

# Využití pohotových potravin stravovacími provozy v regionu Kroměřížsko

Jana Vaňková

---

Bakalářská práce



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

**Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně**

**Fakulta technologická**

**Ústav biochemie a analýzy potravin**

**akademický rok: 2009/2010**

# **ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

**(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)**

**Jméno a příjmení: Jana VAŇKOVÁ**

**Osobní číslo: T07787**

**Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin**

**Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii**

**Téma práce: Využití pohotových potravin stravovacími provozny  
v regionu Kroměříž**

**Zásady pro vypracování:**

## **I. Teoretická část**

- 1. Objasněte pojmy pohotové potraviny, polotovary, konvenience.**
- 2. Uvedte základní rozdělení pohotových potravin a jejich sortiment.**
- 3. Charakterizujte výhody a nevýhody použití pohotových potravin při přípravě pokrmů.**

## **II. Praktická část**

- 1. Zpracujte dotazník a zjištěná data vyhodnoťte (statisticky či graficky).**

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] HRABĚ, J., BŘEZINA, P., VALÁŠEK, P. Technologie výroby potravin živočišného původu, Zlín UTB 2006. ISBN 80-7318-405-2.

[2] HRABĚ, J., ROP, O., HOZA, I. Technologie výroby potravin rostlinného původu, Zlín UTB 2006. ISBN 80-7318-372-2.

[3] FAKTOR, V. Kuchařská encyklopedie, Metafora spol. s. r. o. Praha 2002. ISBN 80-76518-37-X.

[4] Periodika: Časopis Food Service, Výživa a potraviny.

Vedoucí bakalářské práce:

**Ing. Radomil Novotný**

Ústav biochemie a analýzy potravin

Datum zadání bakalářské práce:

**4. ledna 2010**

Termín odevzdání bakalářské práce:

**30. května 2010**

dne **- 8. 04. 2010**



doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.  
*děkan*



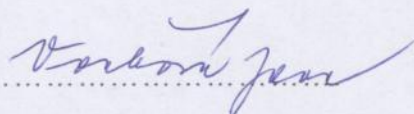
prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.  
*ředitel ústavu*

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby <sup>1)</sup>;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 <sup>2)</sup>;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně ..... 11.5.2010

.....  


---

<sup>1)</sup> zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

<sup>2)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

<sup>3)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpirá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

## **ABSTRAKT**

Teoretická část bakalářské práce popisuje význam, rozdělení, sortiment, výhody a nevýhody využití pohotových potravin při přípravě pokrmů.

Praktická část práce se věnuje průzkumu využití pohotových potravin stravovacími provozy v regionu Kroměřížsko.

Klíčová slova: pohotové potraviny, konvence, polotovary

## **ABSTRACT**

The theoretical part of this bachelor's dissertation describes the importance, the division the assortment as well as the advantages and the disadvantages of using convenience foods in the preparation of dishes.

The practical part is focused on the research on the use of convenience foods by the catering establishments in Kroměříž region.

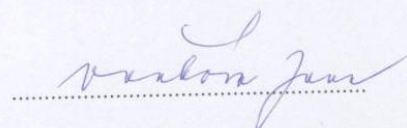
Keywords: convenience foods, convenience, ready-to-cook foods

· Poděkování:

*Ráda bych vyjádřila poděkování Ing. Radomilu Novotnému za cenné rady a připomínky při zpracování této bakalářské práce.*

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně *11.5.2010*



podpis studenta

## **OBSAH**

<b>ÚVOD</b> .....	<b>9</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>11</b>
<b>1 POHOTOVÉ POTRAVINY</b> .....	<b>12</b>
1.1 HISTORIE POHOTOVÝCH POTRAVIN .....	12
1.2 VÝZNAM POHOTOVÝCH POTRAVIN PŘI PŘÍPRAVĚ POKRMŮ .....	15
1.3 VÝHODY A NEVÝHODY POHOTOVÝCH POTRAVIN .....	16
1.4 ROZDĚLENÍ POHOTOVÝCH POTRAVIN .....	17
1.5 SORTIMENT POHOTOVÝCH POTRAVIN .....	18
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>24</b>
<b>2 METODIKA PRÁCE</b> .....	<b>25</b>
2.1 DOTAZNÍK PRO PRŮZKUM VYUŽITÍ POHOTOVÝCH POTRAVIN STRAVOVACÍMI PROVOZY .....	25
<b>3 VÝSLEDKY A DISKUSE</b> .....	<b>26</b>
3.1 DISKUSE K VYHODNOCENÍ PRŮZKUMU VYUŽITÍ POHOTOVÝCH POTRAVIN .....	35
3.2 ZÁVĚRY VÝSLEDKŮ PRŮZKUMU .....	35
<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>36</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b> .....	<b>37</b>
<b>SEZNAM GRAFŮ</b> .....	<b>39</b>
<b>SEZNAM PŘÍLOH</b> .....	<b>40</b>



## ÚVOD

Náš život se v posledních letech vlivem pokroku techniky a vědy změnil. Nároky na kvalitu života se zvyšují, každý se snažíme šetřit svým časem. V přípravě pokrmů musíme brát v úvahu efektivitu vynaloženého úsilí a prostředků. Dnešní doba ovlivnila způsob lidské výživy, a tím i s výživou související kulinářskou úpravou pokrmů. Pokrmy se dnes hodnotí podle zásad správné výživy. Proto i v kuchařském oboru je nutné zdokonalovat a uplatňovat nové technologické postupy, které odpovídají všem soudobým poznatkům vědy o výživě a také platné legislativě v České republice.

Kulinární úprava pokrmů může příznivě ovlivnit lidskou výživu a tím i naše zdraví. Kuchaři profesionálové, kteří ovládají gastronomická pravidla, mají možnost využívat výrobky, které usnadňují a urychlují přípravu pokrmů. Tyto výrobky využívají kuchaři při přípravě pokrmů a jsou součástí pokrmů jak ve studené, tak i teplé kuchyni. Sledují na potravinářských výstavách a veletrzích nové trendy při přípravě pokrmů, nové druhy strojů a zařízení, různé druhy obalů surovin, které usnadňují, zjednodušují a zkracují přípravu pokrmů, ale také šetří finanční náklady, suroviny, energii a čas kuchaře.

Téma své práce jsem si nezvolila náhodou. Pracuji v gastronomickém oboru na různých pozicích již přes třicet let, z toho sedmnáct let učím odborné předměty na střední škole oboru kuchař. Při své práci se setkávám s otázkou jak žáků naší školy, tak pracovníků stravovacích provozů: „Jaké mají pohotové potraviny význam, jestli opravdu šetří čas, energii a finanční prostředky?“ Odpověď, kterou dostanou, někdy může rozhodnout o tom, které výrobky si vyberou a při své práci je budou používat. Nejdříve jako žáci odborné školy v odborném výcviku při přípravě pokrmů ve cvičné kuchyni nebo na individuální praxi v zařízeních uzavřeného nebo veřejného stravování.

V regionu Kroměřížsko, kterému věnuji pozornost, se nachází rozmanité spektrum krajinné scenerie, folkloru, historických i technických památek. Žádná jiná turistická oblast nenabídne současně hory a manýristickou zahradní architekturu. V oblasti Hostýnských vrchů se nachází stovky kilometrů horských túr pro pěší turistiku, jízdu na kole, ale také tratě pro zimní sporty jako je jízda na běžkách, sjezdové lyžování nebo snowboarding. V Kroměříži láká návštěvníky zámecká zahradní architektura, která je od roku 1998 památkou UNESCO. Jen pár desítek kilometrů dál mají návštěvníci možnost využití jedinečného prostředí a pronajatým člunem proplout Baťovým kanálem na řece Moravě a vydat se na pouť regionem Kroměřížsko úplně jinak. Například navštívit restaurace,

kavárny, vinárny, hotely, penzióny nebo bistra, která nabízí místními soukromými výrobci připravené pokrmy a vynikající vína.

Cílem bakalářské práce je na základě dotazníkového průzkumu analyzovat využití pohotových potravin v různých typech stravovacích provozů v regionu.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 POHOTOVÉ POTRAVINY

Pohotové potraviny, (z angličtiny) konvenience znamená pohodlí, výhodu, přiměřenost, pohodlnou přípravu nebo také „výrobky se zabudovanou službou“. Touto službou je míněn stupeň dohotovení, kdy hotový výrobek je stupněm nejvyšším. Tyto potraviny patří k základním trendům při jejich vývoji a výrobě. V současné době se sortiment rozšiřuje. K rozvoji přispívají nové možnosti balení potravin. Předem upravené výrobky pomáhají zjednodušit celý výrobní proces v kuchyni.

Snižují se nároky na skladování potravin, které snadno podléhají zkáze, a při přípravě nevzniká odpad. Předpokladem bezpečnosti u chlazených a zmrazených výrobků je nutné dodržování příslušných teplot při skladování (Food service 2005).

U některých druhů konvencí třeba v případě loupaného či krájeného ovoce a zeleniny však může být nevýhodou určitá ztráta čerstvosti a některých živin (především vitaminů). Potraviny s vysokou mírou konvenience nevyžadují, ale ani neumožňují kreativní přístup ke konečné úpravě a přispívají tak k celosvětové globalizaci stravy. Jiné typy konvencí však naopak podporují tvořivost kuchaře tím, že rozšiřují dostupnost surovin a že se místo přípravných prací může ve zvýšené míře věnovat chuťovým a jiným variacím při přípravě pokrmů. Při použití ve veřejném stravování umožňují pohotové potraviny rozšíření spektra nabízených pokrmů, které tak lze připravit za přiměřenou dobu.

Pohotové potraviny – polotovary můžeme nazvat výrobky, kde byla dokončena fáze výrobního procesu, ale musíme je dále zpracovat. Polotovary, tak jak je chápeme dnes a jak jsou nám předkládány potravinářským průmyslem, jsou z větší části zpracované, předpřipravené, koncentrované, chlazené, mrazené, konzervované, dehydrované nebo jiným určitým způsobem upravené potraviny. Někdy stačí přidat do takto upravené pohotové potraviny tekutinu, někdy vyžadují náročnější přípravu, záleží na druhu výrobku (Procházková 2000).

