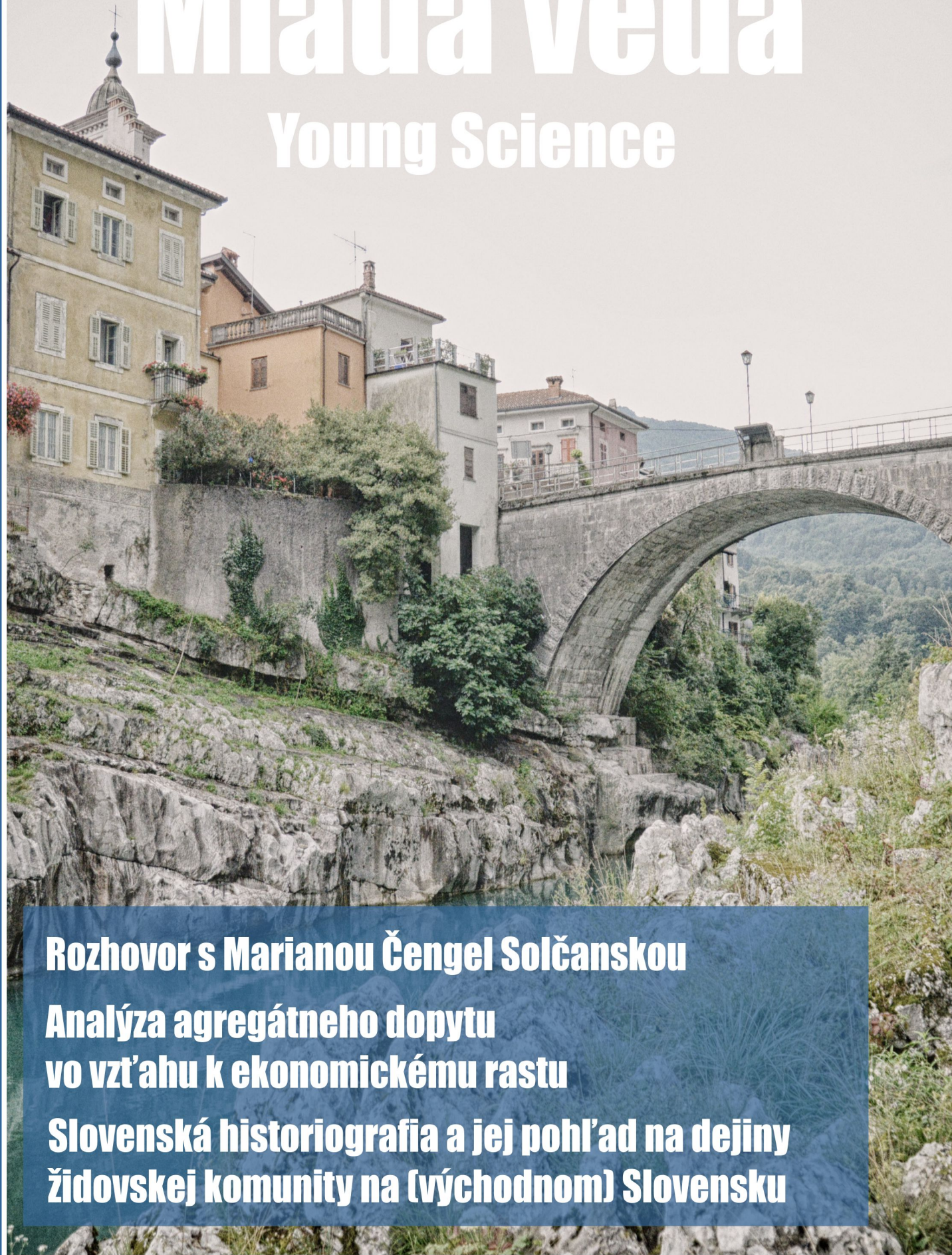


Mladá veda

Young Science



Rozhovor s Marianou Čengel Solčanskou

**Analýza agregátneho dopytu
vo vzťahu k ekonomickému rastu**

**Slovenská historiografia a jej pohľad na dejiny
židovskej komunity na (východnom) Slovensku**

Mladá veda

Young Science

MEDZINÁRODNÝ VEDECKÝ ČASOPIS MLADÁ VEDA / YOUNG SCIENCE

Jún 2016 (číslo 1)

