhů rostlin i živočichů, které se v našich podmínkách v zemědělství po staletí využívaly – a které jsou tudíž ideálně adaptované na místní prostředí a mnohem odolnější než „globální odrůdy“. Využívání dnes již často zapomenutých druhů a odrůd navíc může být velmi zajímavé nejen pro kuchaře, ale rovněž pro konzumenta, který tak ozvláštňuje svůj jídelníček o dříve nepoznané potraviny.

Podpora zvyšování biodiverzity ze strany restaurací by měla být založena zejména na snaze vyhledávat málo využívané či téměř zapomenuté druhy rostlin a živočichů, pracovat s nimi, zařazovat je na menu, prezentovat je tak veřejnosti a podporovat jejich návrat na české farmy. Toto kritérium jde ruku v ruce s ekologickým způsobem hospodaření a podporou malých a lokálních producentů, neboť právě ekologické zemědělství v malém měřítku je pro biologickou rozmanitost nejpříhodnější.

4.1.1.1.6 Vlastní produkce

Vařit z **vlastnoručně vypěstované produkce** by mohlo být z mnoha ohledů ideálním modelem – naprostá kontrola nad kvalitou produktů a využívanými pěstitelskými technikami, nad dodatečnými vstupy v podobě hnojiv a pesticidů, „hyperlokálnost“ takovýchto surovin a jejich maximální čerstvost či možnost pěstovat rozmanité druhy... Málokterá restaurace však má potřebné prostředky

k tomu, aby si pěstovala plodiny pro vlastní potřebu ve větším měřítku. Navzdory tomu, každá snaha o zvýšení potravinové soběstačnosti⁴¹ se počítá. Pro pěstování plodin se dá využít nejen kout, předzahrádka, vnitroblok či sklep nebo střecha a inovativních projektů, které ve snaze produkovat vlastní potraviny přetváří i ty nejmenší prostory v jedlé zahrady, je po světě již spousta.

V rámci tohoto kritéria proto hodnotím primárně snahu restaurace opatřit si alespoň část surovin z vlastní produkce. Je samozřejmě nutné zde přihlédnout k možnostem daného podniku, zejména těm dispozičním. Restaurace nacházející se na vesnici a obklopená vlastní farmou je naprosto odlišným příkladem než restaurace sídlící v centru města, uprostřed betonové džungle. Stejně tak je nutné přihlédnout k faktu, že pěstování vlastních plodin znamená práci navíc. Ta sice snižuje náklady na nákup surovin, ale zvyšuje náročnost na lidské zdroje, které nejsou vždy jednoduše dostupné.

Plná potravinová soběstačnost v restauraci je zkrátka spíše romantickou vidinou, která je jen stěží realizovatelná. Když už, týká se většinou jen těch nejdražších restaurací, které si mohou dovolit započítat všechny dodatečné náklady do ceny výsledného produktu. A ve výsledku možná ani není žádoucí, neboť efektivita současného potravinového systému bylo mimo jiné dosaženo právě specializací. V restauracích proto v naprosté většině případů vždy půjde o hledání určité rovnováhy mezi soběstačností, kterou dokáže zajistit vlastní produkce a daná lokalita, a volným obchodem v globálním měřítku [Nijboer et al., 2015]. Inspirací zde může být opět model Foodzone (viz kritérium „lokální“ v kapitole 4.1.1.1.2), který v zóně nejbližší spotřebiteli uvádí čerstvé bylinky. Ty jsou ideálním příkladem snahy o pěstování vlastních potravin velmi nenáročnou cestou a mohou být prvním krokem na cestě ke zvyšování potravinové soběstačnosti.

⁴¹ Potravinová soběstačnost (v angličtině „food self-sufficiency“) je dle definice FAO v kontextu států měrou, ve které je stát schopen uspokojit svou potřebu potravin z vlastních, tuzemských zdrojů [Thomson; Metz, 1999]. Potravinovou soběstačnost restaurace lze tudíž na základě této definice popsat rovněž jako míru, ve které je restaurace schopna pokrýt spotřebu potravin z vlastních zdrojů (tedy potravinami vlastnoručně vyprodukovanými).

4.1.1.1.7 Sběr divoce rostoucích plodin

Součástí snah o zvyšování vlastní potravinové soběstačnosti i rozšiřování diverzity surovin tvořících výsledné menu by mělo být (v ideálním případě) i využívání místních **divoce rostoucích plodin**. České louky a lesy nabízí široké portfolio jedlých druhů, které se dají jednoduše sbírat a používat. Divoké plodiny mohou být významným přínosem co se týče nových chutí, textur a aromat, reprezentujících sezónnost, biodiverzitu a specifika daného regionu a jeho tradice [Münke et al., 2015: 212].

Mnoho inovativních šéfkuchařů všude po světě začíná divoké plodiny začleňovat na svá menu, čímž pomáhají uchovávat tradiční vědění a přibližovat lidem unikátní přírodní bohatství. Je však důležité, aby sběr divokých plodin byl zároveň realizován udržitelně – tak aby rostoucí zájem nevedl k nadměrnému vytěžování jejich populací. Objevování a využívání těchto plodin musí jít ruku v ruce se zajištěním rovnováhy v ekosystému, ze kterého pocházejí [tamtéž].

4.1.1.2 Suroviny pocházející z rozvojových zemí

Férový mezinárodní obchod a férové podmínky pro pěstitele a producenty z rozvojových zemí⁴² jsou jedním z klíčových předpokladů pro trvale udržitelný rozvoj v globálním měřítku. Převážná většina SDGs přímo souvisí se zemědělstvím a potravinami. Klíčem k jejich naplnění je proto spokojený a trvale udržitelný život farmářů po celém světě, neboť mají přímý vliv na životní prostředí i společnost a její přežití a vytváří významnou část světové ekonomiky. Problematikou obchodu s rozvojovými zeměmi a snahou dosáhnout jeho férovosti a udržitelnosti v globálním měřítku se zabývá hned několik světových organizací a certifikačních orgánů. Čtyřem z nich se věnuji v této kapitole.

⁴² Termíny „rozvinuté země“ (developed countries), „rozvojové země“ (developing countries) a „nejméně rozvinuté země“ (least developed countries) jsou často používanými termíny, které však nemají jednotnou, celosvětově uznávanou definici. Různé světové organizace zauímají k hodnocení zemí dle úrovně rozvoje různé přístupy. Rozvojový program OSN (UNDP) pro tyto účely využívá Human Development Index (HDI), který měří délku života, míru vzdělání a příjem. Světová banka se orientuje podle GNI (Gross National Income), neboli Hrubého národního důchodu. Mezinárodní měnový fond se zase zaměřuje na příjem na obyvatele, diverzifikaci exportu a míru integrace do světového finančního systému [Nielsen, 2011]. Geograficky se dají za regiony, v nichž se rozvojové země nacházejí, považovat tyto: Afrika, Východní Asie, Jižní Asie, Západní Asie, Latinská Amerika a Karibik [UN, 2012]. Termínem „rozvojové země“ budu v této práci označovat obecně země z těchto oblastí, neboť právě ony jsou producenty plodin, na které se v kapitole surovin pocházejících z rozvojových zemí zaměřuji. Dalšími používanými termíny, které označují méně rozvinuté země, jsou „země globálního Jihu“ (ne všechny z této kategorie se však skutečně jižně od rovníku nacházejí) nebo „země třetího světa“ [Mitlin, Satterthwaite, 2013].

4.1.1.2.1 Fair trade

“Fair trade⁴³ je způsob obchodu, který poskytuje pěstitelům, zaměstnancům a řemeslníkům ze zemí globálního Jihu možnost užít se vlastní prací za důstojných podmínek. Výrobci v rámci systému fair trade dostávají za svou práci výkupní cenu, která odpovídá nákladům na pěstování či výrobu a zároveň umožňuje důstojné živobytí,” shrnuje základní myšlenku férového obchodu organizace NaZemi, která se touto problematikou dlouhodobě zabývá [NaZemi]. Jako hlavní principy fair trade uvádí tyto: výkupní cena odpovídající nákladům udržitelné produkce a důstojného živobytí, dlouhodobé obchodní vztahy, dodržování úmluv Mezinárodní organizace práce (ILO), zákaz nucené a dětské práce, dlouhodobě udržitelný rozvoj místních komunit, kontrolované využívání pesticidů a další zemědělské chemie, zákaz využívání geneticky modifikovaných plodin a šetrnější přístup k využívání přírodních zdrojů [tamtéž].

Udržitelná restaurace by měla dbát na to, aby produkty pocházející z rozvojových zemí nesly **certifikaci férového obchodu**. Jedná se zejména o **kávu, čaj, kakao, čokoládu a třtinový cukr**, které se u nás již dají koupit bez větších obtíží a měly by tudíž nést značku Fairtrade ve 100% případech. O trošku problematičtější je situace s **banány**, férové se zpravidla nedají v běžných obchodních řetězcích sehnat⁴⁴ a poskytuje je pouze několik specializovaných prodejen či online obchodů. Portfolio produktů zemí globálního Jihu, které by měly pocházet z férových podmínek, je samozřejmě mnohem širší. V ideálním případě by mělo být certifikováno také veškeré **tropické ovoce a z něj vyrobené džusy, víno, koření, rýže, ale také květiny či bavlna**.

Alternativou k certifikaci Fairtrade může být tzv. **direct trade**, neboli obchod napřímo. O tomto způsobu obchodu se mluví zejména v souvislosti s kávou. Mnohé

⁴³ Pro lepší orientaci v textu uvádím v následující citaci vysvětlení, proč používám dva rozdílné způsoby psaní slov „fair“ a „trade“. „Zatímco fair trade (s malými písmenky) označuje myšlenku nebo koncept spravedlivého obchodování obecně, popř. hnutí lidí, kteří jej podporují, Fairtrade (příp. FAIRTRADE) je název certifikace a ochranné známky, kterou vlastní organizace Fairtrade International. Mluvíme-li o certifikaci, vždy používáme formu ,certifikace Fairtrade‘.“ [fairtrade.cz].

⁴⁴ Na základě vlastního pátrání po banánech jsem však zjistila, že některé řetězce již nabízejí banány s certifikací Rainforest Alliance.

kávové značky totiž fungují na bázi přímého kontaktu s farmářem, se kterým komunikují, navštěvují ho a obecně vytváří vzájemně výhodný vztah založený na respektu a spolupráci. Některé direct trade firmy volí tento model proto, protože jsou prý nespokojené s certifikacemi poskytovanými třetími stranami. U jiných je hlavní motivací snaha mít větší (vlastní) kontrolu nad podmínkami pěstování a kvalitou výsledného produktu [ethicalcoffee.net].

Ač se může v mnoha ohledech zdát, že obchodování napřímo je pro rozvojové země ideálním modelem, podléhá direct trade časté kritice. Největším nedostatkem je absence jakékoli garance, že se daná firma chová ve vztahu k producentům skutečně férově. Hlavní motivací direct tradu totiž není férovější (nejen) kávový svět, ale co nejvyšší kvalita vypěstovaných produktů a co nejlepší chuť. Mnohem důležitější je zde spokojenost zákazníka, než spokojenost farmáře. Nemusí tudíž znamenat budování dlouhodobých pevných vztahů s producenty, podporu místní komunity a malých farmářů, snahu o změnu fungování globálního trhu a politickou angažovanost – cíle, které jsou integrální součástí hnutí fair trade. Fair trade totiž není jen o malých farmářích, ale také o družstvech, organizovaných producentských skupinách. Ty nejen sdružují menší farmáře a umožňují jim přístup na trh, ale rovněž dohlíží na komunitní projekty a snaží se o zlepšení podmínek pro všechny [Geffner, 2015].

Nejlepším řešením pro zajištění férovosti globálního obchodu tak zůstává princip fair trade, neboť je jasně stanoven a zajištěn certifikací. Udržitelná restaurace by tudíž měla v případě produktů z rozvojových zemí cílit primárně na produkty, které toto označení nesou. Existují však mnohé další certifikace a přístupy, které souvisí s udržitelností, věnují se produktům ze zemí globálního jihu, a které jsou v českých podmínkách poměrně často využívány. Je proto potřeba zde zmínit také je, i když se v kategorii produktů z rozvojových zemí zaměřují hlavně na fair trade.

4.1.1.2.2 Rainforest Alliance

Certifikát **Rainforest Alliance** dává osvědčení o udržitelnosti farmám, lesům i subjektům podnikajícím v turismu. Certifikované farmy musí plnit kritéria stanovená koalici Sustainable Agriculture Network (SAN), spočívající na čtyřech hlavních principech udržitelného farmaření – zachování biodiverzity, zlepšování životních podmínek a celkové životní pohody, ochrana přírodních zdrojů

a efektivní plánování a systémy hospodaření na farmách. Certifikované lesy zase musí odpovídat standardům Forst Stewardship Council⁴⁵ (FSC), standardu, jehož je Rainforest Alliance zakládajícím členem [rainforest-alliance.org]. Toto označení může nést v kategorii potravin široká škála produktů – od ovoce, jako jsou banány, ananasy, mango či hroznové víno, přes kávu, čokoládu, čaj, ořechy, džusy, zmrzliny a energetické tyčinky, až po hovězí maso či palmový olej – a mnoho z nich je v Česku běžně dostupných.

4.1.1.2.3 UTZ Certified

Další certifikací, která se zabývá udržitelným zemědělstvím, je **UTZ**. Tento program se zaměřuje na farmáře pěstující kávu, kakao nebo čaj a jeho cílem je umožnit farmářům učit se lepším zemědělským metodám a jejich využívání, zlepšovat vlastní pracovní podmínky a lépe se starat o životní prostředí a své potomky. Produkty s certifikací UTZ by tak měly zajistit lepší a kvalitnější sklizeň, vyšší výdělků, vytvářet lepší podmínky k životu a zároveň chránit životní prostředí a přírodní zdroje⁴⁶ [utz.org].

⁴⁵ Forest Stewardship Council (FSC) je neziskovou organizací, jejímž cílem je „*podporovat ekologicky šetrné, sociálně prospěšné a ekonomicky životaschopné obhospodařování lesů, a tím napomoci chránit ohrožené a devastované světové lesy.*“ [czechfsc.cz]. FSC proto vytvořilo mezinárodní systém certifikace lesů a podniků, které dřevo z certifikovaných lesů zpracovávají ve výrobky [*tamtéž*]. Jedná se o lesy, ve kterých jsou chráněny ohrožené druhy i celé oblasti mající vysokou ochrannářskou hodnotu; kde se jejich část nechává nevyužita jako určitá „rezerva“; pracovníci dostávají obstojnou mzdu a je chráněno jejich právo organizovat se v odborech; jsou dodržována pravidla stanovující, kdy, kde a jak mohou být dřevo i další lesní zdroje získávány a sklizeny; a práva místních a domorodých komunit jsou plně respektována [rainforest-alliance.org].

⁴⁶ V průběhu dokončování práce jsem narazila na informaci, že se organizace UTZ a Rainforest Alliance chystají do konce roku 2017 sloučit (pravděpodobně pod názvem Rainforest Alliance) a zjednodušit tak celý certifikační proces nejen pro pěstitele, ale rovněž směrem k zákazníkům. Jejich cílem je vytvořit jednotný, globálně platný standard pro udržitelné zemědělství v zemích globálního jihu [utz.org].

4.1.1.2.4 Bird Friendly

Ve světě kávy existuje ještě jeden významný certifikát, který je potřeba s ohledem na udržitelnost uvážit. Jedná se o certifikát „**Bird Friendly**“, který vznikl v americkém Smithsonian Migratory Bird Centre. Označení Bird Friendly zajišťuje, že je káva v bio kvalitě, „pěstovaná ve stínu“, a že chrání zemědělsky využívané lesy a poskytuje migrujícím druhům ptáků přirozená útočiště. Bio kvalita kávy zajišťuje zdravou a vysoce kvalitní půdu a pěstování bez použití pesticidů, které by pronikaly do prostředí a ničily ekosystémy. „Pěstování ve stínu“ je základem ochrany tropických lesů a rehabilitace původních ekosystémů. Certifikát požaduje rovněž vyšší úroveň biodiverzity, díky níž jsou lesní kávové plantáže vhodným habitatem ptáků. Lesní pěstování kávy pomáhá chránit zdroje vody pro místní komunitu, sekvestruje uhlík a poskytuje množství dalších plodin jako například kakao a koření. Výsledkem tohoto způsobu pěstování je káva, která má díky pomalejšímu, přirozenému dozrávání kávových třešní ve stínu stromů bohatší chuť. A která díky výše nastaveným cenám zajišťuje farmářům obstojnou obživu a podporuje místní komunity [Smithsonian's National Zoo & Conservation Biology Institute].

Bird Friendly rozhodně není alternativou k certifikaci Fairtrade, je však zajímavým dalším vzhledem do problematiky pěstování kávy, hlavně však z environmentálního a ne tolik sociálního hlediska. Může proto být dalším hodnotným příspěvkem k udržitelnějšímu kávovému průmyslu.

4.1.1.3 Maso

4.1.1.3.1 Bio kvalita

Maso v udržitelné restauraci by mělo ideálně ve 100% objemu pocházet z **bio produkce**. Obecné výhody tohoto způsobu hospodaření jsem již popsala v kapitole Zelenina a ovoce. Budu se zde proto věnovat pouze specifikům živočišné výroby.

Jak uvádí nařízení Rady ES č. 834/2007: „*Živočišná produkce má pro organizaci zemědělské produkce v ekologickém zemědělském podniku zásadní význam, protože poskytuje nezbytnou organickou hmotu a živiny pro obdělávanou půdu a tím přispívá ke zlepšování půdy a k rozvoji udržitelného zemědělství.*“ [Rada ES, 2007: 29].

Chov zvířat může mít pro správně fungující zemědělský systém obrovský přínos, musí však být realizován udržitelně a s ohledem na všechny ostatní části tohoto systému. Základním předpokladem ekologické živočišné produkce proto je, že by neměla znečišťovat životní prostředí; měla by zachovávat úzký vztah k půdě; volit vhodné víceleté programy střídání plodin a vykrmování zvířat vlastními ekologicky vypěstovanými plodinami; zajišťovat zvířatům maximální přístup na otevřená prostranství nebo pastviny; měla by dodržovat přísné normy v oblasti dobrých životních podmínek zvířat; uspokojovat jejich druhově specifické etologické potřeby; správnou péčí předcházet nálezům; a rovněž vybírat plemena s ohledem na jejich schopnost přizpůsobovat se místním podmínkám. Cílem systému ekologické živočišné produkce by měla být i podpora rozšiřování genofondu ekologicky chovaných zvířat, zvyšování soběstačnosti a zajišťování rozvoje odvětví [Rada ES, 2007: 29]. Podle zákona č. 242/2000 Sb. je v režimu ekologického zemědělství možné chovat skot, koně, prasata, ovce, kozy, králíky, drůbež, ryby a včely [Ministerstvo zemědělství, 2009].

Předpoklad získávání masa z ekologického zemědělství v sobě nese řadu dílčích benefitů, které jsou přítomností certifikátu garantovány, a které mohou být u masa z jiných zdrojů problematické. Jedním z nich je vysoká míra využívání antibiotik v konvenční produkci. Téměř dvě třetiny objemu všech antibiotik používaných v EU jsou určeny hospodářským zvířatům, často pouze jako způsob prevence, neboť intenzivní chovy jsou k nemocem velmi náchylné. Toto rutinní používání antibiotik však vede ke vzniku rezistentních bakterií, které mohou být hrozbou také pro člověka [thesra.org, b]. Ekologické zemědělství oproti tomu upřednostňuje mnohem šetrnější metody prevence, jakými jsou například metody chovu, které předcházejí vzniku nemocí, fytotherapeutické či homeopatické léčebné přípravky apod. [Komise ES, 2008].

Současné intenzivní metody chovu zvířat jsou vysoce náročné na zdroje a mají obrovský negativní dopad na životní prostředí a klimatickou změnu. Živočišná produkce je globálně odpovědná za 14,5 % všech člověkem vyprodukovaných emisí skleníkových plynů. Největším emitentem je v tomto sektoru produkce hovězího masa a mléka, s 39–45 % podílem [Gerber et al., 2013]. Velkým problémem je rovněž fakt, že hospodářská zvířata zkonsumují velké množství krmiva. Celých 33 % celosvětové zemědělské půdy je zabráno plodinami určenými pro zvířata, zejména kukuřicí a sójou. Velká část z nich se nalézá

v Amazonii [De Schutter, 2009]. Podle Davida Pimentela z Cornell University [Pimentel, 1997] by se z obilovin, které jsou ve Spojených státech zkrmovány zvířaty, dokázalo nasýtit 800 milionů lidí. Autor rovněž dodává, že i kdyby byl veškerý dobytek krmen pouze trávou na pastvinách, i tak by měla Amerika dostatek masa pro každého svého obyvatele, s ohledem na doporučenou denní spotřebu. Živočišná produkce je navíc obrovsky náročná na zdroje. Například co se týče spotřeby vody, na vyprodukování jednoho kilogramu hovězího masa je potřeba více než 15 tisíc litrů vody, vepřového přibližně 6 tisíc a kuřecího více než 4 tisíce litrů [Mekkonen; Hoekstra, 2012]. Samozřejmě záleží na způsobu a místě produkce, v globální součtu však hospodářská zvířata stojí za celými 8 % spotřeby vody [Schlink et al. 2010], což je, zejména s ohledem na její stále kritičtější nedostatek, významné číslo.

Výše zmíněná fakta jsou jen krátkým a velmi omezeným vhledem do značně široké a komplikované problematiky živočišné výroby. I z těchto dat je však zřejmé, že současný intenzivní model chovu zvířat za účelem produkce potravin není udržitelný. Mělo by tudíž být v zájmu restaurací získávat maso a živočišné výrobky z odpovědnějších zdrojů – ideálně z ekologického zemědělství. A rovněž celkově snižovat jeho spotřebu, což je kritérium, kterému se budu věnovat dále, v kapitole 4.1.2.

4.1.1.3.2 „Od čumáčku po ocásek“

Kromě kritéria původu masa je v této kategorii nutno zvážit také to, jaké druhy a části jsou v restauraci využívány a jakým způsobem. S rostoucí životní úrovní se spotřebitelé začali soustředit jen na „lepší“ části zvířat a mnohé dříve využívané části začaly být opomíjeny [Cavagnaro, 2015]. Například jazyky, vnitřnosti, ocásky nebo části hlavy už bychom dnes na jídelníčcích jen stěží hledali. Nejsou však o nic horší, než běžně využívané části, nehledě na to, že zkušení šéfkuchaři dokáží připravit lahůdku i z těch zdánlivě nejpodivnějších ingrediencí. V případě masa zde samozřejmě musíme připočítat také vysokou environmentální náročnost jeho produkce a tudíž fakt, že plýtvání jakoukoli částí zvířete je zároveň obrovským plýtváním zdroji. Nehledě na etickou stránku a respekt k životu – nevyužít jídlo, kvůli kterému jiná bytost položila život, je už z principu nemorální.

Udržitelná restaurace by se proto měla snažit využívat všechny části těl zvířat, v ideálním případě nakupovat zvířata celá a vlastnoručně zpracovávat

každou část, až do posledního kousku. Tento přístup je znám pod názvem „nose to tail⁴⁷“ neboli „**od čumáčku po ocásek**⁴⁸“ či jako „whole animal“, tedy princip využívání celých zvířat. Využívání opomíjených částí není výhodné jen z environmentálního hlediska, vyplatí se rovněž ekonomicky, neboť se ve většině případů jedná o velmi levné ingredience, případně takové, které by se normálně vůbec nevyužily. Nehledě na edukativní rovinu tohoto přístupu směrem ke spotřebitelům a ozvláštňení menu o netradiční pokrmy.

Zajímavou snahou o neplýtvání živočišnými zdroji je rovněž snaha mnoha osvědčených řezníků a šéfkuchařů využívat maso starých dojnic, které by se normálně pro lidskou spotřebu vůbec nepoužilo⁴⁹ ⁵⁰. U nás již s masem tímto způsobem pracuje například Paul Day z The Real Meat Society⁵¹.

4.1.1.3.3 Zvěřina

Dalším přínosem pro vyšší udržitelnost masa v restauraci může být **využívání zvěřiny**⁵². Zvěřina je označení pro maso zvířat ulovených ve volné přírodě. Může se jednat o maso srstnaté nebo pernaté zvěře [bezpecnostpotravin.cz]. Divoce žijící zvířata nepotřebují ke svému životu žádnou

⁴⁷ Zakladatelem a velkým propagátorem této filosofie je londýnský šéfkuchař a majitel michelinské restaurace St. John Fergus Henderson.

⁴⁸ Toto téma jsem zpracovávala v rámci článku pro Magazín Storyous, ve spolupráci s hlavními pražskými propagátory tohoto přístupu – Františkem Kšánou z Naše maso a Paulem Dayem z The Real Meat Society. Viz <http://storyous.com/cz/magazin/od-cumacku-po-ocasek-filosofie-ktera-si-vazi-zvirat-i-masa/>

⁴⁹ <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2016/jun/20/high-steaks-the-new-craze-for-old-cow>

⁵⁰ <http://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/features/old-cow-why-meat-geeks-have-gone-mad-for-17-year-old-steak/>

⁵¹ <http://storyous.com/cz/magazin/od-cumacku-po-ocasek-filosofie-ktera-si-vazi-zvirat-i-masa/>

⁵² „Za zvěř jsou považovány podle zákona o myslivosti vyjmenované druhy volně žijících živočichů, které jsou rozděleny podle toho, zda je možné je obhospodařovat lovem nebo je lovit nelze, ale z důvodů ochrany spadají pod zákon o myslivosti. Konkrétní doby lovu jednotlivých druhů zvěře jsou uvedeny ve vyhlášce č. 245/2002 Sb.“ [Šeplavý et al., 2015: 12].

dodatečnou energii nebo zdroje⁵³. Nevyžadují lidmi vypěstované krmivo ani antibiotika a pokud žijí v čistém životním prostředí, dají se považovat za skutečně „bio“. Obecně tedy mají ve srovnání s hospodářskými zvířaty minimální environmentální stopu [modern-hunters.com, 2015].

Využívání zvěřiny má však i další přidané hodnoty, nejen tu environmentální. Lov se v průběhu historie proměnil ve vědecký, hospodářský i kulturní obor myslivost, který je souborem aktivit prováděných v přírodě ve vztahu k volně žijící zvěři jako součásti ekosystému. Je součástí našeho kulturního dědictví a plní i hospodářskou funkci, protože vytváří rovnováhu mezi potřebami ochrany zvěře, její četností a nepříznivými vlivy, které některé druhy svými životními projevy způsobují. Myslivost napomáhá při tvorbě a formování krajiny, rozvoji venkova, zlepšování sociálních kontaktů, vytváření spolkového života, je zdrojem pracovních příležitostí a váže na sebe mnoho dalších oblastí lidských činností, mezi které patří mimo jiné právě potravinářský průmysl a pohostinství [Šeplavý et al., 2015].

Zákonem č. 449/2001 Sb., o myslivosti, jsou jasně stanoveny všechny předpoklady pro tuto činnost tak, aby přírodu nejen využívala, ale také chránila. Podle české legislativy je zvěř obnovitelným přírodním bohatstvím a možnost jejího využívání je postavena na principu trvale udržitelného hospodaření a usměrňována prostřednictvím plánu mysliveckého hospodaření [tamtéž]. Počty zvěře je nutné pravidelně regulovat, aby byla rovnováha ekosystému zachována. Takto získané maso může být dále použito pro lidskou spotřebu, mimo jiné i v restauracích. V každém případě však musí být maso co nejdříve po ulovení (maximálně do 18 hodin) veterinárně vyšetřeno. Do veřejného stravování pak může být dodána pouze zvěřina, která byla posouzena úředním veterinárním lékařem během veterinární prohlídky ve schváleném a registrovaném zařízení pro nakládání se zvěřinou [Duben, 2009].

Na základě mezinárodních smluv, kterými je Česká republika vázána, jsou rovněž jasně stanoveny druhy, které lovit lze a které ne [Šeplavý et al., 2015]. V žádném případě by proto neměly být zpracovávány **druhy zakázané** nebo ty,

⁵³ Činnost myslivců a jejich péče o lesní zvěř samozřejmě také způsobuje určitou zátěž pro životní prostředí. Například přikrmováním zvěře v oborách či objížděním lesů v terénních autech. Ve srovnání s chovem hospodářských zvířat jsou však tyto dopady minimální.

které se nachází **na seznamu ohrožených druhů IUCN**⁵⁴ – a to nejen v případě zvěřiny.

4.1.1.4 Ryby

Rovněž ryby využívané v restauraci by měly pocházet **z udržitelných zdrojů**. Udržitelnost rybolovu a chovu ryb je podrobně stanovena certifikačními orgány, které se touto problematikou zabývají. Nejznámějším z nich je **Marine Stewardship Council (MSC)**, který stojí na třech hlavních principech: 1) Zajištění udržitelné úrovně stavu ryb tak, aby byla zachována schopnost jeho obnovy a rybaření mohlo na náhlé poklesy stavů reagovat a případně snížit intenzitu své činnosti. 2) Minimalizaci negativních dopadů na životní prostředí a zachování původní struktury, funkce, produktivity a diverzity ekosystému, zejména předcházením tzv. „bycatch“, neboli nezamýšleného výlovu jiných druhů, než které jsou cílem lovu. 3) Efektivních rybářských praktikách, které jsou v souladu se zákonem a zároveň flexibilní v odpovědi na měnící se vnější podmínky [msc.org]. K těmto třem principům však MSC doplňuje ještě další, které jsou pro udržitelný rybolov důležité. Jedná se o boj proti ilegálnímu rybaření, které je obrovským globálním problémem, protože nadměru vytěžuje mořské zdroje, narušuje zdraví ekosystémů i živobytí rybářů – odhaduje se, že ročně je nelegálně naloveno množství ryb v hodnotě 10–23,5 miliardy dolarů [tamtéž]. A také snahu omezit

⁵⁴ International Union for Conservation of Nature, Mezinárodní svaz ochrany přírody

destruktivní rybářské praktiky, jakými jsou zejména kyanidové rybaření⁵⁵ a využívání výbušnin⁵⁶ [tamtéž].

Alternativou k MSC je certifikace společnosti **Friend of the Sea**, která stojí na podobných principech. Jejich kritéria udržitelnosti rybolovu vyžadují nepřetěžování zdrojů nad míru jejich obnovy (podle doporučení FAO a regionálních a národních rybářských autorit); minimální vliv rybaření na mořské dno; selektivní rybářské praktiky s maximálně 8% podílem odpadu; žádný „bycatch“ druhů uvedených na seznamu ohrožených druhů IUCN; soulad se zákonem stanovenými požadavky pro rybolov; efektivní využívání energie a fosilních paliv a jeho setrvalé zlepšování; odpovědné nakládání s odpadem; a společenskou odpovědnost [friendofthesea.org].

Udržitelná restaurace by proto měla používat ryby, které pocházejí z certifikovaných, udržitelných zdrojů. Navzdory tomu, že certifikační systémy nejsou dokonalé (kritizuje je například organizace Greenpeace a upozorňuje na mnohé jejich nedostatky⁵⁷), se jedná o doposud nejlepší jasně definovaný přístup, jak zajistit vyšší udržitelnost rybích produktů. Doplňujícím zdrojem informací

⁵⁵ Rybaření za použití kyanidu se používá zejména pro chytání ryb do akvárií – nejen těch chovných, ale i akvárií v drahých restauracích, kde si host může vybrat ještě živou rybu, kterou mu kuchař připraví. „Lov“ probíhá tak, že se roztok kyanidu sodného doslova „chrstne“ rybě do obličeje, čímž ji omráčí a její chycení je následně nesrovnatelně jednodušší. Kyanid však významně ničí korálové útesy a zabíjí jejich obyvatele, navíc tyto metody nadměrně vytěžují populace mořských živočichů. Velkým problémem je tento druh lovu například na Filipínách. <http://wwf.panda.org/?5563/Cyanide-an-easy-but-deadly-way-to-catch-fish>

⁵⁶ Tento způsob rybaření se nazývá také jako „dynamite fishing“, tedy rybaření dynamitem. Výbušnina při této metodě zabije vše živé, co se ocitne v dosahu její ničivé síly, a zanechá po sobě spoušť na mořském dně. Velká část mrtvých ryb však není vůbec vylovena. Z důvodu, že nejsou cílem rybářů, nebo proto, že se jednoduše potopí na dno, kde již nejsou dosažitelné. <https://www.nytimes.com/2015/02/05/business/energy-environment/the-horrors-of-fishing-with-dynamite.html? r=0>

⁵⁷ Greenpeace vydalo v rámci kampaně „Moře volá SOS“ vlastního „Průvodce ekologickým značením ryb“, ve kterém shrnuje nedostatky certifikačních systémů, mezi nimiž je také MSC a Friend of the Sea. Viz <http://www.greenpeace.org/czech/cz/Kampan/More-vola-SOS/Pruvodce-ekologickym-znacenim-ryb/>

o udržitelnosti ryb na našich talířích mohou být právě zdroje Greenpeace, která vydala „Průvodce šetrným nakupováním ryb“⁵⁸, v němž se snaží brát v potaz i všechny aspekty, které dosavadní platné certifikace opomíjejí. V souvislosti s kritériem lokálnosti by však udržitelná restaurace měla preferovat ryby z místních zdrojů, tedy ty sladkovodní, českého původu, a ideálně v bio kvalitě.