### 1.1 Historie pohotových potravin

Před dvěma tisíci lety se Inkové snažili odnímáním vody (sušením) zajistit co nejdelší trvanlivost potravin. Přípravu pokrmů, konkrétně polévek znali již lidé v sedmém století

před Kristem. Polévky byly podávány římským gladiátorům, aby jim daly sílu k boji a znali je i králové. Kolem roku 1831 se zabýval švédský chemik Jakub Berzelius hydrolyzou masa. Zjistil, že tímto způsobem lze získat tekutinu vůní a barvou podobnou tmavému masovému vývaru. To byl jeden z prvních kroků v rozvoji průmyslové potravinářské výroby.

Historie pohotových potravin u nás je ve svých začátcích spojena s polévkovými přípravky. Na našem území se první objevily v roce 1898. Polévkové koření bylo na trh uvedeno v roce 1905. První česká továrna byla založena v roce 1914 v Praze. V průběhu první světové války výrobu zajišťovaly malé podniky, které později zanikly. Po druhé světové válce byla v roce 1950 zahájena produkce dalších polévkových přípravků a koření (Food service 1998).

V padesátých letech minulého století bylo nutné vyřešit problém dostatečného množství potravin a dosáhnout soběstačnosti. Trvanlivost potravin dříve dosahovala několika dnů a až po rozšíření chladniček v domácnostech se stav změnil. Součástí životního stylu byly každodenní nákupy lokálně vyráběných potravin, protože k tomu nutila spotřebitele jejich krátká trvanlivost.

Léta šedesátá se vyznačovala vysokou zaměstnaností a rostoucí spotřeby nejen potravin, ale i průmyslového zboží. Stěhováním obyvatel z jihu do střední a severní Evropy se změnily také stravovací návyky a objevily se i nové chuťové zkušenosti. Přistěhovalectví z jiných kontinentů ovlivnilo situaci v potravinářském průmyslu. V roce 1963 byl založen Codex Alimentarius, na jeho vypracování se podílely dvě organizace Spojených národů: Organizace pro potraviny a zemědělství (Food and Agriculture Organization – FAO) a Světová zdravotnická organizace (World Health Organization – WHO). Obsahuje řadu obecných a specifických norem o bezpečnosti potravin, které byly formulovány pro ochranu zdraví spotřebitelů a zajištění správných postupů v obchodování s potravinami. Potraviny uvedené na trh pro místní spotřebu nebo export musí být bezpečné a kvalitní. Účelem bylo mimo jiné řídit a pomáhat při vypracování definicí potravin a požadavků na ně, pomáhat při harmonizaci těchto požadavků a tak podporovat i mezinárodní obchod s potravinami ([www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)).

Zavedení označování vybraných výrobků na etiketách E-číslý znamenalo, že tehdejší Československo uvádělo na etikety výrobků pro export E-čísla základních použitých

potravinářských ingrediencí různých typů. V té době byl dovoz masných výrobků do zemí západní Evropy omezen na masové polokonzervy a konzervy.

V šedesátých letech se začaly objevovat první samoobsluhy, které zaváděly nové způsoby prodeje potravin. Bylo nutné potraviny vhodným způsobem zabalit do obalů, které by potraviny chránily a prodloužily tak jejich trvanlivost. Během šedesátých let se také na trhu objevilo čerstvé pasterované mléko v plastových obalech. V tomto období se rozvíjely nové technologie výroby, balení, skladování, distribuce potravin. Jejich výroba přinášela ve velkých výrobnách nebezpečí šíření alimentárních nákaz z potravin. Vznikají první jednotná hygienická pravidla, prozatím pro čerstvé maso, která začala platit v roce 1964.

V sedmdesátých letech se měnily způsoby prodeje potravin a na českém trhu se objevily velké potravinové řetězce. Způsoby pro uchování potravin byly dokonalejší, také se prodloužila délka trvanlivosti potravin. Objevují se možnosti balení potravin do plastů. Způsob variability obalů umožnil výrobu různých pohotových potravin jako například mražených surovin, polotovarů i hotových pokrmů. Změnil se i způsob stravování a vytvořily se podmínky pro vznik restaurací typu fast-food.

Osmdesátá léta přinesla nový způsob přípravy pokrmů s využitím mikrovlnné trouby. Vznikly nové možnosti pro přípravu polotovarů a různým způsobem upravených potravin. S tím souvisí vývoj nových potravin. Zdlouhavá příprava pokrmů se v některých domácnostech stala minulostí. Nastává také přesun obyvatel za stravování mimo domov.

Spolu s rozvojem jednotlivých forem společného stravování se rozvíjel potravinářský průmysl. Do popředí se dostaly otázky zdravotní nezávadnosti potravin a připravovaných pokrmů v souvislosti s výskytem patogenů například *Escherichia coli* a Bovinní spongiformní encefalopatie.

Spolupráce Evropského společenství s rozvojovými zeměmi znamenal uplatnit požadavky zajištění stejné úrovně bezpečnosti potravin dovážených nebo vyráběných v členských zemích. To vedlo k vytvoření nových potravinářských a veterinárních orgánů.

Následující léta devadesátá byla ve znamení volného pohybu zboží, služeb, kapitálu i lidí včetně potravin. Bylo nutné zajištění nových společných standardů pro výrobu, transport a prodej. V roce 1999 vzniklo sloučením vybraných odborných pracovišť Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele. Trh s potravinami si vynutil existenci systému, který by zajišťoval možnost sledování potravin až k původnímu výrobcí. Vhodné označování potravin a uvedení obsahu použitých složek se stává cílem

informovanosti spotřebitelů o jakosti těchto výrobků. Dosažení vysoké úrovně ochrany lidského života a zdraví je jedním ze základních cílů potravinového práva. Hlavním cílem nových obecných a zvláštních hygienických pravidel je zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitele s ohledem na bezpečnost potravin. Pro zajištění bezpečnosti potravin od prvovýroby až po uvedení na trh nebo vývoz je nezbytný integrovaný přístup. Každý provozovatel potravinářského podniku v celém potravinovém řetězci, by měl zajišťovat, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti potravin. V roce 2004 byl zaveden „hygienický balíček“, rozumí se tím soubor právních předpisů Evropského společenství, týkající se hygieny, bezpečnosti potravin a úřední kontroly. Pod tímto pojmem byla v Úředním věstníku Evropské Unie publikována v roce 2004 čtyři nařízení, které nabyly účinnosti dne 1.1.2006: Nařízení Evropského parlamentu a Rady Evropského společenství č. 852/2004, č. 853/2004, č. 854/2004 a č. 882/2004 a dále se novelizují nebo doplňují.

## 1.2 Význam pohotových potravin při přípravě pokrmů

Potraviny se zabudovanou službou nenahradí kuchaře, učiní však jeho práci efektivnější. Pochopit správně konvenenci, vyžaduje komplexní přístup. V první řadě to znamená, že se nejen kuchaři, ale i ostatní pracovníci na všech úrovních řízení ve stravovacích provozech zbaví zbytečných předsudků. Pro kuchaře to znamená, že si musí rozšířit znalosti v oblasti zbožíznalství a výživy a vědět, které potraviny, jejichž hlavní funkcí je dodávání určitého množství živin a energie organismu, jsou pro stravování člověka důležité. Mají tedy výživovou neboli nutriční hodnotu, která je dána obsahem živin a jejich energetickou hodnotou (Velíšek 1999). Musí také mít chuť se učit novým technologickým postupům a umět si organizovat práci. Práci nekvalifikovanou, časově a energeticky náročnou přenechat průmyslovým zpracovatelům a vykonávat práci vysoce kvalifikovanou.

Na našem trhu jsou firmy, které dokáží pomoci pracovníkům v uzavřeném i veřejném stravování ve využívání pohotových potravin. Nabízejí široký sortiment koření, polotovarů, spolu s kompletním servisem zahrnujícím receptury, kalkulace, bezplatné zaškolení personálu ve formě výukových prezentací i podrobných seminářů. Pracovníci těchto firem, ať je to Vitana, Unilever, Nestlé nebo Knorr v konkrétním stravovacím provozu pomohou nejen radou a recepturami, ale i při přípravě pokrmů. Firmy mají

propracovanou podporu prodeje, zpracované receptury s kvalitními fotografiemi a kalkulacemi. Dále poskytují kromě standardní podpory prodeje – soubory receptur, a umožňují zapůjčení kompletního technologického zařízení pro přípravu pokrmů. Pořádají zajímavé semináře a odborné předváděcí akce.

Vedoucí pracovníci a majitelé pohostinských zařízení se zajímají o konvenenci více z hlediska ekonomického. Při jejím používání je nutné přizpůsobit organizaci práce, nákup surovin, skladové hospodářství, pomocné provozy, cenové kalkulace a skladbu jídelních lístků. Dále není zanedbatelné sledování efektivity využívání konvenience komplexně z hlediska spotřeby surovin, objemu odpadu, který při používání vzniká, hygieny provozu, spotřeby energie a celkové úspory kvalifikovaných pracovníků. Nekvalifikované pracovníky je možné jen zaškolit, protože moderní technologie zaručují konstantní kvalitu pokrmů a neúspěchy jsou minimalizovány.

### 1.3 Výhody a nevýhody pohotových potravin

Potraviny se zabudovanou službou jsou vhodné pro různé oblasti gastronomie. Nabízí se využití v závodním, školním, nemocničním stravování nebo ve veřejném stravování. V gastronomii závisí úspěch či neúspěch na kvalitě poskytovaných služeb. Důležitá je bezpečnost pokrmů, časová úspora, široký sortiment, přesná kalkulace, okamžitá možnost doplnit chybějící nabídku a celoroční možnost nákupu. Nezanedbatelnou položkou jsou nižší mzdové náklady, náklady za energii, úspora místa při skladování a stálá kvalita. Za pozornost stojí i využití menších výrobních prostor se skromnějším vybavením a větším využitím přístrojů.