Ročník štvrtý

ISSN 1339-3189

Kontakt: info@mladaveda.sk, tel.: +421 908 546 716, www.mladaveda.sk

Fotografia na obálke: Obec Kanal (Slovinsko) 2014. © Branislav A. Švorc, foto.branisko.at

REDAKČNÁ RADA

doc. Ing. Peter Adamišin, PhD. (Katedra environmentálneho manažmentu, Prešovská univerzita, Prešov)

doc. Dr. Pavel Chromý, PhD. (Katedra sociálnej geografie a regionálneho rozvoja, Univerzita Karlova, Praha)

doc. PaedDr. Peter Čuka, PhD. (Katedra cestovného ruchu, Slezská univerzita v Opavě)

prof. Dr. Paul Robert Magocsi (Chair of Ukrainian Studies, University of Toronto; Royal Society of Canada)

Ing. Lucia Mikušová, PhD. (Ústav biochémie, výživy a ochrany zdravia, Slovenská technická univerzita, Bratislava)

doc. Ing. Peter Skok, CSc. (Ekomos s. r. o., Prešov)

prof. Ing. Róbert Štefko, Ph.D. (Katedra marketingu a medzinárodného obchodu, Prešovská univerzita, Prešov)

prof. PhDr. Peter Švorc, CSc., predseda (Inštitút histórie, Prešovská univerzita, Prešov)

doc. Ing. Petr Tománek, CSc. (Katedra veřejné ekonomiky, Vysoká škola báňská - Technická univerzita, Ostrava)

REDAKCIA

PhDr. Magdaléna Barányiová (Fakulta stredoeurópskych štúdií UKF, Nitra)

Mgr. Martin Hajduk (Inštitút histórie, Prešovská univerzita, Prešov)

Mgr. Richard Nikischer, Ph.D. (Sociologický ústav Akademií věd ČR, Praha)

Mgr. Branislav A. Švorc, PhD., šéfredaktor (Vydavateľstvo UNIVERSUM, Prešov)

PhDr. Veronika Trstianska, PhD. (Ústav stredoeurópskych jazykov a kultúr FSŠ UKF, Nitra)

Mgr. Veronika Zuskáčová (Geografický ústav, Masarykova univerzita, Brno)

VYDAVATEĽ

Vydavateľstvo UNIVERSUM, spol. s r. o.

www.universum-eu.sk

Javorinská 26, 080 01 Prešov

Slovenská republika

© Mladá veda / Young Science. Akékoľvek šírenie a rozmnožovanie textu, fotografií, údajov a iných informácií je možné len s písomným povolením redakcie.

ANALÝZA POTRIEB A NÁZOROV KLIENTOV GASTRONOMICKÝCH PODNIKOV SO ŠPECIFICKÝMI STRAVOVACÍMI PROBLÉMAMI

THE ANALYSIS OF NEEDS AND OPINIONS OF CATERING ENTERPRISES CLIENTS
WITH THE SPECIFIC DIETARY PROBLEMS

Anna Šenková¹

Anna Šenková pôsobí ako vedúca Katedry turizmu a hotelového manažmentu na Fakulte manažmentu Prešovskej univerzity. Vo svojej vedecko-výskumnej činnosti sa zameriava najmä na aktuálne otázky rozvoja turizmu, hotelierstva a gastronómie.

Anna Šenková is the head of the Department of Tourism and Hotel Management, at the Faculty of Management, the University of Prešov. In her research activities she focuses on current issues of tourism development, hospitality and gastronomy.

Abstract

The main objective of the article is to examine the views of the specific clientele (celiacs) for the possibility to eat in the catering establishments. According to the survey, gastronomic and hotel establishment are not prepared to provide gluten-free food because they don't have enough information about the preparation of this type of the food. The staff can't provide the guaranteed gluten-free food, the information about the allergens is wrongly interpreted and misdirect by the customers. Then we found out that the availability of the gluten-free food in the regional cities is much more diverse than in the district towns. The exploratory data were obtained by the questionnaires, we used by the comparative analysis and the cumulative frequency.