České ryby pocházejí v převážné většině z rybochovných zařízení, tzv. akvakultury. Evropská unie si uvědomuje důležitost akvakultury pro zajištění výživy svých obyvatel a zároveň si zakládá na vysokých standardech kvality, ochrany spotřebitele i zajištění udržitelnosti této metody chovu. Snaží se proto koordinovat společnou politiku členských zemí v této oblasti. Evropská komise shrnula „strategické zásady udržitelného rozvoje akvakultury v EU“ ve stejnojmenném dokumentu, kde rovněž popisuje přísné normy, které pro akvakulturu na území EU stanovuje. Součástí je plnění všech předpokladů legislativy EU o životním prostředí⁵⁹ a snaha o integraci akvakultury do lokalit sítě Natura 2000 a do budoucna i do kontextu rámcové směrnice o vodě a rámcové směrnice o strategii pro mořské prostředí [Evropská komise, 2013]. Česká republika je v rámci EU významným producentem sladkovodních ryb, zejména kapra – spolu s Polskem a Maďarskem zajišťují tři čtvrtiny jeho produkce [Evropská komise, 2016]. Rybníkářství má navíc v Česku dlouholetou tradici a přináší také jisté environmentální benefity. Zejména propojené sítě rybníků mají důležitou roli v územních systémech ekologické stability, z hydrologického pohledu jsou významnými retenčními prostory, rovněž mají velký přínos z klimatologického hlediska, a v neposlední řadě jsou i kulturním dědictvím a oceňovaným krajinným prvkem [ekolist.cz, 2016a].

Podpora **lokálních ryb z udržitelných zdrojů** je tudíž, s ohledem na výše zmíněné důvody, důležitým kritériem udržitelné restaurace. Zákon 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství [Ministerstvo zemědělství, 2009] a Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci [Rada ES, 2007] stanovují pravidla pro

⁵⁸<http://www.greenpeace.org/czech/Global/czech/P3/dokumenty/Ryby/neni-ryba-jako-ryba-pruvodce-2-2013.pdf>

⁵⁹ Jedná se zejména o rámcovou směrnici o vodě, rámcovou směrnici o strategii pro mořské prostředí a nařízení o používání cizích a místně se nevyskytujících druhů v akvakultuře.

ekologický způsob chovu ryb, která jsou přísnější než u běžného chovu. Jedná se hlavně o předpoklad zachování biodiverzity přírodních vodních ekosystémů; zdravého vodního prostředí a kvality okolních ekosystémů; specifikace krmiv, která mohou být v ekologickém chovu používána, a preference přirozené potravy; původ chovaných jedinců; pravidla pro chovatelské postupy a způsob nakládání s chovanými živočichy; a pravidla pro šetrné metody výlovu. Sladkovodní ryby pocházející z bio chovů jsou tudíž prozatím z hlediska udržitelnosti nejlepší možnou variantou.

Neopominutelným kritériem pro udržitelné využívání ryb je, stejně jako u masa, předpoklad nepoužívání jakýchkoli druhů, které jsou na **seznamu ohrožených druhů** IUCN – v kategorii od „téměř ohrožený“ po „kriticky ohrožený“ [greenpeace.org]. Například tuňák je rybou, která je již z důvodu nadměrného rybolovu na pokraji vyhynutí. Dalšími ohroženými druhy jsou například mořský vlk nebo štikozubec obecný [iucn.org].

4.1.1.5 Drůbež a vejce

Také v případě drůbeže je prozatím nejšetrnějším, jasně stanoveným, způsobem chovu **ekologické zemědělství** nebo alespoň jeho principy. Je založeno na snaze zajistit drůbeži vyhovující životní podmínky a uspokojit její etologické potřeby. Činí tak prostřednictvím množství předpisů, jakými jsou například pravidla stanovená pro dispoziční budovy, v níž jsou ptáci chováni, její maximální rozloha, vybavení i limity počtu jedinců v jedné drůbežárně (pravidla se však liší dle konkrétních chovaných druhů). Ptáci musí mít v ekologickém zemědělství přístup na veřejná prostranství, která jsou z převážné většiny pokryta vegetací, a zajištěnou souvislou dobu nočního klidu o délce nejméně osm hodin. Ekologický chov drůbeže se rovněž snaží předcházet intenzivním metodám, stanovuje proto minimální věk při porážce a upřednostňuje linie drůbeže s pomalým růstem [Komise ES, 2008].

V případě chovu nosnic (slepice chovaných pro snášení vajec) platí pro ekologické zemědělství obdobná pravidla jako pro chov drůbeže na maso. Ekologické zemědělství samozřejmě nepovoluje chov v klecích. Na území Evropské unie došlo poměrně nedávno ke zpřísnění legislativy klecového chovu. Bateriové klece jsou tak od roku 2012 zakázány a nahrazeny tzv. klecemi obohacenými [Kaspříková, 2007]. Přesto jsou klece stále častým způsobem chovu a i současné

platné standardy jsou z hlediska životních potřeb zvířat a jejich pohody minimální. Ani chov na podestýlce v halách, kde zvířata zpravidla žijí v obrovských koncentracích a nemají přístup na volná venkovní prostranství, nebývá ideálním řešením. Třetím stupněm je volný chov, který se od předchozího liší možností pobytu venku a je tudíž druhou nejlepší variantou po chovu ekologickém. Vejce z jednotlivých chovů jde jednoduše rozeznat pomocí jednotného značení přímo na skořápce. Kód vajec z klecových chovů začíná číslem 3, chov v halách nese číslo 2, vejce z volného chovu jsou označena 1 a ekologický chov je reprezentován číslem 0 [slepicevnouzi.cz].

4.1.1.6 Mléčné produkty

Mléčné produkty by měly v udržitelné restauraci pocházet v maximální možné míře z **bio zemědělství** nebo od farmářů, kteří principy ekologického zemědělství vyznávají. Také v případě zvířat chovaných za účelem produkce mléka stanovují bio chovy v současnosti nejvyšší standardy co se týče dobré životní pohody zvířat, minimálních environmentálních dopadů i kvality produktů. Jedná se zejména o výběr vhodného plemene, které je přizpůsobeno místním podmínkám, odolné vůči chorobám a není šlechtěno k vysoké užitkovosti. Další z hlavních zásad je předpoklad, že zvířata mají možnost chovat se přirozeně, a to převážně v podmínkách volných chovů s venkovními výběhy. Rovněž musí mít zajištěny stabilní, dobré hygienické podmínky, vhodné ustájení a zdravé a výživné krmivo [bio-info.cz, 2009].

4.1.1.7 Trvanlivé potraviny

Jako trvanlivé potraviny definuji všechny potraviny, které nepodléhají rychlé zkáze. Jedná se zpravidla o potraviny, u nichž je uvedeno datum minimální trvanlivosti („Minimální trvanlivost do“) například těstoviny, luštěniny, obiloviny, sušenky apod. U potravin které podléhají zkáze rychle a musí proto být rychle spotřebovány, je datum použitelnosti uvedeno slovy „Spotřebujte do“. Jedná se o většinu mléčných a masných výrobků, chlazené potraviny nebo například výrobky studené kuchyně [SZPI, 2015].

Také u těchto potravin by měly být preferovány ty, které pocházejí z **ekologického zemědělství** a jsou vypěstovány **lokálně**, v souladu s výše

definovanými kritérii. Rovněž je zde žádoucí podpora **vyšší diverzity** a využívání méně známých, ale místně tradičních a v minulosti běžně používaných, odrůd. Příkladem může být třeba pšenice špalda, jednozrnka, dvouzrnka, nahý ječmen nebo svatojánské žito [Konvalina, 2011].

Velkým tématem posledních let se stalo využití **palmového oleje** v potravinářství a environmentální i sociální dopady jeho produkce. Palmový olej má na svědomí rozsáhlou destrukci tropických lesů, odlesňování, ztrátu biodiverzity i porušování práv místních komunit a ilegální zábory jejich půdy [thesra.org, 2015]. Nehledě na to, že se jedná o surovinu dováženou z opačného konce světa, která je však v naprosté většině případů nahraditelná jiným typem oleje. Tato komodita by tudíž v ideálním případě neměla být v našich končinách používána vůbec. Existuje však platforma, která se věnuje certifikaci udržitelně pěstovaného palmového oleje – Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)⁶⁰. Pokud je použití palmového oleje či výrobků, které tuto surovinu obsahují, z jakéhokoli důvodu nevyhnutelné, je nutné vybírat ty, které nesou certifikaci RSPO „Certified Sustainable Palm Oil“.

4.1.1.8 Nápoje

Co se týče nápojů, naprostým základem v každé restauraci by měla být možnost objednat si obyčejnou **kohoutkovou vodu**. Balená voda je nejen zbytečným výdajem navíc, je v ní rovněž obsaženo mnoho environmentálních nákladů – od energie potřebné k jejímu vyprodukování a transportu až po nutnost nějak zpracovat použité obaly [Sustain, 2007]. Česká republika má dostatečně kvalitní kohoutkovou vodu, která může být hostům v restauracích bez problému nabízena bez dalších úprav⁶¹. Navzdory minimálním nákladům⁶² by však kohoutková voda neměla být nabízena zadarmo. Nejedná se totiž „jen o vodu“, je nutné zde započítat rovněž náklady na servis, umytí sklenice či karafy i podíl

⁶⁰ <http://www.rspo.org/about>

⁶¹ Na důkaz kvality kohoutkové vody v Česku vede společnost Veolia kampaň na její propagaci a podporu jejího využívání gastronomickými podniky. Nabízí restauracím karafy zdarma, pokud se do kampaně Kohoutkova.cz zapojí. Viz <http://www.kohoutkova.cz/pro-restaurace/>

⁶² V roce 2015 byla cena 1m³ kohoutkové vody v Praze necelých 80 korun.

provozních nákladů restaurace, který se započítává do každé položky na menu. Ideálním řešením je nabízet vlastní filtrovanou vodu jak neperlivou, tak perlivou. Což sice znamená počáteční investici na nákup filtrační technologie, následně však, v porovnání s vodou balenou, i významné úspory. Navíc restaurace tímto způsobem zvyšuje přidanou hodnotu kohoutkové vody a je tudíž legitimní si za ni nechat od zákazníka zaplatit.

Podobný princip platí také u limonád a dalších ochucených nápojů. Z hlediska udržitelnosti jsou rozhodně přínosnější **vlastní zdroje a výroba**. Ať už si restaurace vyrábí své sirupy na přípravu limonád nebo odšťavňuje vlastní džusy, musí sice investovat více práce, šetří však náklady i přírodní zdroje – stejně jako v případě balené vody. Na rozdíl od průmyslově zpracovaných výrobků nepotřebují ty domácí konzervanty a jiná aditiva, jsou čerstvější a restaurace u nich má zaručenou kvalitu. Navíc může pro výrobu nápojů využívat zbytky z kuchyně, které by se jinak vyhodily – například různé slupky, stonky a podobně – a nabízet vlastnoručně připravené originální produkty, které zákazník v jiném podniku nenajde.

Jak již bylo zmíněno výše, nápoje z vlastních zdrojů významně snižují množství obalových materiálů. Jsou však i další cesty, jak **obaly eliminovat**. Například preferováním čepovaných nebo rozlévaných nápojů, zejména co se piva, vína, cideru a dalších podobných nápojů týče. Vratné sudy nebo větší balení (například u vína často využívané systémy bag-in-box) vyžadují mnohem menší množství obalových materiálů, než nápoje balené po lahvích.

Pokud je to možné, restaurace by měla preferovat výrobce nápojů, ať už alkoholických nebo nealkoholických, jejichž zájmem je provozovat svůj byznys udržitelněji. Například ty, jejichž výrobky pocházejí z **ekologické produkce**. Stejně jako u ostatních druhů surovin i zde platí upřednostňování **malých, lokálních producentů**.

Zajímavým aspektem efektivnějšího využívání zdrojů je způsob **nakládání s ledem** a snaha o jeho šetrnější využívání. Výroba ledu i jeho uchovávání je poměrně náročné na energii i spotřebu vody. Je proto důležité snažit se s ledem

neplýtvat. Příkladem může být restaurace The Perennial, která vyvinula celou sérii inovativních řešení a strategií, jak zvýšit efektivitu svého baru.⁶³

4.1.2 Zpracování

Druhou z pěti hlavních kategorií je Zpracování, která se zabývá prací s menu a způsobem zpracovávání surovin. Tuto oblast jsem rozčlenila na dvě podkategorie:

- 1) Menu
- 2) Kuchařské techniky

4.1.2.1 Menu

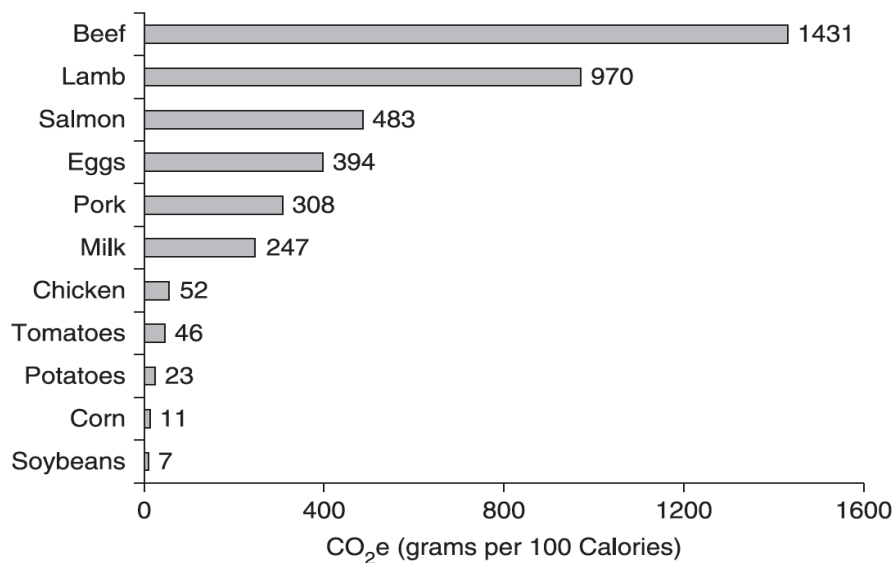
Jak již bylo zmíněno v kategorii surovin, menu by mělo reflektovat sezónnost a stavět převážně na **lokálních a sezónních potravinách** – tedy těch, které jsou v danou roční dobu nejčerstvější a nejkvalitnější. V zimě je středomořská zelenina jako jsou rajčata, cukety, papriky nebo lilky ve většině případů pěstována ve vyhřívaných sklenicích, jejichž environmentální dopad je značný. Tyto druhy by tudíž měly být v tomto ročním období v nejlepším případě úplně vyřazeny z menu. Oproti tomu kořenová a brukvovitá zelenina je v našich podmínkách snadno pěstovatelná a skladovatelná a její uhlíková stopa je tudíž ve srovnání s výše zmíněnou zeleninou minimální [Space; SRA]. Nejlepším řešením pro udržitelnější menu je kombinace kritéria lokálního a sezónního – tyto produkty jsou většinou pěstovány co nejpřírodněji, nedaleko, a protože jsou zrovna na vrcholu produkce, jsou také často nejlevnější volbou [tamtéž].

⁶³ V The Perennial například nepoužívají klasické přístroje na výrobu ledu, které prý skutečně využijí jen 50% vody, jenž spotřebují. Nepřipravují koktejly v shakerech, které vyžadují velké množství použitého ledu i vody na neustálé oplachování, ale vyvinuli vlastní postupy, které přináší stejné výsledky za minimální spotřeby vody. Dále například mrazí sklenice i s ledem před servírováním nápoje či míchají koktejly ve větším množství. Kompletní přehled všech jejich inovací je shrnut v tomto článku: <http://www.alcademics.com/2016/11/nothing-shaken-nothing-stirred-the-perennials-strained-relationship-with-ice.html>

Samostatné kritérium lokálného totiž nemusí byť vždy zárukou najnižšej záťaže pre životné prostredie. Lokálne potraviny, ktoré sú pestované mimo sezóny vo vyhrievaných skleniciach, za použitia veľkého množstva hnojív a strojů, a skladované po dlhú dobu v ledniciach, môžu byť vo výsledku náročnejšie, než potraviny vypěstované prirodzene na slunci v inej časti sveta [Space; SRA]. Udržateľná reštaurácia by obecně měla na svém menu demonštrovať zodpovedný pôvod potravín, se ktorými pracuje, a šetrné kuchárske praktiky, ktoré používa. Pouze prostredníctvom holistického prístupu k environmentálnym, ekonomickým a sociálnym dopadom reštauračného byznysu môže byť reštaurácia skutočne udržateľnou [tamtéž].

Cesta k lokálnemu a sezónnemu vaření může vést přes **využívání tradičních místních receptů a způsobů přípravy pokrmů**. Původní recepty lokality, kde se reštaurácia nachází, jsou zpravidla založeny na surovinách, které daná oblasť nabízí. Navíc tento prístup reflektuje miestnu kulturu a tradice a kromě environmentálneho hľadiska tak významne akcentuje i hľadiska kulturní.

O environmentálnych dopadoch produkcie masa jsem již pojednávala v kapitole masu věnované. S ohľadom na obecně vysokou záťaž na životné prostredie, ktorá s masom (ve srovnání s rostlinnými produkty) neodmysliteľne souvisí, by tudíž udržateľná reštaurácia měla cíleně **množství masa na svém jídelním lístku snižovat**. Vůbec nejnáročnějším druhem masa je hovězí – například v přepočtu na množství vyprodukovaných emisí CO₂ na 100 kalorií je jeho dopad zdaleka nejvyšší [Yepes, 2015] (Viz obr. 4.3).



Obr. 4.3 Srovnání množství vyprodukovaných emisí CO₂ na 100 kalorií vybraných potravin. Zdroj: [Yepes, 2015: 114].

Restaurace mohou hrát ve snižování spotřeby masa významnou roli. Nabízením atraktivních a chutných alternativ k masovým pokrmům mohou motivovat také ne-vegetariány k tomu, aby volili vegetariánská jídla častěji a zároveň podporovat trh s vegetariánskými a veganskými alternativami. Snižováním množství masa na menu prospějí nejen životnímu prostředí, ale rovněž zdraví svých zákazníků [Yepes, 2015]. A nejedná se jen o nutnost. Bezmasá jídla zažívají ve světě obrovský boom a zelenina už dávno není jen přílohou k masu. Naopak, stává se centrálním prvkem nejednoho pokrmu v kuchyních předních světových šéfkuchařů.

Udržitelná restaurace by na svém menu měla nabízet nejen bezmasé alternativy, ale vycházet nabídkou vstříc i jiným **dietním omezením** svých zákazníků. Nejčastějšími příklady jsou jídla bez obsahu lepku nebo laktózy. Měla by však být připravena i na jiné specifické zdravotní požadavky hostů a pokrm dle jejich přání pokud možno uzpůsobit.

4.1.2.2 Kuchařské techniky

S akutním nárůstem chronických nemocí spojených se špatnou stravou je pro restaurace stále větší zodpovědností a zároveň výzvou zdraví jejich zákazníků. Restaurace, hlavně ty s rychlým občerstvením, jsou označovány za jednoho

z hlavních viníků epidemie obezity [Saulais, 2015]. Evropská dospělá populace zkonsumuje v průměru 12–28 % svého denního příjmu kalorií mimo domov, tato čísla však ve většině zemí rychle narůstají. Velmi často se však v těchto případech jedná o vysoce energetickou stravu s přemírou tuku a soli a chudou na živiny [tamtéž].

Za zdravé a „dobré“ jídlo jsou většinou považovány **potraviny, které mají „blíže k přírodě“** – bylo s nimi co nejméně vědecky nebo průmyslově manipulováno, jsou lokální, a tudíž „blízké“ spotřebitelům. U takovýchto potravin je pro spotřebitele jednodušší znát jejich původ a k jídlu, které jedí, si tak vybudovat bližší vztah a získat lepší kontrolu nad celým potravinovým řetězcem [Beombin, 2015]. Oproti tomu jídlo, které je obecně považováno za „špatné“ nebo nezdravé, je většinou více průmyslově zpracované, v jeho složení najdeme různé umělé látky a tato potravin celkově evokuje „umělost“ našeho moderního městského způsobu života. Lidé, kteří vyznávají „přírodnější“ přístup většinou k jídlu a zážitku z něj přistupují holisticky a esteticky a jídlo je pro ně zároveň vyjádřením jejich morálního, filosofického a politického postoje [tamtéž].

Restaurace by měly cíleně zvyšovat **zdravotní kvalitu** svých pokrmů na dvou úrovních – na úrovni samotného jídla (úpravou receptu s cílem snížit množství cukru, přidat více vlákniny či nahradit nasycené mastné kyseliny nenasycenými) a na úrovni nabídky (nabízením menších porcí nebo přidáním nových, zdravějších, položek na menu) [Beombin, 2015]. Evropský program FOOD, který se zaměřoval na boj s obezitou prostřednictvím nabídky a poptávky, shrnul ve své závěrečné zprávě mnohá doporučení pro jednoduchá zlepšení zpracování potravin v restauracích. Jedná se například o preferování kuchařských technik, které nevyžadují velké množství oleje (vaření v páře, pečení či grilování), větší množství čerstvé zeleniny a salátů na menu, nabízení dvou velikostí porcí, jasné označení zdravějších variant na jídelním lístku, cílené snižování množství soli používáním jiného koření, zdravější varianty dezertů (například ovoce či mléčné výrobky) a podobně [Soroko, 2011].

Restaurace by se měla rovněž snažit být při přípravě pokrmů co **nejšetrnější na zdroje**. Nejen co se týče použitých surovin, ale také z hlediska využívání energie, vody a dalších materiálů. Efektivita práce se surovinami je často postavena na kreativité kuchaře a jeho snaze využívat prostřednictvím inovativních přístupů a metod skutečně vše a díky tomu **minimalizovat**

potravinový odpad. Na tomto přístupu je založena filosofie „od čumáčku po ocásek“ (nose-to-tail), o které jsem pojednávala v kapitole 4.1.1.3.2, nebo v případě rostlinných ingrediencí „od kořínku po lísteček, („root-to-leaf“). Další z možností, jak efektivněji pracovat se surovinami je jejich zpracovávání v sezóně (zejména v létě a na podzim, kdy je dostupnost plodin maximální) a uchovávání na období mimo sezónu (na zimní a brzké jarní měsíce, kdy je nabídka lokálních, sezónních plodin značně omezená). Tyto „**přípravy na zimu**“ většinou zahrnují metody jako je zavařování, fermentování či sušení.

4.1.3 Odpad

Odpad v restauraci se skládá zejména z odpadu potravinového (organický materiál a použitý olej) a obalového materiálu. Běžná restaurace každodenně vyprodukuje velké množství odpadů, které však může být s pomocí jednoduchých opatření z velké části eliminováno. Vzniklý odpad je obecně velkou zátěží pro životní prostředí. Snaha o udržitelnější nakládání s odpadem však prospívá nejen z environmentálního hlediska, ale může se restauraci vyplatit i ekonomicky – například snížením množství vyplývaného jídla [Meier et al., 2015].

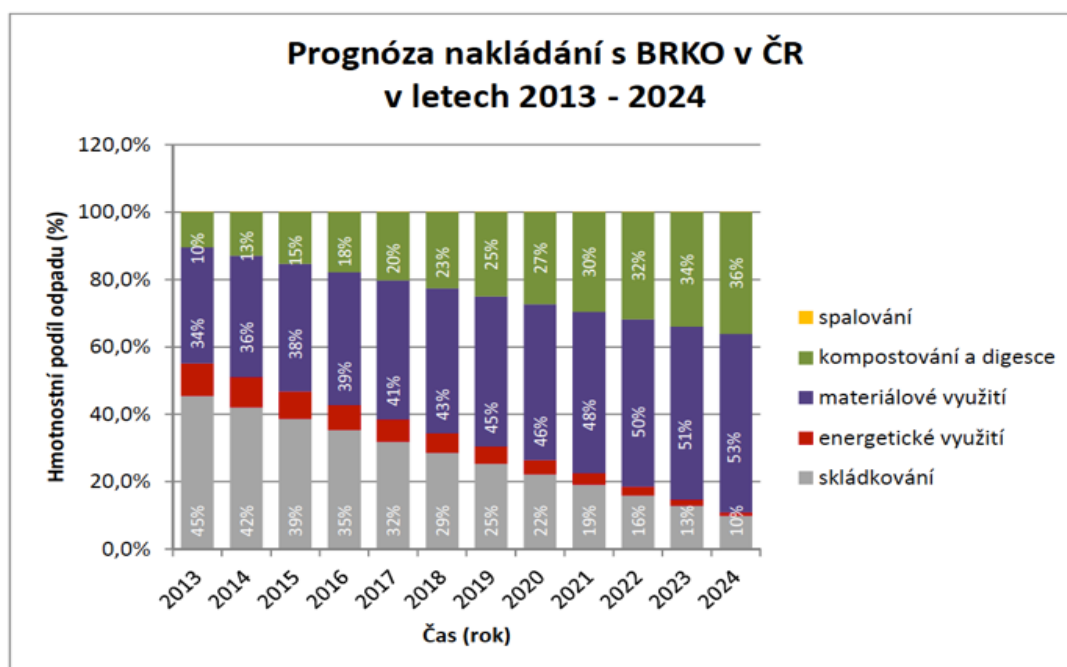
Udržitelnější nakládání s odpadem je dle Plánu odpadového hospodářství České republiky pro období 2015–2024 [Ministerstvo životního prostředí, 2014] prioritou. Plán pro toto období stanovuje čtyři strategické cíle odpadového hospodářství: „1. Předcházení vzniku odpadů a snižování měrné produkce odpadů; 2. Minimalizace nepříznivých účinků vzniku odpadů a nakládání s nimi na lidské zdraví a životní prostředí; 3. Udržitelný rozvoj společnosti a přiblížení se k evropské „recyklační společnosti“; 4. Maximální využívání odpadů jako náhrady primárních zdrojů a přechod na oběhové hospodářství.“ [Ministerstvo životního prostředí, 2014: 96]. Také restaurace by se měly těmito strategickými cíli řídit a množství odpadu, který v důsledku jejich činnosti vzniká, maximálně eliminovat. Jednotlivým kategoriím odpadu, které pro účely této práce vyčleňuji, se věnuji níže. Jedná se o:

- 1) Bioodpad
- 2) Zbytky a přebytky
- 3) Olej
- 4) Obaly

- 5) Recyklace
- 6) Kancelář
- 7) Věci na jedno použití

4.1.3.1 Bioodpad

Biologicky rozložitelný komunální odpad (BRKO) ukládaný na skládky způsobuje nemalou environmentální zátěž, neboť je původcem skleníkových plynů a výluhů v průsakových vodách a půdách (v případě, že není skládka správně zabezpečena). Pokud je však **separován a zpracován** správně, může ovlivňovat životní prostředí i pozitivně, například v podobě kompostu nebo anaerobního digestátu jako biologického hnojiva [Kratina et al., 2015]. Dle Plánu odpadového hospodářství ČR pro období 2015–2024 [Ministerstvo životního prostředí, 2014] vykazují BRKO celkově klesající trend, pravděpodobně díky vlivu mnoha preventivních opatření k předcházení vzniku odpadu, jakým je například komunitní kompostování. Prognózy nakládání s BRKO předpokládají v následujících letech významný růst materiálového využití těchto odpadů a rovněž jejich kompostování a digesci [tamtéž].



Obr. 4.4 Prognóza nakládání s biologicky rozložitelným odpadem v %. Zdroj: [Ministerstvo životního prostředí, 2014].

Nařízení vlády č. 354/2014 Sb. o Plánu odpadového hospodářství ČR pro období 2015–2024 stanovuje cíl snížit maximální množství BRKO ukládaných na skládky tak, aby do roku 2020 tvořil nejvýše 35% množství tohoto druhu odpadu vyprodukovaných v roce 1995 [Ministerstvo životního prostředí, 2014]. Stanovení systému sběru biologicky rozložitelných odpadů je od roku 2015 na úrovni měst a obcí povinné. Dle Plánu odpadového hospodářství by zároveň měl být tento systém dále rozvíjen, biologicky rozložitelné komunální odpady a produkty z nich by měly být maximálně využívány a zpracovávány a pro tyto účely by měla být budována dostatečná infrastruktura [tamtéž]. Plán se mimo jiné zaměřuje i přímo na biologicky rozložitelný odpad pocházející z kuchyní a stravoven. Stanovuje cíl snižovat jeho objem a obecně s ním správně nakládat a zmenšovat tak negativní účinky s ním spojené – na lidské zdraví i životní prostředí. Součástí konkrétních opatření pro dosažení těchto cílů je vytvoření systému pravidelného sběru a svozu BRKO z kuchyní do zpracovatelských zařízení, zejména bioplynových stanic⁶⁴ a kompostáren⁶⁵, důsledná kontrola i podpora osvětových kampaní ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství [tamtéž]. Na komunální úrovni by tudíž separování bioodpadu neměly stát žádné významnější překážky.

4.1.3.2 Zbytky a přebytky

Planeta Země v současnosti produkuje tolik potravin, že by dokázaly nasytit 12 miliard lidí. 40% z tohoto množství je však vyplýváno ještě dříve, než se stihne dostat na talíř [Petrini et al., 2012]. Globální sever produkuje velké množství jídla a jeho obyvatelé už ve většině případů dávno zapomněli, co je to bída a hlad. Vyžadují jen potraviny té nejvyšší kvality, ty nejlepší části a jejich perfektní, uniformní vzhled. Kvůli těmto zažitým standardům se ostudně velké množství jídla

⁶⁴ Bioplynové stanice jsou jedním z příkladů zařízení založených na anaerobním rozkladu (digesci) biologicky rozložitelného odpadu. Po instalaci stupně hygienizace jsou vhodná pro bioodpad živočišného původu, odpad ze stravovacích zařízení a podobně [Ministerstvo životního prostředí, 2014].

⁶⁵ Kompostárny jsou zařízeními založenými na aerobním rozkladu biologicky rozložitelného odpadu a jsou vhodné pro odpad rostlinného původu – pocházející zejména z veřejné zeleně, zahrad a domácností [Ministerstvo životního prostředí, 2014].

vyplývá. Globální Jih na tom není lépe, ovšem ze zcela jiných důvodů. Ke ztrátám dochází zejména kvůli neadekvátní infrastruktuře a skladovacímu a přepravnímu vybavení, ale také využíváním vypěstovaných plodin k produkci biopaliv nebo jako krmivo pro zvířata – místo toho, aby nakrmilo potřebné lidi [tamtéž].

Úroveň plýtvání jídlem ve vyspělých zemích opravdu dosahuje až neskutečných rozměrů. Součástí odpovědného přístupu restaurace by tudíž měla být snaha plýtvání předcházet a pokud nějaké jídlo přeci jen zbyde, hledat cesty, jak by se ještě dalo využít. Příkladem může být třeba darování zbylého jídla **na charitu nebo potravinovým bankám**, ale cest může být více. Záleží zejména na kreativitě a možnostech dané restaurace, jak se s tímto problémem vypořádá [Space, SRA]. Jídlo, které je stále vhodné pro lidskou spotřebu si například mohou mezi sebou **rozdělit zaměstnanci**. Pokud již pro lidi vhodné není, dá se dále **zkrmit zvířatům**, pokud si restaurace dojedná jeho odběr s místními chovateli. Některé země tuto problematiku berou do vlastních rukou a například v Itálii a Francii se již snaží implementovat zákonné normy na to, jak sbírat stále ještě využitelné zbytky potravin [Meier et al., 2015].

Až 30 % jídla, které se v restauracích vyhodí, pochází z talířů zákazníků. Je tudíž na daném podniku, aby pracoval s velikostmi porcí, které nabízí, podával raději **menší porce** za méně peněz nebo nabízel různé velikosti porcí tak, aby bylo jídlo na míru individuálním potřebám každého zákazníka [Space; SRA]. Častou potravinou, která v restauracích končí v koši, je pečivo, případně i máslo, které je zákazníkům nabízeno hned po příchodu. Často se v tomto případě jedná o poměrně štedrou porci, kterou málokterý zákazník skutečně zkonsumuje, a která z hygienických důvodů nesmí být dále podávána. S cílem omezit plýtvání by proto restaurace měla podávat automaticky pouze malé množství s tím, že může být hostovi na vyžádání doplněno [GRA].