Různé druhy konvenience podporují tvořivost kuchaře tím, že rozšiřují dostupnost surovin a místo přípravných prací se může ve zvýšené míře věnovat chuťovým a jiným variacím pokrmů. Ve veřejném stravování umožňuje použití pohotových potravin rozšíření sortimentu nabízených výrobků a pokrmů, které tak lze připravit za přiměřenou dobu. Vývoj je znát i v nabídce čerstvých polotovarů. Je možné používat očištěnou, nakrájenou zeleninu a ovoce na saláty, hotové zeleninové saláty. V přílohách je výběr v několika stupních konvenience například brambory loupané, předvařené, vařené, které stačí jen v konvektomatu ohřát. Stejně jako těstoviny a vařenou rýži, halušky, houskové a



bramborové knedlíky. Pozadu nezůstává ani mlékárenský průmysl. Obalené sýry připravené ke smažení, strouhaný sýr i předpřipravené smetany na vaření. Hygienickou kontrolu při návštěvě stravovacího zařízení nepřekvapí používání pasterizovaných vajec a vaječných směsí. Rozšiřuje se nabídka mletých mas u regionálních soukromých výrobců, nabídka porcovaných, naklepaných, marinovaných nebo plněných mas. Výhody jednoduché přípravy různých omáček balených v malých porcích a to buď chlazených, nebo balených v ochranné atmosféře ocení v nejedné kuchyni. V nabídce výrobců jsou různé druhy mrazených sladkých i slaných výrobků z nejrůznějších těst, zapékací směsi, zeleninové směsi, houby, mořské plody, exotické druhy kořeněné zeleniny vhodné pro přípravu pokrmů etnických kuchyní (Minutka 2006).

Používání biopotravin i v recepturách pro účelové stravování souvisí s celkovým příklonem k péči o zdraví. Nabídka pohotových potravin se zcela řídí potřebami tohoto stravování, proto je důležitá spolupráce mezi výrobcem a těmi, kteří výrobky používají. Spolupráce s firmami, které tyto pohotové potraviny vyrábí, se rozvíjí například formou seminářů a předváděcích akcí, soutěží nebo prezentací nových receptur.

Nevýhodou pro potraviny s vyšším stupněm opracování surovin je, že stoupá jejich nákupní cena. Čím více a kvalitnějších služeb do výrobku je vloženo, tím bude vyšší cena. Tento princip není těžké pochopit a akceptovat. Přesto právě tato skutečnost tedy i vyšší cena za kvalitnější výrobek s vyšší zabudovanou službou je pro některé stravovací zařízení překážkou v jejich využívání.

## 1.4 Rozdělení pohotových potravin

Pohotové potraviny rozdělujeme do jednotlivých skupin podle stupně upravenosti:

- částečně opracované suroviny,
- výrobky částečně zpracované a připravené k tepelnému zpracování
- potraviny určené ke krátké tepelné úpravě,
- potraviny a pokrmy určené k přímé konzumaci.

Částečně opracované suroviny mohou být okamžitě připraveny ke konzumaci, popřípadě ihned použity k přípravě pokrmů jako například čerstvá zelenina a ovoce, očištěné a

nakrájené, čerstvé a naporcované maso, ryby, rybí filety, drůbež, přebraná a porcovaná rýže, těstoviny, listové těsto nebo těsto na pizzu.

Výrobky částečně zpracované a připravené k tepelnému zpracování - do této skupiny patří potraviny, které vyžadují zkrácenou úpravu jako například vývary v kostce, polévky nebo instantní omáčky, sušená zelenina a ovoce, předvařená rýže, předvařené brambory, mrazené nebo čerstvé hranolky, bramborová kaše, taštičky, obalené filety.

Do skupiny potravin určených ke krátké úpravě zařazujeme například instantní výrobky, konzervy všeho druhu, masová jídla, hotová jídla v podobě jednoporcovém nebo víceporcovém balení.

Skupina potravin a pokrmů určených k přímé spotřebě - zde patří například pečivo, máslo, jogurt, sýr, smetanu a tvaroh.

## 1.5 Sortiment pohotových potravin

Pohotové potraviny jsou vyráběny v různých typech:

- čerstvé,
- chlazené,
- mrazené,
- dehydrované,
- instanční,
- konzervované,
- suché,
- koření.

**Pohotové potraviny čerstvé** mají pro lidskou výživu značný význam – podporují správnou funkci zažívací soustavy a ovlivňují objem přijímané stravy. Mají vysokou biologickou a nízkou energetickou hodnotu. Biologická hodnota je podmíněna jejím obsahem vitamínů (zejména vitamínů C, některých vitamínů skupiny B, provitaminů A, minerálních látek například draslíku, fosforu hořčíku, železa sodíku, manganu) a celulózy. Vysokou biologickou hodnotu má ovoce a zelenina pouze v čerstvé a syrovém stavu.

Tepelná kuchyňská úprava, nevhodné a dlouhodobé skladování tuto hodnotu snižují (www.kbj.cz).

Sortiment těchto potravin tvoří např. loupané zelí červené (bílé) krouhané, loupaná karotka celá, kostky, loupaná petržel celá, loupaná cibule žlutá (červená) celá, plátky; jahody celé, jablka strouhaná, plátky.

**Pohotové potraviny chlazené** - nabízí možnosti využití zpracováním různými tepelnými úpravami při přípravě pokrmů (www.gastroma.cz). Chlazené přílohy, které jsou uchovávány v chladírnách s teplotou v rozmezí 2-4 °C stačí v konvektometru jen ohřát. Potraviny například brambory mají poměrně vysokou biologickou a současně nízkou energetickou hodnotu a jsou lehce stravitelné. Ve výživě člověka mají význam pro obsah vitamínu C a minerálních látek (například draslík, železo, hořčík, vápník, fosfor).

Sortiment těchto potravin tvoří:

- maso (jateční, ryby, drůbež) - hovězí roštěná k.u, hovězí zadní bez kosti k.u., vepřová pečeně bez kosti k.u., vepřová játra, kuřecí čtvrtky, řízky, křídla, stehna, rybí filé, filet Pangasius, pstruh filety,
- zelenina - brambory loupané syrové celé, vlnky, česnek drcený, brambory předvařené, brambory vařené, brambory loupané vařené celé, brambory na pečení,
- těstoviny – vřetena, kolínka, fleky, špagety, nudle Fettuccine,
- těsta - listové, bramborové,
- přílohy - bramborové knedlíky, gnocchi bramborové, knedlíky houskové kynuté, knedlíky karlovarské, placky kukuřičné,
- omáčky - jemná sýrová omáčka, demi glace omáčka, základní bešamelová omáčka, holandská omáčka, tatarská omáčka, majonéza,
- hotová jídla - kuřecí roláda s paprikovým kořením, kuřecí steaky gril pikant, kuřecí směs na pánev, kuřecí maso smažené, rýže; rizoto sypané sýrem; hovězí maso, rajská omáčka houskový knedlík; špagety s boloňskou omáčkou; vepřová játra, rýže; moravský závitek, rýže; svíčková, houskový knedlík; paprika plněná; špíz v obalu; utopenci pikantní,

- ostatní - obalovaný sýr, langoše, hamburger, paštika mandlová, paštika gurmánská, šunka dušená, pečeně debrecínská, sejtan, tofu, Robi maso, Šmakoun.

**Pohotové potraviny mrazené** - jsou šokově zmrazeny na teplotu – 18 °C, po ukončení mrazení jsou uchovávány v předepsaných podmínkách. Obliba mrazené konvenience roste a pro její využívání při přípravě pokrmů hovoří nejen přísná hygienická pravidla, ale také úspora provozních nákladů ve stravovacích zařízeních. Firmy, které tyto mrazené potraviny vyrábí, nabízí široký sortiment mas, ryb, bramborových příloh, různých druhů zeleniny, mrazených mléčných výrobků ([www.adriagold.cz](http://www.adriagold.cz)).

Sortiment těchto potravin tvoří:

- maso (jateční, ryby, drůbež, zvěřina) - hovězí svíčková, hovězí dršťky mrazené krájené předvařené, mořské a sladkovodní ryby, rybí filé, kuřecí čtvrtky, stehna, řízky, kachní stehna vakuově balená, kančí kýta bez kosti k.ú.,
- zelenina - brambory hranolky, vlnky, americké brambory, cibule plátek, kapusta, fazolové lusky řezy, špenát, sekaný, ochucený, směs zeleninová, hrášek s mrkví, směs zeleninová s kukuřicí, brokolicí, směs zeleninová lečo, směs bramborová s hříbkou, směs zeleninová svíčková, bretaňská, jarní, směs zeleninová polévková, obalovaný květák, obalované žampiony,
- ovoce - jahody, jahody krájené, višně odpeckované, rybíz černý a červený,
- přílohy - knedlíky houskové krájené, americké brambory kořeněné, bramboráčky.

**Dehydratace potravin** je jedna z nejstarších konzervačních metod. Sušení neboli dehydratace, je prověřený způsob uchovávání potravin, není již potřeba do výrobků přidávat žádné konzervační látky. Například zelenina si při správném sušení uchovává většinu svých výživových hodnot, podobně jako při sušení koření, bylinek, těstovin, hub. Dehydrované potraviny mají přednosti v ekonomicky výhodnější přepravě, skladování, v širokých možnostech použití a jednoduchosti přípravy (Hamr, Stejskalová, Kadlec).

Do pohotových potravin dehydratovaných řadíme:

- polévky - hovězí vývar, slepičí vývar, čistý zeleninový vývar, bujon s vůní uzeného masa, kuřecí bujon,

- zavářky do polévek - knedlíčky špaldové, z ovesných vloček,
- omáčky - základní bešamelová omáčka, holandská omáčka, demi glace omáčka, steaková omáčka se zeleným pepřem, houbová omáčka z lišek a žampionů, jemná sýrová omáčka,
- šťávy - šťáva k vepřovému masu, šťáva k drůbeži,
- jíšky a koření.

**Pohotové potraviny instantní** tak, jako dehydrované potraviny mají přednosti v ekonomicky výhodnější přepravě, skladování, v širokých možnostech použití a jednoduchosti přípravy. Firmy vyrábí různé typy granulí a míchají různé typy směsí. Mohou přispět k rozšíření sortimentu nabídek pokrmů a nápojů ve stravovacích zařízeních ([www.kbj.cz](http://www.kbj.cz), [www.nestle.cz](http://www.nestle.cz)).

Sortiment pohotových potravin instantních tvoří:

- polévky - polévky zeleninová, hovězí vývar,
- kaše - rýžová, kukuřičná, jahelná-rýžová, pohanková Naturálka, kaše celozrnná, rýžová BIO, kukuřičná BIO, špaldová BIO,
- přílohy,
- moučníky,
- nápoje - limonáda pomeranč, ledový čaj, citrónový čaj, energetické čokoládové nápoje, instantní káva, cappuccino, čokoláda, mléko sušené – odtučněné.