Key words: specific dietary problems, celiac disease, client's needs and opinions

Abstrakt

Hlavným cieľom príspevku je skúmanie názorov špecifickej klientely (celiatikov) na možnosti stravovania sa v stravovacích zariadeniach. Podľa prieskumu nie sú reštauračné a hotelové podniky pripravené poskytovať bezlepkovú stravu, pretože nemajú dostatok

¹ Adresa pracoviska: Ing. Anna Šenková, PhD., Prešovská univerzita, Fakulta manažmentu, Konštantínova 16, 080 01 Prešov
E-mail: anna.senkova@unipo.sk

informácií o príprave takéhoto typu pokrmu. Personál nedokáže poskytnúť zaručene bezpečný pokrm, informácie o alergénoch sú mylne podávané, zákazníka zavádzajú. Ďalej sme zistili, že dostupnosť bezpečných potravín v krajských mestách je výrazne pestrejšia ako v okresných mestách. Prieskumné dáta boli získané dotazníkovou metódou, využili sme aj komparatívnu analýzu a kumulatívnu početnosť.

Kľúčové slová: špecifické stravovacie problémy, celiakia, potreby a názory klientov

Úvod

V súčasnej dobe sa výrazne zmenil spôsob života a s ním aj stravovacie návyky. Nadmerná pracovná vyťaženosť vedie k preťaženiu organizmu a tým vzniká väčšia pravdepodobnosť vzniku závažných ochorení. Každá choroba človeka obmedzuje a vyžaduje určitú daň vo forme rôznych liečebných, režimových a stravovacích opatrení. Problémom je niekedy už samotné zmierenie sa s tým, že obmedzenie je dlhodobé alebo trvalé. Dôležitou súčasťou je dodržiavanie špecifických stravovacích opatrení. V súčasnosti sa objavuje čoraz viac ľudí so špecifickými stravovacími problémami, ktoré si vyžadujú diétne stravovanie. Slovník cudzích slov definuje diétu ako „presne stanovený spôsob stravovania a strava chorých podľa druhu choroby.“ (Ivanová, Šalingová 1983, s. 211). Aj trend tzv. zdravotného cestovného ruchu v gastronómii sa vyznačuje určitými zmenami. V súčasnosti sú ľuďom známe princípy zdravého a vyváženého stravovania. Dozvedajú sa o ňom z publikácií, tlače a rozhlasu. Záujem o zdravé stravovanie sa neustále zvyšuje, čo je dôsledkom zdravotných problémov a snahy o kvalitnejší spôsob života. Pri plánovaní ponuky jedál v každom stravovacom zariadení je dôležité dbať na princípy zdravého stravovania a prispôbovať ju klientom s ohľadom na ich potreby a požiadavky. Jedálny lístok by mal byť zostavovaný odborníkmi na výživu so zárukou výbornej chuti i vzhľadu (Szentiványiová 2002). Týka sa to aj klientov ktorí trpia špecifickými stravovacími problémami, konkrétne celiakiou. V súčasnosti už existuje väčšie množstvo stravovacích zariadení, ktorých cieľom je poskytovanie bezpečnej stravy svojim návštevníkom. Táto diéta je špecifická a vyžaduje si dostatočné poznatky z oblasti celiakie a výživy. Vedomosti zamestnancov týchto zariadení sú často minimálne, takže nemôžu poskytnúť klientom trpiacim celiakiou zaručene bezpečnú stravu. Keď si uvedomíme, že jedinou liečbou tohto ochorenia je striktná celoživotná diéta, odkryje sa závažnosť problému stravovania osôb s ochorením na celiakiu v stravovacích zariadeniach.

Cieľ, materiál a metódy

Cieľom predkladaného príspevku je prezentovať výsledky prieskumu zameraného na potreby špecifickej klientely stravovacích zariadení (celiatikov) a možností ich stravovania vo verejne prístupných stravovacích zariadeniach. Svoju pozornosť sme sústredili najprv na teoretické vymedzenie problematiky špecifických stravovacích problémov celiatikov a skúmanie dostupnosti bezpečných potravín. Zber primárnych dát sme realizovali prostredníctvom dvoch dotazníkov. Prvý dotazník bol zameraný na dostupnosť bezpečných potravín a druhý dotazník bol zameraný na zistenie ponuky produktov pre celiatikov vo verejne prístupných stravovacích zariadeniach. Dotazníky vytvorené online boli umiestnené na špecializovaných

stránkach o celiakii a na sociálnej sieti Facebook v skupinách Život bez lepku ..., Celiakia, Bezlepkáči, Celiakia – bezlepková diéta, recepty, rady a Bezlepková diéta/Gluten free zone. Celkovo sa prieskumu zúčastnilo 120 respondentov – celiatikov, ochotných odpovedať na otázky. Tento prieskum považujeme za pilotný a je súčasťou projektov v oblasti gastronómie riešených na Katedre turizmu a hotelového manažmentu Fakulty manažmentu PU v Prešove.