Další možností, jak naložit se zbytky z talířů hostů, je zabalit jim zbylé jídlo s sebou domů **do krabičky** [thesra.org, 2014]. Podle SRA mají tyto krabičky potenciál snížit plýtvání jídlem až o 20% – například v Londýně by to znamenalo o 42 tisíc tun potravinového odpadu méně [Space; SRA]. Zde však vyvstává otázka vzniku dodatečného odpadu z obalových materiálů. Problematice tzv. disposables, neboli věcí na jedno použití, se budu věnovat dále v kapitole 4.1.3.7.

4.1.3.3 Olej

Jedlý olej a tuk (ze smažení a fritování) jsou zvláště definovanou skupinou odpadů, která musí být ve stravovacích zařízeních ze zákona speciálně likvidována. Pro tyto účely u nás již existuje několik firem, které se **svozu použitého oleje** a jeho likvidaci (olej a tuk jsou surovinou pro výrobu biopaliv) zabývají. Běžná praxe je taková, že restaurace shromažďuje olej do speciálních nádob, které firma sama přistaví a následně si je i odveze [Königová, 2006]. Jedná se tedy o poměrně jednoduchý proces. Obecně by se však restaurace měly snažit **množství používaného oleje snižovat** a preferovat jiné metody přípravy pokrmů, než je smažení a fritování. Nejen ze zdravotních důvodů (vzhledem ke konzumentům), ale také z důvodů vyšší energetické a environmentální náročnosti smažení a využívání olejů a jejich následné likvidace.

4.1.3.4 Obaly

Obalové materiály tvoří velkou část odpadu v restauraci. Jsou samozřejmě důležité z hlediska hygieny a bezpečnosti potravin, mnohé z nich jsou však používány zbytečně, nebo ve zbytečně velkém množství. Dle Zprávy o životním prostředí ČR z roku 2015 [Kratina et al., 2015] vzrostla produkce obalových odpadů v letech 2009 až 2015 o 21,3 %. Obaly jsou zbytečnou zátěží pro životní prostředí, kvůli nutnosti jejich výroby i následnému nakládání s obalovým odpadem – zejména v souvislosti s vypouštěním znečišťujících látek do ovzduší nebo vodního prostředí [tamtéž]. Plán odpadového hospodářství České republiky pro období 2015–2024 [Ministerstvo životního prostředí, 2014] stanovuje několik dílčích cílů pro snížení množství obalového odpadu. Do roku 2020 by tak mělo být dosaženo 70 % míry recyklace všech obalů, zvýšení celkového využití odpadů z obalů na úroveň 80 %, recyklace plastových obalů minimálně z 50 % a kovových obalů z 55 % a u prodejních obalů určených spotřebiteli by mělo být dosaženo jejich 55 % využití a 50 % recyklace. Udržitelná restaurace by se proto měla, také s ohledem na tyto cíle, snažit množství používaných obalů minimalizovat. Cest k tomuto cíli je hned několik a často se jedná o velmi jednoduchá opatření.

Ideálním řešením je **nepoužívat obaly vůbec**. U mnoha druhů potravin, například u čerstvého ovoce a zeleniny, je jejich balení naprosto zbytečné. Zejména v případě nákupů napřímo, kdy potraviny putují z farmy rovnou do kuchyně, je

nejefektivnějším řešením využívání znovupoužitelných bedýnek či nádob. Samozřejmě vždy záleží na domluvě s daným producentem, **znovupoužitelné, omyvatelné obaly** však lze použít na všechny druhy potravin. Další možností je používání **obalů vratných**, které sice musí projít určitým procesem sběru, čištění a opětovného plnění, stále se však jedná o šetrnější způsob balení potravin než jak je tomu u obalů jednorázových.

Pokud dané potraviny nejsou dostupné napřímo od dodavatelů se kterými je možné si domluvit vlastní metody odběru do znovupoužitelných obalů, nebo se nedají koupit úplně bez obalu, měla by restaurace preferovat nákup těchto potravin **ve větších množstvích** nebo objemech. Větší balení zpravidla znamenají menší množství obalového materiálu, zejména u trvanlivých potravin, jako jsou například obiloviny nebo luštěniny. U těchto potravin navíc při nákupu většího množství nehrozí jejich rychlá zkáza a následné vyplývání.

Pokud je použití obalu pro nakládání s danou potravinou nevyhnutelné, mělo by být alespoň množství obalového materiálu sníženo na nutné minimum a preferovány by měly být **obaly s nižší ekologickou zátěží**. Při hledání vhodného obalu je třeba vždy zhodnotit celý systém (získávání suroviny, výrobu obalu, jeho dopravu, spotřebu, použitelnost, možnost recyklace obalu a vhodné způsoby jeho odstranění) [Kratina et al., 2015].

4.1.3.5 Recyklace

Recyklací odpadů je dle zákona o odpadech č. 185/2001 Sb.: *„jakýkoliv způsob využití odpadů, kterým je odpad znovu zpracován na výrobky, materiály nebo látky pro původní nebo jiné účely jejich použití, včetně přepracování organických materiálů“* [Zákon o odpadech, 2001: Část první, § 4]. Restaurace by měla dodržovat platnou hierarchii způsobů nakládání s odpady stanovenou dle Státní politiky životního prostředí ČR 2012–2020, kterou je **předcházení vzniku odpadů**, příprava k **opětovnému použití**, **recyklace** odpadů, **jiné využití** odpadů (například energetické) a odstraňování odpadů [Kratina et al., 2014]. Prioritou je tedy odpady neprodukovat vůbec. Když už však nějaký vznikne, je nutné jej **v co největší míře recyklovat**. Dle zákona o odpadech [Zákon o odpadech, 2001] je každá právnická osoba nebo fyzická osoba oprávněná k podnikání, při jejichž činnosti vznikají odpady, považována za původce odpadu. Každý původce odpadu má povinnost vznikající odpady zařazovat podle druhů a kategorií a dle toho je

dále shromažďovat (nejčastěji se jedná o papír, plasty, sklo, komunální odpad, případně biologicky rozložitelný odpad) [ČAOH].

4.1.3.6 Kancelář

Součástí každé restaurace je rovněž určitá úřednická práce. Také zde by se měl podnik snažit zbytečně neplýtvat materiálem a zefektivňovat svůj provoz. V dnešní době již jde v mnoha případech vyřizovat potřebnou **komunikaci či účty elektronicky**, bez nutnosti použití papíru [GRA]. Například co se týče faktur od dodavatelů či komunikace mezi zaměstnanci, která může být realizována prostřednictvím rozmanitých druhů aplikací, skupin na sociálních sítích a podobně. V případě, že je tisk nutný, by se měla restaurace alespoň snažit **šetřit papírem** a například tisknout oboustranně či využívat nepotřštěné strany papírů k jiným účelům, například na poznámky zaměstnanců v kuchyni či za barem. V dnešní době již je také možné nakoupit ekologické tonery, které jsou znova plnitelné a recyklovatelné⁶⁶. Co se týče papíru, měla by preferovat nebělený papír, s certifikací FSC a ideálně recyklovaný. Rovněž by se měla snažit eliminovat takzvaný „**junk mail**“ neboli různou reklamní a nepotřebnou poštu, která automaticky končí v koši.

Tisk účtenek a jejich vystavení zákazníkovi se staly, se vstupem Zákona o evidenci tržeb č. 112/2016 Sb. v platnost, pro restaurátory zákonnou povinností. Poplatník je dle tohoto zákona povinen nejpozději při uskutečnění evidované tržby zaslat datovou zprávou údaje o této evidované tržbě správci daně a zároveň vystavit účtenku tomu, od koho evidovaná tržba plyne [Ministerstvo financí, 2016]. Potenciálnímu odpadu z účtenek se tudíž restaurace dle zákona nevyhne.

⁶⁶ Recyklace tonerů je obecně složitější. Vypotřebované tonerové kazety nepatří ani do kontejnerů na elektroodpad, ani do směsných kontejnerů. V dnešní době však již existují firmy, které se recyklací tonerů zabývají, většinou v podobě jejich opětovného naplnění a prodeje. Zákazník většinou může použitý toner odevzdat přímo v prodejně, která by se o jeho recyklaci měla postarat [trideniodpadu.cz].

4.1.3.7 Věci na jedno použití

Takzvané „disposables“, neboli v překladu věci či vybavení na jedno použití jsou v restauracích hojně využívány, zejména v případě prodeje jídla či nápojů s sebou. Ideálním řešením je samozřejmě **nepoužívat tyto produkty vůbec**, málokterá restaurace se jim však dokáže plně vyhnout. V případně nutnosti používat věci na jedno použití je proto potřeba alespoň volit jejich udržitelnější varianty.

Green Restaurant Association [GRA] identifikuje jako jednu z potenciálních oblastí pro snižování množství odpadu pocházejícího z věcí na jedno použití podporu **využívání znovupoužitelných** nádob a obalových materiálů ze strany zákazníků, například prostřednictvím tzv. „reusable mug programme“. Ten finančně zvýhodňuje zákazníky, jež si na nápoj s sebou přinesou vlastní hrnek. Podobný princip může fungovat také u tašek či krabiček na jídlo. Součástí této iniciativy by měl být rovněž opačný princip – **zpoplatnění jednorázového nádobí** na potraviny s sebou, pokud zákazník nemá vlastní nádobu.

Green Seal Standard GS-55 přidává v kategorii „disposables“ další kritéria. Restaurace by měla zákazníkům poskytovat jednorázové ubrousky, příbory a brčka pouze **na jejich speciální vyžádání**. Dochucovadla by měla být k dispozici v znovuplnitelných nádobkách, ne v jednotlivých baleních po porcích, jako jsou například balené cukry či smetana do kávy. Jídlo s sebou by mělo být servírováno ideálně do kompostovatelných nebo recyklovatelných materiálů, polystyren by neměl být používán vůbec [Green Seal, 2014].

4.1.4 Provoz

Čtvrtou kategorií, kterou jsem v rámci Kritérií udržitelné restaurace identifikovala, je její Provoz. Zde se věnuji pěti hlavním oblastem:

- 1) Doprava
- 2) Hygiena
- 3) Energie
- 4) Voda
- 5) Vybavení

4.1.4.1 Doprava

O snaze snižovat vzdálenost mezi místem původu potraviny a místem jejího zpracování a konzumace jsem pojednávala již v kapitole 4.1.1.1.2 o lokálních surovinách. Toto kritérium se zaměřuje spíše na cílené **snižování objemu transportu potravin, snižování vzdáleností**, eliminaci využívání surovin, které vyžadují dopravu na dlouhé vzdálenosti, a také celkové **zvyšování efektivity dopravy** (například plánováním dodávek tak, aby dodavatel zavázal více podniků najednou nebo aby nákupčí strategicky objížděl producenty „na jeden zátať“). Součástí udržitelnějšího přístupu restaurace k dopravování surovin by měla být rovněž snaha preferovat **ekologičtější způsoby přepravy** kdekoli je to možné (kolo, elektromobil a podobně).

4.1.4.2 Hygiena

Podle Green Seal Standardu GS-55 [Green Seal, 2014] by všechny čisticí prostředky, které nepřichází do kontaktu s potravinami, měly být nakupovány **v koncentrované formě** (a ředěny až koncovým spotřebitelem), nebo by se mělo jednat o produkty dostupné v podobě, v níž se jednoduše kontroluje použité množství. Tyto prostředky (používané na čištění skel, podlah, toalet, umýváren i na obecný úklid) by měly být **ekologický šetrné** [tamtéž]. V české republice existuje značka „Ekologicky šetrný výrobek“, která označuje produkty, jejichž dopad na životní prostředí je nižší než u běžných výrobků, a využívá se také u čisticích prostředků. Existují i další ekologické značky, podle kterých může restaurace vybírat, například evropská „EU Ecolabel“. Pro obě tyto značky je u nás certifikačním orgánem CENIA, česká informační agentura životního prostředí [cenia.cz]. V některých případech se dá na čištění využívat i látek, které se v kuchyni běžně vyskytují – ocet a jedlá soda – či jiné **prostředky vlastní výroby**. „Vlastní výrobu“ dotáhli téměř k dokonalosti v britské restauraci Silo, kde pomocí speciálního filtračního systému a elektrolýzy vyrábí kyselou a zásaditou vodu, se kterou následně čistí všechny povrchy v restauraci a naprosto tak eliminují běžné čisticí prostředky [coolhunting.com].

Co se týče čisticího náčiní, uvádí Green Seal [Green Seal, 2014] preferování **odolných, znovupoužitelných textilií a mopů**, které mají dlouhou životnost. **Papírové hygienické produkty** by rovněž měly nést označení „Ekologicky šetrný

výrobek“, nebo být alespoň vyrobeny z recyklovaného materiálu a nebýt bělené chlorem.

4.1.4.3 Energie

Restaurace spotřebuje na jednotku plochy až pětkrát více energie než jakákoli jiná komerční budova [Meier et al., 2015]. Největší část tohoto množství připadá na vaření a kuchyňské vybavení (35 %), dále na vytápění a klimatizaci (28 %), mytí nádobí (18 %), osvětlení (13 %) a chlazení a mražení (6 %). Více než polovina této energie je však vyplývána z důvodu jejího vysoce neefektivního využívání [tamtéž].

Investice do **energeticky efektivnějšího vybavení a spotřebičů** tudíž může snížit celkovou spotřebu energie až na polovinu. Energie využitá na vaření stojí za 4–6 % operačních nákladů restaurace [Space; SRA]. Space Catering Equipment proto ve svém reportu pro britskou Sustainable Restaurant Association doporučuje spotřebu energií pravidelně sledovat a zapisovat a stanovit si cíle pro její snižování. Může se jednat o velmi jednoduchá opatření, která však mají významný efekt. Například lednice by měly být umístěny ve ventilovaných prostorech, měly by být té nejvyšší energetické třídy (ideálně A++), kapacitně odpovídat potřebám restaurace a být tudíž využívány na maximum. Také při vaření platí jednoduchá pravidla, která mohou spotřebu energie značně snížit. Kapacita trouby my měla odpovídat potřebám kuchyně a její využívání by mělo být plánováno tak, aby byla efektivita co nejvyšší. Pro vaření se jako nejlepší volba jeví **indukce**, neboť energetické náklady na její provoz jsou až o 50 % nižší, než u tradičních alternativ. Podobné principy platí i u ostatních spotřebičů [tamtéž]. Vyšší náklady investované do efektivnějšího vybavení s delší životností jsou zároveň výhodnější z hlediska snížení nákladů v dlouhodobém měřítku a snižování negativních dopadů na životní prostředí obecně.

Důležité je z pohledu spotřeby energie rovněž **osvětlení**. Nejlepším řešením je maximalizovat přísun denního světla v prostorech restaurace i v jejím zázemí – nejen že nestojí žádné peníze, je zároveň nejpřirozenějším a pro lidi nejpříjemnějším zdrojem světla. Co se týče umělého osvětlení, nejlepší volbou je v tomto případě LED osvětlení, které má ve srovnání s klasickými žárovkami mnohem delší životnost a zároveň minimální spotřebu energie [Space; SRA].

Převážná většina vyplývané energie v restauraci pramení z neefektivního managementu a nešetrných spotřebičů [Space; SRA]. Je proto důležité držet se obecně platných opatření jako je využívání spotřebičů se značkou **Energy star**⁶⁷, používání **termostatů**, maximální snižování úniku tepla, **pravidelná údržba** všech zařízení, aby byla v dobrém stavu, využívání **senzorů a fotobuněk** pro rozsvěcování světel a podobně [GRA].

Zajímavým aspektem je rovněž původ využívané energie. Pokud je to možné, měla by restaurace volit **energii z obnovitelných zdrojů**, případně alespoň část zajistit z vlastních zdrojů, například instalací fotovoltaických panelů, či využitím geotermálních zdrojů.

4.1.4.4 Voda

Voda se pomalu stává kritickým zdrojem v mnoha oblastech světa, které zažívají tzv. vodní stres⁶⁸. Obecně se předpokládá, že se ceny vody budou z důvodu rostoucí populace a jejích nároků zvyšovat⁶⁹, dokonce exponenciálně. **Šetrné nakládání s vodou** je proto důležité nejen z ekologického hlediska, ale rovněž ekonomického [Space; SRA]. Snižování průtoku vody a její celkové spotřeby může být snadno dosaženo pomocí jednoduchých opatření, jakými jsou například instalování senzorů pro spouštění vody na toaletách, ventily na snižování tlaku ve vodovodním řádu, perlátory redukující průtok, pravidelná údržba kapajících

⁶⁷ Energy star je lídrem v energetických standardech pro vybavení v restauračních kuchyních [Barneby; Mills, 2015]. Jedná se o mezinárodní standard, vytvořený v roce 1992 americkou Agenturou pro ochranu životního prostředí (EPA), který označuje energeticky úsporná zařízení. Svou činností se snaží nejen informovat zákazníky o nejšetrnějších produktech, ale rovněž podporovat dobrou praxi a inovace směrem k výrobcům a obecně tak snižovat emise skleníkových plynů a chránit klima [energystar.gov].

⁶⁸ Jedná se o oblasti, kde je k dispozici méně než 1700 m³ vody na osobu za rok [Hák, 2014].

⁶⁹ I v České republice, která má vody relativně dostatek, již Ministerstvo životního prostředí zvažuje zvýšení poplatku za čerpání podzemní vody. Předpokládá se, že voda bude do budoucna obecně ubývat, ve střední Evropě citelně pocítíme její nedostatek pravděpodobně již v roce 2050 [Hák, 2014].

kohoutků⁷⁰, duální splachování a podobně. Cílené šetrné využívání vody v kuchyni může mít z hlediska spotřeby obrovský efekt. Například zapínání myčky pouze pokud je její kapacita skutečně naplněna, namáčení nádobí místo předmývání, umývání ovoce a zeleniny ve dřezu či jiné nádobě, ne pod tekoucí vodou, nebo vaření jen takového objemu vody, který je skutečně potřeba [tamtéž].

Zajímavým řešením pro snižování spotřeby vody může být **sběr vody dešťové** – pokud pro to má restaurace vhodné podmínky. Podobně jako dešťová voda se dá využívat **voda šedá**⁷¹, například pro splachování toalet.

Také **praní** by mělo být realizováno se snahou co nejvíce šetřit vodou. Zajímavým příkladem inovativního přístupu k praní zaměstnaneckých oděvů je restaurace Relæ, kde mají zástěry ze speciálního materiálu, který odpuzuje špínu a vodu, což obrovsky snižuje potřebu zástěry prát – díky tomu značně redukuje spotřebu vody i pracích prostředků [Relæ; Manfreds, 2016]. V Relæ rovněž nikdy nevylévají vodu, která zůstane po zákaznících na stolech. Všechny podobné přebytky slévají do jedné nádoby a používají ji na mytí podlahy [tamtéž].

4.1.4.5 Vybavení

Také v případě vybavení prostorů restaurace lze volit alternativní a inovativní přístupy, založené na pravidlech „reuse“, „recycle“ a „upcycle“. „**Reuse**“ (neboli použít znova či opakovaně) cílí zejména na preferování staršího vybavení z bazaru nebo z druhé ruky. Jedná se zejména o nábytek, nádobí a další vybavení, u kterého fakt, že jde o použité zboží, nijak nesnižuje jeho využitelnost. V případě spotřebičů a vybavení kuchyně je však z hlediska energetické efektivity lepší volit nové, kvalitní a výkonné zboží. „**Recycling**“, neboli recyklace, či dokonce „**upcycling**“, což je „*přeměna starých a nepotřebných produktů na produkty s vyšší užitnou hodnotou, než jakou měl původní výrobek*“ [upcycling.cz], jsou přístupy, které se snaží pracovat s již zdánlivě nevyužitelnými materiály a přetvářet je v produkty, které by jinak bylo nutné koupit. Příkladem může být využívání

⁷⁰ Kapající kohoutek může znamenat ztrátu až 15 litrů denně a až 5500 litrů ročně [Space; SRA].

⁷¹ Šedá voda je voda znečištěná v průběhu výrobního procesu. Je „*definována jako objem vody, potřebný k rozředění vypouštěného znečištěného do přírodních vod tak, aby výsledná koncentrace zůstala pod zákonnými limity v daném místě.*“ [Hák, 2014].

starých lahví od vína či jiných nápojů místo karaf na vodu (nebo dokonce místo sklenic v případě jejich seříznutí). Skvělým propagátorem maximálního upcyclingu je restaurace Silo. Veškerý nábytek je v této restauraci vyroben z odpadního dřeva (například ze starých podlah a nábytku), místo běžných sklenic používají zavařovací sklenice (které jsou dle jejich slov multifunkční a vysoce odolné a jejich používáním restaurace šetří energii, která by byla vynaložena na jejich recyklaci) a talíře, které používají, jsou vyrobeny ze starých plastových tašek [silobrighton.com].

I vybavení restaurace může pocházet z **lokálních zdrojů**. Touto cestou se snaží jít například v restauraci Relæ. Jejich nábytek je vyroben z lokálního dřeva místní firmou, která vyznává filosofii zero-waste, a při své práci využívá skutečně celý strom do posledního kousku. Dalším podobným příkladem z Relæ jsou dekorace, které restaurace nakupuje výhradně od místních malých umělců, kteří mají v okolí podniku své krámky [Relæ; Manfreds, 2016].

Restaurace by obecně měla preferovat materiály a vybavení, které má **minimální ekologický dopad**, je z přírodních či snadno recyklovatelných materiálů nebo nese některý z certifikátů udržitelnosti – v případě dřeva je to například certifikát FSC.

4.1.5 Lidé

Poslední z pěti hlavních oblastí, které tvoří udržitelnou restauraci, jsou Lidé. V této kategorii se věnuji čtyřem podkategoriím:

- 1) Dodavatelé
- 2) Zákazníci
- 3) Komunita
- 4) Zaměstnanci

4.1.5.1 Dodavatelé

Udržitelnost restaurace závisí významným způsobem na intenzitě a hloubce **vztahů**, které má vybudovány se svými dodavateli. **Zkracování dodavatelských řetězců** prostřednictvím snižování množství prostředníků, přes které potraviny putují, posiluje vztahy mezi producenty a restauracemi a nepřímo i se samotnými zákazníky v restauraci (například tím, že restaurace může směrem k zákazníkům

komunikovat původ a kvalitu surovin či celý jejich „příběh“). Rovněž vede ke snižování úrovně průmyslového zpracování daného produktu. Krátké dodavatelské řetězce obecně posilují lokální potravinové sítě a často slouží jako alternativní strategie, která navrácí producentům aktivní roli v potravinovém systému [Meier et al., 2015]. Kromě dobrých vztahů s producenty a snahy zkracovat dodavatelský řetězec (v ideálním případě nakupovat napřímo od dodavatele bez nutnosti využívat prostředníků) je důležité preferovat takové dodavatele a producenty, kteří zastávají podobnou filosofii a rovněž se snaží provozovat své podnikání udržitelně [tamtéž].

Součástí udržitelného přístupu restaurace k dodavatelům i všem ostatním lidem by měla být snaha o to, aby byly využívány zdroje etické. **Etičnost** by se v tomto případě dala popsat tak, že na sebe daná společnost bere v určité fázi dodavatelského řetězce odpovědnost za sociální a (nebo) environmentální dopady v jiných částech řetězce [Meier et al., 2015]. Největší tíhu na svých bedrech tradičně nesou primární producenti. Potravinářské firmy a restaurace mohou ke zlepšení jejich životních a pracovních podmínek prostřednictvím svých voleb a aktivit významně přispět [tamtéž].

4.1.5.2 Zákazníci

Restaurace by měla **zákazníky informovat** o svých udržitelných praktikách. Informace o environmentálně a sociálně odpovědných krocích, které podniká, by tudíž měly být návštěvníkům restaurace snadno přístupné. Na jídelním lístku by měly být identifikovány suroviny pocházející z udržitelných zdrojů [Green Seal, 2014]. Stejně tak by na něm měly být uvedeny nutriční informace a zákazník by měl mít na základě nabídky v menu maximálně usnadněn výběr zdravější varianty pokrmu. Ať už prostřednictvím obecných zásad zdravého stravování a vyvážené stravy, či specifických výživových hodnot (množství kalorií, % doporučeného denního příjmu, obsah živin a podobně) jednotlivých jídel či produktů. Informace mohou být poskytovány i jinými způsoby, například přímo na produktech, v informačních materiálech dostupných přímo v restauraci nebo webu, či na sociálních sítích podniku [Saulais, 2015].

Udržitelný přístup a otevřenost vůči zákazníkům mohou mít i nepřímé benefity, neboť jsou skvělým marketingovým prostředkem. Stále větší množství zákazníků se zajímá o původ potravin, které konzumují, a pro restauraci tudíž

může jít o skvělou konkurenční výhodu [Meier et al., 2015]. Uvědomělí zákazníci mají tendenci měnit praktiky byznysu a mohou se stát motorem setrvalého vývoje restaurace směrem k větší udržitelnosti. Tito zákazníci jsou navíc ochotni platit vyšší sumy i za etickou či jinou přidanou hodnotu produktu [Justenlund, 2015]. Uvědomělí zákazníci navíc cíleně volí restauraci podle toho, jak ekologicky se chová.

4.1.5.3 Komunita

Udržitelná restaurace by měla v sociální rovině pozitivně ovlivňovat nejen své zákazníky, zaměstnance, dodavatele, a další lidi, se kterými přímo pracuje a spolupracuje. Měla by se rovněž **angažovat v rámci místní komunity** a snažit se podporovat pozitivní změny ve společnosti. Může se jednat o různé **vzdělávací programy**, například o práci s dětmi a spolupráci se školami. Takto se angažuje například restaurace Relæ, která pomáhá vyvíjet zdravá jídla v bio kvalitě pro kodaňské školy a jednou ročně pořádá akci pro místní děti, na které společně vaří tříchodové jídlo z vlastních lokálních, bio a sezónních ingrediencí. Výtěžek z akce následně posílají projektu, který bojuje proti chudobě v Bolívii [Relæ; Manfreds, 2016]. V rámci tohoto projektu tak naplňují i další z možných rovin angažovanosti, kterou je **charitativní činnost** či podpora rozvojových projektů. Podobný program pro školní děti má restaurace Amass, která je na své vlastní zahradě učí, jak se pěstují potraviny a jak vlastně celý náš potravinový systém funguje. Z vlastnoručně vypěstovaných plodin pak s dětmi ve své kuchyni vaří a názorně jim tak ukazují, jak dobré jídlo a péče o životní prostředí jdou spolu ruku v ruce [amassrestaurant.com]. Vzdělávací aktivity mohou být zaměřeny také na dospělé zákazníky, například na podporu zdravého stravování.

Dalším příkladem angažovanosti je restaurace The Perennial, která založila vlastní neziskovou organizaci na podporu progresivního farmaření. Zabývá se tzv. „carbon farming“, což je způsob hospodaření, které se snaží navracet uhlík zpátky do půdy, propojováním akvakultury se zemědělstvím a vytvářením akvaponních systémů, nebo propojováním farmářů, kteří se zajímají o tzv. „regenerative grains“

– plodiny, které jsou schopny významným způsobem sekvestrovat uhlík. Příkladem může být plodina „kernza“⁷² [perennialfarming.org].

S podporou místní komunity rovněž souvisí **podpora lokální ekonomiky a rozvoje venkova**⁷³ – zejména skrze spolupráci s místními producenty a výrobci. Tomuto tématu jsem se již věnovala v kapitole 4.1.1.1.2. V neposlední řadě by součástí aktivit udržitelné restaurace měla být snaha **podporovat a inspirovat** v tomto ohledu jiné restaurace a snažit se **propagovat udržitelný přístup** ke gastronomickému byznysu. Ať už přímou spoluprací či účastí na akcích, konferencích, festivalech a podobně. Tento přístup naprosto jasně shrnula Jana Bilíková v rozhovoru, který jsem s ní vedla v rámci předvýzkumu: *„Tady nemá význam nějaká konkurence, to je úplná blbost. [...] Ve chvíli, kdyby to někdo takovým způsobem dělal, že on chce být ekologický, ale konkurenti ať nejsou, tak v tu chvíli je ta jeho počáteční myšlenka úplně špatná a vlastně je vidět, že to opět dělá jen z byznysových důvodů a ne z těch udržitelných. Protože pokud on nechce, aby ostatní restaurace byly dobré, protože budou udržitelné, tak vlastně totálně míjí celý ten point té věci.“*

4.1.5.4 Zaměstnanci

Kuchyně (a celý gastronomický sektor obecně) jsou velmi náročným a stresujícím pracovním prostředím. Restauratéři proto musí dělat maximum pro

⁷² Kernza je obilovina příbuzná pšenici, na rozdíl od většiny ostatních obilovin využívaných v zemědělství se však jedná o trvalku. Má hluboký kořenový systém, který prorůstá až tři metry hluboko. Tato plodina pomáhá zlepšovat zdraví půdy, zadržovat vodu, sekvestrovat uhlík a slouží jako habitat mnoha druhům zvěře [landinstitute.com].

⁷³ Program rozvoje venkova je rovněž programem Evropské komise, schváleným pro ČR na období 2014–2020. Jeho hlavním cílem je obnova, zachování a zlepšení ekosystémů závislých na zemědělství, a to zejména prostřednictvím agro-environmentálních opatření. Dále podporuje investice pro konkurenceschopnost a inovace zemědělských podniků, vstup mladých lidí do zemědělství nebo krajinnou infrastrukturu. Program se rovněž zaměřuje na diverzifikaci ekonomických aktivit ve venkovském prostoru s cílem vytvářet nová pracovní místa a zvyšovat tak hospodářský rozvoj. Má být zacílen na specifické místní potřeby daného venkovského území a rozvoj spolupráce aktérů na místní úrovni [eagri.cz].

to, aby svým zaměstnancům zajistili spokojenost, dobré zdraví a motivaci do práce. Zaměstnanci totiž obvykle tvoří až 90 % organizačních nákladů restaurace [Space; SRA]. Skvěle trénovaní a motivovaní zaměstnanci jsou tudíž základním předpokladem udržitelné restaurace. Je proto naprosto nezbytné, aby byli **angažováni** v celém jejím chodu a vyškoleni tak, aby mohli využívat veškeré vybavení s maximální šetrností a pracovat s nejmodernějšími kuchařskými a provozními technikami s maximální efektivitou [tamtéž]. Takto vyškolení zaměstnanci totiž investici do jejich vzdělání mnohonásobně vrátí ve vyšší produktivitě, lepší úrovni servisu i vlastní loajalitě [tamtéž]. **Proškolení zaměstnanců** by se mělo v ideálním případě týkat celého chodu restaurace a všech jejích specifik, jako je aktuální nabídka; původ a charakteristika surovin, které restaurace používá; dodavatelé s nimiž spolupracuje; i opatření pro zefektivňování provozu a udržitelných praktik v gastronomii, jako například šetrné nakládání se zdroji nebo minimalizace produkovaného odpadu. Samozřejmostí je také znalost veškerých **bezpečnostních, zdravotních a hygienických předpisů**, kterou by měl zajistit zaměstnavatel.

Rovněž **pracovní prostředí** zaměstnanců by mělo vyhovovat základním standardům pro dobrou kvalitu práce. Podle SRA by teplota v kuchyni neměla převyšovat 24°C, jinak hrozí zaměstnancům v dlouhodobějším měřítku zdravotní problémy. Měla by být zajištěna dostatečná ventilace a přísun čerstvého vzduchu. Také světlo je důležitým aspektem, který ovlivňuje pracovní výkon, náladu i celkovou spokojenost. Čím přirozenější světlo je zaměstnancům poskytnuto, tím lépe [tamtéž].

Součástí správného přístupu k zaměstnancům je naprostá **férovost jednání** a vzájemného vztahu. Téměř předpisovým příkladem je v tomto ohledu restaurace Relæ. V Relæ jsou samozřejmostí písemné smlouvy, čerpání dovolené, nemocenská i aktivní řešení stížností ze strany zaměstnanců. Restaurace rovněž zajišťuje férové rozdělování spropitného, které jde stejným dílem každému členovi týmu, nehledě na jeho pozici. Dále poskytuje zaměstnancům **personální stravu**, slevu v Relæ i sesterských podnicích, organizuje společné vzdělávací výlety ke svým dodavatelům i každoroční firemní večírek a podporuje **sportovní aktivity** svých zaměstnanců prostřednictvím vlastního fotbalového týmu [Relæ; Manfreds, 2016].