Zeleninu a ovoce je možné konzervovat různými metodami (například sterilace) na pestrý sortiment výrobků. Podle použité konzervační metody, případně charakteru výrobku se rozlišuje kompotované ovoce, ovocné nápoje, kandované ovoce, ovoce v nálevu obsahující lihoviny, ovocné polevy, sterilovaná zelenina, zeleninové protlaky a dřevňové šťávy (Kavina 1996). Konzervace masa má určité technologické postupy (například tepelné opracování masa, uzení), které vedou k prodloužení trvanlivosti, výrobků s používáním přídatných látek (Hrabě, Březina, Valášek 2008).

Do této skupiny pohotových potravin zařazujeme:

- výrobky ze zeleniny - směs do bramborového salátu, lečo zeleninové, salát z mořských řas, hrášek jemný, kukuřice, rajčata celá loupaná, krájená loupaná, zelí bílé, červené, zelí DIA, řepa červená kostky, celá kulatá, červená vlnky, celer vlasové řezy, mrkev kostky, kopr, paprika řezy, okurky delikates,
- protlaky,
- ostatní výrobky - žampiony krájené, fazole bílé v nálevu, kapary v nálevu, olivy zelené bez pecky, olivy zelené s papričkou,
- kompoty a jamy - kompot jahodový, meruňkový, hruškový, jam z červeného a černého rybízu, z jahod a lesní směsi,
- paštiky.

**Polotovary suché** (sušené) mohou být využity pro přípravu různých studených a teplých pokrmů, příloh, moučníků a nápojů. Mají značnou výživovou hodnotu. Obsahují také bílkoviny, vitamíny (například A, vitamíny skupiny B) a minerální látky například železo (Hrabě, Rop, Hoza 2008). Mořské řasy jsou velmi důležitým doplňkem zdravé výživy, protože obsahují řadu důležitých látek, které nejsou v rostlinách rostoucích na pevnině. Mají vysoký obsah minerálních látek (například vápník, hořčík, zinek, jód, sodík, železo), vitamíny a vlákninu.

Sortiment tvoří:

- vaječné těstoviny - nudle vlasové, široké, vřetena, špagety, kolínka, makarony, penne, lasagne,
- bezvaječné těstoviny - vlasové, široké, kolínka, spirály, mašličky, kuskus,
- rýže - douhozrná, kulatozrná, parboleid, basmati,
- mořské řasy - Arame, Agar, Kombu, Nori,
- sojové výrobky - plátky, kostky, drť a nudličky.

Koření a kořenící směsi je používáno ve stravovacích zařízeních k přípravě, zpestření chuti pokrmů připravovaných ve studené i teplé kuchyni a k přípravě cukrářských výrobků (Řešátko, Nodl 1993).

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**



## 2 METODIKA PRÁCE

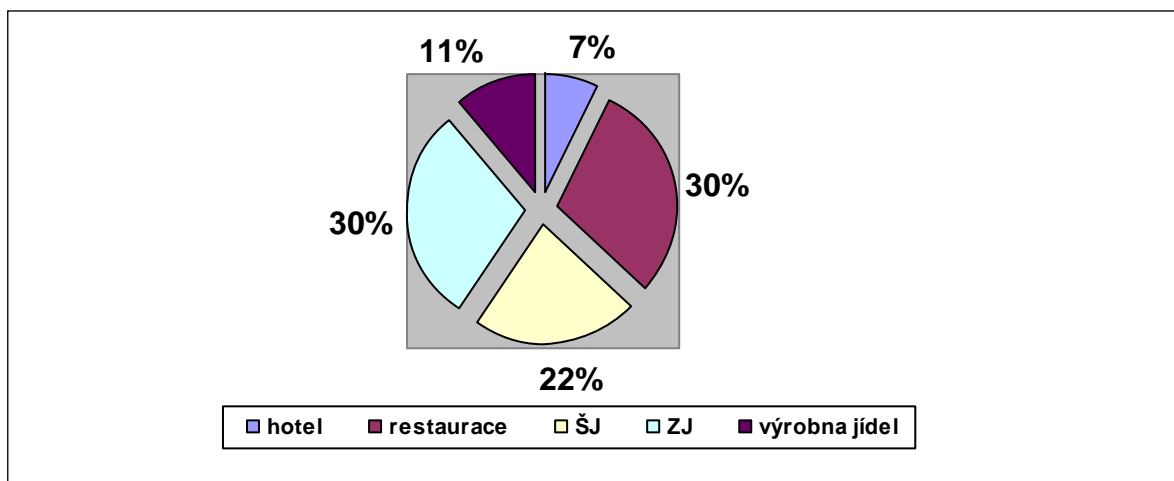
V praktické části jsem se věnovala průzkumu využití pohotových potravin ve stravovacích provozech a cílem bylo zjistit u vedoucích zařízení nebo šéfkuchařů restaurací, hotelů, výroben jídel, závodních a školních jídelen jaký mají názor na předem připravené produkty a v jaké míře je využívají. Region Kroměřížsko jsem si vybrala proto, že chci ukázat, jak jsou potraviny využívány ve stravovacích provozech, kde pracují odborníci, kteří se průzkumu zúčastnili. V těchto stravovacích zařízeních jsem se setkala s vyučenými kuchaři, ale také žáci Střední školy hotelové a služeb oboru kuchařské práce, kteří zde v současné době vykonávají individuální odbornou praxi a mají možnost se s různými druhy pohotových potravin seznámit a naučit se je využívat. Vypracovala jsem dotazník pro respondenty zaměřený na vybrané druhy pohotových potravin, které používají ve stravovacích provozech, jakým způsobem produkty používají, v jakém typu stravovacího zařízení pracují, jakou pozici zde zastávají a jaká jsou kritéria, která rozhodují při nákupu pohotových potravin. Také jsem se zajímala o to, zda preferují při výběru určitou značku pohotových potravin.

### 2.1 Dotazník pro průzkum využití pohotových potravin stravovacími provozy

V první fázi jsem provedla výběr konkrétních stravovacích provozů, kde jsem následně realizovala průzkum. Provozy jsem vybírala podle typu (uzavřené a veřejné stravování). Do průzkumu bylo zahrnuto celkem 27 stravovacích provozů v regionu Kroměřížsko. Otázky v dotazníku byly uzavřené. Vyplnění dotazníků bylo dobrovolné a zcela anonymní (viz. příloha 1).

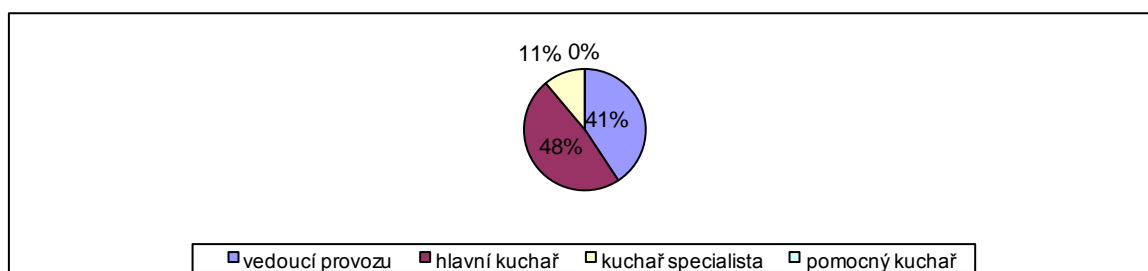
### 3 VÝSLEDKY A DISKUSE

Do průzkumu bylo zahrnuto celkem 27 stravovacích provozů v regionu Kroměřížsko. Vyhodnocení odpovědí respondentů na jednotlivé položené otázky dotazníku jsou uvedeny v následujících stránkách práce.



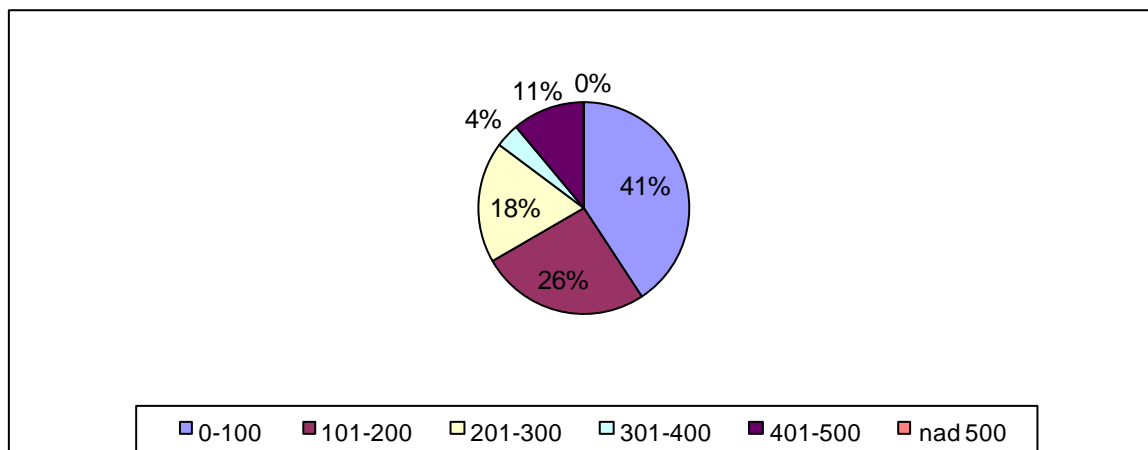
Graf 1 Typ stravovacího provozu

Z grafu vyplývá, že 30 % respondentů pracuje v závodní jídelně a restauraci, 22 % procent ve školní jídelně, 11 % ve výrobně jídel a 7 % pracuje v hotelu.