Teoretické vymedzenie skúmanej problematiky

Celiakiu je možné definovať rozličnými spôsobmi. Uvádzame niektoré z nich. Podľa Kohouta a Pavlíčkovej (2006) je celiakia autoimunitné ochorenie, ktoré je spôsobené tvorbou protilátok proti bunkám sliznice tenkého čreva, naštartované prítomnosťou lepku v potrave. Ako uvádza Murgová (2010, s.10) „celiakia je genetická choroba postihujúca tenké črevo, ide o ochorenie vyvolané neschopnosťou organizmu správne spracovať pšeničnú, jačmennú a ražnú múku, ovsené vločky, krupicu a krúpy, je sprevádzaná poškodením tenkého čreva lepkom z múky.“ „Celiakia (známa aj ako glutén-senzitívna enteropatia, gluténová enteropatia, netropická sprue, primárny malabsorpčný syndróm) je celoživotné autoimunitné ochorenie spôsobené permanentnou intoleranciou lepku (gliadínu), ktorý u geneticky predisponovaných jedincov poškodzuje sliznicu tenkého čreva a alteruje imunitný systém“ (Suchá et al. 2015). Imunitný systém celiatikov reaguje neštandardne na lepok, čo spôsobuje menšie škody čreva. Malé výbežky, ktoré lemujú črevo (klky) sú zapálené a vyrovnané. Označujeme ju ako atrofiu klkov. Atrofia klkov znižuje plochu čreva dostupnú pre absorpciu živín, čo môže viesť k rôznym gastrointestinálnym symptómom. Symptómy môžu byť spôsobené zápalom v iných častiach tela (www.coeliac.org.au).

Prevalencia (výskyt) celiakie

Prevalencia celiakie je rozdielna v rôznych geografických oblastiach. Kohout a Pavlíčková (2010) uvádzajú, že za posledných 10 rokov došlo k jej zvýšeniu až desaťkrát oproti predošlým zisteniam. Vysoká prevalencia bola zaznamenaná v Írsku (okolo 1:70), v Izraeli a škandinávskych štátoch, nízka v Austrálii a ázijských štátoch. Posledné výskumy z 10 európskych krajín, USA a severnej Afriky ukázali prevalenciu celiakie 1:266 (1:70 – 1:550). Pred niekoľkými rokmi nebola celiakia taká rozšírená. Každým rokom pribúda počet ľudí s týmto ochorením. Kabátová (2014) uvádza, že skupina odborných pracovníkov zaoberajúcich sa celiakiou, ktorá pracuje pri Slovenskej gastroenterologickej spoločnosti, na základe prieskumu v gastroenterologických ambulanciách pre dospelých a aj pre deti uviedla v roku 2012 počet celiatikov okolo 14 500. Prevalencia bola na Slovensku 1: 404. Je však nutné doplniť, že mnoho ľudí ani netuší, že trpí touto chorobou. Presný počet celiatikov teda nemožno presne určiť.

Existuje niekoľko foriem celiakie. Vránová (2013) vymedzuje tieto:

1. **Typická forma** – prítomnosť typických príznakov a pozitívny histologický nález.
2. **Atypická forma** – chýba výskyt typických príznakov, v popredí môžu byť len mimočrevné klinické prejavy a dôkaz pozitívnej črevnej biopsie.

3. **Tichá forma** – absencia črevných a mimočrevných klinických príznakov, ale pozitívna črevná biopsia, často býva tiež pozitívna rodinná anamnéza.
4. **Latentná forma** (skrytá, bezpríznaková) – obvykle sa táto forma vyskytuje u osôb, ktoré mali predtým diagnostikovanú celiakiu. Kontrolná črevná biopsia je u týchto pacientov normálna, hoci ich strava obsahuje glutén.
5. **Potenciálna forma** – u pacienta s touto formou choroby nie sú prítomné žiadne klinické príznaky, diagnostické kritériá nie sú úplné, u niektorých jedincov môže byť pozitívny dôkaz autoprotilátok. Častý je prechod do iných foriem celiakie.