Cílem této části práce bylo vysvětlení jednotlivých kritérií, kterými jsem definovala možnou podobu české restaurace, jež se chová a funguje udržitelně. S Kritérii udržitelné restaurace dále pracuji v druhé polovině praktické části práce v rámci rozhovorů s konkrétními restaurátory, kteří již alespoň část těchto kritérií naplňují.

4.2 Rozhovory s restaurátory

Ve druhé části výzkumu jsem se pokoušela odpovědět na otázku „Jaké jsou hlavní překážky udržitelného fungování restaurací a jaké jsou naopak největší příležitosti?“ Uskutečnila jsem celkem osm rozhovorů s restauracemi, které již některé z definovaných kritérií splňují. Podrobnosti ohledně realizace rozhovorů jsem popsala v metodologické části práce.

4.2.1 Úvodní sada otázek

Na úvod jsem se restaurátorů ptala na několik obecných otázek ohledně jejich pojetí udržitelnosti v restauraci, jejich vlastní „udržitelnou praxí“ a motivaci, která k ní vedla, a rovněž největší překážky a příležitosti, které na této cestě identifikují (Viz Příloha 8). Z důvodu omezeného času, který jsem na realizaci rozhovorů s většinou informátorů měla, se však jednalo jen o krátké „entrées“ a objem informací, které jsem v této části rozhovorů získala, je tudíž poměrně omezený. Většině informátorů rovněž chvilku trvalo, než se „rozmluvili“, takže mnoho zajímavých informací často sdělovali až v pokročilejší fázi rozhovorů.

4.2.1.1 Udržitelná restaurace

Z výpovědí informátorů jsem zjistila, že **udržitelnou restauraci** dle jejich názoru tvoří⁷⁴:

⁷⁴ Na tuto otázku jsem dostala odpověď od všech informátorů kromě R6, který mi žádnou vlastní ucelenější vizi udržitelné restaurace nepopsal.

- R1: Všechny procesy, na kterých je její fungování založeno (od původu surovin, vybavení či energií a všech dalších zdrojů, výběru dodavatelů či způsobu dopravy) i samotný prostor restaurace a budova, kde se nachází.
- R2: Ekologické chování, produkování minima odpadů, maximální využívání surovin a rovněž určitá úroveň kompromisu – ne snaha být 100% soběstačný, ale spíše usilování o kompromisní řešení, které umožní maximální efektivitu fungování restaurace.
- R3: Využívání lokálních zdrojů, lidských i materiálních.
- R4: Lidé, kteří své práci rozumí a „dělají ji srdcem“, spolehlivý a schopný personál, dobré a rovnocenné vztahy na pracovišti, suroviny z vlastní produkce nebo od místních farmářů a „domácí“ produkty a výrobky.
- R5: Podoba nastavení restaurace s dodavateli, zaměstnanci i hosty, zejména úroveň „nasazení“ zaměstnanců v práci.
- R7: Lokální suroviny a co nejvyšší soběstačnost v surovinách, výrobních technologiích i zaměstnancích.
- R8: Dobrý a příjemný personál, určitá stálost celého provozu i zdrojů surovin. Kvalitní suroviny od místních farmářů.

4.2.1.2 Motivace

Hlavní **motivací** restauratérů pro udržitelnější fungování je⁷⁵:

- R1: Určitá odpovědnost „navenek“.
- R2: Celá „udržitelná filosofie“, které věří a myslí si, že je správná a má smysl. A která je v současnosti velkým trendem.
- R3: Dokázat ostatním, že jejich koncept může fungovat – veganské jídlo, které je pestré, zdravé a chutné, nízké ceny a zaměstnávání lidí znevýhodněných na trhu práce.
- R4: Zákazníci, snaha „dělat to pro lidi“, jejich následné pozitivní reakce.
- R6: Snaha „dělat věci jinak“, „něčemu pomoci“, motivovat k udržitelnějšímu chování zákazníky, inspirace přírodou, víra ve „správnost“ této cesty.

⁷⁵ U této otázky se mi nepodařilo získat odpověď od restauratéra R5.

- R7: Změna konceptu restaurace na takový, kterému věří a dává jim smysl.
- R8: Snaha pozvednout gastronomii i mimo Prahu.

4.2.1.3 Překážky

Největšími **překážkami**⁷⁶, které restauratéři zmiňovali, jsou⁷⁷:

- R1: Investice finanční i časové.
- R2: Být ekologický je finančně náročnější, trh mezi farmáři a restauracemi je stále velmi malý a nedostatečně vyvinutý. Legislativní a hygienické nároky na restaurace jsou příliš vysoké.
- R3: Minimální podpora sociálního podnikání ze strany státu.
- R4: Veškerá „byrokracie“, kterou musí restaurace řešit, a která stále narůstá.
- R5: Klientela, která není na změny připravená, celá „lidská rovina“ a vztahy s lidmi (zákazníci, dodavatelé, zaměstnanci) je na provozu restaurace nejnáročnější. Velká byrokratická zátěž.
- R7: Náročnost provozu „udržitelné restaurace“ (ty, co takto fungují, bývají menší, často otevírají jen večer...).
- R8: Mnoho legislativních omezení, která brání udržitelnějším praktikám.

4.2.1.4 Příležitosti

Jako největší „udržitelné **příležitosti**“⁷⁸ a obecně praktiky, které restaurátorům v provozu fungují, identifikovali dotazovaní následující⁷⁹:

- R1: Lokální suroviny se vyplatí finančně i kvalitou.

⁷⁶ Hlavní překážky, vyplývající z podrobného rozboru celé sady Kritérií udržitelné restaurace, který jsem s restaurátéry v rámci rozhovoru absolvovala, popisují dále v kapitole 4.2.3. Zde uvádím pouze výpovědi z úvodní části rozhovoru.

⁷⁷ K tématu hlavních překážek jsme nedospěli s informátorem R6.

⁷⁸ Hlavní příležitosti, vyplývající z podrobného rozboru celé sady Kritérií udržitelné restaurace, který jsem s restaurátéry v rámci rozhovoru absolvovala, popisují dále v kapitole 4.2.3. Zde uvádím pouze výpovědi z úvodní části rozhovoru.

⁷⁹ Na tuto otázku se mi nepodařilo získat odpověď od restaurátorů R4, R7 a R8.

- R2: Atraktivita pro zákazníky, přidaná hodnota, kterou ocení.
- R3: Zaměstnávání lidí znevýhodněných na trhu práce může velmi dobře fungovat.
- R5: Restaurace na vesnici mohou svého umístění skvěle využít (vlastní produkce, divoce rostoucí plodiny...)
- R6: Ve většině restaurací je prostor pro zlepšení obrovský.

4.2.2 Kritéria

Po úvodní fázi obecných otázek jsme se s restaurátéry v rozhovorech přesunuli ke Kritériím udržitelné restaurace. Analyzovaná zjištění popisují v následujících kapitolách práce. U každé z pěti tematických oblastí rovněž uvádím tabulku⁸⁰, znázorňující odpovědi jednotlivých informátorů.

4.2.2.1 Suroviny

4.2.2.1.1 Zelenina a ovoce

Z rozhovorů vzešlo jasně najevo, že **bio certifikát** je u zeleniny a ovoce (ale i u dalších surovin) aspektem, podle kterého se restauratéri téměř vůbec neorientují. Pro některé z dotazovaných je bio značka dokonce „na škodu“. Převážná většina z nich upřednostňuje budování přímých vztahů s dodavateli, postavených na vzájemné důvěře. Raději než na certifikát spoléhají na vlastní zkušenost. Se zemědělci komunikují, znají jejich farmy a způsoby produkce, často si pro suroviny i sami jezdí. Většinou se jedná o producenty, kteří ve skutečnosti většinu předpokladů ekologické produkce naplňují, o certifikaci se však nesnaží.

R2: *„Nám vždycky šlo [...] o to, aby to bylo prostě od lidí, kteří se k tomu chovají tak jak mají. To je celý. A jestli to má certifikát bio nebo ne, to je nám úplně jedno.“*

⁸⁰ Kategorii Suroviny shrnuji v Tabulce 4.1 na str. 109, kategorii Zpracování v Tabulce 4.2 na str. 115, kategorii Odpad v Tabulce 4.3 na str. 122, kategorii Provoz v Tabulce 4.4 na str. 126 a kategorii Lidé v Tabulce 4.5 na str. 133.

Velmi zajímavým zjištěním byl fakt, že ze strany zákazníků je bio kvalita potravin vnímána spíše negativně. Restauratéri, kteří s biopotraviny pracují, tento fakt často cíleně nekomunikují. Jeden z dotazovaných dokonce sám bio farmu má, ale jak říká, „nikde se tím nechlubí“.

R5: *„Já si myslím, že u nás je to naopak kontraproduktivní. Že ti lidi na to přesně mají špatný pohled, špatný názor, nevěří tomu. [...] A nepotřebuju si to tam někde psát do meníčka nebo k masu nebo k zelenině, ale napsat si tam z vlastní zahrádky nebo takové věci, si myslím, že je daleko lepší.“*

Jedním z hlavních důvodů negativního nahlížení na biopotraviny je jejich údajná zbytečně vysoká a neopodstatněná cena, která je dle většiny dotazovaných zaviněna hlavně přemírou byrokracie a nutností splnění všech předpokladů, které jsou pro získání certifikátu potřeba.

R7: *„V cizině to funguje úplně jinak. Tam když máte někde bio, tak jsou lidi z toho úplně hotoví a nadšení a fakt to ocenějí. Tady to je úplně pravý opak. Všichni na tom vidějí jen, že to máte drahý, protože si tam dáte to bio.“*

Často byl zmiňován také obecný nedostatek bio producentů a tudíž fakt, že i kdyby restaurace na bio potraviny záměrně cílila, pravděpodobně by nebyla schopna svou poptávku uspokojit.

Všichni dotazovaní restauratéri se naopak snaží maximálně preferovat **lokální a sezónní** suroviny. Lokálnost v rozmezí 100 km, kterou jsem si pro účely této práce stanovila, však ohodnotila většina z nich jako příliš velkou. S tím, že se jim daří naprostou většinu surovin získávat v okolí 10, 20, maximálně 30 km a z větších dálek odebírají vesměs jen speciální suroviny, které blíže k dostání nejsou, nebo ty lokální výrazně předčí určitými vlastnostmi. Lokální suroviny přináší dle jejich zkušeností mnohé benefity, například možnost častějších dodávek a tudíž čerstvějšího zboží a snížených nároků na skladování. Sehnat lokální plodiny v sezóně vesměs není pro restaurace problém. Jen jeden z dotazovaných odpověděl, že nemá nasmlouvané dodávky od lokálních producentů a v převážné většině nakupuje z velkoobchodu, kde se sice snaží preferovat české plodiny, dle jeho slov jsou však bohužel často dražší než suroviny z dovozu. O něco horší je však situace v zimě, jak popsal jeden z restauratérů:

R2: „*Teď je problém tady v Čechách, že ti farmáři prostě toho nemají tolik, že nás nepokryjou v té zimě, nebo i v tom období, kdy ještě to počasí nebylo tak hrozné, kdy ještě mohly být nějaké výrobky. Tak čeští farmáři už skoro nic neměli. [...] on to raději prodá někam ve velkém. Jak má možnost, tak to rychle prodá. [...] my se s těmi farmáři musíme dohodnout, že ty věci nám prostě musí schovat, [...] víc se s nimi domluvit, že to vypěstuje a my mu zaručíme, že to odebereme celé. To je jako náš úkol.*“

Také kritérium lokálního tudíž stojí hlavně na budování vztahů s dodavateli a na usilovném hledání kvalitních producentů v co nejbližším okolí. Jeden z dotazovaných má pro tyto účely vlastního nákupčího, jedná se však o poměrně ojedinělou situaci a většina běžných restaurací si takovou speciální pozici nemůže dovolit. Všichni se však shodli, že dosáhnout 100 % lokálnosti není z jejich pohledu reálné a vždy se jedná o nějakou formu kompromisu. Většinou je však bez významnějších komplikací dosažitelný 80–90% podíl lokálních surovin.

Na kritériu sezónního, které s lokálním úzce souvisí, se shodli všichni dotazovaní. Nikdo z nich nemá s využíváním sezónních surovin problém, naopak, díky sezónnímu mohou reflektovat specifika dané lokality. Všichni dotazovaní mění na základě sezón svá menu.

Větším problémem nejsou ani tzv. „**křivé potraviny**“. Tři z dotazovaných přímo uvedli, že od farmářů takovéto plodiny běžně dostávají a jsou zvyklí s nimi bez problémů pracovat.

R2: „*Spoustu věcí, tý zeleniny třeba, sděláváme na omáčky nebo se z toho dělá fresh. Že je to křivá zelenina, tak to vůbec jakoby nevadí. Většinou i ten farmář stejně, když jezdíme přímo k němu, tak to neroztrídí, prostě má mrkev a jestli je zapletená, zkroucená, tak nám je to úplně jedno.*“

V jedné z restaurací však nestandardní zeleninu a ovoce za problém považují, zejména kvůli zvýšeným nárokům na zpracování. Uvedli však také potřebu jisté unifikace porcí, která v případě práce s křivou plodinou není často možná.

R1: „*[...] je s tím víc práce. A pro nás ta pracovní síla je dost drahá. [...] v některých případech je ta práce dražší než ty suroviny. Takže ty křivé věci, to je fakt problém. [...] Používáme na to samozřejmě i stroj někdy, a když to roste takhle a pak takhle, tak to je špatně zpracovatelné. Si myslím, že spíš jako na doma se to hodí.*“

Předpoklad zvyšování **biodiverzity** plodin je většinou napojen na koncept dané restaurace – jak na snahu reflektovat místní tradice a používat původní, zapomenuté plodiny, tak na snahu ozvláštnit nabídku něčím, co hosté pravděpodobně neznají nebo doposud nezkusili.

R2: *„To je právě to co chceme. Ty zapomenuté věci, zapomenuté suroviny, které jsou třeba tradiční tady pro Čechy, ale nepoužívají se nebo se přestaly používat, tak kdybych to mohl postavit jenom na tomto, tak by to bylo skvělý. Je jich tolik a sami se pořád učíme a objevujeme nějaké věci.“*

Opět se však jedná o náročnější cestu, která vyžaduje nejen neustálé sebevzdělávání a získávání zkušeností, ale také usilovné hledání dodavatelů. Vzhledem k unikátnosti těchto surovin je tak často nutné nadomlouvat si jejich pěstování s danými farmáři dopředu. Opět zde tudíž záleží hlavně na budování dobrých vzájemných vztahů. Navíc, ne každý pěstitel je ochoten takto experimentovat.

Další možnou cestou, jak pro restauraci získat rozmanitější plodiny, je jejich **vlastní pěstování**. V ideální pozici se z tohoto pohledu nachází dva z dotazovaných, kteří provozují restauraci na vesnici a mají nejen vlastní zahradu, ale dokonce vlastní farmu. Skutečně se jim daří z těchto zdrojů pokrýt v sezóně až 80 % zeleniny a ovoce, které používají. Ve městě je situace náročnější, i když dvě pražské restaurace se o nějakou formu vlastní produkce pokoušejí – pěstují například houby či zeleninové výhonky, a to přímo v prostorách restaurace. Ostatní se shodli, že by bylo fajn mít alespoň vlastní bylinky, většinou však téma uzavírají s tím, že by to bylo příliš náročné a nemají na to (zejména lidské) kapacity. Až na jednoho z informátorů však všichni zmínili, že jedním z jejich „snů“ je provozovat jednu vlastní farmu nebo alespoň vlastnit záhonek. I restaurátér, který farmu má, však uznal, že 100% soběstačnost je nedosažitelná. Nejen že by se muselo jednat o farmu obrovských rozměrů, ale pravděpodobně by takový model významně zvedl výsledné ceny v restauraci. V otázce nákladů vlastní produkce se informátoři úplně neshodovali, čtyři z nich tvrdili, že vlastnoručně vypěstované plodiny vyjdou draž, další tři se zase shodli, že levněji.

Zajímavé kompromisní řešení zmínil další z restaurátorů:

R2: „*Ta restaurace by si vždycky měla pěstovat takové věci, co ostatní jako... Ty mercedesy v těch potravinách. To, co ten normální farmář z nějakýho důvodu nemůže udělat. Ale ty věci jako brambory, cibule... To ty restaurace sdělají v takovém množství, že kdyby to měly pěstovat samy, tak na to použijou x farmářů a té restauraci se to samozřejmě nevyplatí. Je levnější to koupit od farmáře, který se na to specializuje a věnovat se spíš věcem, které jsou něčím výjimečné. Prostředím, kde se ta restaurace zrovna nachází, lokalitou, něčím... Tohle si myslím, že v tom je cesta pro ty restaurace.*“

Dalším způsobem, který restaurace využívají pro získávání plodin, je samosběr těch **divoce rostoucích**. Pět z osmi dotazovaných sbírá suroviny tímto způsobem pravidelně, zbývající už sběr volně rostoucích plodin alespoň zkusili. Jeden restauratér má dokonce vybudovaný systém, kdy si zaměstnanec napíše směnu na sběr a vyrazí do lokalit, které již má restaurace zmapované. Častějším modelem je však spolupráce s externími sběrači.

Dozvěděla jsem se však, že pěstování vlastních plodin (i když se jedná třeba jen o bylinky v truhlíku) a sběr těch divoce rostoucích může znamenat problém ze strany hygieny. Správně by měla mít restaurace na každou surovinu, kterou v kuchyni použije, daňový doklad, který jasně vypovídá o jejím původu a tudíž nezávadnosti. Restauratéri se těchto praktik nechtějí úplně vzdát, sami však přiznávají, že se pohybují na hraně s legislativou. Zároveň však zmiňují, že se jedná o poměrně rychle rostoucí sektor, lidé se na méně tradiční plodiny a jejich pěstování či sběr začínají specializovat a portfolio dodavatelů se setrvale rozšiřuje.

4.2.2.1.2 Suroviny z rozvojových zemí

Udržitelnost surovin z rozvojových zemí má u většiny dotazovaných minimální prioritu. Na certifikáty a původ těchto surovin příliš nehledí, mnohem větší důležitost přikládají jejich kvalitě. Dva informátoři nakupují kávu s **Fairtrade** certifikátem, další dva kávu, která je **direct trade**. Ostatní její původ víceméně neřeší. U dalších surovin ze zemí globálního jihu je situace ještě horší, fairtradové kakao a cukr preferují jen dva zmínění, kteří používají rovněž certifikovanou kávu. Z rozhovorů bylo zřejmé, že někteří nad tímto kritériem dříve ani sami neuvažovali. Dva z nich zmínili, že je jejich shánění obtížnější (velkoobchody Fairtrade nenabízí, nebo jen velmi omezeně) nebo certifikované suroviny nemají

požadované vlastnosti (s cukrářskou čokoládou, která se u nás, dle výpovědí restaurátérů, ve Fairtrade kvalitě nevyrábí, se pracuje o poznání lépe než s fairtradovou).

Jeden z restaurátérů zaujal k tomuto tématu odlišnou filosofií, která je však rovněž zajímavým přístupem. Místo certifikovaných Fairtrade výrobků (pocházejících zpravidla od větších firem) raději preferuje malé české (byť necertifikované) výrobce, kteří s těmito surovinami pracují. Takto odebírají například čokoládu, kterou vyrábí malá brněnská firma.

Všichni dotazovaní se však shodli, že suroviny z dovozu používají minimálně a i když na certifikáty příliš nehledí, jedná se skutečně o marginální část potravin, které spotřebují. Raději hledají jiné cesty, jak místo dovážených surovin zařazovat na menu ty lokální. Samozřejmě to není možné vždy, příkladem však mohou být například čaje. Dva restauratéři si vyrábí vlastní čajové směsi z českých bylin, čímž se mimo jiné snaží dále rozšiřovat potenciál lokální produkce.

4.2.2.1.3 Maso⁸¹

Také u masa se restauratéři, stejně jako u výše zmíněné zeleniny, neorientují podle **bio** značky, ale hlavně podle kvality a vlastních zkušeností s danými farmáři. Zejména hovězí maso je dle jejich výpovědí poměrně snadno dostupné od lokálních, menších chovatelů. Jedna z restaurací má dokonce vlastní bio stádo krav, které pokryje velkou část jejich spotřeby. Stejně jako u zeleniny však fakt, že se jedná o bio chov, nikde neuvádí. Také další z dotazovaných měl po čtyři roky bio certifikát na maso, se kterým pracoval, rozhodl se však jej dále neprodlužovat (i když kvalita masa zůstala naprosto stejná), neboť byla tato skutečnost vzhledem k přístupu zákazníků spíše na škodu.

R7: „Pro mě už to ztratilo úplně smysl, protože ti lidi na to fakt neslyšej. A viděj právě v tom to opačné, že vlastně je to jenom, že to budete mít drahý. Takže ty ceny zůstaly, nemám tam to bio a lidi jsou spokojení. Je to divný, že jo.“

⁸¹ Dvě z dotazovaných restaurací jsou čistě vegetariánské nebo veganské, kritérium udržitelnosti masa a masových produktů se tudíž týkalo jen šesti z nich.

Hlavním důvodem restaurátérů pro to, používat maso z ekologického zemědělství, nebo od malých chovatelů, kteří naplňují jeho podstatu v převážné většině aspektů, je jeho nesrovnatelně vyšší kvalita a lepší chuť. Poměrně dobře dostupné je dle jejich slov kromě hovězího také jehněčí, o něco méně už vepřové. Jeden z informátorů z toho důvodu zvolil takovou cestu, že si sám koupil dvě selátka a nechává si je vykrmit a odchovat místním chovatelem.

Všichni dotazovaní také, zejména díky tomu, že berou maso od lokálních dodavatelů, vyznávají filosofii „**od čumáčku po ocásek**“. Nakupují celá zvířata a zpracovávají je do posledního kousku. Tři z nich mají pro tyto účely dokonce vlastního řezníka. Využívat opravdu všechny části zvířete nevidí jako problém z pohledu kuchyně, ale mnohem více jako problém zákazníků, kteří často na netradiční kousky nejsou zvyklí. Je pak zejména na obsluhu, aby hostům jídlo doporučila a přesvědčila je, aby se jej nebáli zkusit. Tento přístup má tudíž vůči zákazníkům i nezanedbatelný edukativní potenciál.

R7: „Teď třeba jsme začali dělat volskou tlamu, to je starý recept [...] A někdo přijde nadšenej a někdo na to kouká a jeee, oškliví si to. U nás v Čechách se vždycky jedly i ty vnitřnosti. Hodně. Pak byla ta éra kdy ten dobytek nebyl zdravěj [...] a přestalo se to jíst. A v cizině se to jí podle mě daleko víc než u nás. Nebo zpracovává se ten kus jakoby daleko komplexněji. A dokážou se z toho vytěžit i jiný věci. [...] Což se prostě u nás zapomnělo a vůbec se to jakoby... Což je obrovská škoda, protože ten kus, ten dobytek se potom dá prodat úplně za jiný peníze.“

Poměrně často se v restauracích využívá také **zvěřina**. Všichni dotazovaní, kteří ji používají, uvedli, že berou zvěřinu lokální, jedná se však spíše jen o sezónní záležitost a ozvláštnění menu.

4.2.2.1.4 Ryby

Všech šest restaurátérů, kteří ryby ve své kuchyni připravují, se shodlo na preferování ryb **z lokálních zdrojů**. Sehnat české ryby je mnohem jednodušší pro ty z dotazovaných, jejichž restaurace se nachází mimo město. Všichni čtyři z oslovených, kteří sídlí na vesnici, uvedli, že mají v blízkém okolí rybník či sádky, ze kterých ryby odebírají. Ve městě je situace očividně horší, restaurátéři zmiňovali, že výběr je dost omezený, často dostupný jen přes známosti, případně dost kolísavý, takže musí české ryby doplňovat mořskými z dovozu. Nikdo

z dotazovaných mi nesdělil, že by se zaměřoval na jakýkoli z **certifikátů**, spíše se orientují podle toho, zda ryba pochází z přirozeného prostředí a čím je krmena.

R2: *„Je možnost koupit teď třeba sumce, kteří jsou z výlovu, nejsou nikde ze sádek. Protože v tom je strašně velký kvalitativní rozdíl. Ale ty ryby jsou strašně drahý. [...] člověk do toho musí trochu proniknout, aby zjistil co je z těch sádek, co je krměný granulema, co je jakoby z výlovu... Všechny ryby jsou dokrmované, ale částečně, nebo půlku z toho svého jídelníčku mají z přírody, z těch rybníků, z výlovů...“*

Jako jeden z problémů lokální produkce ryb zmínil jeden z restaurátérů velký objem exportu kvalitních českých ryb do zahraničí a import těch méně kvalitních z jiných zemí.

R2: *„Ti lidé většinou dávali do Německa, prodali to. Ti Němci vezmou úplně všechno, v jakémkoli množství, a ten chovatel, samozřejmě, pro něj to bylo jednodušší prodat všechno. A tady na ten český trh nic nezbylo. Jsme největší dovozce snad ryb do Německa a tady v Čechách pak máme velký problém. Strašně se s tím tady lišíme, že tady přivezou nějaké ryby z Polska, levný, tady se dají do těch sádek, kde se krmí, zrychlují se vlastně, aby co nejrychleji vyrostly. Prostě jakoby kuřata, nějakých těch 28 dní, tak tohle stejně funguje s rybama.“*

4.2.2.1.5 Drůbež a vejce

Z rozhovorů vyšlo najevo, že zdaleka nejobtížnější je sehnat od malých producentů **maso drůbeží**, natož pak v bio kvalitě. Jen tři z dotazovaných uvedli, že odebírají drůbež od lokálních chovatelů, kteří zvířata chovají venku, v přirozených podmínkách – jak kuřecí, tak husy. Důvodem může být obecně vyšší náročnost chovu drůbeže, jak uvedl jeden z restaurátérů. Zároveň se však dle jeho slov nedá toto maso s tím běžným srovnat. Nesrovnatelná však není jen kvalita, ale rovněž cena. Dle dotazovaných je však rozdíl v ceně naprosto „fér“.

R8: *„Na všem to jde poznat, třeba na drůbežím mase, tam to je poznat nejvíc, když si vezmete to od Babiše, to úplně nechutná.. Ale tady bereme od pana [...] a to jsou úplně jiná kuřata. [...] ta drůbež je nebezpečná, ty nemoce a všechno, ony jsou na to hodně náchylný. Když si vezmete prase, tak to není tak náchylný na ty nemoci, ale ty kuřata jsou.“*

R7: „*Kuřecí se u nás moc koupit nedá, dobrý český, tak... S tím tak trochu bojujem. [...] Myslím si, že ta drůbež taky by mohla být u nás lepší, samozřejmě taky za jiný peníze. Nemůžete chtít, aby to kuře stálo třicet korun, že jo.*“

Ostatní restauratéři s drůbeží buď nepracují vůbec, nebo se snaží její používání a nakupování z konvenčních zdrojů omezovat.

O něco lepší je situace s **vejci**, i přesto však jen čtyři ze zkoumaných restaurací odebírají vejce od malých chovatelů, které mají v blízkém okolí. Jedna z restaurací chová na své farmě rovněž slepice, takže dokáže svou potřebu vajec pokrýt z vlastních zdrojů. Jen jeden z dotazovaných uvedl, že pro něj v bio vejcích a konvenčních není rozdíl, ostatní preferují (z principu ekologickou) maloprodukcii, problém je však v její dostupnosti.

4.2.2.1.6 Mléčné produkty

U mléčných výrobků je velký rozdíl v původu surovin mezi jednotlivými druhy produktů. Největší problém je u **mléka**. Od farmářů se dá dle výpovědí restaurací získat obtížně, navíc bývá často nepasterizované, což je problematické z hlediska hygieny. Mléko z těchto zdrojů tak odebírají jen tři z dotazovaných. Na druhou stranu je již dnes ve velkoobchodech běžně k dostání bio mléko od velkých mlékáren, restaurace proto často volí tuto variantu. Jeden z dotazovaných zase uvedl, že by mléko od místního farmáře brát mohli, jeho cena by však byla příliš vysoká. Obecně lepší je dostupnost u **sýrů a másla**. Většina dotazovaných má v okolí místního sýraře, od kterého tyto produkty odebírá.

4.2.2.1.7 Trvanlivé potraviny

Trvanlivé potraviny pocházejí u dotazovaných v převážné většině z velkoobchodu. Jen opravdu malou část těchto surovin mají možnost nakupovat **lokálně**, často však nejsou dostupné ani s českým původem. Jedná se však o poměrně malou část z celkového objemu surovin, které restaurace využívají. Zejména z toho důvodu, že (kromě jednoho) všechny dotazované podniky používají místní a sezónní produkci a na základě toho rovněž cíleně sestavují své jídelní lístky. V jídlech, která vaří, je tudíž trvanlivých potravin z velkoobchodů (ve srovnání se surovinami od místních producentů) minimum. Dva restauratéři uvedli, že odebírají českou mouku v bio kvalitě. **Palmový olej** pro žádného

z informátorů problematický není, neboť vaří z primárních ingrediencí a čistý palmový olej nikdo z nich v kuchyni nepoužívá.

4.2.2.1.8 Nápoje

Všechny zkoumané restaurace poskytují svým hostům **kohoutkovou vodu**. Pouze dvě z nich ji však dávají zadarmo. Ostatní uvádějí pro její zpoplatnění mnohé důvody – náklady na servis, na umytí sklenice i samotnou cenu vody. V jednom případě byla důvodem také snaha vodou neplýtvat. Jeden z dotazovaných bere vodu z vlastní studny a je dle jeho slov „tak dobrá, že si tu cenu zaslouží“. Další restaurace zase investovala nemalé peníze do filtračního systému, který je navíc nutné udržovat, takže do ceny vody promítají také tyto náklady.

Všichni dotazovaní si část nápojů **sami vyrábí**. Jedná se zejména o domácí limonády nebo džusy, dva z podniků si však vyrábí i vlastní cider a jeden má franšizu na své pivo. Zároveň však všech osm zkoumaných restaurací nabízí i určité množství nápojů **v lahvích**. Pivo je ve většině případů **čepované**, ostatní nápoje jsou často v balení bag-in-box – zejména vína či mošty. Dá se proto říct, že se těmito restauracím daří snižovat množství obalů z nápojů na minimum. Převážná většina z nich rovněž preferuje nápoje (alkoholické i nealkoholické) z **lokálních**, nebo alespoň českých zdrojů.

Zajímavou možností pro výrobu limonád je využívání zbytků z kuchyně.