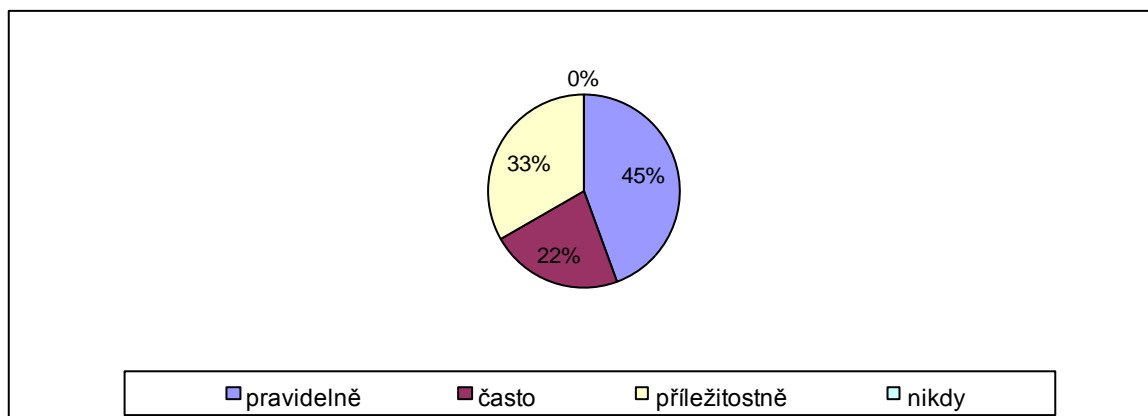
Graf 2 Pracovní pozice

Z celkového počtu respondentů stravovacích provozů 48 % pracuje ve funkci hlavního kuchaře, 41 % zastává pozici vedoucího provozu a 11 % pracuje jako pomocný kuchař.



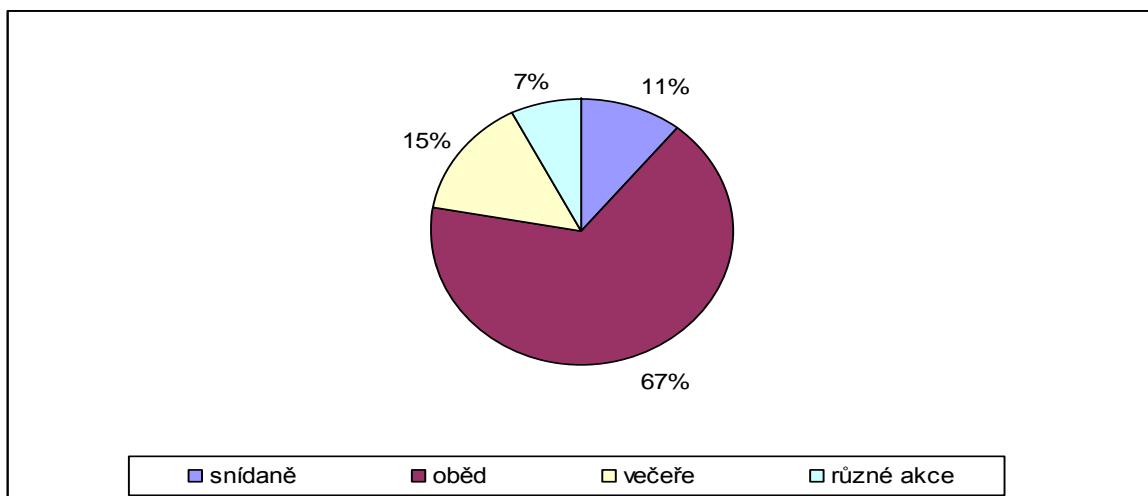
Graf 3 Počet zhotovených pokrmů

Na uvedeném grafu je vidět, že 41 % stravovacích provozů připravuje kolem 100 pokrmů denně, 26 % provozů připraví a vydá od 101 do 200 pokrmů a 18 % provozů připravuje 201 do 300 pokrmů denně.



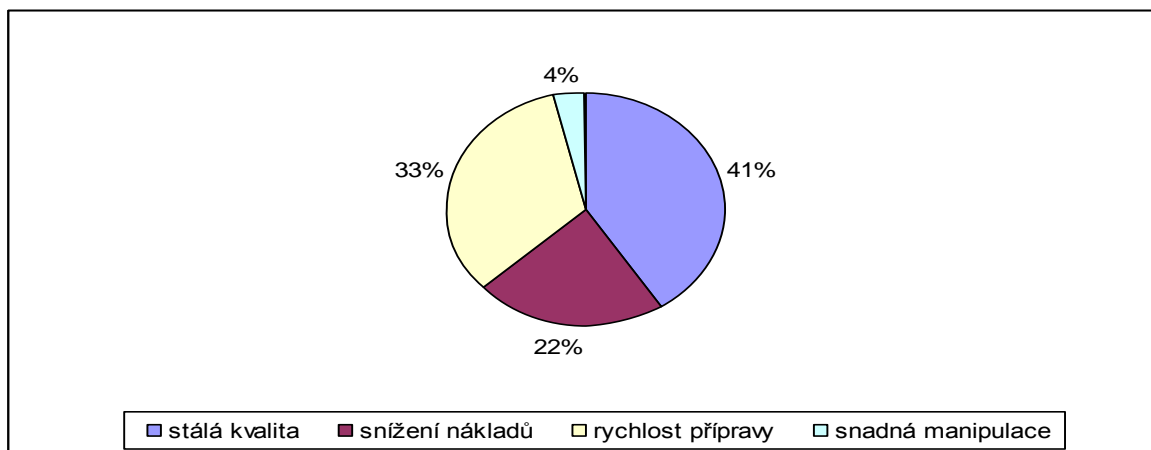
Graf 4 Pohotové potraviny používané v provozu

Pravidelně, jak ukazuje graf, 45 % stravovacích provozů používá pohotové potraviny pravidelně, 33 % provozů často a 22 % provozů je používá příležitostně.



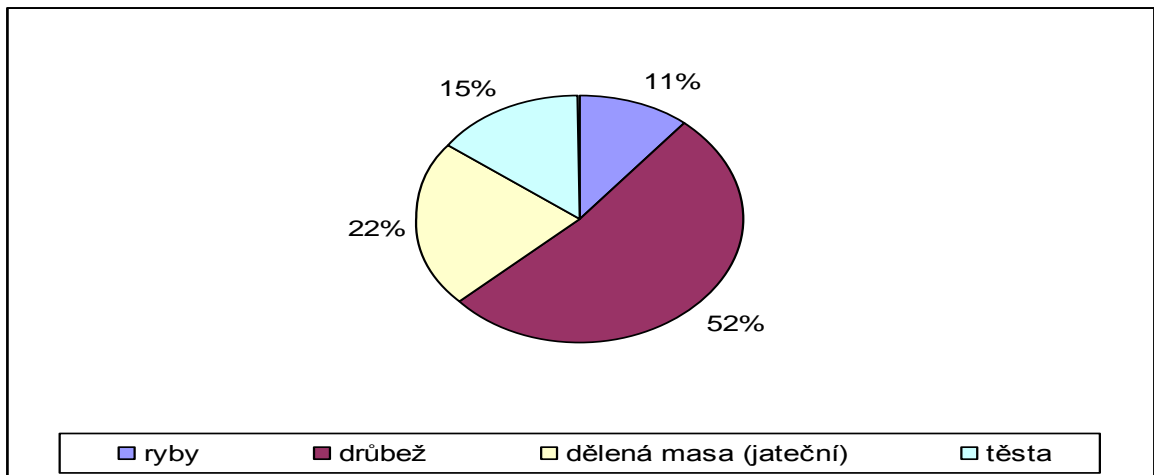
Graf 5 Používané pohotové potraviny v hlavních jídlech

V průzkumu jsem se zajímala, zda ve stravovacích provozech pohotové potraviny používají jen pro přípravu snídaní, obědů, večeří nebo také na různé akce. Z grafu vyplývá, že pohotové potraviny využívá k přípravě obědů 67 % provozů, při přípravě večeří 15 % provozů, snídaní 11 % provozů a na různé akce 7 %.



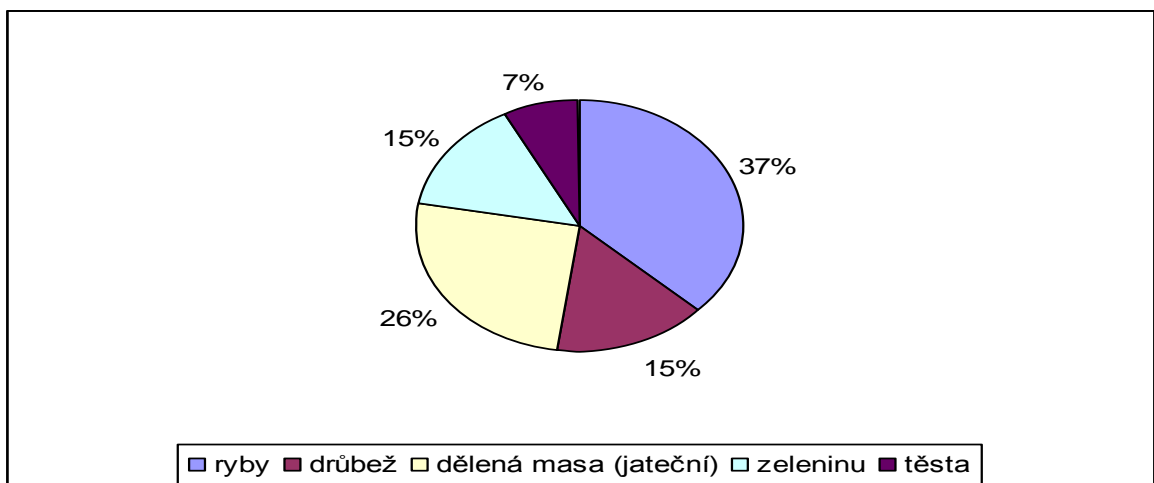
Graf 6 Kritéria pro nákup pohotových potravin

Při nákupu pohotových potravin jsou uvedena jako rozhodující kritéria: stálá kvalita 41 %, rychlost přípravy 33%, snížení nákladů 22 % a snadná manipulace 4 %.