Príznaky celiakie sú u každého človeka individuálne. Najčastejšie sú nimi hnačka, anémia, nechutenstvo, chudnutie, pocit tlaku v bruchu, zápcha, únava, kŕče, celková slabosť. Chorý má výrazný nedostatok vitamínov (najmä skupiny B, D, kyseliny listovej a železa). Lepok, nazývaný aj glutén, je komplex bielkovín, ktorý je obsiahnutý v povrchových častiach zŕn. Je dôležité uviesť, že aj keď lepok nekonzumujeme niekoľko rokov, stačí s ním prísť do kontaktu a celiakia alebo iné formy intolerancie lepku sa hneď vrátia. Znášanlivosť lepku je u celiatikov rôzna. Každý pacient môže tolerovať iné malé množstvo gluténu prijímaného v rámci stravovacieho režimu (Vránová 2013).

Poznáme 2 základné kategórie potravín určených pre zvláštnu výživu vhodnú pre celiatikov:

- potraviny označené nápisom *bez lepku*; tie môžu obsahovať lepok v množstve maximálne do 20 mg na kilogram hotovej potraviny, takto označené potraviny nesmú obsahovať pšenicu, žito, ovos a jačmeň,
- potraviny označené nápisom *veľmi nízky obsah lepku*; tieto môžu obsahovať lepok v množstve do 100 mg na kilogram hotovej potraviny, toto označenie nemožno použiť pri výrobkoch, ktoré neobsahujú žiadne zložky jačmeňa, pšenice alebo ich krížených odrôd.

Davis (2013) tvrdí, že náchylnosť k celiakii je z časti dedičná, nezmizne vďaka zdravej strave, pravidelnému cvičeniu, liekom a nutričným doplnkom. Pri bezlepkovej diéte sa konzumujú potraviny, ktoré sú prirodzene bezlepkové: ryža, zemiaky, ovocie, zelenina, pohánka, amarant, quinoa, sója, strukoviny, kukurica a je potrebné sa vyhýbať pšeničnej múke a všetkým výrobkom z nej, rôznym dochucovadlám (vegeta, bujón), sójovým omáčkam, dresingom, strúhanke, kvasnému octu, zmrzline, špaldovej, jačmennej, ražnej, grahamovej múke a všetkým výrobkom z nich, pretože obsahujú zahusťovadlá, modifikovaný a pšeničný škrob, rôzne chemické konzervanty, farbivá a arómy (Kremler 2005).

Dostupnosť bezlepkových produktov

V minulosti bola dostupnosť bezlepkových potravín a ich ponuka na Slovensku veľmi nízka. V súčasnosti sa výber produktov približuje vyspelým krajinám. Významnými výrobcami bezlepkových potravín sú Schär s pôsobnosťou v celej Európe a firma Novalim, ktorá pôsobí v Čechách aj na Slovensku. Ich výrobky sú dostupné v lekárňach a v špecializovaných predajniach zdravej výživy. Neustále sa zdokonaľujú a rozširujú svoj sortiment. Tieto firmy sa špecializujú výlučne na výrobu bezlepkových potravín. Výrobky sú označované platným medzinárodným symbolom preškrtnutého klasu so slovným vyjadrením.

Uvádzanie bezlepkových potravín v cudzích jazykoch:

anglicky – gluten free

nemecky – gluten frei

francúzsky – sans gluten

taliansky – senza glutine

španielsky – sin gluten



Obrázok 1 Označenie bezlepkových potravín

(Zdroj: www.celiakia.sk)

V súčasnosti má každá zahraničná krajina združenie pre celiatikov. Pri nejakých problémoch pri cestovaní ich teda môžeme kontaktovať a nechať si od nich poradiť, kde tieto bezlepkové výrobky nakúpiť. Čo sa týka dostupnosti jedál v zahraničí, tak napríklad celiatici si vo Švédsku môžu vybrať z bezlepkovej ponuky v McDonalde a v Burger Kingu za rovnakú cenu ako je klasické menu. Ak neponúkajú čerstvé bezlepkové pečivo, tak majú mrazené výrobky stále v ponuke. Vo Fínsku je bezlepkové pečivo už samozrejmosťou. Turisti si môžu vybrať zo širokej ponuky na všetkých benzínových čerpadlách, vlakových staniciach a letiskách. Rovnaká situácia je aj v Austrálii. Na Slovensku takú širokú ponuku jedál na vlakových staniciach a benzínových čerpadlách žiaľ nenájdeme. Dostupnosť bezlepkových potravín je dobrá, horšie je to už s ponukou jedál (Možná 2006).