R2: „A zase ty limonády co děláme, většina se vyrábí z nějakých zbytků. Třeba na cukrárně dělají štrůdl, tak ohryzky z toho štrůdlu se dávají do té limonády a používají se vlastně na výrobu těch limonád. Takže ty ohryzky vlastně, nic jim není, mají spoustu aromat... Nebo když na cukrárně oloupou hrušky, nebo z jablek, tak ty slupky se dají používat. Nebo když my tady v kuchyni odšťavňujeme červenou řepu, tak to, co jde z toho odšťavňovače, tak se používá na výrobu těch limonád.“

	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	Celkem
SUROVINY									
ZELENINA A OVOCE									
bio	n	o	o	o	a	n	n	n	1
lokální (v rozmezí 100 km)	o	a	o	a	a	o	o	a	4
sezónní (lokálně vypěstované v přirozených podmínkách)	a	a	a	a	a	a	a	a	8
využívání "křivých potravin", potravin, které neodpovídají tradičním estetickým standardům	n	a	o	a	a				3
zvyšování biodiverzity – staré a zapomenuté odrůdy, divoké plodiny	n	a	o	o	o			o	1
vlastní produkce – farma, zahrada, květináč	n	o	o	a	a	a	n	n	3
sběr divoce rostoucích plodin	n	a	a	a	a		o	a	5
SUROVINY Z ROZVOJOVÝCH ZEMÍ									
Fairtrade certifikát minimálně u kávy, kakaa, čokolády, čaje, třtinového cukru, banánů	o	n	o	o	n			n	0
ideálně i u dalších produktů z rozvojových zemí (tropické ovoce, džusy, víno, květiny, bavlna, koření, rýže)	n	n	n	n	n			n	0
alternativa (u kávy) – direct trade, neboli obchod "napřímo"		a	n	a	n			n	2
další možné certifikáty – Rainforest Alliance, UTZ Certified, Bird Friendly	o	n	n	o	n			n	0
MASO									
bio	x	n	x	n	o		o	n	0
filosofie "nose-to-tail" (ideálně nakupování celých zvířat a jejich vlastní zpracování), využívání všech (i málo známých) částí	x	a	x	a	a		a	a	5
využívání zvěřiny	x		x	a	a		a	a	4
žádné ohrožené druhy	x		x						0
RYBY									
z udržitelných zdrojů, udržitelné rybářské techniky – MSC certifikace, Friend of the Sea certifikace	x	n	x	n	n	n	n	n	0
upřednostňování lokálních, sladkovodních, českých ryb (chovaných udržitelně – s bio certifikací)	x	a	x	a	a	a	a	a	6
žádné ryby ze seznamu zakázaných druhů	x		x						0
DRŮBEŽ, VEJCE									
drůbež z bio produkce	n	o	x	o	n		n	o	0
vejce z bio produkce	n	o	x	o	n		n	o	0
MLÉČNÉ PRODUKTY									
z bio produkce	n		x	o	n		o	o	0
TRVANLIVÉ POTRAVINY									
bio kvalita, podpora diverzity, lokální produkty	n	o	n	o	n			n	0
bez palmového oleje	o		a						1
NÁPOJE									
kohoutková voda (perlivá/neperlivá)	a	a	a	a	a	a	a	a	8
vlastní výroba	a	a	a	a	a	a	a	a	8
minimalizace obalů – čepované / rozlévané	a	a	a	a	o	a	o	o	5
bio / odpovědnější producenti	n	n	n	o	n		n	n	0
šetrné nakládání s ledem									0

Tab. 4.1 Odpovědi restaurátérů (R1 – R8) na kritéria v kategorii Suroviny

a – ano, kritérium splňují; n – ne, kritérium nesplňují; o – splňují jen částečně; x – kritérium se na daného informátora vůbec nevztahuje; _ – od daného informátora jsem k tomuto kritériu nezískala žádné informace; Celkem – celkový počet odpovědí „ano“ u daného kritéria

4.2.2.2 Zpracování

4.2.2.2.1 Menu

Reflektovat **sezónnost** na menu už je pro všechny dotazované restaurace samozřejmostí. Nejen proto, že naprostá většina z nich staví svá jídla téměř výhradně na lokálních surovinách, sezónnost se podle nich vyplatí také finančně. Z toho důvodu mění restaurátéři stálé menu několikrát do roka, případně stálé

menu vůbec nemají – jejich nabídka je flexibilní a aktuální vždy na daný den, týden nebo jiný podstatně kratší časový úsek. Někteří volí kombinaci obou způsobů a pár jídel ze stálého menu doplňují o speciální nabídku reflektující aktuální dostupnost surovin.

R7: „Vždycky primární jsou samozřejmě suroviny. [...] a pak to jídlo. Obráceně to nefunguje, nemůžete prostě udělat recept a pak na to shánět suroviny.“

R2: „*Nejlepší je vařit podle sezónnosti, to co máte v té sezóně nebo to co máte zrovna na trhu v té nejlepší kvalitě. Tam to je prostě to nejlevnější vaření co můžete mít. [...] nejezdíte po celé Praze a nesháníte to, protože máte na meníčku napsaný květák, ale zrovna květák není v sezóně a není k dispozici. A podporujete tím samozřejmě ty dovozce květáku, kteří ho sem tahaj někde z Izraele nebo Afriky.*“

Maso zůstává centrálním prvkem českých jídelníčků. Pokud nebereme v potaz dvě ze zkoumaných restaurací, vegetariánskou a veganskou, v ostatních šesti naprosto převažuje nabídka masových jídel nad těmi vegetariánskými. Všichni dotazovaní sice zmínili, že nemají problém hostům vyjít vstříc a nabídku jakkoli upravit, v menu však moc prostoru bezmasým jídlům nenechávají. Důvodem jsou samozřejmě preference zákazníků, které jsou také zaměřeny hlavně na maso. Zároveň však většina restaurátérů uznala, že v zelenině a vegetariánských pokrmech je značný potenciál a v současnosti se stávají velkým trendem.

R2: „*Vždycky se musíme zastavit a mírnit se a více používat tu zeleninu, která nám ale ve finále dává více možností kuchařských, jak ji zpracovat. Než třeba u toho masa. Ale je to, tady v Čechách je takový trend, že když se otevře restaurace, která se specializuje na maso [...] tak jsou jakoby předurčeny k úspěchu. Protože Češi slyší na to maso víc než na tu zeleninu.*“

Zohledňování **speciálních požadavků zákazníků** je pro restaurace samozřejmostí nejen u bezmasých jídel, ale také co se týče alergií či jiných speciálních diet. Většina z nich automaticky zařazuje bezlepková jídla a obecně deklarují, že se snaží minimalizovat používání mouky (například na zahušťování). Horší je situace u laktózy, neboť mnohá jídla staví na použití másla. I tak však

většina z nich zmínila, že základem je komunikace se zákazníkem a vzájemná domluva. V jedné z dotazovaných restaurací, která se navíc zaměřuje na maso, se takto dokázali bez větších problémů „vypořádat“ i s návštěvou frutariánů.

R5: *„[Vyjít vstříc] dokážeme, určitě. Bezlepková, vegetariáni.. Měli jsme tam frutariány... Jakoby všem se snažíme vyjít vstříc. [...] je to takový překvapení, jak zareagovat. Ale nemáme s tím problém, my jsme na to připravení.“*

Od původu a typu surovin se odvíjí také podoba menu a receptů, se kterými restaurace pracuje. Šest z osmi dotazovaných se zaměřuje na místní, **tradiční kuchyni a recepty** založené na surovinách, které daná lokalita nabízí. Zároveň však s těmito klasickými jídly a způsoby přípravy dále pracují, přetváří je do moderní podoby a snaží se tak hostům poskytnout nový zážitek z důvěrně známých, nebo již zapomenutých pokrmů. Jednou z hlavních motivací je zde pro restaurátéry také kulturní rovina tohoto přístupu, snaha ctít tradice, historii a regionální specifika.

R8: *„[Náš koncept je] regionální kuchyně. Snažíme se fakt sbírat ty recepty tady od těch starejch babiček. Třeba máme paní Marii, která dělá tady hospodyni v jedný vilce a s tou si povídám hodně často, ta mi dává recepty, [...] tak to dáváme nějak dokupy a snažíme se jet tady tím způsobem. Akorát to dávat do moderní podoby. [...] Jsou to klasiky, ale zapomenutý, že člověk je zná, ale málokde už se vařej. [...] Hodně se to dělalo dřív ve školních jídelnách, to si myslím, že ty školní jídelny zkazily ty lidi.“*

R2: *„Snažíme se [...] používat ty recepty co jsou osvědčený, co fungujou. Plácnu, to vepřové v té mrkvi, to lečo.. I kdybysme měli napsat smažený sýr, tak prostě udělat ho jinak, vzít ten nejlepší sýr a udělat si jakoby strouhanku, nějaký sypání vedle, nebo něco... Ale vzbuzovat v těch lidech právě emoci, [...] víc tomu dávat, hrát si s těma strukturama a hrát si s těmi recepty, které jsou prověřené, těmi kombinacemi chutí, které vlastně fungujou [...] co máme tady osvědčené recepty, které jsme zvyklí jíst. [...] ale dávat tomu vlastně ty nový techniky, těm věcem.“*

4.2.2.2 Kuchařské techniky

Jak jsem již zmiňovala výše, pro většinu dotazovaných je naprosto klíčovým prvkem **maximální kvalita** využívaných surovin. Jejich hledání i získávání věnují

často mnoho času, energie a také peněz, neboť vyšší kvalita většinou znamená i vyšší cenu. S ohledem na všechny tyto aspekty však také s danou surovinou nakládají.

R6: *„Ten respekt vůči tomu, že se mi povedlo sehnat nějakou surovinu [...] když jsem si to sehnal, koupil od pěstitelů, od chovatelů, od farmářů, a je jedno co, znovu opakuji, ryby, maso, ovoce, zelenina, [...] že když já vím, že dostanu krásnou mrkev od farmáře, který si s tím dal práci, který ji zasel, který se o to staral, který ji pak udělal, přivezl mi ji sem, já jsem mu za to zaplatil, tak já bych chtěl rád se stejnou úctou a respektem s tou surovinou pracovat i tady. Až do bodu kdy to dostane náš host na talíř.“*

Největší vhléd do celého procesu produkce potravin a nejlepší kontrolu jejich kvality mají dvě ze zkoumaných restaurací, které provozují vlastní farmu. Díky tomu mají naprosto jiný přístup k používaným surovinám také zaměstnanci a často i hosté, kteří mají možnost jít se na zahradu podívat.

R5: *„Tam je to o tom kuchaři, o té šetrnosti, o té kvalitě toho, té suroviny a jak se k ní chováte. A zase je to tak jakoby daný, že když to děláte tím správným způsobem, tak se k ní chováte jako dobře. Je skvělý, když ti kluci nebo kuchaři se k tomu dostanou už od začátku a vidí co to všechno stojí a tu péči a jak to dlouho trvá a co to potřebuje, než se to dostane na ten talíř.“*

Respekt k surovině znamená i respekt k její charakteristické **chuti a obsahu živin**. Také s tímto aspektem se snaží v restauracích pracovat. Kvalitní surovina totiž často nevyžaduje mnoho další práce a dalších vstupů, neboť je skvělá i sama o sobě. Zajímavým přístupem, o který se se mnou jeden z restauratérů podělil, je i přemýšlení o přirozeném prostředí, ve kterém se daná surovina či zvíře běžně nachází a reflektování těchto souvislostí na menu.

R6: *„Vrátit se prostě až do toho bodu, kdy už je to možný zkonsumovat. A nepokračovat dál zbytečně. Aby na tom talíři měl ten náš host tu nejpřírodnější podobu. Maximálně možnou, jak ji může zkonsumovat a ochutnat. [...] Snažíme se k tomu kombinovat i věci, když tady se bavím o podpoření té přírody, z prostředí ve kterém žilo to zvíře. [...] Když tam máme králíka, no tak automaticky jsme řešili mrkev, že jo. Měli jsme krásnou mrkev od farmáře a podávali jsme ji i s natí, [...] byla*

ta mrkev namarinovaná, pak tam bylo mrkvové pyrė a byla ještė pak i vcelku opečená na másle. A nechali jsme tam i zbytek syrové, aby ti lidé mohli ochutnat tu mrkev i v původním stavu.“

V neposlední řadě je respekt k surovinám viditelný také ve snaze kuchařů s nimi **neplýtvat** a využívat je skutečně na maximum. Efektivita práce se surovinami je samozřejmě vlastní většině restaurací, neboť vede ke snižování nákladů. U dotazovaných restaurátérů však viditelně převládala snaha omezovat plýtvání, inovativně o surovinách přemýšlet a částečně i „posouvat hranice“ v myslích zákazníků, vzdělávat je a inspirovat. Podle většiny z nich se však jedná o naprosto automatickou věc, která se v kuchyních dělávala vždy, v dnešní době dostatku si však mnoho lidí hodnotu surovin přestalo plně uvědomovat. Až na jednoho z dotazovaných (jehož důvodem byly vyšší náklady na práci zaměstnanců a obecný nedostatek kapacit) restaurátéri uvedli, že skutečně spotřebují téměř vše a potravinový odpad je v jejich kuchyních naprosto minimální.

R6: „Já když tady dostanu kus nějaké suroviny, tak se snažím o to, abych nevyhodil z toho nic. Až když z toho něco dostanu. Takže když já dostanu kus masa, který potřebuju lehce očistit, samozřejmě [...] ten odpad nevyhazujeme, všechno se s tím peče. [...] pak to zůstává v základu, pak tam přijde zelenina, která se očistí, slupky končí ve vývaru a z toho vývaru se udělá ta omáčka. Pak si to maso upeču, zůstane mi nějaký výpek, i s tím vším, pak se to procedí. Ale už jsem to spotřeboval. Když v tu chvíli už to maso, i ten ořez vyhazuju, už jsem si z něj něco vzal. Už ho mám vyvařený v tý omáčce. A jestli to je ořez takový, že tam je i kus masa, tak ještė to maso obíráme a dělají se z toho nějaké pěny... Dáváme tady hostům na začátek takové chuťovky, různý druhy, každý den. A na to se využívají právě takový věci. Který už jakoby v běžných restauracích, nebo ve velkém procentu restaurací, končí v syrovém stavu dávno v koši. Jako slupky a tak dále...“

R8: „Je to přirozený. Samozřejmě člověk u toho musí trošku přemejšlet, ale [...] vesměs všechno odpad se dá dát jakoby z tý zeleniny, když se umeje dobře, do vývaru... [...] Všechno se dá sdělat. Jak říkáte od toho ocásku až po ten čumák [...] Na tohle by člověk měl koukat, no. Zbytečně nevyhazovat.“

Všichni dotazovaní rovněž využívají téměř výhradně **primární ingredience** a naprosté minimum průmyslově zpracovaných surovin. Jejich snahou je vyrábět si

maximum možných produktů sami – od pečiva a dezertů, přes omáčky a různá „dochucovadla“, až po zavařeniny či fermentované potraviny. Všechny produkty mají díky tomu čerstvě připravené, mohou mnohem pružněji pracovat s ingrediencemi, využívat skutečně vše, a rovněž mnohem jednodušeji reagovat na aktuální poptávku.

R8: „Snažíme se dělat si fakt všechno sami. Jo, jsou nějaký věci co překupujeme, ale těch věcí není zase tolik [...] člověk se zapotí, ale když z toho pak vyjde to, co fakt chcete, tak to i potěší, že jo. A pak když to i chutná těm lidem.. Tak jo [vyplatí se to].“

R4: „Všechno čerstvé. Kuchař má všechno... Bourá si maso... Všechno od píky. Zeleninu si očistí, všechno. Každé ráno. [...] A když už tu surovinu dovaříme, tak už není [...] My prostě radši řekneme teď v půlce, že už není. Než bychom měli vytáhnout někde z mrazáku nějaký vývar, neexistuje u nás. Je to prostě domácí.“

S vlastní výrobou produktů souvisí také určité **přípravy na zimu**. Těm se ve větší míře věnují jen tři z dotazovaných. Problémem je zde hlavně nedostatek kapacit a zejména skladovacích prostor, neboť objem surovin, které restaurace na každodenní bázi spotřebuje, je obrovský. Snaha zásobit se určitými produkty, například na celou zimu, by tudíž znamenala nemalé úsilí a prostory. I tak se však zmíněné podniky snaží se surovinami v sezóně pracovat a pomocí různých technik, jako je například fermentování, zavařování, sušení a podobně, je uchovat i na období, kdy nejsou lokálně dostupné.

R4: „Děláme si vlastní paštiky, marmelády... [...] Na zimu si zavařujeme maso, [...] nějaké bylinky a tady to všechno, si kuchař chystá na zimu. Zazimováváme se. Jak včely.“

R2: „Snažíme se dělat [přípravy na zimu]. A myslím si, že právě narážíme na jednu stranu na to, že jsme až moc velký. To znamená, že toho musíme připravit strašně moc. Právě jsme měli to ovoce například, tak to už se dostáváme do velkého množství, že nejsme třeba schopní to vařit tady. Takže přemýšlíme i [...], že bychom si vzali nějaký prostor jako přípravnu a tam ty věci dělali. Jako v tom kšeftu to nejde zvládnout všechno v té kuchyni [...] toho místa je tady prostě strašně málo. Takže být ekologický a soběstačný, což je super, ale myslím si, že my třeba jsme na spoustu věcí právě až příliš velký. Nebo, ne že by to nešlo, ale je to všechno ve větším.“

	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	Celkem
ZPRACOVÁNÍ									
MENU									
mění se podle sezóny a dostupnosti suroviny – převážnou část menu tvoří lokální a sezónní suroviny	a	a	a	a	a	a	a	a	8
snižování množství masa (zejména červeného masa a uzenin), více vegetariánských a veganských jídel	a	a	a	o	n	o	n	n	3
zohledňuje speciální diety	a	a	a	a	a	a	a	a	8
tradiční, lokální recepty, suroviny a způsoby přípravy	n	a	o	a	a	a	a	a	6
KUCHAŘSKÉ TECHNIKY									
maximální zachování živin	o	o	o	o	o	a	o	o	1
co nejšetrnější na zdroje (použité suroviny, voda, energie, další materiály)	o	a	a	a	a	a	a	a	7
přípravy na zimu	n	a	o	a	a	n	o	o	3
kreativita – co nejefektivnější zpracovávání, minimalizace odpadu, "nose-to-tail", "root-to-leaf"	n	a	o	a	a	a	a	a	6
používání primárních ingrediencí, minimum průmyslově zpracovaných a mražených potravin	a	a	a	a	a	a	a	a	8
	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	Celkem

Tab. 4.2 Odpovědi restaurátérů (R1 – R8) na kritéria v kategorii Zpracování

a – ano, kritérium splňují; n – ne, kritérium nesplňují; o – splňují jen částečně; x – kritérium se na daného informátora vůbec nevztahuje; _ – od daného informátora jsem k tomuto kritériu nezískala žádné informace; Celkem – celkový počet odpovědí „ano“ u daného kritéria

4.2.2.3 Odpad

4.2.2.3.1 Bioodpad

Pravidla pro nakládání s odpadem jsou pro gastronomické provozy v ČR jasně stanovena zákonem. Navzdory jednotné legislativě jsem však u jednotlivých informátorů dostávala na otázku vypořádávání se s odpadem odlišné odpovědi. **Bioodpad** musí být separován buď do speciálních (hnědých) kontejnerů nebo zpracován jinou cestou, například vlastním kompostováním. Pět z dotazovaných restaurátérů si platí zmíněné speciální popelnice na bioodpad. Jeden z nich ji kombinuje také s vlastním kompostem, další zmínil, že by bylo skvělé kompost mít, ale ve městě to bohužel není možné. Jen jeden z dotazovaných se spoléhá pouze na kompost, neboť sídlí na vesnici a rovnou jej využívá na vlastní farmě. V jedné z restaurací jsme se k tomuto tématu bohužel vůbec nedostali a pouze jeden z dotazovaných pravděpodobně bioodpad vůbec netřídí. Poslední z dotazovaných volí ještě jiné řešení. I když sám přiznal, že by se to dle legislativy správně dělat nemělo, většinu bioodpadu, který vyprodukuje, dávají svým farmářům pro zvířata. Nejen že je to pro ně velmi efektivní cesta, jak nakládat s odpadem, u těchto farmářů pak navíc mají zvýhodněné ceny.

4.2.2.3.2 Zbytky a přebytky

Zbytky z talířů hostů a přebytky z kuchyně jsou pro restaurace poměrně problematickou položkou, neboť nakládání s nimi je hygienou docela přísně regulováno. Ve snaze o to, jídlem příliš neplýtvat, se proto často pohybují na hranici pravidel. Dvěma dotazovaným restauracím se příležitostně daří věnovat zbylé jídlo **na charitu**, zejména v případě větších objemů, které občas zbydou po cateringu. Podařilo se jim domluvit s organizacemi, které pracují s lidmi bez domova a které jsou za jakékoli podobné dary vděčné. Jedné z nich se podařilo dokonce kontaktovat i konkrétní lidi, kteří si občas pro zbylé jídlo po zavíračce přijdou.

R1: *„Když je toho fakt hodně, což se stává občas u cateringu. [...] je objednaných 200 jídel a přijde jenom 100 lidí. To je tragédie. A my za to vůbec nemůžeme. [...] Takže když tam přijdu s bednami z cateringu, tak do deseti minut už vidíš, že si to ti bezdomovci odnášejí... [...] A i jako toho kuchaře, mu řekneme, tohle třeba bylo někde dlouho, tak se podívej, jestli to je použitelné a tak. Většinou je to dobrý, ale z hygienických důvodů je to těžký. S cateringy je to problém [...] ty zbytky prostě budou.“*

R5: *„A taky třeba, když nějaké jídlo zbyde, tak se snažíme třeba tady v okolí, lidi bez domova tady občas postávají, tak jim dáme balíčky a... Už jsme zjistili, že někteří to pochopili a už tady stojí pravidelně. Ale proč ne [...] My jsme si vlastně říkali, že bychom udělali letáčky, že bychom je dali do různých organizací sociálních, [...] že si tady lidi občas můžou přijít.“*

Třem z osmi dotazovaných se daří alespoň část zbylého jídla z kuchyně poskytnout na **zkrmení zvířatům**. Buď jej předají přímo farmářům, se kterými spolupracují, nebo jím nakrmí vlastní slepice či zvířata sousedů, případně alespoň věnují staré pečivo koním z blízkého jezdeckého kroužku. Z odpovědí restauratérů nebylo úplně jasné, co přesně legislativa v tomto ohledu povoluje. Jeden z informátorů mi sdělil, že je zakázáno dát zkrmit zvířatům jídlo, které se již ocitlo

na talířích zákazníků, u potravin, které zbydou v kuchyni, to však dle jeho slov možné je⁸².

Zbytky jídla z talířů hostů jsou obecně problematičtější než jakékoli jiné zbytky z kuchyně, neboť se s nimi nedá dělat nic jiného, než je vyhodit – pokud si je host nenechá zabalit s sebou. Proto se většina z dotazovaných snaží uzpůsobit servírované porce tak, aby byl host s jejich velikostí spokojen, ale zároveň neměl problém jídlo dojíst. Čeští zákazníci jsou však, podle zkušeností restauratérů, zvyklí dostávat velké porce. Mnozí z nich si chtějí dát v restauraci jedno velké jídlo namísto několika menších chodů, což je podle některých dotazovaných problematické. Jen dva z nich uvedli, že servírují poměrně velké porce (právě v návaznosti na očekávání zákazníků), i tak se však u všech osmi zkoumaných stává výjimečně, že by jídlo na talířích zůstávalo.

R7: *„Češi si v hospodách hrozně potrpěj na velikost porcí. Což je asi jako první nebo druhý kritérium, který u nich rozhoduje. Cena a velikost porce. Ale v cizině nebo ve světě je to třeba až předposlední místo. Že je to třeba o tý chuti, nebo jak to jídlo vypadá, nebo z čeho je udělaný. [...] A člověk tu mentalitu těch lidí prostě nezmění, že jo [...] Máme normální porce, nemáme žádný mega. Mě se to ani nelíbí prostě, přijde mi to hlavně úplně zbytečný. Protože pak si to ten člověk nedá a dá si opravdu jen ten jeden chod. A přece když jde do té restaurace, měl by si dát předkrm, pak by měl mít polívku, hlavní chod a ještě dezert.“*

Jednou z možností, jak se vypořádat s nedojedenými porcemi, je **zabalení jídla** hostům do krabičky, kterou si mohou odnést s sebou. U všech dotazovaných se jedná o běžnou praxi a zabalení jídla s sebou pro ně neznámá žádný problém. Tématu krabiček a jídla s sebou se věnuji dále v kapitole 4.2.2.3.7 Věci na jedno použití.

⁸² Podle vyhlášky č. 451/2000 Sb., Přílohy č. 1 patří mezi látky a produkty zakázané pro použití ke zkrmení zvířatům: *„Odpady z restauračních provozů mimo potraviny rostlinného původu, které s ohledem na jejich čerstvost nelze považovat za vhodné pro lidskou výživu.“* [Vyhláška č. 451/2000 Sb.].

4.2.2.3.3 Olej

Velmi dobře zvládnutým systémem nakládání s odpady se ukázala **recyklace oleje**. Dva z dotazovaných mi sdělili, že oleje na smažení nepoužívají a tento druh odpadu u nich tudíž vůbec nevzniká. Ostatní se jednohlasně shodli, že recyklace použitého oleje je ze zákona povinná, a že pro tyto účely využívají speciální firmy, které si pro olej jezdí a zpětně jej od restaurací vykupují. Restauratéri rovněž shodně odpověděli, že tento systém funguje velmi dobře a nakládání s olejem pro ně tudíž neznamena žádný problém.

4.2.2.3.4 Obaly

Také minimalizace odpadu z obalů se zkoumaným restauracím daří poměrně úspěšně dosahovat. Většina z nich odebírá převážnou část používaných surovin přímo od farmářů, se kterými fungují v systému bedýnek či jiných **opětovně použitelných** nádob či obalů. Dá se proto říct, že se u těchto surovin prakticky jedná o nákup **bez obalů**. U zeleniny, ovoce a masa již jde o běžnou praxi, dvěma z dotazovaných restaurátérů se dokonce daří využívat znovupoužitelné nádoby také na mléko a mléčné výrobky.

O něco horší je situace u trvanlivých potravin a nákupu z velkoobchodů. Dva z informátorů uvedli, že se cíleně snaží eliminovat množství obalů nákupem ve **velkých baleních** všude tam, kde je to možné. Ostatní tuto praxi sami nezmínili, až na jednoho z dotazovaných se však všichni shodli, že balených potravin odebírají skutečně minimální množství. Objem odpadu z obalů, který produkují, je tak skutečně zanedbatelný a i tak jej restaurace poctivě třídí. Variantu nákupu v obalech kompostovatelných neuvedl ani jeden z dotazovaných.

R1: *„Je tam obrovský rozdíl jak jsme se bavili o těch pytlích rýže atd. Když máš půlkilový a 25-ti kilový. Navíc ty 25-ti kilové jsou většinou papírové, což jde zase dobře recyklovat.“*

R1: *„Jo, jako zelinář má v podstatě svoje takové jakoby interní systémy, koupili jsme nějakých nevím, 30 beden a ty pořád točíme. Pořád máme tady 30 beden. Takže když přiveze dalších 5, tak dáme 5 zpátky. Takhle jsme to vymysleli a docela to funguje.“*

4.2.2.3.5 Recyklace

Povinnost **třídít odpad** je pro gastronomické provozy jasně stanovena zákonem. Všichni dotazovaní si platí vlastní popelnice na plasty, papír, sklo a smíšený odpad. I když někteří z nich zmínili, že se nejedná o nijak závratnou částku, ceny se prý průběžně zvyšují, což restaurátérům třídění neusnadňuje. Přesto však s tímto systémem nemá nikdo z nich větší problém.

4.2.2.3.6 Kancelář

Dotazovaným restauracím se poměrně úspěšně daří minimalizovat rovněž **objem tisku** a papíru, který používají v interní komunikaci v rámci restaurace i v komunikaci navenek. Největší objem tisku pramení dle většiny dotazovaných z tištěných menu, která se obměňují buď každý den, nebo v jiných velmi krátkých časových intervalech. Jen jedna z restaurací plánuje tištěná menu úplně zrušit a využívat pouze menu napsané křídou na tabuli vedle baru. Část z dotazovaných se však snaží s papírem dále pracovat. V jedné z restaurací používají stará menu na zapisování rezervací či jako papír na kreslení pro děti, v další si zase domluvili výkup papírů z jídelních lístků firmou, která je dále zpracovává. O typu inkoustu a papíru, který používají, a o tom, zda preferují recyklovaný či certifikovaný papír, jsem se bohužel s žádnou z restaurací dále nebavila.

Restauratéři zmiňovali, že se jim poměrně dobře daří **komunikovat** v mnoha případech **elektronicky** – se zaměstnanci i s některými dodavateli, kterým například stačí faktura zaslaná mailem. Jen jeden z dotazovaných uvedl, že je pro ně elektronická komunikace naprosto nedostačující, a že jsou bohužel nuceni vést agendu restaurace v tištěné podobě, což ve výsledku znamená obrovské množství papíru.

R4: „*My to minimalizujeme, my to nepotřebujeme mít vytisklé. Ale [...] agendu musíte držet pět, deset let a to je neuvěřitelné, kolik papíru... [...] A já říkám, když přibily počítače, tak nám to neusnadnilo práci, ale přidalo. Byly papíry, teď máte počítač. Byly papíry, nebyl počítač. Takže jenom nám to přidalo.*“

4.2.2.3.7 Věci na jedno použití

Krabičky na jídlo s sebou a případné zbytky z talířů hostů zamezují plýtvání, jedná se však zároveň o odpad navíc. Ideálním případem je, pokud si host

přinese krabičku vlastní. Tato praxe však naráží na problém s hygienickými předpisy. I navzdory jednotné legislativě se odpovědi informátorů v této otázce různily. Tři z nich zmínili, že s vlastními krabičkami nemají žádný problém. U jednoho z nich se jedná o běžnou praxi, další uvedl, že vlastní krabičky plně podporují a je škoda, že se hosté často stydí požádat o zabalení jídla s sebou, natož do vlastní nádoby. Ostatním se pravděpodobně nestává, že by hosté o něco takového žádali. Jen dva dotazovaní mi sdělili konkrétní legislativní překážky (zejména nebezpečí kontaminace, kvůli které se správně cizí krabička nesmí dostat do kuchyně), na závěr však stejně uvedli, že by požadavku hosta vyhověli.

R4: *„My jsme úplně šťastní, že s tím lidi neplýtvají, s tím jídlem, a nechtějí ho vyhodit. A cokoli, jestli si někdo donese ešus, takový, makový, plastový... Mi je to jedno, já jsem úplně rád a s radostí mu to tam dáme, nás to potěší, když si to vezme [...] vlastní krabičku si donést, vůbec se nestydět. [...] Lidi jsou takoví upejpaví a strašně stydliví [...] neřeknou si o to. A chtějí to nechat jakoby vyhodit. [...] I když vám zbyde půlku hamburgera, tak si ho můžete nechat zabalit, to není ostuda. Je to jídlo a [...] hlavně, udělá to jakoby vizitku vašeho charakteru. Vy s tím nechcete plýtvat, nehodíte to do koše.“*

Všichni dotazovaní poskytují vlastní krabičky, jen dva z nich však pro tyto účely využívají krabičky **z recyklovaných nebo kompostovatelných materiálů**. Další čtyři dotazovaní přímo zmínili, že používají klasické polystyrenové „menu boxy“, které jsou však z hlediska zátěže pro životní prostředí jednou z nejhorších variant. Hlavními důvody, proč je restaurace preferují, je jejich nízká cena a lepší vlastnosti pro servírování pokrmů. Jeden z dotazovaných přišel s myšlenkou zálohovaných krabiček, které by se daly používat opakovaně, neboť sám není s pěnovými menu boxy spokojen.

R1: *„Supr by bylo mít nějaký zálohovaný systém, že nabízíme nějaký obal za rozumné peníze, třeba za 20 Kč. Může být stejný co je teď, ale z tvrdého plastu, a můžeme to točit. A [...] třeba jak festivaly už teď mají pивní kelímky zálohované, tak si myslím, že by to mohlo přijít.“*

Kromě krabiček na jídlo s sebou používají restaurace ještě papírové **kelímky na nápoje** a také klasická **plastová brčka**, u většiny z nich jsme se však již

k dalším detailům nedostali. Co se týče **zpoplatnění jednorázového nádobí**, tuto praxi uvedli pouze dva z dotazovaných.

Jako velký problém spotřeby jednorázového materiálu v kuchyni uvedli tři z dotazovaných **papírové utěrky**, kterých prý kuchaři spotřebují obrovské množství. Prostor pro minimalizaci tohoto odpadu dle jejich názoru rozhodně je, papírové utěrky jsou však na používání mnohem jednodušší a zároveň hygieničtější, než utěrky látkové. Ekonomická motivace pro omezení jejich používání je zde navíc minimální.

R2: *„To třeba řešíme první věc, [...] že tady sděláváme strašně moc papíru na utírání jako rukou. Snažíme se to omezit na co nejmíň. Ale když si jakoby spočítáme ty papíry, co se nám vyplatí, tak je to vlastně nula od nuly pojde, není tam žádný ekonomicky jako výsledek, že by to bylo levnější ty papíry nepoužívat [...] Ale je to samozřejmě jako ta filosofie, jakoby nedělat tolik odpadů. Už jenom to.“*

K dalším opatřením na snižování odpadu z věcí na jedno použití v kuchyni i na baru jsme bohužel v rozhovorech s restaurátéry nedošli. Důvodem je dle mého názoru a dojmu z rozhovorů hlavně fakt, že kromě výše zmíněných kritérií neberou restaurace další opatření příliš v potaz a nad dalšími možnostmi, které jsem v této kategorii definovala, pravděpodobně sami nikdy nepřemýšleli.