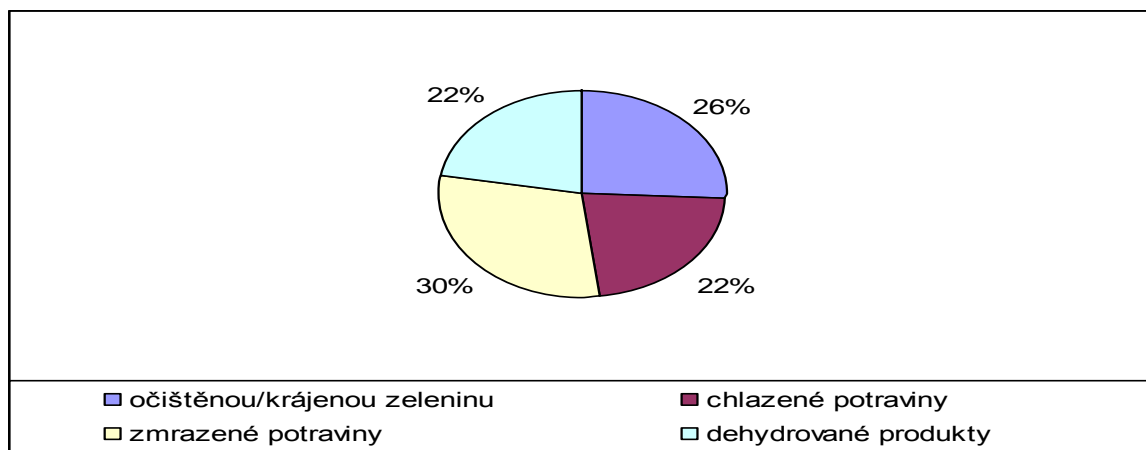
Graf 7 Používané druhy chlazených potravin

Z grafu vyplývá, že při přípravě pokrmů používají ve stravovacích provozech: chlazenou drůbež 52 %, dělená masa 22 %, těsta 15 % a ryby 11%.



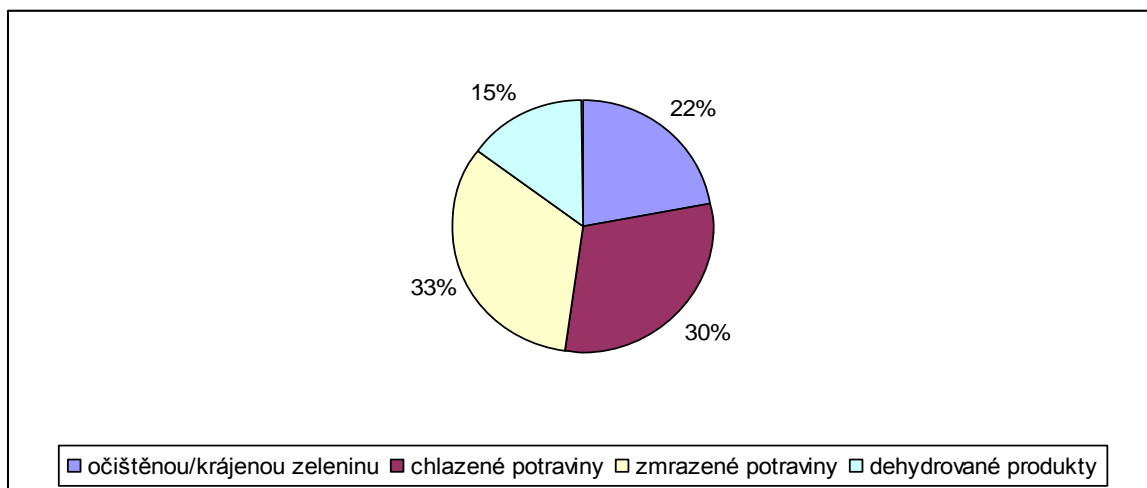
Graf 8 Používané druhy zmrazených potravin

Z grafu je patrné, že při přípravě pokrmů převažují ryby 37 %, dělená masa 26 %, drůbež a zelenina 15 % a těsta 7 %.



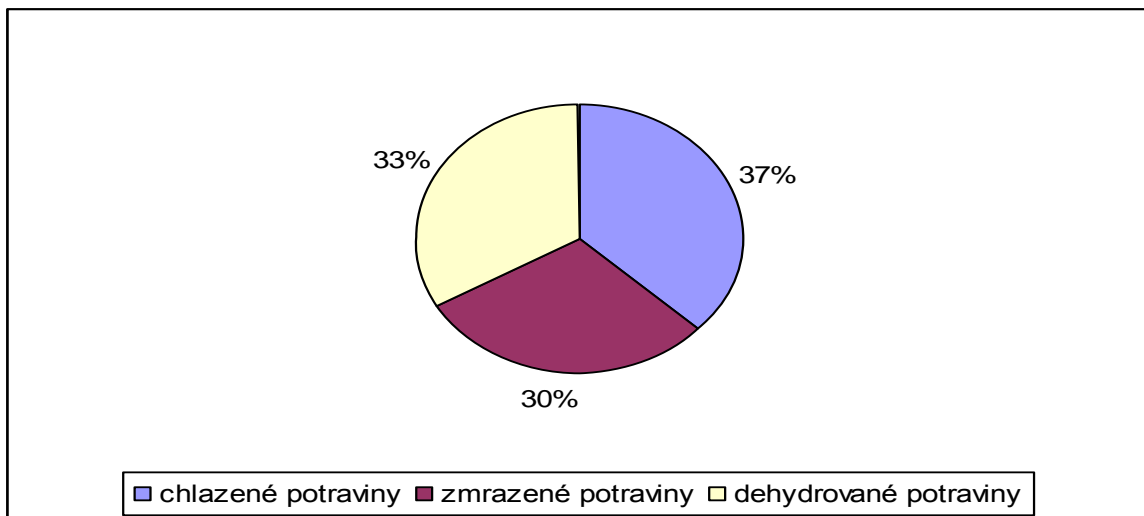
Graf 9 Druhy pohotových potravin používaných při přípravě hlavních jídel

Z uvedeného grafu vyplývá, že při přípravě hlavních jídel používají ve stravovacích provozech: zmrazené potraviny 30 %, očištěnou/krájenou zeleninu 26 %, chlazené a dehydrované potraviny 22 %.



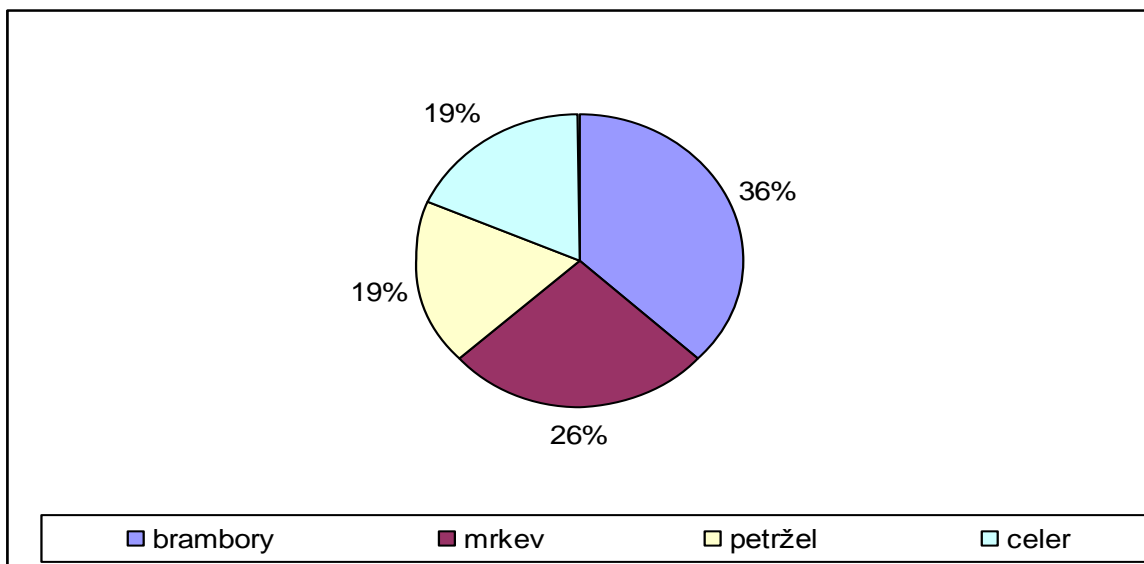
Graf 10 Druhy pohotových potravin používaných při přípravě příloh

Uvedený graf znázorňuje, že při přípravě příloh využívají stravovací provozy: zmrazené potraviny 33 %, chlazené potraviny 30 %, očištěnou/krájenou zeleninu 22 % a dehydrované produkty 15 %.



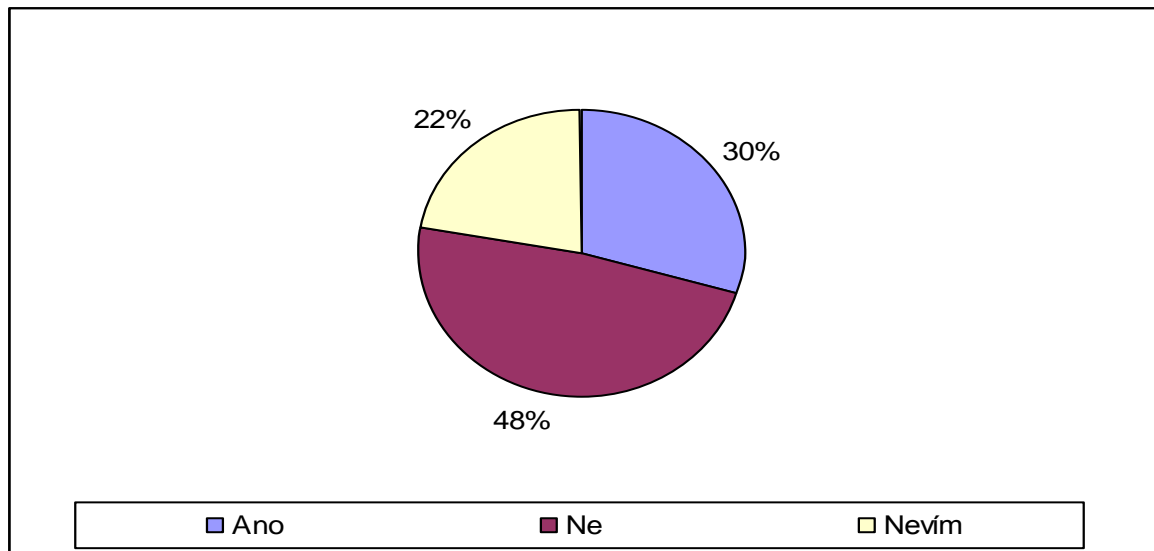
Graf 11 Pohotové potraviny používané při přípravě moučníků

Z tohoto grafu vyplývá, že při přípravě moučníků využívají stravovací provozy: chlazené potraviny 37 %, dehydrované produkty 33 % a zmrazené potraviny 30 %.



