

Iveta Přidalová

marketing manager
InterSystems B.V.



1. Je to pozitivní směr, který si vyžádal trh a který dává zákazníkům možnost výběru. Ráda si zajdu do restaurací, kde je možnost zdravé výživy stejně tak jako tam, kde podávají štavnaté steaky.

2. Záleží na tom, koho postihujete. Pokud to je malá restaurace, která sotva přežívá, postih je dostatečný. Pokud to je obrovský řetězec, pak je pokuta směšná. Možná by se postihy mohly odvíjet od obratu firem. Pak by pokuty měly výchovný a odstrašující charakter.

Lucia Tomková

marketing manager
IXTENT



1. Lidé si stále více uvědomují, že některé stravovací návyky nejsou úplně dobré, a tak je moderní a zdravá výživa zcela na místě.

2. Záleží na situaci, resp. na míře provinění, případně na stupni nebezpečnosti pro člověka u konkrétního případu. Určitě je současný postih dostatečný za to, že prodáte prošlý jogurt, ovšem za podvody s masem, které mohou mít pro člověka mnohem větší následky, je to postih malý.

Jana Fořtová

ředitelka pro komunikaci
MEDIATEL, spol. s r. o.



1. Posun určitě vnímám a vzhledem k tomu, že dávám přednost lehčím jídlům s větším množstvím zeleniny, jej vnímám pozitivně. Jsem ale ráda, že ani nabídka tradičních českých jídel nevyvymizela, protože jsou chvíle, kdy se k nim s chutí vracím.

2. Zřejmě nejsou, pokud ČOI stále nachází závažné nedostatky v gastronomických provozech. Přikláním se k daleko tvrdším postihům, protože nezdravé či dokonce závadné potraviny přímo ohrožují naše zdraví.

Zuzana Záhorová

key account manager
PRAM Consulting

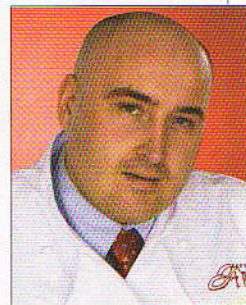


1. Domnívám se, že dodržování zdravého způsobu života tak, jak si ho pod tímto pojmem můžeme představit – zdravé stravování a s nadsázkou řečeno „sportem ku zdraví“ nebo „ve zdravém těle zdravý duch“, je možné řídit k dalším výtěžkům moderní doby, protože kdo žije zdravě, je IN. Takže ani subjektům operujícím v gastronomické sféře nezbyvá nic jiného, než tento trend následovat, aby uspokojily poptávku. Osobně také dávám přednost zařízením, kde si kromě guláše a ne příliš zdravých knedlíků mohu objednat i lehkou mořskou kuchyni, zeleninový salát nebo sóju.

2. Ne. Současné postihy dostatečně nemotivují gastronomické provozy a stravovací zařízení k nápravě zjištěných chyb. Kromě vysokých pokut jsou třeba častější kontroly a následná medializace tak, aby si potenciální zákazník svůj nákup v takovém zařízení rozmyslel. Ztráta zákazníků by mohla být dostatečnou hrozbou...

Dušan Jakubec

executive chef
Restaurant Flambée



1. Gastronomie se ubírá směrem, jaký udává poptávka trhu. Osobně nevnímám, že by se celý segment vydal směrem zdravého způsobu života, ale určitě se část klientely vyhledávající nízkoenergetická a dobře stravitelná jídla stále zvětšuje. Rád bych se více setkával s hosty náročnými na kvalitu surovin, ale spíš se setkávám na poptávku velikosti a nízké ceny. Kvalitní, nízkoenergetická a dobře stravitelná kuchyně je drahá v nákupu surovin a ještě bude trvat, než se bude tento segment mít možnost dobře rozrůst. Moderní a zdravější způsob života není o konzumaci jednoho salátu místo večeře.

2. Myslím si, že zákonem nastavené postihy jsou více než dostatečné, ale kontrolní orgány nefungují správně a nejsou dostatečně tvrdé v postihování opravdových problémů. Měl jsem možnost vidět několik kuchyní po české republice a divím se, že kontrolní orgány nechají otevřené provozy, kde bych se bál jakékoli konzumace. Zároveň jsem rád, že pracuji v provozu, kde návštěva kontrolních orgánů je na denním pořádku a při jejich návštěvě řeším banální otázky a ne provozní problémy ohrožující zdraví občanů.