Pre všetkých celiatikov a ľudí alergických na lepok, ktorí radi cestujú existuje webová stránka glutenfreeroads.com, na ktorej si môžu vyhľadať množstvo bezlepkových reštaurácií, pizzerií a hotelov v rôznych krajinách, ktoré poskytujú takýto typ stravovania. Nájsť tu môžu aj supermarkety, kde si cestujúci môžu dopriať na svojej ceste rôzne bezlepkové produkty. Zárukou kvality sú komentáre a recenzie od ostatných užívateľov. Na tejto webovej stránke sa pravidelne aktualizujú bezlepkové zariadenia s použitím rôznych zdrojov. V súčasnej dobe existuje viac ako 40 000 obchodov a reštaurácií na výber, ktorý sa neustále rozširuje (www.glutenfreeroads.com).

Z vlastnej skúsenosti môžeme uviesť, že stravovanie mimo domova je pre celiatika zložitejšie ako u bežného človeka. Prvýkrát sa stretávajú celiatici s problémom stravovania pri nástupe do školy. Príprava bezlepkového pokrmu nie je taká náročná, záleží iba na ochote. Platí to aj u dospelých, ktorí majú možnosť stravovať sa v závodných jedálňach. Niektoré z nich ponúkajú výber z viacerých jedál, je však potrebné zisťovať ich zloženie, či sú skutočne bezlepkové, pretože môže dôjsť ku kontaminácii pokrmu s lepkom. V takýchto zariadeniach sa musí striktné dodržiavať hygiena. Ak neponúkajú hotelové a reštauračné zariadenia žiadne bezlepkové jedlá, je tu možnosť dohody s kuchárom na príprave celiackého pokrmu. Najväčšiu istotu má však klient vtedy, keď si jedlo pripraví sám.

Hygienické pravidlá a zásady prípravy pokrmov pri bezlepkovej diéte

Pri príprave pokrmov pre celiatikov je potrebné dodržiavať striktné hygienické pravidlá a zásady. V prvom rade by sa mali potraviny, ktoré obsahujú lepok vyčleniť od bezlepkových. Je potrebné zriadiť tzv. bezlepkový kút, kde sa budú nachádzať iba tieto výrobky. V reštauračných zariadeniach musia byť priestory na prípravu bezgluténových jedál oddelené. Bezlepkové jedlá nesmú v žiadnom prípade prísť do kontaktu s pomúčenými rukami alebo

použitým kuchynským náčiním, ktoré bolo v kontakte s jedlami obsahujúcimi lepok, pretože môže dôjsť ku kontaminácii. Je potrebné vyčleniť kuchynské náradie iba na prípravu bezpečných jedál (napr. v škárach dreveného pracovného náradia sa môžu nachádzať zvyšky múky). Jedlá sa musia ukladať len na čisté povrchy a pracovné plochy. Pri povrchoch, ktoré by mohli byť kontaminované lepkom, je potrebné používať ako podklad papier na pečenie alebo alobal. Taktiež sa nesmie použiť voda alebo olej, ktoré boli použité na fritovanie alebo varenie obaľovaných jedál, ktoré obsahovali lepok.

Diéta pre celiakov má byť v súlade s odporúčaniami zdravej výživy. Vhodné sú všetky technologické úpravy pokrmov: varenie, dusenie, pečenie, grilovanie, vyprážanie, avšak jedenkrát týždenne, pričom je nutné použiť bezpečkovú múku a strúhanku. Soľ a korenie sa nemá používať vo veľkom množstve. Na dochucovanie sa odporúča používať petržlenová vňať, bazalka, ligurček lekársky, pažitka, kôpor. Polievky sa zahusťujú solamylom (zemiakovým škrobom), maizenou (kukuričným škrobom), sójovou, ryžovou, pohánkovou, amarantovou alebo bezpečkovou múkou (Kovařů a Knapková 2013).

Výsledky prieskumu a diskusia

Výskumy výskytu celiakie dokazujú, že týmto ochorením trpí viac žien ako mužov. Podľa Batovského (2012) by malo byť rozloženie výskytu celiakie medzi ženami a mužmi v pomere 2:1. Našho prieskumu sa zúčastnilo 11, 67% (14) mužov a 88, 33% (106) žien.