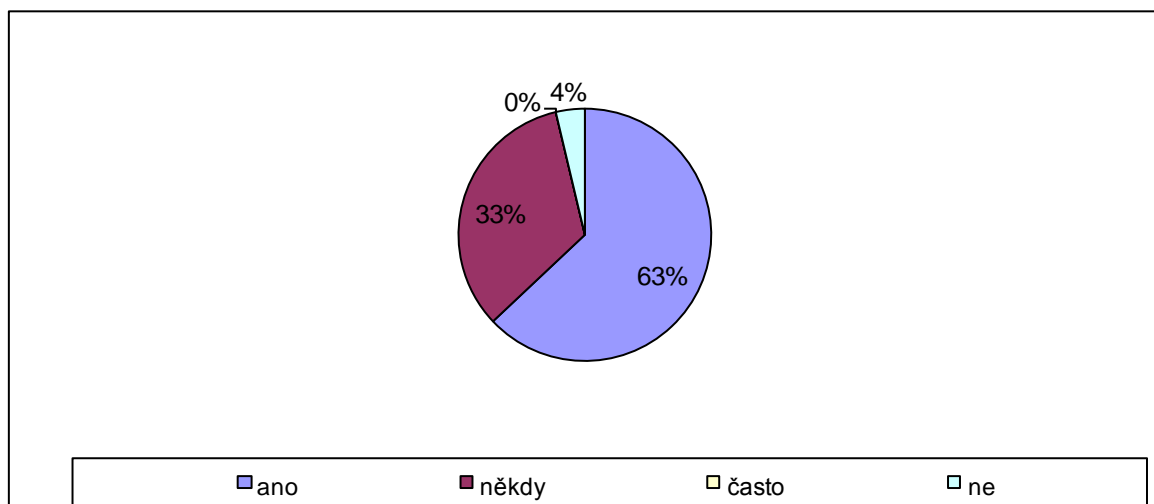
Graf 12 Používané druhy očištěné/krájené zeleniny

V uvedeném grafu je znázorněno jak je používána stravovacími provozy očištěná/krájená zelenina: brambory 36 %, mrkev 26 %, petržel a celer 19 %.



Graf 13 Názor na výběr chlazených, kuchyňsky upravených mas

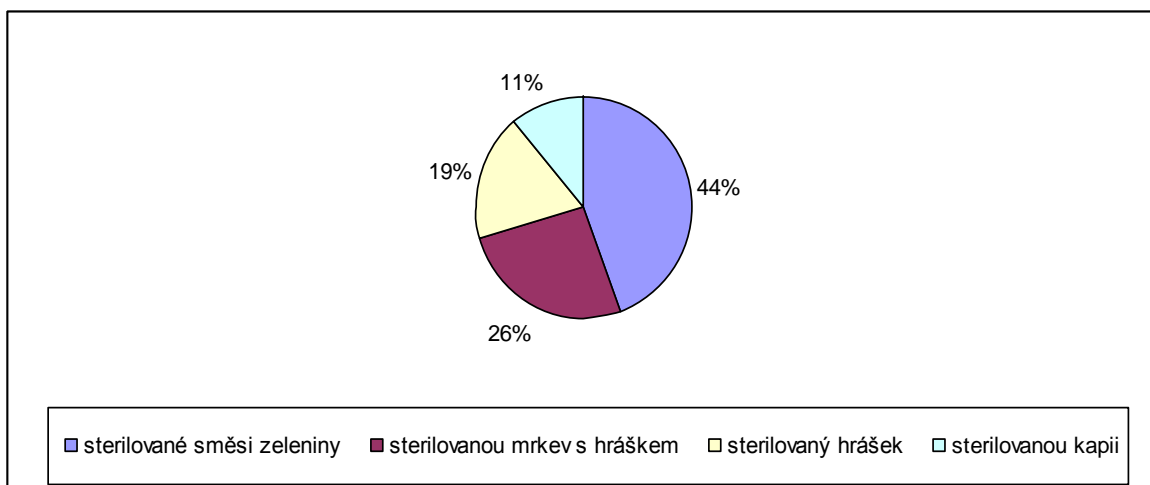
Na otázku zda na trhu chybí větší výběr chlazených, kuchyňsky upravených mas, odpověděli zaměstnanci stravovacích provozů: 48 % ne, 30 % ano a 22 % neví.



Graf.14 Používání kořenících směsí

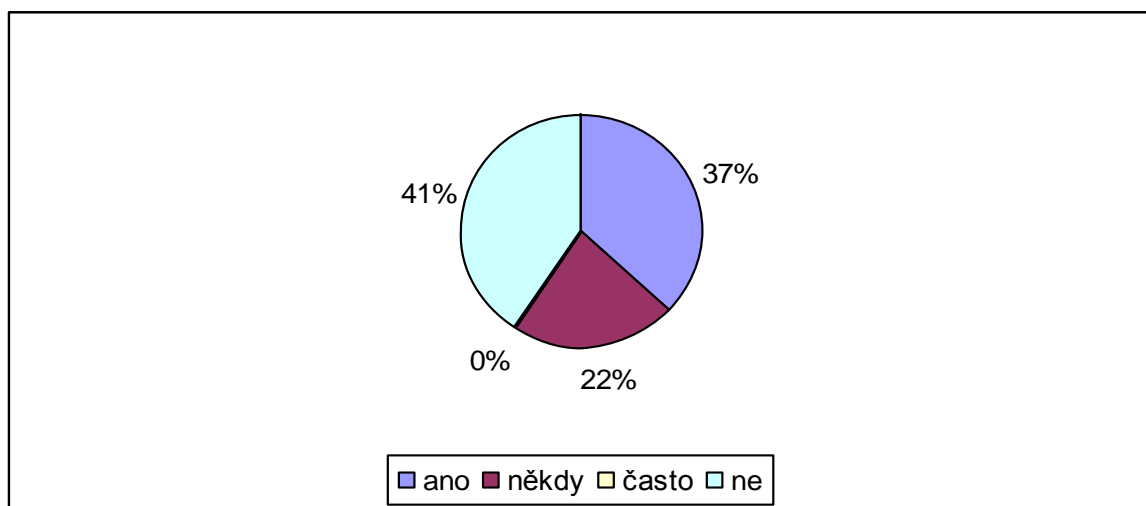
Z grafu vyplývá, že 63 % stravovacích provozů pravidelně používá kořenící směsí při přípravě pokrmů a 33 % provozů pouze někdy.





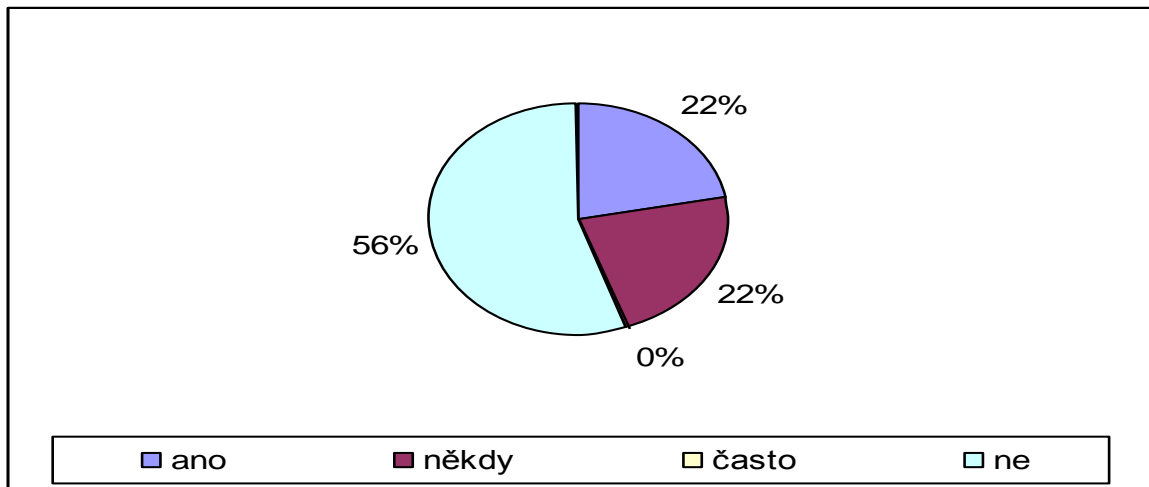
Graf 15 Používané druhy konzervovaných potravin

Jak je uvedeno v grafu, konzervované potraviny používají při přípravě pokrmů ve stravovacích provozech: sterilovanou směs zeleniny 44 % , sterilovanou mrkev s hráškem 26 % , sterilovaný hrášek 19 % a sterilovanou kapii 11 %.



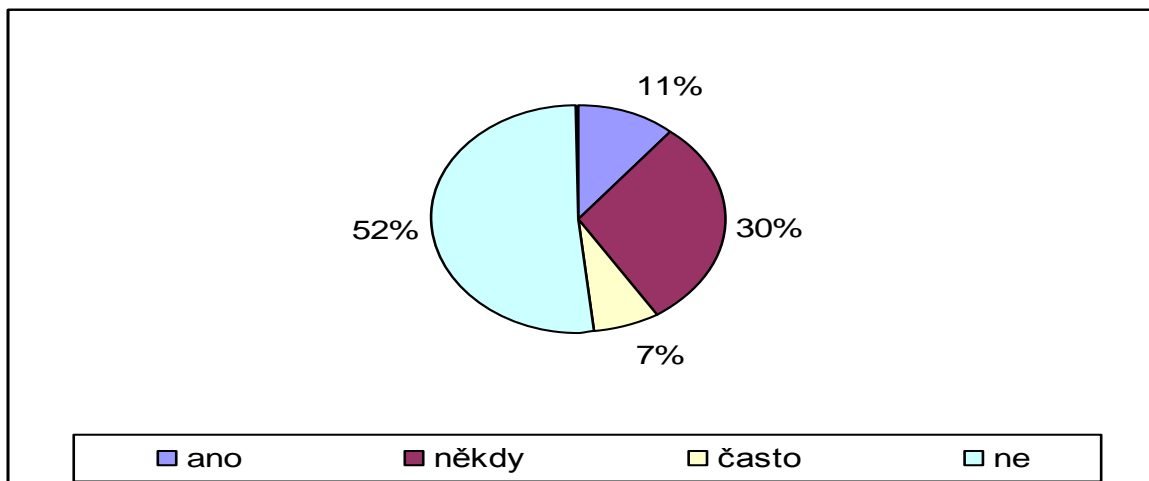
Graf 16 Používané dehydrované výrobky při zahušťování pokrmů

V průzkumu zaměstnanci stravovacích provozů odpověděli na otázku, zda používají dehydrované produkty k zahušťování pokrmů: 41 % ne, 37 % ano a 22 % někdy.



