

Udržitelné restaurace v českém kontextu – kritéria, překážky a příležitosti

Posudek magisterské diplomové práce

Sociální a kulturní ekologie, Fakulta humanitních studií UK

Autorka: Bc. Barbora Kebová

Vedoucí práce: Dana Kapitulčinová, Ph.D.

Oponent: PhDr. Jan Vávra, Ph.D.

Pracoviště oponenta: Katedra regionálního managementu Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity v ČB

Barbora Kebová ve své práci předložila velmi komplexní analýzu problému udržitelnosti restaurací, konkrétně kritérií hodnocení udržitelnosti a stavu v České republice. Práce spadá do velmi aktuálního trendu rostoucího zájmu o stravování a potraviny, ať už se jedná o zájem vědecký, profesionální nebo laický. V českém akademickém prostředí je ovšem zaměření na veřejné stravování unikátní a představuje podle mého názoru jeden z prvních, ne-li úplně první pokus, jak se z pohledu sociální ekologie, či chceme-li environmentalistiky, zabývat veřejným stravováním. Nutno konstatovat, že se jedná o pokus úspěšný.

Autorka předkládá v práci kvalitní rešerši udržitelného rozvoje, vztahu tohoto konceptu a potravinových systémů a stanovuje si dva hlavní cíle: analyzovat stávající kritéria hodnocení udržitelnosti restaurací; a následně aplikovat tato kritéria na hodnocení vybraných českých restaurací. Mohu jednoznačně prohlásit, že cíle definované v diplomové práci byly beze zbytku naplněny.

Metody sběru a analýzy dat jsou kvalitativní a velmi dobře popsány, zdůvodněné a také zvládnuté. Studentka nejdříve analyzovala několik existujících zahraničních konceptů hodnocení udržitelnosti restaurací, dále vybrané příklady zahraničních restaurací a provedla několik předrozhovorů s experty. Získaná data byla kódována a kategorizována do několika hlavních kategorií, ze kterých byla vytvořena velmi rozsáhlá nová sada kritérií udržitelnosti restaurací. Tato kritéria pak byla použita v polostrukturovaných rozhovorech se zástupci 8 českých restaurací. Rozhovory byly následně přepsány, kódovány a analyzovány. Vzhledem k tomu, že se jedná o diplomovou práci, považuji rozsah a kvalitu práce s daty za velmi zdařilou.

Ve Výsledcích jsou nejdříve velmi pečlivě představena a diskutována jednotlivá kritéria v kategoriích Suroviny, Zpracování, Odpad, Provoz a Lidé. Tato část je opravdu komplexní a v některých bodech možná až příliš detailní (tudíž dlouhá). Nicméně velmi oceňuji fakt, že autorka přistupuje k výsledkům vyváženě a nemá tendenci idealizovat některá obvyklá kritéria udržitelnosti – např. pečlivě zvažuje co je vlastně lokální a neidealizuje „bio“ zemědělství. Poctivé diskuze jednotlivých bodů ale dávají do souvislosti zajímavou zahraniční literaturu a česká specifika, včetně legislativy. Autorčin smysl pro detail ilustruje např. informace, některé restaurace v zahraničí používají místo sklenic na pití seříznuté lahve od vína. Nedokážu si to sice představit, ale dokládá to velké zaujetí některých restaurátérů, které je do určité míry patrné i z následujících rozhovorů se zástupci českých restaurací.

Výsledky těchto rozhovorů jsou v práci představeny opět s ohledem na strukturu pěti hlavních kategorií udržitelnosti a jsou vhodně doplněny přímými citacemi informátorů a tabulkami rámcově kvantifikujícími jejich odpovědi. Tyto výsledky ukazují realitu současného českého restauračního prostředí a naznačují slabiny a možnosti celého systému, ať už se jedná o legislativní omezení, ceny, představy zákazníků nebo dostupnost zboží. Například informace, že některé restaurace raději na menu nepíší, že jejich potraviny jsou v bio kvalitě, je výmluvná sama o sobě.