	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	Celkem
ODPAD									
BIOODPAD									
kompostován (+ kompost využíván)	n	o	o	a	a	o	o	o	2
ZBYTKY A PŘEBYTKY									
darovány – charitě nebo potravinovým bankám, zaměstnancům zkrmeny zvířaty (ty co již nejsou vhodné pro lidi)	a	a	a	a	a		a	a	7
snaha o jejich úplnou eliminaci (menší porce, raději na vyžádání hosta doplňovat)	a	a	o	a	a		a	a	6
zbytky z talířů hostům do krabiček	a	a	a	a	a	a	a	a	8
OLEJ									
minimum smažení	n	o	a	a	n		n	o	2
recyklace – filtrace a znovupoužívání / výroba biopaliv	a	a	x	x	a		a	a	5
OBALY									
nákup bez obalů	n	o	o	o	o		o	o	0
znovupoužitelné obaly, vratné	o	a	a	a	a		a	a	6
nákup ve velkém množství	a		a						2
kompostovatelné									0
RECYKLACE									
všechny druhy materiálů, u kterých je recyklace lokálně dostupná	a	a	a	a	a	a	a	a	8
pravidlo refuse – reduce – reuse – recycle									0
KANCELÁŘ									
faktury mailem	a								1
minimalizace tisku (oboustranný, eko inkoust) a papírů (nebělený, FSC certifikát, recyklovaný)	a	a	a	a					4
eliminace junk mailu									0
online / elektronická komunikace mezi zaměstnanci	a		a						2
VĚCI NA JEDNO POUŽITÍ									
ideálně nepoužívat žádné	n	n	n	n	n	n	n	n	0
látkové ubrusky, prostírání, ubrusy, ručníky	n	n	n	n	n	n	n	n	0
znovupoužitelné kávové filtry, tácky, pytlíky na pečivo...									0
svíčky – včelí vosk, ideálně lokální, využívání jejich zbytků									0
take-aways – podpora vlastních hrníčků, nádobek od zákazníků / příspěvek za jednorázové nádoby	n		a	a				a	3
recyklované, kompostovatelné (ne polystyrén, plast)	n	a	a	n			n		2
minimalizace papíru – menu na tabuli (ne tištěné) / odolnější materiál, laminované checklisty, druhé strany papírů na poznámky				a					1
místo štítků popisovat fixem									0
šetřit papírem, pečícím papírem, fóliemi, vakuovacími pytlíky (jen na to nejnужnější – mastné...), preferovat omyvatelné a znovupoužitelné obaly									0

Tab. 4.3 Odpovědi restaurátorů (R1 – R8) na kritéria v kategorii Odpad

a – ano, kritérium splňují; n – ne, kritérium nespĺňují; o – splňují jen částečně; x – kritérium se na daného informátora vůbec nevztahuje; _ – od daného informátora jsem k tomuto kritériu nezískala žádné informace; Celkem – celkový počet odpovědí „ano“ u daného kritéria

4.2.2.4 Provoz

4.2.2.4.1 Doprava

Ohledně udržitelnějších způsobů dopravy dotazované restaurace příliš inovativní nejsou. Všichni informátoři využívají klasických aut či dodávek a často si pro suroviny sami jezdí až k dodavatelům. Vzdálenosti se většinou z nich daří podstatně snižovat díky lokálnosti produktů a blízkosti převážné části dodavatelů.

Nikdo z nich však nemá vyvinutou specifickou strategii, kterou by se snažili objem transportu minimalizovat.

Ani snaha o ekologičtější způsoby přepravy se mezi dotazovanými nijak neprojevila. Jedinou výjimkou byl jeden z respondentů, jehož cílem je do budoucna vyvinout systém rozvozu obědů po blízkém okolí na elektrokole.

R3: *„Máme normálně auto, klasickou dodávku, ale teď vlastně budeme dojednávat dodávku jídla do firem [...] Domluvili jsme se, že bychom to vozili na kole právě, [...] jako elektrokolo, jestli by byl třeba nějaký dárce nebo něco takového. Zkrátka nechceme, ani to pro nás není ekonomicky udržitelné, pořád jezdit někam autem a spotřebovávat benzín. Takže teď budeme nabízet to a chceme to trochu propagovat, že je to vlastně ekologický dodej jídla.“*

4.2.2.4.2 Hygiena

S **čisticími prostředky** mají zkoumané restaurace značně rozdílné zkušenosti. Pouze dva dotazovaní používají ekologické čisticí prostředky a jsou s nimi spokojeni. Důvodem prvního z nich je zejména fakt, že má vlastní čističku vod a snaží se proto používání jakékoli chemie minimalizovat. Důvodem druhého je primárně ekologické smýšlení a rovněž požadavek, aby používané produkty nebyly testovány na zvířatech. Další dva naopak ekologické čisticí prostředky nepoužívají vůbec, neboť jsou dle jejich slov drahé, neefektivní a doslova „hrůza“. Podle jednoho z dotazovaných ekologické čisticí prostředky vůbec „neexistují“ – na jejich vyšší šetrnost k životnímu prostředí nevěří. Další naopak zmínil, že ekologicky odbouratelné už jsou dnes úplně všechny. Na některé vybavení, jakým je například konvektomat, je však dle restaurací nutné používat speciální, k tomuto účelu přímo určené, prostředky kvůli platnosti záruky na toto zboží.

Navzdory těmto protichůdným zkušenostem se většina dotazovaných shodla na používání obyčejného **octa**, který skvěle funguje například na grily a podobné povrchy. Kromě octa však nikdo z nich žádné další „babičkovské rady“ a **vlastnoručně vyráběné prostředky**, které by snižovaly množství používané chemie, nezmínil. Jeden z restaurátorů vyzdvihl používání speciálních **dávkovačů**, které významně redukuje množství aplikovaného prostředku a zajišťují, že je použita skutečně jen nutná minimální dávka.

R2: „Snažíme se samozřejmě ty hygienické prostředky používat co nejméně, nebo respektive co nejmíc šetrně. Takže [...] se používají různé dávkovače [...] Protože největší nešvar je většinou v restauracích, že to tam lejou po litrech do dřezu.. [...] abyste byla i ekonomicky zajímavější, tak je potřeba to hlídat [...] Používáme třeba přípravek na mytí podlahy, který vám to už přímo nadávkuje, když si napustíte vodu, přímo s tím prostředkem na vytírání, [...] abyste toho zase nepoužívala prostě více, než je potřeba.“

4.2.2.4.3 Energie

Ani v oblasti energií restaurace nepodnikají žádné významnější, inovativní kroky, kterými by se snažili jejich spotřebu snižovat. Nad využíváním energie samozřejmě přemýšlí a cílí na **efektivitu práce** v kuchyni, shodují se však, že restaurace už je ze samotné povahy svého fungování na spotřebu energie vysoce náročná a docílit významnějších úspor, aniž by byl ovlivněn chod podniku, proto možné není. Nové, efektivnější **vybavení** a obecně nové technologie však jdou nižší spotřebě naproti.

R8: „Tak jako samozřejmě, že se snažíme šetřit, ale teď s tou technologií co je, tak ono to vlastně šetří samo. My teď máme konvektáky a vlastně vždycky když to dovaří, tak nám to ukáže kolik vody a kolik energie to spotřebovalo a všechno.“

Většina z dotazovaných používá na vaření (alespoň z části) **indukci**, u které se shodují, že je z hlediska spotřeby mnohem šetrnější. Tři z nich zmínili, že využívají **LED žárovky**. Dva z nich však museli jejich používání značně omezit, neboť z nevysvětlitelných důvodů často praskaly. Navzdory snaze o ekologičtější přístup se proto v některých prostorách museli vrátit zpět k běžným žárovkám. Jen jeden z restaurátorů doplňuje běžné zdroje o vlastní **obnovitelný zdroj energie** – (zejména) díky tomu, že se nachází na vesnici má možnost využívat vlastních solárních panelů.

4.2.2.4.4 Voda

Podobná situace jako s energií je u zkoumaných restaurací s vodou. Snaží se s ní obecně **šetřit**, fungují však podobně jako většina ostatních restaurací. Dva z informátorů zmínili používání perlátorů na **snižování průtoku** vody. Dvě

z restaurací, které mají vlastní farmu, sbírají **dešťovou vodu** na zalévání a mají rovněž vlastní studnu. Jedinou významnější iniciativou u většiny dotazovaných je tak snaha využívat k mytí nádobí v maximálním možném měřítku a kapacitě **myčku**.

4.2.2.4.5 Vybavení

Udržitelnějšímu vybavení restaurace se snaží jít alespoň v malém měřítku naproti většina dotazovaných. Pouze jeden z nich se však tímto směrem vydal významnějším způsobem. V této restauraci dokázali poskládat většinu interiéru téměř výhradně **z recyklovaných (či „upcyklovaných“) materiálů** a vybavení z druhé ruky.

R3: *„Když se podíváte do toho interiéru, tak všechno je z recyklovaných materiálů, kromě teda samozřejmě klasické výbavy kuchyně, ta musí splňovat nějaké standardy, takže tam je všechno nové a profi. Tady jsou vlastně materiály z recyklu, recyklované sklo, stolky, židle jsou ze základní školy, bar staré dveře, výzdoba interiéru jsou staré pánve a kuchyňské nádobí... Takže aby ty investice byly minimální a vlastně ta ekologická stopa byla taky minimální. [...] Zároveň i talíře, přístroje, nádobí nám lidi nosí, už třeba z uzavřených restaurací nebo domácích, takže jsou to vlastně taky věci, které jsme nově nekupovali. Skleničky jsou z recyklovaného skla, které dokonce dělaly naše kuchařky.“*

Další z restaurátorů zase dokázal zajistit většinu nábytku v restauraci ze **dřeva** z vlastního lesa, který po vykácení opětovně vysadil. Tento nábytek navíc vyráběli místní truhláři.

Ostatní dotazovaní zmínili alespoň malé krůčky, o které se snaží. Příkladem mohou být například „upcyklované“ vázičky vyrobené z kmenů starých vánočních stromků, nábytek ze starých sudů, nádobí od místních hrnčírů či jiných malých výrobců, nakupování vánočních stromečků v květináčích a jejich po-vánoční vysazování do přírody a podobně.

	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	Celkem
PROVOZ									
DOPRAVA									
snižování objemu transportu, snižování vzdáleností a množství importovaných produktů	o	o	o	o	o		o	o	0
ekologičtější způsoby přepravy (kolo, elektromobil)	n	n	o	n	n		n	n	0
HYGIENA									
čisticí prostředky – vlastní výroby (ocet, soda, kyselá a zásaditá voda) / ekologické (certifikované) – Ekologicky šetrný výrobek, v koncentrované formě	n		a	n	a				2
odolné / znovupoužitelné, pratelné / z ekologických materiálů mopy a hadříky, (ne papírové utěrky)									0
ekologicky šetrné papírové hygienické potřeby									0
ENERGIE									
efektivní využívání (termostat, Energy Star vybavení, indukce, eliminace unikání tepla, pravidelná údržba zařízení)	o			o				o	0
z obnovitelných zdrojů, vlastní zdroje (solární panely, geotermální vytápění...)	n	n	n	a	n	n	n	n	1
osvětlení – LED žárovky, senzory a fotobuňky, maximum přirozeného světla	a				n				1
VODA									
sbírání a využívání dešťové a šedé vody	n	n	n	a	a	n	n	n	2
šetrné využívání (snižování průtoku, šetrné spotřebiče, duální splachování, namáčení místo předmývání, plná myčka, údržba kohoutků...)									0
efektivní praní, zástěry a uniformy odpuzující špínu									0
zákazníkům na vyžádání, využití toho, co zbyde (mytí podlah...)									0
VYBAVENÍ									
"reuse" – z bazaru			a	o					1
"upcycle" – využití "odpadu" (lahve na víno, zavařovačky...)		o	a	n		o			1
lokální, od malých výrobců		a	a	a	a			o	4
ekologické materiály, FSC dřevo									0

Tab. 4.4 Odpovědi restaurátérů (R1 – R8) na kritéria v kategorii Provoz

a – ano, kritérium splňují; n – ne, kritérium nesplňují; o – splňují jen částečně; x – kritérium se na daného informátora vůbec nevztahuje; _ – od daného informátora jsem k tomuto kritériu nezískala žádné informace; Celkem – celkový počet odpovědí „ano“ u daného kritéria

4.2.2.5 Lidé

4.2.2.5.1 Dodavatelé

Až na jednoho z dotazovaných preferují zkoumaní restaurátéři **místní, menší dodavatele**, kteří vyznávají podobnou filosofii a snaží se svou práci dělat odpovědněji k životnímu prostředí a ke svému okolí. S dodavateli komunikují **napřímo** a snaží se s nimi budovat blízké a **přátelské vztahy**. Čtyři z nich si dokonce pro velkou část surovin k dodavatelům sami jezdí. Nemusí se však jednat jen o dodavatele potravin, dlouhodobé a pevné vztahy jsou důležité i na poli služeb.

R4: „*Funguje to úplně parádně [s lokálními dodavateli], od začátku do konce. A máme i přátelské vztahy, že sem přijdou na kávičku, máme i na sebe kontakty, všecho, povídáme si, není to jen takový byznys, zaplatím ti a vypadni [...] máme jednu*

stavební firmu, jednu dřevařskou firmu, jednoho pana architekta [...] Máme všechno po jednom, jedno vodotopo, jednoho elektrikáře, a neměníme to.“

Zároveň se však většina dotazovaných shoduje na tom, že sehnat vyhovující dodavatele v okolí není vždy úplně jednoduché. Jedná se o náročnější cestu, která se však dle jejich zkušenosti ve výsledku vyplatí.

R6: „Ano, je to náročnější, [...] víc, než jen zvednout telefon a objednat všechno u jednoho monopolního dodavatele a zítra vám to tady přistane, je jedno v jaké kvalitě. Jako když budu lustrvat, dohledávat, telefonovat, vyptávat se, že chci mrkev odsud, rybu odsud a maso z druhé strany... Je to mnohem náročnější.“

Nedílnou součástí odpovědného přístupu k dodavatelům je **férovost jednání a placení včas**. Na důležitosti tohoto aspektu se shodli všichni dotazovaní, se kterými jsme se k tomuto tématu dostali.

R2: „[Dodavatele] které jsme si prověřili tak, že jsme tam byli osobně a koukali jsme se na to jak to dělají. Ale je to samozřejmě o té filosofii toho člověka co nám to tady dodává, že je to jakoby dražší věc... Třeba dodavatele vajec platíme hotově, což je pro ně jako zásadní, že ty peníze více točí. Je to věc, kterou se mu snažíme vyjít vstříc. [...] Třeba i dodavatel zvěřiny, tenkrát jako, jsme mu museli dávat třeba peníze navíc nebo dopředu, aby to pro nás nakoupil, že se jakoby snažíme vyjít v těchto věcech těm dodavatelům vstříc, snažíme se ty faktury platit tak jak máme, aby se nedostali do nějakých zádrhelů. [...] Je to podpora právě těch farmářů a těch dodavatelů. Proto kolikrát samozřejmě s těmi lidmi, nesnažíme se je tlačit s cenou dolů. Že o ty ceny kolikrát tolik nejde. Samozřejmě my se musíme držet v nějakých mezích.“

4.2.2.5.2 Zákazníci

Spokojení a vracející se zákazníci jsou pro restauraci samozřejmě jednou z hlavních priorit a dotazovaní restauratéri nejsou v tomto ohledu výjimkou. Všichni se navíc snaží zastávat v interakci s hosty odpovědnější přístup. Základem je **transparentnost a poskytování informací** o celém chodu restaurace, dodavatelích a surovinách. Většina z dotazovaných však preferuje ústní podání a na menu či webových stránkách zmiňují tyto informace jen velmi omezeně.

Důvodem je zejména to, že nechtějí zákazníka přehlcovat a poskytované informace proto „dávkují“ podle úrovně zvědavosti konkrétního zákazníka.

R5: *„Nepíšem to tam do toho menička. Ale ten servis ví. Ráno máme mítink, kde jim to kluci všechno řeknou, ten servis provedeme po té zahradě, ukážeme jim kde jsou jako byliny, znají ty dodavatele, co tam vozí, takže ten servis je to spojení. [...] Já si myslím, že není třeba toho hosta přehlcovat těma všema informacema. Bio, natrhaný v lese... [...] já těm lidem na to dám spíše míň informací. A když ten host to chce, tak ten servis by tam měl vědět, že to chce poslouchat, že to chce vyslechnout a on se s nimi pustí do té konverzace. Mám na to tento pohled. Občas nad tím přemýšlím, napsat tam to bio, ale my to tam třeba napíšeme, věci z naší zahrádky, jenom takhle nahoru, ale tak jako všechno takhle decentně.“*

O něco lepší je situace na facebooku, kde většina z dotazovaných své „udržitelné praktiky“ (zejména podrobnosti o surovinách, dodavatelích či konkrétních jídlech) s větší či menší pravidelností směrem k zákazníkům komunikují. Jeden z restaurátorů pro tyto účely, a zejména ve snaze o informování a vzdělávání, hostů provozuje svůj instagram.

R2: *„Třeba instagram [...] se snaží být více takový naučný, snažíme se vyzdvihnout ty suroviny, které používáme, říct něco o těch surovinách a proč je používáme třeba takhle, říkat co s tou surovinou děláme nebo jak se s nimi zachází, aby to bylo šetrný.“*

Pro zkoumané restaurace je samozřejmostí také vysoká úroveň **kvality servisu** a poskytovaných služeb a rovněž **férovost** přístupu k zákazníkům. Všichni dotazovaní se snaží svým hostům maximálně vycházet vstříc. Nikdo z nich si nehraje na přehnaný luxus a formálnost. Někteří naopak přímo zmínili, že se cíleně snaží vytvořit hostům ve svém podniku maximálně přátelské prostředí a uvolněnou atmosféru a jsou otevřeni všem.

R4: *Samozřejmě, ten zákazník je náš pán. Pokud se vám nechce dělat mezi lidma, tak běžte dělat do kravína, schovejte se, tam si můžete nadávat, tady prostě toho zákazníka máte a zákazník má vždycky pravdu [...] Věnujeme mu 100%, s úsměvem vždy, není tady nikdo naštvaný.“*

R6: „*Já bych tady rád vytvořil komunitu přátel, kteří se k nám budou vracet, [...] protože je to tady super. A s tím vším k tomu ještě jim tady velice krásně a detailně vysvětlíme [...] co mají na talíři a odkud to je a jakým způsobem jsme to připravovali. [...] já bych byl rád, aby tady chodili lidi, kteří nás znají, kteří k nám chodívají do naší restaurace, kteří nás navštěvují, když jdou kolem, aby otevřeli dveře, pozdravili nás a zeptali se jak se máme, i když nepůjdou na jídlo. A řeknou, že se staví příští týden nebo za čtrnáct dní, zeptají se jak se máme a půjdou dál.*“

4.2.2.5.3 Komunita

Angažovanost a snaha o **pozitivní změny ve společnosti**, jenž by byly nad rámec běžného (i když cíleně udržitelnějšího a odpovědnějšího) fungování restaurace jsou u většiny dotazovaných minimální. Zapojení do místní komunity většinou probíhá jen skrze pořádání kulturních akcí, které sice stmelují místní komunitu, nemají však žádný hlubší sociální dopad.

Díky spolupráci s místními producenty a dodavateli však restaurace významně **podporují lokální ekonomiku**, lokální zemědělství i zaměstnanost a celkově rozvoj regionu. Jen jeden z restaurátorů se významněji účastní různých **konferencí, debat** či workshopů, zejména díky sesterské neziskové organizaci, která se sociální problematikou zabývá.

Restauratéři se nezaměřují ani na žádné větší **vzdělávací aktivity**, směřované například na děti či školy. Nikdo z dotazovaných nezmínil ani to, že by byl součástí nějakých edukačních či veřejně prospěšných programů. Jeden restaurátor však mluvil o svých plánech na prohlubování spolupráce v rámci kuchařské komunity.

R6: „*Chtěl bych tady praktikovat a vybudovat takovou tu kuchařskou komunitu. [...] udělat [tady] místo, kde budou chodit lidi a kuchaři [...] abychom tady dělali společně. Aby se tady otáčeli lidi z oboru, abychom se sblížili, abychom nebyli konkurence, abychom prostě spíš šli k sobě, abychom tady prostě ty lidi tak nějak jako semknuli. I co se týče té gastronomie, předávali si zkušenosti...*“

U většiny zkoumaných restaurací je však možné si představit, že už jen tím, jak na každodenní bázi fungují a jak se snaží místní gastronomii měnit a zvyšovat nejen její udržitelnost, ale také celkovou úroveň, **jdou příkladem** mnoha ostatním gastronomickým provozům a mají tudíž na své okolí významný pozitivní vliv.

4.2.2.5.4 Zaměstnanci

Všichni informátoři se jasně shodli, že spokojení zaměstnanci jsou naprostým základem dobře fungujícího podniku. Pro to, aby se zaměstnanci cítili v práci příjemně, jsou samozřejmě klíčové dobré **pracovní podmínky**. Důležitý je však také správný kolektiv a celková „psychologická pohoda“ na pracovišti, která je pro restaurace, jenž jsou často poměrně stresujícím pracovním prostředím, spíše výjimkou.

R6: *„V dnešní době [...] to je o lidech. A jestli se to sejde tak, jak se to sešlo mě... Já vím, že tomu musíte jít naproti, ti lidi musí cítit, že krom toho, že by tady dobře vydělali a dělali by pěknou kuchyni, musí mít i pohodu psychologickou. A to někdy u některých lidí je na prvním místě. Takže můžete slibovat hory doly a můžou pracovat v nejlepší restauraci na zeměkouli, ale když tam prostě bude ne úplně ideální kolektiv, tak to je pak... [...] Nikdy jsem nepochopil řev na lidi v kuchyni, to je taky taková velká móda dnešních šéfkuchařů. [...] ti lidi jsou dost pod tlakem ze svého soukromí kolikrát, pak když je servis a ta hospoda se nahrne, tak to jsou pecky, [...] ti lidi jsou vystresovaní, nestíhá se, jsou z toho unavení, zničení. Proč bych já ještě měl přispívat k tomu, že bych řval, když něco udělali.“*

Aby mohla restaurace fungovat alespoň částečně udržitelně, je nutné, aby s tímto přístupem souzněli také její zaměstnanci. „Štěstí“ v podobě shodně naladěných členů týmu však mají, dle vlastních slov, jen tři z dotazovaných restaurací.

R2: *„Je bezvadné, že i sem [...] nastoupili lidi, kteří to vnímají jakoby stejně. A dokonce mě upozorňují na nějaký věci, že tohle bychom dělat neměli. [...] že se na nás vlastně nalepili lidi, kteří to tak cítí, [...] a mají to, což je dobrý, v sobě nastavený už jakoby, že víme, že to chtějí dělat, a proto sem šli.“*

Většina dotazovaných však má značně odlišnou zkušenost a musí se snažit své zaměstnance dále vzdělávat a k udržitelnějšímu smýšlení vést a inspirovat. Sehnat motivované a schopné pracovníky není dle zkušeností většiny restaurátérů vůbec jednoduché.

R1: *„Nemají to [...] v prioritách, což je taky věc... Si myslím, že tady kuchaři [...] nepřemýšlí nad spotřebou energie. Ale jako vůbec. A pro mě je to taky těžké, protože*

chci, aby fungovali kvalitně, aby šéfovali dobře svůj tým, aby měli tempo, aby bylo všechno včas hotové, aby to vypadalo hezky, aby měli vyplněné tabulky na hygienu... A pak mám říct ještě jako [...] proč nejdřív vaříš a pak pečeš v konvektomatu, kdybys to dělal jako naopak, tak by to bylo lepší... Tak oni řeknou jako jo... Ale to už jako nejde. [...] Změnit chování, to je vždycky těžké.“

Jak bylo zmíněno výše, ať už jsou zaměstnanci sebevíce motivovaní, vždy je nutné s nimi pracovat a snažit se je dále vzdělávat. Až na jednoho všichni z dotazovaných uvedli, že svým zaměstnancům poskytují více či méně pravidelně **školení** o bezpečnosti, hygieně, nabídce i různých dalších aspektech jejich práce. Nikdo z dotazovaných však nezmínil, že by zaměstnance cíleně školil ohledně udržitelnosti provozu restaurace.

Dalším z kritérií, které je vzhledem k zaměstnancům důležité, je **férovost jednání** v rámci pracovního poměru. Všichni čtyři restauratéri, se kterými jsem se v rozhovoru k tomuto bodu dostala, se jednohlasně shodli, že je pro ně férově nastavený vztah mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem samozřejmou součástí dobře fungujícího podniku. Jedná se zejména o písemné pracovní smlouvy, placenou dovolenou či spravedlivé rozdělování dýšek.

R1: „Jo, a to férové jednání je hodně důležité, to si myslím jako že v tom, ne že bychom platili extrémně dobře, ale u nás je to všechno na papír. Ale přiznám se, že nějaký dýška se asi trošku to... Někjaký bonus sem tam.. [...] Ale největší část, to je všechno ofiko [...] Protože dostat hodně peněz do ruky je ti k ničemu, pak máš rodinu, chceš hypotéku nebo já nevím, nebo seš nemocnej, najednou se ti něco stane.. A nemáš ty práva... [...] Takže proto je lepší smlouva. A další věc co si myslím, že je v restauracích hodně špatné, je dovolená. A to si myslím, že tady jsme naprosto zařízení. Dostanou na co mají nárok.“

Samozřejmostí je pro všechny dotazované **personální strava**, kterou restaurace svým zaměstnancům poskytuje. Většina se rovněž schází se svým týmem na **pravidelných mítincích**, kde probírají fungování podniku, a snaží se tak zaměstnance maximálně zaangažovat do celého provozu. Tři restauratéri dokonce uvedli, že se u nich téměř ztrácí určitá hierarchie v podniku a všichni členové týmu jsou vůči sobě, nehledě na pozici, kterou zastávají, na stejné úrovni.

R3: „*My tady nefungujeme jako zaměstnanci a zaměstnavatelé, ale jako spolupracovníci. Od manažera až po kuchařky a uklízečky. Takže každý má nějaký svůj slovo, každý ten názor je důležitý, takže i hodně komunikujeme.*“

Součástí společensky odpovědného přístupu v restauraci by měla být rovněž snaha **zaměstnávat lidi znevýhodněné na trhu práce**. Tímto směrem však jdou pouze dva ze zkoumaných podniků, které však mají na tomto principu vybudovaný celý svůj koncept. Jedna z nich poskytuje pracovní pozice i trénink lidem s duševním onemocněním, druhá zaměstnává ženy bez domova a plánuje do budoucna poskytnout prostor také lidem s trestní minulostí či mentálními poruchami. Oba dotazovaní se shodli na tom, že až na občasné malé problémy mají s těmito lidmi skvělé zkušenosti a je škoda, že touto cestou nejde více gastronomických provozů.

R3: „*I restaurace, které mi přijdou, že jsou takové friendly, obecně, tak vlastně nemají moc potřebu zaměstnávat takové lidi. Což je asi škoda, protože někde ti lidé pracovat musí. A zároveň si myslím, že to je i nějaká přidaná hodnota toho podniku, že lidi na to dnes, na ten sociální aspekt, docela hledí [...] Myslím si, že kde jinde [by měli lidé znevýhodnění na trhu práce pracovat]. Minimálně na pozicích jako úklid nebo příprava potravin, to je něco, pro co člověk nepotřebuje žádnou expertízu, žádné vzdělání, tak proč sakra ne? [...] Dostává jako od úřadu práce dotované místo, může dostat, takže i v tom je to docela výhodné. Možná že se o tom moc neví, není o to zájem [...] Je to škoda.*“

	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	Celkem
LIDÉ									
DODAVATELÉ									
preferování místních, malých, řemeslných, specializovaných budování vzájemného vztahu, nákup napřímo	n	a	o	a	o	o	o	a	3
preferovat ty, kteří mají podobnou filosofii – udržitelnost, bio kvalitu, odpovědnost, férovost (k zaměstnancům...)	n	a	a	a	a	a	a	a	7
férové jednání, placení včas	a	a	a	a	a	a			5
ZÁKAZNÍCI									
transparentní informace (menu, nutriční informace, původ surovin)	o	o	o	o	o	o	o	o	0
férový přístup, kvalita, maximální úroveň servisu		a		a	a	a		a	5
finanční udržitelnost			a						1
odpovědný marketing									0
prezentace udržitelnosti navenek (web, menu, restaurace)	o	a	o	a	o	a	o	o	3
KOMUNITA									
zapojení do místní komunity, angažovanost, podpora pozitivních změn ve společnosti			a						1
podpora místní ekonomiky, rozvoje venkova	o	a	a	a	a	o	a	a	6
vzdělávání (zákazníků, programy pro děti do škol, podpora zdravého stravování...)	o	a	a	a	a	o	o	o	4
charitativní činnost	a	a	a						3
účastnit se akcí, konferencí, podporovat udržitelnost v gastronomickém byznysu, inspirovat ostatní, pomáhat		o	o						0
ZAMĚSTNANCI									
pravidelná školení o nabídce, surovinách, dodavatelích, udržitelnosti a udržitelných praktikách, minimalizaci odpadu	n	a	a	a	a	a	o	a	6
férové jednání (písemné smlouvy, placená dovolená, odměny, spravedlivé rozdělování dýšek, slevy)	a	a	a	a					4
personální strava	a	a	a	a	a	a	a	a	8
vzdělávání v oboru – školení (bezpečnost, zdraví, hygiena, jazyky, gastronomické trendy...)		a	a	a	a			a	5
placení stážisté a studenti									0
podpora sportovních aktivit									0
pravidelné meetingy, angažovanost zaměstnanců v celém chodu restaurace, teambuildingy	o	a	a	a	a	a		a	6
zaměstnávání lidí znevýhodněných na trhu práce	a		a						2
zajištění vhodných pracovních podmínek		a		a	a	a		a	5

Tab. 4.5 Odpovědi restaurátérů (R1 – R8) na kritéria v kategorii Lidé

a – ano, kritérium splňují; n – ne, kritérium nespĺňují; o – splňují jen částečně; x – kritérium se na daného informátora vůbec nevztahuje; _ – od daného informátora jsem k tomuto kritériu nezískala žádné informace; Celkem – celkový počet odpovědí „ano“ u daného kritéria

4.2.3 Překážky a příležitosti

Hlavním cílem druhé části práce bylo odhalení překážek a příležitostí pro udržitelné fungování restaurací v českém kontextu. Výše zmíněná zjištění z výpovědí informátorů a z nich vyplývající překážky a příležitosti shrnuji v následujících tabulkách (Tab. 4.6 – 4.10). Jedná se o souhrn všech překážek a příležitostí, které jsem analýzou rozhovorů identifikovala, rozčleněných podle jednotlivých kategorií a podkategorií Kritérií udržitelné restaurace. Výsledky výzkumu rozebírám dále v kapitole 5.1, která se věnuje shrnutí výzkumu a jeho kritické reflexi.