Graf 17 Používané dehydrované základy při přípravě hlavních pokrmů

Z uvedeného grafu vyplývá, že dehydrované základy při přípravě hlavních pokrmů nepoužívají při přípravě hlavních pokrmů ve stravovacích provozech v 56 %, 22 % je používá a 22 % jen někdy.



Graf 18 Preference značky potravin

Graf uvádí, jestli ve stravovacích provozech preferují určitou značku pohotových potravin. Nedávají značce pohotových potravin přednost v 52%, někdy uvedlo 30%, ano 11 % a ne uvedlo 7 % dotázaných.

### **3.1 Diskuse k vyhodnocení průzkumu využití pohotových potravin**

Oslovení pracovníci stravovacích provozů potvrzují, že pohotové potraviny různých druhů v kuchyních pevně zakotvily. Vybírají si produkty, které vyhovují danému provozu jak pro jejich stálou kvalitu, která byla v průzkumu nejvíce hodnocena, rychlou přípravu a snadnou manipulaci, tak pro snížení nákladů na skladování.

Ve stravovacích zařízeních se s pohotovými potravinami seznamují a prakticky je používají, ve spolupráci s kuchaři, také žáci Střední školy hotelové a služeb oboru kuchařské práce, kteří v těchto zařízeních vykonávají individuální odbornou praxi.

### **3.2 Závěry výsledků průzkumu**

Při průzkumu využití pohotových potravin, který jsem provedla ve stravovacích provozech v regionu nejvíce, co do počtu jídel, které připravují, odpovídali zaměstnanci restaurací a závodního stravování. Pohotové potraviny používá při přípravě pokrmů necelá polovina stravovacích provozů. Nejvíce jsou využívány pohotové potraviny při přípravě obědů. Při hodnocení pohotových potravin, z hlediska stálé kvality, rychlosti přípravy, snížení nákladů a snadné manipulace byla vysoce hodnocena stálá kvalita. Na otázku, zda ve stravovacích provozech preferují určitou značku pohotových potravin, odpověděla polovina dotázaných, že nedává značce pohotových potravin přednost.

## ZÁVĚR

Konvenience patří k základním trendům při vývoji a výrobě potravin v posledních desetiletích. Při jejich použití ve veřejném stravování umožňují rozšíření spektra nabízených pokrmů, úsporu času, a snižují nároky na skladování a manipulaci s potravinami.

Z dotazníkového průzkumu v různých typech stravovacích provozů vyplývají následující skutečnosti:

- stravovací provozy v regionu Kroměřížsko používají při přípravě pokrmů pohotové potraviny,
- pohotové potraviny používají při přípravě všech hlavních jídel,
- z nabízeného sortimentu pohotových potravin využívají nejvíce chlazenou drůbež, sterilované směsi zeleniny, mrazené ryby a dehydrované potraviny.

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

1. HAMR, K., STEJSKALOVÁ, J., KADLEC, F. *Receptury pro cukrářskou výrobu*. Vydání 1. Praha: Idea servis. 1996. 84 s. ISBN 80-85970-08-2.
2. HRABĚ, J., ROP, O., HOZA, I. *Technologie výroby potravin rostlinného původu*. Vydání 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati, 2008. 179 s. ISBN 978-80-7318-372-1.
3. HRABĚ, J., BŘEZINA, P., VALÁŠEK, P. *Technologie výroby potravin živočišného původu*. Vydání 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati, 2008. 180 s. ISBN 978-80-7318-405-6.
4. KAVINA, J. *Zbožiznalství potravinářského zboží*. Vydání 1. Praha: IQ, 1996. 261 s.
5. PROCHÁZKOVÁ, S. *Kuchařka vaříme z polotovarů*. České Budějovice: Dona, 2000. 125 s. ISBN 80-86136-32-9.
6. ŘEŠÁTKO, J., NODL, L. *Kuchařská technologie*. Vydání 3., upravené. Praha: Merkur. 1993. 283 s. ISBN 80-7032-014-1.
7. VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 1*. Tábor: Osis. 1999. 352 s. ISBN 80-902391-3-7.
8. *A jak to bylo v Čechách*. Food Service. číslo 9/1998. Praha: České a Slovenské nakladatelství, spol. s.r.o.
9. *Co nabízí trh*. Food Service. číslo 3/2005. Praha: České a Slovenské nakladatelství, spol. s.r.o.
10. *Konvenience nejen pro snídani*. Minutka. číslo 4/2006. Praha: České a Slovenské nakladatelství, spol. s.r.o.
11. Nařízení Evropského parlamentu a Rady Evropského společenství č. 852/2004 o hygieně potravin.
12. Nařízení Evropského parlamentu a Rady Evropského společenství č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
13. Nařízení Evropského parlamentu a Rady Evropského společenství č. 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určeného k lidské spotřebě.
14. Nařízení Evropského parlamentu a Rady Evropského společenství č. 882/2004, o úředních kontrolách zajišťujících ověřování shody s krmivovým a potravinovým právem, veterinárními předpisy a předpisy o pohodě zvířat

Internetové zdroje:

[www.adriagold.cz/gastro/sortiment](http://www.adriagold.cz/gastro/sortiment)

[www.casopismaso.cz/](http://www.casopismaso.cz/)

[www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)

[www.gastroma.cz/](http://www.gastroma.cz/)

[www.nestle.cz/nestle-napoje.asp](http://www.nestle.cz/nestle-napoje.asp)

[www.kbj.cz/potraviny](http://www.kbj.cz/potraviny)

**SEZNAM GRAFŮ**

Graf 1 Typ stravovacího provozu.....	26
Graf 2 Pracovní pozice.....	26
Graf 3 Počet zhotovených pokrmů.....	27
Graf 4 Pohotové potraviny používané v provozu.....	27
Graf 5 Používané pohotové potraviny v hlavních jídlech.....	28
Graf 6 Kritéria pro nákup pohotových potravin.....	28
Graf 7 Používané druhy chlazených potravin.....	29
Graf 8 Používané druhy mrazených potravin.....	29
Graf 9 Používané druhy potravin používaných při přípravě hlavních jídel.....	30
Graf 10 Používané druhy potravin používaných při přípravě příloh.....	30
Graf 11 Používané druhy potravin používaných při přípravě moučníků.....	31
Graf 12 Používané druhy očištěné/krájené zeleniny.....	31
Graf 13 Názor na výběr chlazených, kuchyňsky upravených mas.....	32
Graf 14 Používání kořenících směsí.....	32
Graf 15 Druhy konzervovaných potravin.....	33
Graf 16 Používání dehydrovaných výrobků k zahušťování pokrmů.....	33
Graf 17 Používání dehydrovaných základy k přípravě hlavních pokrmů.....	34
Graf 18 Preference značky potravin.....	34

## SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1 Dotazník



**PŘÍLOHA P I****DOTAZNÍK****PRO PRŮZKUM VYUŽITÍ KONVENIENCE STRAVOVACÍMI PROVOZY  
V REGIONU KROMĚŘÍŽSKO**

Vážený respondent,

v rámci zpracování mé bakalářské práce provádím průzkum zaměřený na využívání pohotových potravin (konvenience) stravovacími provozy v regionu Kroměřížsko. Žádám Vás o vyplnění tohoto dotazníku. Sběr dat je anonymní a data nebudou komerčně využita.

**Vámi vybranou variantu odpovědi zakřížkujte**

Za odpovědné a pravdivé vyplnění dotazníku Vám předem děkuji.

Jana Vaňková

1. V jakém typu stravovacího provozu pracujete?

- hotel
- restaurace
- školní jídelna
- závodní jídelna
- výrobní jídel

2. Jaká je Vaše pracovní pozice?

- vedoucí provozu
- hlavní kuchař (šéfkuchař)
- kuchař specialista
- pomocný kuchař

3. Připravujete ve Vašem provozu -počet pokrmů (jidel):

- 0 -100
- 101 - 200
- 201 - 300
- 301 – 400
- 401 – 500
- nad 500

4. Používáte pohotové potraviny ve Vašem provozu?

- pravidelně
- často
- příležitostně
- nikdy

5. Kdy používáte pohotové potraviny ve Vašem provozu?

- snídaně
- oběd
- večeře
- různé akce

6. Která kritéria jsou pro Vás nejdůležitější při nákupu pohotových potravin?

- stálá kvalita výrobku
- snížení nákladů
- rychlost přípravy
- snadná manipulace

7. Které druhy chlazených pohotových potravin používáte ve Vašem provozu?

- ryby
- drůbež
- dělená masa (jateční)
- těsta

8. Které druhy zmrazených pohotových potravin používáte ve Vašem provozu?

- ryby
- drůbež
- dělená masa (jateční)
- zeleninu
- těsta

9. Kterým druhům pohotových potravin dáváte přednost při přípravě hlavních jídel?

- očištěnou/krájenou zeleninu
- chlazené potraviny
- zmrazené potraviny
- dehydratované produkty

10. Kterým druhům pohotových potravin dáváte přednost při přípravě příloh?

- očištěnou/krájenou zeleninu
- chlazené potraviny
- zmrazené potraviny
- dehydratované produkty

11. Kterým druhům pohotových potravin dáváte přednost při přípravě moučníků?

- chlazené potraviny
- zmrazené (mražené) potraviny
- dehydratované produkty

12. Jaké druhy očištěné/krájené zeleniny používáte?

- brambory
- mrkev
- petržel
- celer

13. Chybí na trhu podle Vašeho názoru větší výběr chlazených, kuchyňsky upravených mas?

- ano
- ne
- nevím

14. Používáte ve Vašem provozu kořenící směsi?

- ano
- někdy
- často
- ne

15. Jaké druhy konzervovaných potravin používáte ve Vašem provozu?

- sterilované směsi zeleniny
- sterilovanou mrkev s hráškem
- sterilovaný hrášek
- sterilovanou kapii

16. Používáte ve Vašem provozu dehydrované výrobky k zahušťování pokrmů?

- ano
- někdy
- často
- ne

17. Používáte ve Vašem provozu dehydrované základy při přípravě hlavních pokrmů?

- ano
- někdy
- často
- ne

18. Preferujete určitou značku pohotových potravin?

- ano
- někdy
- často
- ne