V závěru práce autorka shrnuje výsledky a dává praktická doporučení pro zlepšování udržitelnosti restaurací. Velmi pozitivně hodnotím i stručné shrnutí omezení výzkumu a promyšlená doporučení pro další výzkum.

Po formální stránce není práci v podstatě co vytknout, na 178 stranách práce obsahuje vše podstatné, kromě textu práce i český a anglický abstrakt, seznam zkratk, přílohy (tabulky, kódy užívané při analýze), bohatou literaturu (včetně mnoha anglických zdrojů) atd. Text práce je dobře a jasně strukturován, jazyk je srozumitelný a bez gramatických chyb, překlepů a jiných nedostatků. Jediným diskutabilním aspektem celé práce je tak její délka, která mě překvapila už na první pohled. Pokud byl ovšem rozsah práce předem konzultován a neodporuje katedrovým pravidlům, nemohu k tomu říci nic kritického. Spíše naopak, dokázal bych si představit, že tato práce může být rozdělena na dvě samostatné a stále velmi kvalitní diplomové práce.

Kritické poznámky omezím jen na úplné drobnosti:

Na s. 102 autorka tvrdí, že naprostá většina restaurátérů dle svého vyjádření dokáže sehnat většinu surovin v okruhu 10–30 km. Nejsem si jist, zda je to možné např. u obilných produktů v pražských restauracích. Chápu-li lokálnost důsledně, nejde pouze o to nakoupit mouku ve mlýně dejme tomu v Českém Brodě, ale mouka by měla pocházet z obilí vypěstovaném v blízkosti Prahy. Není tvrzení restaurátérů nadsazené?

Na s. 105 informátor poukazuje na výhody specializace farmářů (není třeba, aby se restaurace snažila pěstovat co nejvíce potravin). To samé ale lze říci i o globálním potravinovém systému, jeho specializaci a díky tomu i snižování cen. Tím samozřejmě nechci polemizovat se zjevnými negativními environmentálními a sociálními důsledky průmyslového zemědělství, nicméně pozitivní dopady specializace mohly být více rozpracovány v Kritériích udržitelnosti. I přesto ale platí, že autorka pojala celou práci vyváženě a komplexně. Snad jediný aspekt, který mi v práci opravdu chyběl, dávám níže k diskuzi u obhajoby.

Obhajoby se bohužel nemohu zúčastnit osobně, ale napadají mě tyto tři otázky, dvě spíše okrajové a poslední zásadní:

- 1) Jak moc bylo autorčino vlastní chování a výběr restaurací ovlivněno probíhajícím výzkumem.
- 2) Jak byla kódována a analyzována všechna data? S použitím softwaru na analýzu kvalitativních dat nebo bez něj? Pokud bez něj, je třeba práci s daty opravdu velmi ocenit.
- 3) Práce se pečlivě věnovala sociálním a environmentálním aspektům udržitelnosti, ale ekonomickému jen okrajově. Autorka se tohoto tématu dotkla například ve vztahu k zaměstnancům (výplata dle smlouvy, nikoli na ruku) nebo ve vztahu k dodavatelům (vyšší ceny zboží, protože je kvalitní). Opomněla ale jeden zásadní aspekt udržitelnosti podniků, a tím je zisk. Bylo toto tématem rozhovorů nebo bylo obtížné se s restaurátéry o penězích bavit? Jak moc balancují mezi nutností užít se (a investovat) a svým přesvědčením? Bez přiměřeného zisku totiž přestává být koncept udržitelné restaurace udržitelný.

Celkově hodnotím práci jako velmi zdařilou, velmi kvalitně zpracovanou, originální a zabývající se důležitým tématem a jednoznačně navrhuji práci k obhajobě se známkou výborně a plným počtem 20 bodů. Dále doporučuji publikovat výsledky práce v mezinárodních anglicky psaných časopisech, a to buď ve formě jednoho obsáhlého článku, nebo spíše dvou úžeji zaměřených, např. samostatný článek o kritériích (a možných indikátorech?) a samostatný článek věnovaný výsledkům rozhovorů.

V Karlových Varech 31. 8. 2017

Jan Vávra