PŘEKÁŽKY	PŘÍLEŽITOSTI
SUROVINY	
ZELENINA A OVOCE	
Negativní nahlížení na bio produkci ze strany zákazníků i části restaurátérů	Budování přímých vztahů s lokálními dodavateli
Vysoká cena bio produktů a přemíra byrokracie v ekologickém zemědělství	Nákup lokálních produktů v okruhu 30 km, v sezóně až z 90 % celkového objemu surovin v restauraci
Nedostatek producentů v režimu ekologického zemědělství	Využívání sezónních surovin
Nedostatek surovin od lokálních producentů v období mimo sezónu	Používání "křivých potravin" a vyvíjení inovativních způsobů pro jejich zpracovávání
Náročnost hledání a získávání malých, lokálních producentů	Ozvlášťování nabídky o původní, místní, zapomenuté plodiny
Vyšší náročnost práce s "křivými potravinami"	Spolupráce s pěstiteli a plánování jejich produkce "na míru" požadavkům restaurace
Nedostatek producentů zaměřujících se na méně tradiční plodiny	Vlastní pěstování plodin, zejména těch méně známých a hůře dostupných
Náročnost pěstování vlastních plodin (zejména na lidskou práci a prostory)	Sběr divoce rostoucích plodin – samosběr či skrze externí sběrače
Legislativní povinnost mít všechny suroviny z prověřených zdrojů a mít na ně daňový doklad	
SUROVINY Z ROZVOJOVÝCH ZEMÍ	
Nízká priorit a zájem restaurátérů nakupovat certifikované produkty	Dobrá dostupnost Fairtrade a direct trade kávy
Omezená nabídka ze strany velkoobchodů	Snižování objemu nakupovaných importovaných produktů a jejich nahrazování lokálními alternativami
Fairtrade nabídka není uzpůsobena potřebám gastronomických provozů	Preferování malých, místních výrobců
MASO	
Nedůvěra zákazníků v bio certifikát	Dobrá dostupnost bio hovězího
Základníci nejsou zvyklí konzumovat méně tradiční části zvířat	Výrazně vyšší kvalita masa z bio chovů a od malých producentů
	Nákup celých zvířat a jejich zpracování do posledního kousku
	Lokální zvěřina jako ozvláštění menu
RYBY	
Horší dostupnost ryb z lokálních zdrojů, zejména ve městě	Preferování ryb z českých rybníků, nedokrmovaných granulemi
Vyšší cena ryb chovaných v přirozeném prostředí	
Velký objem exportu českých ryb do zahraničí	
DRŮBĚŽ, VEJCE	
Malá dostupnost drůbežního masa od malých, lokálních producentů, chovaného venku	Výrazně vyšší kvalita masa z bio chovů a od malých producentů
Vyšší náročnost chovu drůbeže a náchylnost k nemocem	
Horší dostupnost lokálních producentů vajec z ekologické produkce nebo od slepic z volného chovu	
MLÉČNÉ PRODUKTY	
Malá dostupnost mléka od lokálních producentů	Dobrá dostupnost bio mléka ve velkoobchodech
	Poměrně dobrá dostupnost lokálních (bio) sýrů a másla
TRVANLIVÉ POTRAVINY	
Často dostupné pouze z velkoobchodu a ze zahraničí	Dobrá dostupnost české mouky v bio kvalitě
	Úplná eliminace používání palmového oleje
NÁPOJE	
	Poskytování kouhoutkové vody místo balené
	Investice do vlastního filtračního systému, která se vrátí zproplatněním poskytované (kvalitnější) vody
	Vlastní výroba limonád a džusů (případně dalších nápojů)
	Preferování nápojů čepovaných nebo ve větších baleních (bag-in-box)
	Podpora lokálních, menších výrobců
	Využívání zbytků z kuchyně pro výrobu limonád

Tab. 4.6 Překážky a příležitosti zmíněné restaurátéry v kategorii Suroviny

PŘEKÁŽKY	PŘÍLEŽITOSTI
ZPRACOVÁNÍ	
MENU	
Zákazníci i většina restaurátérů preferují masové pokrmy	Sezónní menu postavené na lokálních surovinách
Předsudky a nedůvěra zákazníků k určitým tradičním pokrmům, založené na špatné zkušenosti např. ze školní jídelny	Flexibilní nabídka reagující na aktuálně dostupné suroviny
	Velký potenciál bezmasých pokrmů a rostoucí trend vegetariánství
	Flexibilita práce s nabídkou a vycházení vstříc speciálním požadavkům zákazníků
	Tradiční kuchyně a recepty, založené na lokálních a sezónních surovinách, přetvářené do moderní podoby
	Využívání osvědčených kombinací a způsobů přípravy
KUCHAŘSKÉ TECHNIKY	
Náročnější cesty ke kvalitním surovinám (na energii, čas i peníze)	Vyšší úroveň respektu ke kvalitním surovinám a k práci s nimi (v maximálním měřítku u surovin pocházejících z vlastní farmy)
Snaha využívat suroviny na maximum většinou vyžaduje práci navíc a vymyšlení inovativních postupů	Kvalitní suroviny nevyžadují mnoho další práce a vstupů, neboť chutnají skvěle samy o sobě
Práce s primárními ingrediencemi a vlastní výroba produktů je náročnější na práci a čas	Zohlednění přirozeného prostředí, v němž se surovina původně nacházela, v pokrmu, ve kterém je využita
Nedostatek kapacit a skladovacích prostor pro vytváření zásob na zimu, zejména ve větších restauracích	Respekt k surovinám podporuje snahu s nimi neplýtvat a využívat je na maximum
	Využívání primárních ingrediencí a vlastní výroba maxima produktů
	Zpracovávání surovin v sezóně za účelem jejich využití v době, kdy nejsou lokálně dostupné

Tab. 4.7 Překážky a příležitosti zmíněné restauratéry v kategorii Zpracování

PŘEKÁŽKY	PŘÍLEŽITOSTI
ODPAD	
BIOODPAD	
Povinnost platit si vlastní popelnice	Dostupnost popelnic na bioodpad
Omezené možnosti pro zřízení vlastního kompostu ve městě	Vlastní kompost a jeho následné využívání na hnojení plodin
	Část bioodpadu farmářům pro zvířata
ZBYTKY A PŘEBYTKY	
Přísná hygienická pravidla pro nakládání se zbytky jídel, snaha neplýtvat jídelm je proto často na hranici legislativy	Věnování zbylého jídla charitativním organizacím či konkrétním jednotlivcům
Zbytky z talířů hostů se již dle hygieny nesmí použít ani pro zvířata a je nutné je vyhodit	Domluva s farmáři a darování zbylého jídla na zkrmení zvířatům
Zákazníci jsou zvyklí dostávat přehnaně velké porce	Snížování množství zbytků z talířů hostů prostřednictvím optimalizace velikosti porcí
	Balení zbylého jídla hostům s sebou do krabiček
OLEJ	
	Dobře fungující výkup použitého oleje speciální firmou, která jej dále recykluje
OBALY	
Nedostupnost určitých potravin jinak než v obalech	Domluva s farmáři a dodavateli na systému znovupoužitelných bedýnek a obalů (na ovoce, zeleninu, maso a mléčné produkty)
	Nákup ve velkých baleních
RECYKLACE	
Nutnost za vlastní popelnice platit, ceny se zvyšují	Povinnost třídít odpad je stanovena zákonem (plasty, papír, sklo, smíšený odpad)
KANCELÁŘ	
Velký objem tisku z důvodu potřeby tisknout každý den nové denní menu	Denní menu na tabuli, ne tištěné na papíře
Nutnost poskytování či uchování tištěných faktur (v některých případech), vedení tištěné agendy restaurace	Využívání použitých papírů (potištěných jen z jedné strany) pro další účely
	Elektronická komunikace se zaměstnanci a dodavateli
DISPOSABLES – VĚCI NA JEDNO POUŽITÍ	
Časté používání krabiček na jídlo s sebou	Preferování biologicky rozložitelných, kompostovatelných nebo recyklovaných materiálů
Nejdostupnější a s nejlepšími vlastnostmi jsou menu boxy z polystyrenu a pěnových materiálů	Podporovat zákazníky v nošení vlastních krabiček či kelímků
Vlastní krabičky hostů jsou problematické z hlediska hygieny	Zálohované, znovupoužitelné krabičky
Velké množství papírových utěrek používaných v kuchyni, jsou hygieničtější než látkové a ekonomická motivace pro jejich omezení je minimální	Maximální eliminace všech disposables, hledání alternativ či alespoň jejich zpoplatnění
	Preferování látkových utěrek před papírovými

Tab. 4.8 Překážky a příležitosti zmíněné restauratéry v kategorii Odpad

PŘEKÁŽKY	PŘÍLEŽITOSTI
PROVOZ	
DOPRAVA	
Doprava autem je nejjednodušším a nejrozšířenějším způsobem dodávání surovin	Lokální produkty snižují objem dopravy Lokální rozvoz jídel na kole (elektrokole)
HYGIENA	
Špatná zkušenost s ekologickými čisticími prostředky (nízká účinnost), či nedůvěra v jejich šetrnost k životnímu prostředí	Ekologické čisticí prostředky jsou stejně účinné jako klasické, nejsou testovány na zvířatech
Nutnost používat na určité vybavení speciální (neekologické) čisticí prostředky kvůli záruce (konvektomat)	Účinným čisticím prostředkem je obyčejný ocet Dávkaovače snižují množství používaného prostředku na nutné minimum
ENERGIE	
Vysoká energetická náročnost provozu restaurace a poměrně malý prostor pro její snižování	Nové vybavení a technologie jsou zpravidla méně energeticky náročné
Špatné zkušenosti restaurátorů s LED žárovkami a jejich životností	Šetrnějším způsobem vaření je používání indukce LED osvětlení spotřebovává podstatně méně energie než klasické žárovky Využívání solárních panelů jako alternativního zdroje energie
VODA	
Vysoká náročnost provozu restaurace na vodu a poměrně malý prostor pro její snižování	Používání perlátorů pro snižování průtoku vody Sbírání dešťové vody za účelem zalévání Využívání myčky v její maximální kapacitě
VYBAVENÍ	
	Vybavení interiéru restaurace recyklovanými a upcyklovanými materiály a vybavením z druhé ruky či z bazaru "Udržitelnější" dřevo (z vlastního lesa)

Tab. 4.9 Překážky a příležitosti zmíněné restauratéry v kategorii Provoz

PŘEKÁŽKY	PŘÍLEŽITOSTI
LIDÉ	
DODAVATELÉ	
Budování vlastní sítě malých, místních dodavatelů je náročnější než odebírání surovin od velkododavatelů	Budování přímých, přátelských vztahů s místními, menšími dodavateli a poskytovateli služeb Férové jednání a placení včas umožňuje dodavatelům fungovat lépe a kvalitněji a podporuje jejich činnost
ZÁKAZNÍCI	
Snaha nezahlcovat zákazníka informacemi, omezené uvádění informací o udržitelnosti restaurace na menu, webu apod.	Vysoká úroveň komunikace obsluhy se zákazníky, poskytování informací o menu, chodu restaurace, i jejich udržitelných praktikách, transparentnost Snadná komunikace udržitelnosti a vlastních praktik skrze sociální sítě Vycházet zákazníkům maximálně vstříc, otevřenost, budování přátelského prostředí, ve kterém se zákazník cítí dobře
KOMUNITA	
Minimální snaha restaurací o vliv na pozitivní změny ve společnosti a o určitou míru angažovanosti	Podpora lokální ekonomiky prostřednictvím spolupráce s místními producenty Spolupráce s dalšími restauracemi a podpora rozvoje místní gastronomie Jít prostřednictvím vlastní dobré praxe příkladem ostatním restauracím
ZAMĚSTNANCI	
Restaurace jsou obecně poměrně stresovým pracovním prostředím	Dobré pracovní podmínky, kolektiv a "psychologická pohoda" na pracovišti jsou základem pro spokojenost zaměstnanců
Obtížnost shánění schopných a motivovaných zaměstnanců	Zaměstnanci sympatizující s filosofií udržitelnosti, snaha zaměstnavatele je motivovat a vzdělávat
Většina zaměstnanců nemá udržitelné praktiky zažité ani z vlastních domovů, měnit chování lidí je náročné	Poskytování pravidelných školení zefektivňujících práci zaměstnanců i chod restaurace Férové jednání (pracovní smlouva, dovolená, spravedlivé rozdělování důšek) Personální strava Pravidelné mítinky a zapojování zaměstnanců do celého chodu podniku i do rozhodování Zaměstnávání lidí znevýhodněných na trhu práce (+ jejich výhodnost díky dotovaným pozicím z úřadu práce)

Tab. 4.10 Překážky a příležitosti zmíněné restauratéry v kategorii Lidé

5 Shrnutí výzkumu a kritická reflexe práce

V této finální části práce bych ráda shrnula závěry a zjištění, ke kterým jsem v průběhu výzkumu dospěla, a podrobila je vlastní kritické reflexi. Zároveň bych zde chtěla shrnout hlavní doporučení pro udržitelné fungování a provoz českých restaurací, která na základě zkušeností a výstupů z výzkumu považuji za nejdůležitější a do praxe relativně snadno aplikovatelná. Na závěr se budu věnovat rovněž doporučením pro další výzkum.

5.1 Shrnutí výsledků výzkumu

Cílem dotazování konkrétních českých restaurací bylo odhalit, jak mohou fungovat (a fungují) definovaná Kritéria udržitelné restaurace v praxi a identifikovat jednotlivé překážky a příležitosti. Z rozhovorů s osmi informátory, kteří působí v restauracích, které se nějakým způsobem jako udržitelné profilují, vyšlo najevo, že české restaurace zatím příliš daleko v udržitelnosti svého fungování nedospěly. Jedná se samozřejmě o značně relativní tvrzení, které zakládám zejména na srovnání se zahraničními udržitelnými restauracemi. Výsledky výzkumu jej však potvrzují.

Z úvodní části rozhovorů, kdy jsem se restaurátérů ptala na sérii obecných otázek ohledně jejich pojetí udržitelnosti v restauraci a jejich hlavní motivaci i překážky a příležitosti, se kterými se v praxi setkávají (viz Příloha 8), jsem zjistila několik zajímavých skutečností. Udržitelnost v restauraci většina z nich nahlíží hodně laicky, z rozhovorů jsem měla často dojem, že jsem je svou otázkou na to, co se podle jejich názoru skrývá pod pojmem „udržitelná restaurace“, mírně zaskočila. I přesto však vyjmenovávali podobné aspekty, se kterými pracuji v mé vlastní definici udržitelné restaurace, stanovené sadou kritérií. Nejčastěji byla zmiňována lokálnost surovin, vlastní zdroje a výroba, soběstačnost i vysoká efektivita fungování restaurace. Většina informátorů explicitně zmínila důležitost lidské roviny, zejména vztahů se zaměstnanci a jejich spokojenosti v práci, a také vztahů s dodavateli. Zajímavým zjištěním bylo, že environmentální rovinu přímo zmínil pouze jeden z restaurátérů, který zdůraznil důležitost ekologického chování

restaurace a produkování minima odpadů. Ekonomickou rovinu v otázce na hlavní aspekty udržitelné restaurace nevedl ani jeden z informátorů, i když jsme se s většinou z nich k tomuto tématu při hodnocení kritérií dostali a restauratéri následně souhlasili, že ekonomická udržitelnost je ve veřejném stravování důležitým aspektem. Ze všech tří pilířů udržitelného rozvoje tak v této části rozhovorů vyplynul jako (z pohledu restaurátorů) nejdůležitější pilíř sociální, a spíše nepřímo pak pilíř environmentální.

Na základě druhé části rozhovorů, ve které jsme s informátory procházeli jednotlivá Kritéria udržitelné restaurace, vyšlo najevo, že ani jedné z dotazovaných restaurací se nedaří naplňovat ani polovinu z definovaných kritérií. Čtyři z nich se polovině alespoň blížili (s dosaženým počtem 43 ze 102 kritérií, 40 z 92, 46 ze 102 a 40 ze 102), dalším se podařilo naplnit jen jednu třetinu až jednu pětinu z celkového počtu kritérií⁸³. Pouze u osmi kritérií (sezónní zelenina a ovoce, poskytování kohoutkové vody, vlastní výroba (části) nápojů, obměňování menu dle sezón, zohledňování speciálních diet, vaření z primárních surovin, balení zbytků z talířů hostům do krabiček, recyklace odpadu, personální strava pro zaměstnance) uvedli jejich splnění všichni dotazovaní. Z těchto zjištění je tudíž zřejmé, že prostor pro zlepšení je v českých restauracích (alespoň dle závěrů z dotazovaných podniků) značný. Navíc s ohledem na fakt, že jsem se pokoušela vybrat informátory, kteří v Česku patří mezi ty nejudržitelnější, je pravděpodobně prostor pro zlepšení v ostatních restauracích ještě významnější.

Z číselného vyjádření výsledků jsem se dále pokusila zhodnotit, jak si dotazovaní restauratéri stáli v jednotlivých kategoriích. Počítala jsem množství odpovědí „ano“ napříč všemi informátory a všemi kritérii v každé z pěti kategorií a na základě toho zjišťovala, z kolika procent restauratéri kritéria v dané kategorii splňují (100 % by znamenalo odpověď „ano“ všemi informátory u všech kritérií zkoumané kategorie). Výsledky uvádím v Tabulce 5.1.

⁸³ Je však potřeba říci, že se jedná o interpretaci, kterou je nutné brát v potaz pouze orientačně, neboť váha jednotlivých kritérií a jejich vliv na celkovou udržitelnost restaurace jsou různé a v této práci nevyčíslené.

Kategorie	% odpovědí "ano"
Suroviny	31%
Zpracování	69%
Odpad	30%
Provoz	9%
Lidé	44%

Tab. 5.1 Procenta (%) odpovědí „ano“ v jednotlivých kategoriích, napříč všemi informátory

Výrazně nejhůře zde dopadla s pouhými 9 % kladných odpovědí kategorie Provoz, která se věnuje aspektům dopravy surovin, udržováním hygieny v podniku, spotřebě energie a vody a rovněž specifickým vybavením v interiéru restaurace. Oproti tomu v kategorii Zpracování, která řeší práci se surovinami a menu, bylo kladných odpovědí 69 %. Z těchto výsledků je patrné, kde se restaurace buď snaží nejvíce, nebo kde je udržitelná praxe nejjednodušší, a kde je naopak stále velký deficit a prostor pro zlepšení. Další tři kategorie (Suroviny, Odpad a Lidé) dopadly relativně dobře, s alespoň třetinovým podílem odpovědí „ano“, kategorie Lidé dokonce téměř s polovičním.

Co se týče **finální podoby stanovených kritérií**, v rámci rozhovorů jsem neodhalila žádné závažné chyby nebo nedostatky, kvůli kterým by bylo nutné kritéria aktualizovat. S informátory jsme sice narazili na několik legislativních překážek, které omezují možnosti plnění některých kritérií, i navzdory tomu, že se pohybují „na hraně legislativy“, se však většina dotazovaných snaží alespoň částečně naplňovat i tato „hraniční“ kritéria. Po hlubším zvážení je tudíž nechávám beze změny s tím, že se jedná o významný podnět ke změně legislativních pravidel a tudíž rozšíření možností českých restaurací k udržitelnějšímu fungování.

Z výpovědí restaurátorů se mi podařilo shromáždit poměrně velké množství jednotlivých překážek a příležitostí, které ve svých výpovědích zmiňovali. Jejich kompletní výčet uvádím v obrázcích č. 4.11 – 4.15 v kapitole 4.2.3, zde se budu věnovat již jen shrnutí a zhodnocení těchto výstupů.

Největšími překážkami jsou dle výpovědí restaurátorů tyto:

- 1) Nedostatečná nabídka lokálních potravin v bio kvalitě a obecná nedůvěra spotřebitelů v bio certifikát a jeho přidanou hodnotu.

2) Nedostatek kvalitních, lokálních producentů a nedostatečně vybudované dodavatelské sítě.

3) Legislativní omezení, která stojí v cestě alternativnímu získávání surovin (vlastní pěstování, sběr divoce rostoucích plodin).

4) Malý zájem restaurátérů o problematiku fair trade a nedostatečná nabídka těchto produktů.

5) Špatná dostupnost lokálních ryb, drůbeže a mléčných produktů, pocházejících z ekologického zemědělství.

6) Předsudky a konzervativní postoje zákazníků vůči jim neznámým pokrmům či surovinám.

7) Kvalitnější suroviny z lokálních zdrojů znamenají zpravidla dodatečné investice času a peněz.

8) Inovativní (udržitelnější) přístupy k práci se surovinami jsou náročnější na práci a čas.

9) Snaha neplýtvat potravinami naráží často na legislativní překážky.

10) Nejvýhodnějším způsobem balení jídla s sebou je používání menu boxů z polystyrenu. Používání vlastních krabiček hostů je problematické z hlediska hygieny.

11) Velké množství papírových utěrek používaných v kuchyni.

12) Vysoká náročnost provozu restaurace na spotřebu energie a vody a poměrně malý prostor pro její snižování.

13) Obecný nedostatek schopných zaměstnanců v gastronomii, natož těch „udržitelně motivovaných“.

Dalo by se tudíž říci, že hlavní překážky v udržitelném fungování restaurací pramení ze čtyř hlavních problémů – nedostatečné nabídky potravin z udržitelných zdrojů, legislativních omezení, vyšších počátečních investic (času, lidské práce a někdy také peněz) a omezení „lidských“ (předsudky zákazníků, malá motivace zaměstnanců).

Z rozhovorů s restaurátéry však vyplynulo i mnoho **příležitostí pro udržitelné fungování restaurací v českém prostředí**. Výčet těch nejdůležitějších a nejsnadněji aplikovatelných uvádím níže. Tento výčet pojmám rovněž jako **sérii obecných doporučení** pro (troufám si říct, že jakoukoli) restauraci, která by chtěla začít fungovat udržitelněji.

- 1) Budování přímých vztahů s lokálními producenty a společné plánování produkce s pěstiteli.
- 2) Využívání lokálních a sezónních produktů v maximální míře (až z 90 %).
- 3) Využívání „křivých potravin“ i netradičních (původních) plodin.
- 4) Nakupování Fairtrade nebo direct trade kávy.
- 5) Nahrazování surovin z dovozu lokálními alternativami.
- 6) Nakupování kvalitního masa z bio chovu, kupování celých zvířat a jejich využití „od čumáčku po ocásek“.
- 7) Nakupování sladkovodních českých ryb z lokálních rybníků.
- 8) Úplná eliminace používání palmového oleje.
- 9) Vyhýbání se baleným nápojům – poskytování kohoutkové vody, vlastní výroba limonád a džusů, čepované nápoje.
- 10) Flexibilní podoba menu reagující na aktuálně dostupné (sezónní) suroviny.
- 11) Tradiční recepty a způsoby přípravy přetvářené do moderní podoby, větší prostor pro vegetariánské pokrmy na menu.
- 12) Používání kvalitních surovin, respekt k nim a jejich chuti, využívání surovin na maximum.
- 13) Práce s primárními surovinami a vlastní výroba maxima produktů.
- 14) „Přípravy na zimu“ – zpracovávání sezónních surovin a jejich uchovávání na zimní měsíce, kdy nejsou lokálně dostupné.
- 15) Optimalizace velikosti porcí za účelem snižování plýtvání potravinami.
- 16) Vytvoření systému znovupoužitelných nádob a obalů s farmáři a dodavateli.
- 17) Nákup ve velkých baleních.
- 18) Minimalizace používání papíru – denní menu na tabuli místo tištěného, preferování elektronické komunikace, využívání nepotištěných stran papíru pro jiné účely.
- 19) Používání ekologických čisticích prostředků i obyčejného octa, používání dávkovačů pro optimalizaci dávky prostředku.
- 20) Šetření energií – energeticky efektivní vybavení, vaření na indukci, LED žárovky.

21) Šetření vodou – instalování perlátorů, využívání myčky v její maximální kapacitě.

22) Přátelské, přímé a férové vztahy s dodavateli a poskytovateli služeb, podpora lokální ekonomiky.

23) Komunikace udržitelných praktik směrem k zákazníkům – skrze obsluhu i sociální sítě.

24) Otevřenost, přátelskost a vstřícnost k zákazníkům.

25) Spolupráce s jinými restauracemi a snaha jít příkladem.

26) Zajištění spokojenosti zaměstnanců – férový přístup, dobré pracovní podmínky a vzájemné vztahy, personální strava.

27) Snaha zaměstnance motivovat a vzdělávat k udržitelnějším praktikám.

28) Zaměstnávání lidí znevýhodněných na trhu práce.

Co se týče hodnocení průběhu rozhovorů, musím zde zmínit, že všechny probíhaly ve velmi příjemné a sdílné atmosféře. Velmi pozitivně hodnotím zejména ochotu restaurátérů věnovat mi svůj čas a podělit se se mnou o vlastní zkušenosti z praxe. Oslovila jsem celkem devět restaurací, pouze s jednou z nich se mi nepodařilo rozhovor zrealizovat. Důvodem však nebyla neochota daného restaurátéra se setkat, ale jeho velké pracovní vytížení, které nám schůzku několikrát znemožnilo.

Za **hlavní omezení výzkumu** považuji fakt, že restaurací, které by se daly alespoň částečně považovat za udržitelné (s ohledem na mnou stanovená kritéria) je v Česku stále velmi málo⁸⁴. Zejména z toho důvodu jsem uskutečnila pouze osm rozhovorů a ne dvanáct, jak jsem plánovala na začátku výzkumu. Začínala jsem od těch „nejprogresivnějších“, kteří dle analýzy jejich webu, sociálních sítí a jídelních lístků splňovali největší množství kritérií. Potvrdilo se, že od těchto informátorů jsem následně získala nejhodnotnější informace. S dalšími rozhovory se však začaly výpovědi často opakovat a bylo pravděpodobné, že další potenciální

⁸⁴ Toto tvrzení zakládám na vlastní rešerši udržitelných českých restaurací. Je tudíž pravděpodobné, že existují i další podniky, které se definici udržitelné restaurace, stanovené prostřednictvím mé sady kritérií, alespoň částečně blíží, a které by byly vhodnými adepty pro rozhovor. Další, podrobnější rešerše českých udržitelných restaurací je tudíž jednou z oblastí s velkým potenciálem pro další výzkum.

informátoři (nad rámec osmi vybraných) by mnoho nových dat nepřinesli. „Spokojila“ jsem se tudíž s tímto **omezeným vzorkem**, který však i tak přinesl mnoho zajímavých a hodnotných informací a mohu tudíž tvrdit, že se i na základě pouze těchto osmi rozhovorů povedlo zodpovědět i mou druhou výzkumnou otázku.

Dalším z omezení výzkumu byl **limitovaný čas**, který si restauratéři na rozhovor vyčlenili. Jednalo se vždy přibližně o 1 až 1,5 hodiny, u žádného z informátorů jsme však nestihli detailně probrat každé z kritérií. U mnoha z nich byl patrný další významný informační potenciál, který však bohužel zůstal nenaplněn. Tento fakt dle mého názoru ovlivnil podobu výsledků – je pravděpodobné, že dotazované restaurace splňují větší počet kritérií, než jaký se v rámci mého výzkumu podařilo identifikovat. Výsledné vyčíslení počtu splněných kritérií je tudíž nutno brát pouze orientačně.

5.2 Příležitosti pro další výzkum

S ohledem na velkou šíři tématu udržitelnosti v restauracích a omezeným možностям a rozsahu diplomové práce je potenciál pro další výzkum v této oblasti značný. Ráda bych zde proto shrnula hlavní navazující výzkumné příležitosti, které jsem v průběhu výzkumu i na základě jeho závěrů identifikovala.

Potenciálem pro další výzkum je **vytvoření dotazníku** na základě definovaných kritérií, jehož cílem by bylo zjistit, která z těchto kritérií dotazované restaurace skutečně naplňují. Většinu z nich se mi podařilo identifikovat v rámci rozhovorů, tato forma dotazování mi však neumožnila získat skutečně kompletní data.

Vzhledem k **omezenému množství analyzovaných dat**, ze kterých jsem sestavila vlastní sadu Kritérií udržitelné restaurace (čtyři zahraniční metody hodnocení udržitelnosti ve veřejném stravování, jedno české pojetí udržitelnosti v restauraci, patnáct zahraničních „udržitelných restaurací“ a čtyři rozhovory s odborníky v předvýzkumu) je pravděpodobné, že existují i další kritéria, která jsou pro definování udržitelnosti restaurace důležitá, ale která se mi nepodařilo v rámci výzkumu identifikovat. Předpokládám tudíž, že můj výčet není kompletní

a návazný výzkum, zkoumající další metody hodnocení udržitelnosti či další restaurace nebo odborníky v této oblasti, by mohl mou sadu kritérií dále doplnit.

Vhodným pokračováním výzkumu by bylo rovněž **vytvoření ucelené metody hodnocení udržitelnosti restaurací**, která by byla založena na bodovém systému a konkrétních jasně definovaných indikátorech. U každého z indikátorů by bylo nutné určit jeho bodovou hodnotu s ohledem na velikost jeho významu pro celkovou udržitelnost restaurace a podmínky pro jeho naplnění. Procentuální vyjádření dosaženého počtu bodů vzhledem k maximálnímu možnému počtu by tak vyjadřovalo, z kolika procent restaurace naplňuje ideální model udržitelnosti. Touto metodou by bylo možné kvantitativně, na základě dotazníku, testovat mnohem větší vzorek a získat tak data o podstatně větším počtu restaurací.

Dalším potenciálním rozšířením výzkumu je **provedení rozsáhlejší rešerše českých restaurací**, rozšíření vzorku o další „relativně udržitelné“ informátory a realizace nových, doplňujících rozhovorů.

V průběhu rozhovorů mě rovněž napadla další rovina, kterou jsem ve svém výzkumu nezohlednila a která by mohla být pro další studium velmi zajímavá. Tímto potenciálním rozšířením je **rovina zákazníků** – jejich nahlížení na udržitelnost v restauracích, jejich preference při výběru restaurace či konkrétního pokrmu a celkově širší poptávky po „udržitelné gastronomii“ ze strany zákazníků.

6 Závěr

Cílem této práce bylo definování kritérií udržitelné restaurace v českém kontextu a následně odhalení hlavních překážek a příležitostí, které na cestě k udržitelnému fungování restaurací stojí.

V první fázi výzkumu jsem zodpověděla první z výzkumných otázek, která zněla: **Jaká kritéria by měla splňovat česká „udržitelná restaurace“?**

V kritériích jsem se pokusila zohlednit pojetí udržitelnosti podle SDGs, jejich specifika pro potravinový systém podle FAO a také principy BellagioSTAMP. Kritéria udržitelné restaurace jsem stanovila na základě analýzy čtyř zahraničních přístupů k hodnocení udržitelnosti restaurací – metody FOODSCALE, přístupu Sustainable Restaurant Association a Green Restaurant Association a standardu GS-55 organizace Green Seal – a dále na základě pojetí udržitelnosti podle Jany Bilíkové, kreativní šéfkuchařky společnosti Ambiente, analýzy dobré praxe patnácti zahraničních „udržitelných restaurací“ a čtyř rozhovorů s českými odborníky na tuto problematiku. Získala jsem sadu 102 kritérií, rozčleněných do 5 kategorií – Suroviny, Zpracování, Odpad, Provoz a Lidé – a 26 podkategorií. Výčet všech kritérií je dostupný v přílohách (Příloha 7). Kritéria jsem následně podrobně definovala, již s ohledem na české prostředí, v první fázi praktické části práce. Popis kritérií jsem založila na studiu české a evropské legislativy, metod hodnocení udržitelnosti, na základě kterých jsem kritéria vytvářela, a dalších dokumentů a studií, které se tématy jednotlivých kritérií zabývají.

V druhé fázi výzkumu bylo mým cílem zodpovědět druhou z výzkumných otázek, která zněla: **Jaké jsou hlavní překážky udržitelného fungování restaurací a jaké jsou naopak největší příležitosti?**

V rámci polostrukturovaných rozhovorů jsem se ptala celkem osmi restauratérů, kteří se již sami cestou alespoň částečné udržitelnosti vydali, na hlavní překážky a příležitosti udržitelného fungování restaurací v českém kontextu. Rovněž jsem se snažila z jejich výpovědí zjistit, jak na mou sadu kritérií, i obecně na udržitelnost veřejného stravování, nahlízejí. Z rozhovorů se mi podařilo získat množství zajímavých a cenných dat, jejichž analýzou jsem identifikovala celkem třináct největších překážek udržitelného fungování restaurací. Ty stojí na čtyřech hlavních problémech českého restauračního

prostředí – nedostatečné nabídky potravin z udržitelných zdrojů, legislativních omezení, vyšších počátečních investic (času, lidské práce a někdy také peněz) a omezení „lidských“ (předsudky zákazníků, malá motivace zaměstnanců).

Dále jsem identifikovala celkem 28 hlavních příležitostí (viz kapitola 5.1), které zároveň pojmám jako sadu doporučení pro české restaurace, které by se chtěly vydat udržitelnější cestou. Z rozhovorů vyšlo najevo, že prostor pro zlepšení je v českém restauračním prostředí značný. Žádná z restaurací (navzdory tomu, že mnou vybraní informátoři měli být těmi vůbec nejprogresivnějšími v ČR) nesplňuje ani polovinu definovaných kritérií. Vůbec největší deficit jsem identifikovala v kategorii Provoz, ve které bylo naplněno pouhých 9 % kritérií (napříč všemi informátory). Nejlepších výsledků bylo naopak dosaženo v kategorii Zpracování, kde jsem zaznamenala 69 % kladných odpovědí.

Navzdory zmíněným překážkám si myslím, že všech 28 doporučení je poměrně jednoduše aplikovatelných do praxe a vydat se touto „udržitelnější cestou“ je tak možné téměř v jakékoli české restauraci. Závěry mého výzkumu se tak mohou stát alespoň malou inspirací pro efektivněji a odpovědněji fungující sektor veřejného stravování v Česku, a to v rámci všech tří pilířů udržitelného rozvoje. Zároveň doufám, že současný světový trend udržitelné gastronomie nezůstane u nás (ani ve světě) pouze trendem, ale stane se jedním ze základních a automatických předpokladů pro fungování restaurací i veřejného stravování obecně.

7 Seznam zkratk a příloh

7.1 Seznam zkratk

BRKO – Biologicky rozložitelný komunální odpad

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations, Světová organizace pro výživu a zemědělství

FSC – Forest Stewardship Council

GFC – Global Foodservice Classification

GNI – Gross National Income

GRA – Green Restaurant Organization

HDI – Human Development Index

ILO – International Labour Organization

IPZ – Integrovaný systém produkce zeleniny

IUCN – International Union for Conservation of Nature, Mezinárodní svaz ochrany přírody

MDGs – Millennium Development Goals

MSC – Marine Stewardship Council

OSN – Organizace spojených národů

RSPO – Roundtable on Sustainable Palm Oil

SAN – Sustainable Agriculture Network

SDGs – Sustainable Development Goals, Cíle udržitelného rozvoje

SRA – Sustainable Restaurant Association

UN – United Nations

UNDP – United Nations Development Programme

WCED – World Commission on Environment and Development

7.2 Seznam příloh

Příloha 1 – Hlavní kritéria metody FOODSCALE

Příloha 2 – Hlavní kritéria hodnocení udržitelnosti podle Sustainable Restaurant Association

Příloha 3 – Hlavní kritéria hodnocení udržitelnosti podle Green Restaurant Association

Příloha 4 – Hlavní kritéria udržitelnosti podle standardu GS-55 organizace Green Seal

Příloha 5 – Hlavní kritéria udržitelnosti podle Jany Bilíkové

Příloha 6 – Seznam kódů využívaných pro stanovení Kritérií udržitelné restaurace

Příloha 7 – Kritéria udržitelné restaurace

Příloha 8 – Seznam úvodních otázek pokládaných restauratérům v rámci rozhovorů

Příloha 9 – Seznam kódů využívaných v rámci analýzy rozhovorů

8 Zdroje

- BANSAL, Tima; DESJARDINE, Mark. 2014. *Don't Confuse Sustainability with Corporate Social Responsibility*. In: [www.huffingtonpost.ca](http://www.huffingtonpost.ca/ivey-business-school/sustainable-business_b_5678831.html). Dostupné z: http://www.huffingtonpost.ca/ivey-business-school/sustainable-business_b_5678831.html 16.6.2017 21:01
- BARNEBY, Charles; MILLS, Juline E. 2015. *The Sustainable Restaurant: Does It Exist?* In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)
- BEER, Sean. 2015. *Does the Pursuit of Local Food Destroy Our Environment? Questions of authenticity and sustainability*. In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)
- BILÍKOVÁ, Jana. 2016. *Zdravím z Brightonu*. In: *Jídlo a radost*. Dostupné z: <https://www.jidloaradost.ambi.cz/clanky/zdravim-z-brightonu/> 16.6.2017 21:06
- BROMBIN, Alice. 2015. „*Luxurious Simplicity*“. *Self-sufficient food Production in Italian eco villages*. In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)
- CAVAGNARO, Elena. 2015. *Sustainable Restaurant Concepts, Focus on F&B*. In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)
- CHD Expert International. *GFC Code. Global Foodservice Classification*. Dostupné z: <https://www.chd-expert.com/wp-content/uploads/2017/02/global-foodservice-classification.pdf> 16.6.2017 21:09
- EAMES-SHEAVLY, Marcia; HADEKEL, Christine; MCGREGOR HEDSTROM, Angela; PATCHEN, Amie; STEWART, Robyn; WILKINS, Jennifer. 2011. *Discovering Our Food System. Experiential Learning & Action for Youth and Their Communities*. Cornell University. 121 s. Dostupné z: <https://blogs.cornell.edu/gblblog/files/2016/03/newlogoDiscovering-Our-Food-System-2lyk76c.pdf> 16.6.2017 21:11
- ČAOH. *Příručka pro živnostníky k základním povinnostem při nakládání s odpady*. Praha: Česká asociace odpadového hospodářství. 2 s. Dostupné z: <http://www.caoh.cz/data/article/prirucka-Caoh-pro-zivnostniky---final.pdf> 16.6.2017 21:11
- DE SCHUTTER, Olivier. 2009. *The meatification of diets and global food security*. European Parliament. 4 s. Dostupné z: http://www.europarl.europa.eu/climatechange/doc/speeche_Mr_de_schutter.pdf 16.6.2017 21:12

Deklarace z Rio de Janeiro o životném prostředí a rozvoji (1992). 15 s. Dostupné z: [http://www.cenia.cz/web/www/web-pub2.nsf/\\$pid/CENMSFL5ZKH1/\\$FILE/Method-MA21_06-priloha1-deklaraceUR_0503.pdf](http://www.cenia.cz/web/www/web-pub2.nsf/$pid/CENMSFL5ZKH1/$FILE/Method-MA21_06-priloha1-deklaraceUR_0503.pdf) 16.6.2017 21:12

DLOUHÝ, Josef; URBAN, Jiří. 2011. *Ekologické zemědělství bez mýtů. Fakta o ekologickém zemědělství a biopotravinách pro média*. Olomouc: Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství. 25 s. ISBN 978-80-87371-13-8 Dostupné z: http://aa.ecn.cz/img_upload/8d8825f1d3b154e160e6e5c97cf9b8b3/myty_ez_final_2.pdf 16.6.2017 21:13

DUBEN, Josef. 2009. *Než se zvěřina uvede do oběhu*. Státní veterinární správa. Dostupné z: <https://www.svscr.cz/nez-se-zverina-uvede-do-obehu/> 16.6.2017 21:14

DURÁN, Paloma. 2015. *What does inclusive economic growth actually mean in practice?* UNDP. Dostupné z: <http://www.undp.org/content/undp/en/home/blog/2015/7/31/What-does-inclusive-economic-growth-actually-mean-in-practice.html> 16.6.2017 21:14

DVORSKÝ, Jan; URBAN, Jiří. 2014. *Základy ekologického zemědělství podle nařízení Rady (ES) č. 834/2007 a nařízení Komise (ES) č. 889/2008 s příklady*. 2. aktualizované vydání. Brno: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. 112 s. ISBN 978-80-7401-098-9 Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/410563/EKO_zemedelstvi_2014.pdf 16.6.2017 21:16

EVROPSKÁ KOMISE. 2013. *Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů. Strategické zásady udržitelného rozvoje akvakultury v EU*. Brusel: Evropská komise. 13 s. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52013DC0229&from=EN> 16.6.2017 21:16

EVROPSKÁ KOMISE. 2016. *Summary of the 27 Multiannual National Aquaculture Plans*. Brusel: Evropská komise, Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries. 11 s. Dostupné z: https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/27-multiannual-national-aquaculture-plans-summary_en.pdf 16.6.2017 21:18

FAO. 2012. *Improving Food Systems for Sustainable Diets in a Green Economy. FAO GEA Rio+20 Working Paper 4: Utilization*. 41 s. Dostupné z: <http://www.fao.org/fileadmin/templates/ags/docs/SFCP/WorkingPaper4.pdf> 16.6.2017 21:19

FAO. 2015. *FAO and the 17 Sustainable Development Goals. Rome*. Dostupné z: <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/2205FAO%20and%20the%2017%20SDGs.pdf> 16.6.2017 21:24

FAO. 2016. *Food and Agriculture. Key to achieving the 2030 Agenda for Sustainable Development*. Dostupné z: <http://www.fao.org/3/a-i5499e.pdf> 16.6.2017 21:27

- GEFFNER, Dana. 2015. *Direct Trade Is Fair Trade (Without the Other Eight Principles)*. In: [huffingtonpost.com](http://www.huffingtonpost.com). Dostupné z: [http://www.huffingtonpost.com/dana-geffner/direct-trade-is-fair-trad b 8492932.html](http://www.huffingtonpost.com/dana-geffner/direct-trade-is-fair-trad-b-8492932.html) 16.6.2017 21:29
- GERBER, P.J.; STEINFELD, H.; HENDERSON, B.; MOTTET, A.; OPIO, C.; DIJKMAN, J.; FALCUCCI, A.; TEMPIO, G. 2013. *Tackling climate change through livestock – A global assessment of emissions and mitigation opportunities*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 115 s. ISBN 978-92-5-107920-1 (print) E-ISBN 978-92-5-107921-8 (PDF) Dostupné z: <http://www.fao.org/docrep/018/i3437e/i3437e.pdf> 16.6.2017 21:30
- GOGGINS, Gary; RAU, Henrike. 2015. *Beyond calorie counting: assessing the sustainability of food provided for public consumption*. In: Journal of Cleaner Production. Vol. 112, 257-266. DOI: 10.1016/j.jclepro.2015.06.035. ISSN 09596526. Dostupné z: <http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0959652615007647> 16.6.2017 21:31
- GRA, Green Restaurant Association. *Green Restaurant Certification Standards*. Dostupné z http://media.wix.com/ugd/4d780f_08444a312ee14cafab5c580f941d961f.pdf 16.6.2017 21:32
- GREEN SEAL. 2014. *A certification guidebook for GS-55*. Washington, DC: Green Seal, Inc. 1. vydání. 77 s. Dostupné z: <http://www.greenseal.org/Portals/0/Documents/Standards/GS-55/GS-55%20Guidebook%202015.pdf> 16.6.2017 21:33
- HÁK, Tomáš. 2014. *Voda virtuální, přesto skutečná*. In: vesmir.cz. Dostupné z: <http://vesmir.cz/2014/07/16/voda-virtualni-presto-skutecna/> 16.6.2017 21:35
- HENDL, Jan. 2005. *Kvalitativní výzkum: základní metody a aplikace*. Praha: Portál. 1. vydání. 408 s. ISBN 80-7367-040-2
- IDRC, International Development Research Centre. *Facts & Figures on Food and Biodiversity*. Dostupné z: <https://www.idrc.ca/en/article/facts-figures-food-and-biodiversity> 16.6.2017 21:35
- JUSTENLUND, Anders. 2015. *Business Model Development for a Sustainable and Responsible Restaurant Concept. The dimensions and business rationales of CSR and sustainability*. In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)
- KASPŘÍKOVÁ, Lenka. 2007. *Chov hospodářských zvířat a ekologické zemědělství*. Brno: Hnutí DUHA. 6 s. Dostupné z: http://www.hnutiduha.cz/sites/default/files/publikace/typo3/chov_hospzvirat_a_ekozemedelstvi.pdf 16.6.2017 21:38
- KNEAFSEY, Moya; VENN, Laura; SCHMUTZ, Ulrych; BALÁSZ, Bálint; TRENCHARD, Liz; EYDEN-WOOD, Trish; BOS, Elizabeth; SUTTON, Gemma; BLACKETT, Matthew.

2013. *Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics*. Luxembourg: Publications Office of the European Union. 123 s. ISBN 978-92-79-29288-0

KOMISE ES. 2008. *Nařízení komise (ES) č. 889/2008 ze dne 5. září 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, pokud jde o ekologickou produkci, označování a kontrolu*. In: Úřední věstník Evropské unie L 250/1. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0889&from=CS> 16.6.2017 21:41

KÖNIGOVÁ, Jana. 2006. *Příloha k oborové příručce pro živnost hostinská činnost a ubytovací služby. Odpadové hospodářství stravovacích provozů v otázkách a odpovědích*. Hospodářská komora ČR. OKM Obchod a cestovní ruch. 13 s. Dostupné z: [http://www.socr.cz/file/1360/Priloha -
Hostinska cinnost a Ubytovaci sluzby 2006.pdf](http://www.socr.cz/file/1360/Priloha_-_Hostinska_cinnost_a_Ubytovaci_sluzby_2006.pdf) 16.6.2017 21:41

KONVALINA, Petr. 2011. *Netradiční obilniny v ekologickém zemědělství. Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství*. In: časopis Zemědělec číslo 39/2011. 5 s. Dostupné z: <http://bioinstitut.cz/documents/Obilniny-zemedelec.pdf> 16.6.2017 21:42

KRATINA, J.; LUKA, V.; MERTL, J.; PERNICOVÁ, H.; POKORNÝ, J.; PONOCNÁ, T.; ROLLEROVÁ, M.; VLČKOVÁ, V. 2015. *Zpráva o životním prostředí České republiky 2015*. Praha: CENIA, Česká informační agentura životního prostředí. 269 s.

LEONARDO DA VINCI PROGRAM. *Definition of Sustainability in professional cooking and qualification standards at the operational level*. Education and Culture Lifelong learning programme LEONARDO DA VINCI. European Union. 14 s. Dostupné z: http://www.equalita.de/web/media/com_form2content/documents/c4/a106/f88/Definition%20of%20Sustainability%20in%20professional%20cooking%20and%20qualification%20standards%20at%20the%20operational%20level.pdf 16.6.2017 21:45

MEIER, Christine Demen; SIORAK, Nicolas; BONSCHE BURI, Stéphanie; CORNUZ, Clémence. 2015. *Sustainable Supply Chains and Environmental and Ethical Initiatives in Restaurants*. In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)

MEKKONEN, Mesfin M.; HOEKSTRA, Arjen Y. 2012. *A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products*. In: *Ecosystems*. 2012. 15 s. 401–415. DOI: 10.1007/s10021-011-9517-8 Dostupné z: <http://download.springer.com/static/pdf/76/art%253A10.1007%252Fs10021-011-9517-8.pdf?originUrl=http%3A%2F%2Flink.springer.com%2Farticle%2F10.1007%2Fs10021-011-9517-8&token2=exp=1494064298~acl=%2Fstatic%2Fpdf%2F76%2Fart%25253A10.1007%25252Fs10021-011-9517-8.pdf%3ForiginUrl%3Dhttp%253A%252F%252Flink.springer.com%252Farticle%252F10.1007%252Fs10021-011-9517->

[8*~hmac=1d634b42e90bef5587cf3124c542288766f9a66b35ce261dc986ef08d8c01df3](https://portal.gov.cz/app/zakony/zakonPar.jsp?idBiblio=86253&nr=112~2F2016&rpp=15#local-content) 16.6.2017 21:48

MINISTERSTVO FINANCÍ. 2016. *Zákon č. 112/2016 Sb. o evidenci tržeb*. Dostupné z: <https://portal.gov.cz/app/zakony/zakonPar.jsp?idBiblio=86253&nr=112~2F2016&rpp=15#local-content> 16.6.2017 21:48

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. 2009. *Úplné znění zákona 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů, jak vyplývá ze změn provedených zákonem č. 320/2002 Sb. a zákonem č. 553/2005 Sb.* Praha: Ministerstvo zemědělství ČR. 15 s. Dostupné z: http://www.biokont.cz/images/z242nr834nk889-710_web1.pdf 16.6.2017 21:49

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, 2014. *Program rozvoje venkova na období 2014–2020. Verze schválená vládou ČR dne 9. 7. 2014.* Praha: Ministerstvo zemědělství, Program rozvoje venkova. 404 s.

MINISTERSTVO ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ. 2014. *Plán odpadového hospodářství České republiky pro období 2015–2024.* Praha: Ministerstvo životního prostředí. 182 s. Dostupné z: [http://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/poh_cr_prislusne_dokumenty/\\$FILE/OODP-POH_CR_2015_2024_schvalena_verze_20150113.pdf](http://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/poh_cr_prislusne_dokumenty/$FILE/OODP-POH_CR_2015_2024_schvalena_verze_20150113.pdf) 16.6.2017 21:50

MITLIN, Diana; SATTERTHWAITTE, David. 2013. *Urban Poverty in the Global South: Scale and Nature.* New York: Routledge, 354 s. ISBN 9780203104316.

MOLDAN, Bedřich. 2009. *Podmaněná planeta.* 1. vydání. Praha: Nakladatelství Karolinum. 419 s. ISBN 978-80-246-1580-6

MOLDAN, Bedřich. 2015. *Podmaněná planeta.* Druhé, rozšířené a upravené vydání. Praha: Nakladatelství Karolinum. 512 s. ISBN 9788024629995.

MÜNKE, Christopher; HALLORAN, Afton; VANTOMME, Paul; EVANS, Josh; READE, Benedict; FLORE, Roberto; RITTMAN, Roland; LINDÉN, Andres; GEORGIADIS, Pavlos; IRVING, Miles. 2015. *Wild Ideas in Food.* In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy.* 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)

Nařízení vlády č. 469/2000 Sb. *Nařízení vlády ze dne 8. listopadu 2000, kterým se stanoví obsahové náplně jednotlivých živností, ve znění nařízení vlády č. 491/2004 Sb., nařízení vlády č. 100/2005 Sb. a nařízení vlády č. 324/2006 Sb.* Dostupné z: <https://www.mpo.cz/assets/dokumenty/26005/30684/327799/priloha001.pdf> 16.6.2017 21:52

NaZemi. *Infolist o fair trade.* Dostupné z: http://www.nazemi.cz/sites/default/files/infolist_o_fair_trade_1.pdf 16.6.2017 21:52

NIELSEN, Lynge. 2011. *Classifications of Countries Based on Their Level of Development: How it is Done and How it Could be Done.* International Monetary Fund. 45 s. Dostupné z:

[https://tu9srvbirvvtmtukd3d3lmltzi5vcmc0.g00.thebalance.com/g00/2_d3d3LnRoZWJhbGFuY2UuY29t_/TU9SRVBIRVVVTMTUkaHR0cDovL3d3dy5pbWYub3JnL2V4dGVybmFsL3B1YnMvZnQvd3AvMjAxMS93cDExMzEucGRm/\\$/\\$/\\$/\\$/\\$/\\$/](https://tu9srvbirvvtmtukd3d3lmltzi5vcmc0.g00.thebalance.com/g00/2_d3d3LnRoZWJhbGFuY2UuY29t_/TU9SRVBIRVVVTMTUkaHR0cDovL3d3dy5pbWYub3JnL2V4dGVybmFsL3B1YnMvZnQvd3AvMjAxMS93cDExMzEucGRm/$/$/$/$/$/$/)
16.6.2017 21:52

NIJBOER, Jaap Peter; KLOSSE, Peter R.; SCHULP, Jan Arend. 2015. *How self-sufficient can a restaurant be? Introducing the Foodzone model, a managerial tool*. In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Rutledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)

NORBERG-HODGE, Helena. 2010. *The Case for Local Food. Local Futures*. Economics of Happiness. Dostupné z: <http://www.localfutures.org/the-case-for-local-food/>
16.6.2017 21:53

NRA. 2014. *What's Hot. 2015 Culinary Forecast*. National Restaurant Association. 12 s. Dostupné z: <https://www.restaurant.org/Downloads/PDFs/News-Research/WhatsHot2015-Results.pdf> 16.6.2017 21:53

NRA. 2015. *What's Hot. 2016 Culinary Forecast*. National Restaurant Association. 18 s. Dostupné z: <https://www.restaurant.org/Downloads/PDFs/News-Research/WhatsHot2016> 16.6.2017 21:53

NRA. 2016. *What's Hot. 2017 Culinary Forecast*. National Restaurant Association. 13 s. Dostupné z: <http://www.restaurant.org/Downloads/PDFs/News-Research/WhatsHot/What-s-Hot-2017-FINAL> 16.6.2017 21:54

PETRINI, Carlo; BOGLIOTTI, Carlo; RAVA, Rinalodo; SCAFFIDI, Cinzia. 2012. *The Central Role of Food Congress Paper 2012–2016*. Slow Food. 22 s. Dostupné z: http://slowfood.com/filemanager/official_docs/SFCONGRESS2012_Central_role_of_food.pdf 16.6.2017 21:54

PIMENTEL, David. 1997. *U.S. could feed 800 million people with grain that livestock eat, Cornell ecologist advises animal scientists*. Cornell University. Dostupné z: <http://www.news.cornell.edu/stories/1997/08/us-could-feed-800-million-people-grain-livestock-eat> 16.6.2017 21:55

PINTÉR, László; HARDI, Peter; MARTINUZZI, André. HALL, Jon. 2010. *Bellagio Sustainability Assessment and Measurement Principles (STAMP)*. In: *Ecological Indicators*. 29 s. DOI: 10.1016/j.ecolind.2011.07.001

RADA CESTOVNÍHO RUCHU. 1994. *Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení*. Dostupné z: <http://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/doporuceni.htm> 16.6.2017 21:59

RADA ES. 2007. *Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 ze dne 28. června 2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS) č. 2092/91*. Lucemburk: Rada Evropské unie. 23 s. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=CS> 16.6.2017 22:00

RELÆ. MANFREDS. 2016. *Sustainability Report 2016*. 20 s. Dostupné z: http://www.restaurant-relae.dk/wp-content/uploads/Sustainability-Report-2016_2.pdf 16.6.2017 22:01

ROCKSTRÖM, Johan; STEFFEN, Will; NOONE, Kevin; PERSSON, Åsa; CHAPIN, F. Stuart III; LAMBIN, Eric; LENTON, Timothy M.; SCHEFFER, Marten; FOLKE, Carl; SCHELLNHUBER, Hans Joachim; NYKVIST, Björn; DE WIT, Cynthia A.; HUGHES, Terry; VAN DER LEEUW, Sander; RODHE, Henning; SORLIN, Sverker; SNYDER, Peter K.; COSTANZA, Robert; SVEDIN, Uno; FALKENMARK, Malin; KARLBERG, Louise; CORELL, Robert W.; FABRY, Victoria J.; HANSEN, James; WALKER, Brian; LIVERMAN, Diana; RICHARDSON, Katherine; CRUTZEN, Paul; FOLEY, Jonathan. 2009. *Planetary boundaries: exploring the safe operating space for humanity*. *Ecology and Society* 14(2): 32. Dostupné z: <http://www.ecologyandsociety.org/vol14/iss2/art32/> 16.6.2017 22:01

RYNDA, Ivan. 2000. *Trvale udržitelný rozvoj a vzdělávání*. In: *Hledání odpovědí na současné výzvy světa*, ed. DLOUHÁ, Jana. COŽP UK. s. 10-16. Dostupné z: <https://www.czp.cuni.cz/czp/index.php/cz/konference/85-2000--hledani-odpovedi-na-vyzvy-soucasneho-sveta/212-trvale-udrzitelny-rozvoj-a-vzdelavani> 16.6.2017 22:02

SAFEFOOD. 2009. *Where does our food come from? Consumer Focused Review*. ISBN 978-1-905767-07-6 Dostupné z: http://www.safefood.eu/SafeFood/media/SafeFoodLibrary/Documents/Publications/Market%20Research/SafeFood_Food-Origin_CFR.pdf 16.6.2017 22:02

SAULAIS, Laure. 2015. *Foodservice, Health and Nutrition. Responsibility, strategies and perspectives*. In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)

SCHLINK, AC; NGUYEN, ML; VILJOEN, GJ. 2010. *Water requirements for livestock production: a global perspective*. In: *Revue Scientifique et Technique-Office International des Epizooties*. Dec. 2010 29 3, s. 603-619, 17 s.

SILVERMAN, David. 2005. *Ako robiť kvalitatívny výskum*. Překlad: Martin Štulrajtner. Bratislava: Ikar, a. s. 327 s. Edícia PEGAS, 8. zväzok. ISBN 80-551-0904-4

Smithsonian's National Zoo & Conservation Biology Institute. *Bird Friendly Coffee*. Dostupné z: <https://nationalzoo.si.edu/migratory-birds/bird-friendly-coffee> 16.6.2017 22:18

SOROKO, Ruth. 2011. *Balanced Nutrition at Work. The European FOOD project: a successful Public Private Partnership. Final Publication*. London: FOOD Project. 21 s. Dostupné z: http://www.food-programme.eu/slider_outils/final_publication_FOOD.pdf 16.6.2017 22:04

SPACE, Catering Equipment. SRA, Sustainable Restaurant Association. *The Sustainable Restaurant Association Guide to Sustainable Kitchens*. 20 s. Dostupné z: <http://www.thesra.org/wp-content/uploads/2015/08/SRA-Space-Sustainable-Kitchen-Guide-FINAL.pdf> 16.6.2017 22:05

SUSTAIN. 2007. *Serving up sustainability. A guide for restaurants and caterers on how to provide greener, healthier and more ethical food.* London: Sustain: the alliance for better food and farming. 28 s. Dostupné z: https://www.sustainweb.org/pdf/SFG_Catering.pdf 16.6.2017 22:06

SZPI, Státní zemědělská a potravinářská inspekce. 2015. *Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti.* Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1001188&docType=ART&nid=11342&chnum=1> 16.6.2017 22:06

ŠEPLAVÝ, Petr. RŮŽIČKA, Jaroslav; PONDĚLÍČEK, Jiří. 2015. *Myslivost v České republice.* Ministerstvo zemědělství. 47 s. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/414786/Myslivost_cr_2015_A_11082015.pdf 16.6.2017 22:07

TERRY, Isabel. 2016. *Food Made Good Sustainability Rating Report. Relæ & Manfreds.* 12 s. Dostupné z: <http://www.restaurant-relae.dk/wp-content/uploads/Relae-Manfreds-Food-Made-Good-Rating-Report-2016.pdf> 16.6.2017 22:07

THOMSON, Anne; METZ, Manfred. 1999. *Implications of economic policy for food security: A training manual.* Rome: FAO. 298 s. ISBN 92-5-104379-5

UN, United Nations. 2012. *World Economic Situation and Prospects 2012.* New York: United Nations. 174 s. ISBN 978-92-1-109164-9. eISBN 978-92-1-055103-8. Dostupné z: http://www.un.org/en/development/desa/policy/wesp/wesp_archive/2012wesp.pdf 16.6.2017 22:08

UN, United Nations. 2015a. *Transforming our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development.* 38 s. Dostupné z: <https://sustainabledevelopment.un.org/post2015/transformingourworld/publication> 16.6.2017 22:08

UN, United Nations. 2015b. *The Millennium Development Goals Report 2015.* 72 s. ISBN 978-92-1-101320-7 Dostupné z: [http://www.un.org/millenniumgoals/2015_MDG_Report/pdf/MDG%202015%20rev%20\(July%201\).pdf](http://www.un.org/millenniumgoals/2015_MDG_Report/pdf/MDG%202015%20rev%20(July%201).pdf) 16.6.2017 22:08

URBAN, Jiří; ŠARAPATKA, Bořivoj. 2003. *Ekologické zemědělství, učebnice pro školy i praxi, I. díl.* 1. vydání. Praha: Ministerstvo životního prostředí ČR. 269 s. ISBN 80-7212-274-6.

Vyhláška č. 451/2000 Sb. *Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech, ve znění zákona č. 244/2000 Sb.* Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-451#prilohy> 16.6.2017 22:09

WCED. 1987. *Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future.* 300 s. Dostupné z: <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf> 16.6.2017 22:10

YEPES, Maryam Fotouhinia. 2015. *Vegetarianism for Public Health and for the Environment*. In: *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*. 2015. 1. vydání. Oxon; New York: Routledge. 426 s. ISBN 978-0-415-70255-3 (hbk); ISBN 978-0-203-79569-9 (ebk)

ZACHRAŇ JÍDLO. 2017. *Překážky a příležitosti pro využití „křivé“ zemědělské produkce*. 22 s. Dostupné z: http://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/prekazky_a_prilezitosti.pdf 16.6.2017 22:11

Zákon o odpadech. Zákon č. 185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů. 129 s. Dostupné z: [http://www.mzp.cz/www/platnalegislativa.nsf/8FC3E5C15334AB9DC125727B00339581/\\$file/Z%20185_2001.pdf](http://www.mzp.cz/www/platnalegislativa.nsf/8FC3E5C15334AB9DC125727B00339581/$file/Z%20185_2001.pdf) 16.6.2017 22:11

Zákon č. 258/2000 Sb. Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. In: Sběrka zákonů č. 74/2000. Dostupné z: <http://www.tzb-info.cz/pravni-predpisy/zakon-c-258-2000-sb-o-ochrane-verejneho-zdravi-a-o-zmene-nekterych-souvisejicich-zakonu> 16.6.2017 22:11

Zákon č. 267/2015 Sb. Zákon ze dne 16. září 2015, kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony. In: Sběrka Zákonů Česká republika. Dostupné z: <http://www.mzcr.cz/legislativa/dokumenty/zakon-c267/2015-sb-kterym-se-meni-zakon-c258/2000-sb-o-ochrane-verejneho> 10910 2439 11.html 16.6.2017 22:12

ZUČM. (2014) *Pravidla pro integrovaný systém produkce zeleniny*. 4.vydání. Olomouc: Zelinářská unie Čech a Moravy. 29 s. Dostupné z: <http://zucm.cz/wp-content/uploads/2013/04/PRAVIDLA-IPZ-aktualizace-24.4.-2014.pdf> 16.6.2017 22:12

8.1 Internetové zdroje

ambi.cz, <http://www.ambi.cz/en/restaurace/> 16.6.2017 22:12

bezpecnostpotravin.cz. *Zvěřina*. <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76651.aspx> 16.6.2017 22:13

bio-info.cz. 2009. *Téma měsíce říjen 2009: ...A ta kráva mléko dává...a dává...a dává...* Dostupné z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/tema-mesice-rijen-2009-a-ta-krava-mleko-dava-a-dava-a-dava> 16.6.2017 22:13

cenia.cz, <http://www1.cenia.cz/www/node/611#n%C3%A1rodn%C3%AD%20program> 16.6.2017 22:13

CHD Expert, <http://www.chd-expert.com/data-management/segment-definition> 16.6.2017 22:13

coolhunting.com, <http://www.coolhunting.com/food-drink/silo-the-uks-first-no-waste-restaurant> 16.6.2017 22:14

cr2030.cz, <http://www.cr2030.cz/aktuality/vlada-schvalila-strategicky-ramec-ceska-republika-2030/> 16.6.2017 22:14

czechfsc.cz, <http://www.czechfsc.cz/> 16.6.2017 22:14

eagri.cz, <http://eagri.cz/public/web/mze/dotace/program-rozvoje-venkova-na-obdobi-2014/> 16.6.2017 22:14

ekolist.cz. 2016a. *Rybníkářství jako součást kulturního dědictví České republiky*. Dostupné z: <http://ekolist.cz/cz/publicistika/priroda/rybnikarstvi-jako-soucast-kulturniho-deditstvi-ceske-republiky> 16.6.2017 22:15

ekolist.cz. 2016b. *Koalice proti palmovému oleji: Dvanáct nejčastějších otázek o palmovém tuku a odpovědi na ně*. Dostupné z: <http://ekolist.cz/cz/publicistika/nazory-a-komentare/koalice-proti-palmovemu-oleji-dvanact-nejcastejsich-otazek-o-palmovem-tuku-a-odpovedi-na-ne> 16.6.2017 22:15

energystar.gov, <https://www.energystar.gov/> 16.6.2017 22:15

ethicalcoffee.net, <http://www.ethicalcoffee.net/direct.html> 16.6.2017 22:15

fairtrade.cz, <http://www.fairtrade.cz/> 16.6.2017 22:15

friendofthesea.org, <http://www.friendofthesea.org/> 16.6.2017 22:15

guide.michelin.com, <https://www.guide.michelin.com/> 16.6.2017 22:15

insidescoopsf.sfgate.com, <http://insidescoopsf.sfgate.com/blog/2016/01/18/the-perennials-revolutionary-bar-program/> 16.6.2017 22:15

iucn.org, <https://www.iucn.org/content/plenty-more-fish-sea-not-much-longer-0> 16.6.2017 22:17

jsempripraven.cz, <http://jsempripraven.cz/> 16.6.2017 22:17

landinstitute.com, <https://landinstitute.org/our-work/perennial-crops/kernza/> 16.6.2017 22:17

msc.org, <https://www.msc.org/> 16.6.2017 22:17

modern-hunters.com. 2015. *Is hunting sustainable?* <http://modern-hunters.com/is-hunting-sustainable/> 16.6.2017 22:17

perennialfarming.org, <http://perennialfarming.org/> 16.6.2017 22:17

rainforest-alliance.org, <http://www.rainforest-alliance.org/> 16.6.2017 22:17

silobrighton.com, <http://www.silobrighton.com/> 16.6.2017 22:17

slepicevnouzi.cz. <http://www.slepicevnouzi.cz/> 16.6.2017 22:18

thesra.org. <http://www.thesra.org/> 16.6.2017 22:18

thesra.org, b. *Antibiotics in Farming Factsheet*. Dostupné z: http://www.thesra.org/wp-content/uploads/2015/09/Antibiotics_in_farming_factsheet.pdf 16.6.2017 22:18

thesra.org. 2014. *Doggy boxes*. Dostupné z: <http://www.thesra.org/wp-content/uploads/2015/08/SRA-Doggy-Boxes-FS.pdf> 16.6.2017 22:18

thesra.org. 2015. *Sustainable Palm Oil*. Dostupné z: <http://www.thesra.org/wp-content/uploads/2015/08/SRA-Sustainable-Palm-Oil-FS.pdf> 16.6.2017 22:18

thetimes.co.uk. <http://www.thetimes.co.uk/article/restaurants-chase-michelin-stars-of-sustainability-cdbx8r92nts> 16.6.2017 22:18

trideniodpadu.cz. *Tonery a inkousty. Co s náplněmi do laserových zbraní, když se vystřílí prach*. Dostupné z: <http://www.trideniodpadu.cz/tonery-a-inkousty> 16.6.2017 22:18

upcycling.cz, <http://www.upcycling.cz/co-je-to-upcycling/> 16.6.2017 22:18

utz.org. <https://utz.org/> 16.6.2017 22:18

9 Přílohy

9.1 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

9.2 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.

9.3 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; prerinse 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

9.4 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

9.5 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 celulózový „igelit“); Celá zvířata a rostliny; Čepované tekutiny	
1.1.5	Doprava věcí
Co nejkratší vzdálenost (lokálnos); 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 vakuovacími 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...)	

9.6 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

9.7 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, kakaa, 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 ubrousky, 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 – mastné...), 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 dýšek, 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

9.8 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?

9.9 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 – Boodpad

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