Rod	Počet	Kumulatívny počet	Percento	Kumulatívne percento
Žena	106	106	88,33	88,33
Muž	14	120	11,66	100,00

Tabuľka 1- Frekvenčná tabuľka respondentov podľa rodu

Zdroj: vlastné spracovanie

Najviac respondentov bolo vo veku 21-30 rokov (31,67%) a do veku 20 rokov (25,83%). Vo vekovej kategórii 31-40 rokov bolo 22 respondentov (18,33%), rovnaký počet respondentov - 22 (18,33%) bol vo veku 41-50. Najmenšie zastúpenie mala veková kategória nad 50 rokov - 7 (5,83 %).

Vek	Počet	Kumulatívny počet	Percento	Kumulatívne percento
Do 20 rokov	31	31	25,83	25,83
21-30 rokov	38	69	31,66	57,5
31-40 rokov	22	91	18,33	75,83
41-50 rokov	22	113	18,33	94,16
nad 50 rokov	7	120	5,83	100,0

Tabuľka 2 – Frekvenčná tabuľka respondentov podľa veku

Zdroj: vlastné spracovanie

Najviac respondentov zúčastnených v našom prieskume bolo z krajských miest, a to 37,5% (45). Len nepatrné rozdiely boli medzi respondentmi z okresných miest 31,67% (38) a z vidieka 30,83% (37).

Pri otázke dostupnosti bezpečkových potravín v mieste bydliska, 40% (48) respondentov uviedlo možnosť áno, sú pre nich dostupné, 29% (35) nie a 31% (37) potvrdilo obmedzenosť

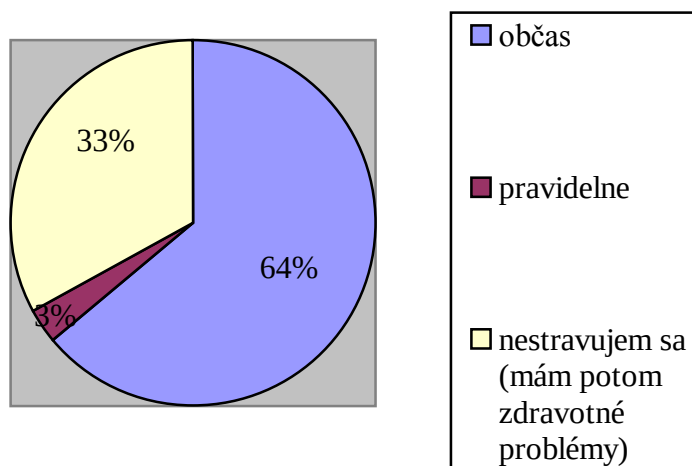
sortimentu. Porovnali sme aj dostupnosť potravín v okresných a krajských mestách a na vidieku. Až 39% (15) respondentov v okresných mestách uviedlo, že sortiment bezlepkových potravín je obmedzený, 37% (14) uviedlo, že je postačujúci a 24% (9) že je nedostatočný. Ak by sme mali porovnať dostupnosť v krajských mestách tak zistíme, že sortiment je oveľa pestrejší ako v okresných mestách. 49% (22) respondentov uviedlo, že dostupnosť v krajských mestách je postačujúca, 22% (10) tvrdí, že je nepostačujúca a 29% (13) uvádza, že sortiment je obmedzený. Z vlastnej skúsenosti vieme, že je výber bezlepkových potravín v krajských mestách pestrejší ako v okresných. Čo sa týka vidieka, tak 90% respondentov uviedlo, že sortiment potravín je nepostačujúci.

Celiakia je ochorenie, ktoré sa môže objaviť kedykoľvek počas života. Je to individuálne u každého jedinca. Kedysi bola celiakia považovaná za chorobu, ktorá vzniká len v detstve. Náš prieskum ukázal najvyšší počet respondentov v dospelosti (60%) a počas dospievania (23%). 13% (16) respondentov uviedlo, že trpí celiakou od detstva a 4% (5) už od narodenia.

Predmetom nášho záujmu bolo ďalej miesto nákupu bezlepkových potravín. 36 % (43) respondentov uprednostňuje kúpu bezlepkových potravín v lekárňach. 33% (40) preferuje nákup v špecializovaných predajniach (v obchodoch so zdravou výživou). Iba 8% (10) opýtaných dáva prednosť nákupu cez internet. Zvyšných 23% (27) nakupuje v supermarketoch. Z vlastnej skúsenosti môžeme uviesť, že niektoré bezlepkové potraviny v supermarketoch nie sú skutočne bezlepkové, hoci majú označenie medzinárodného symbolu preškrtnutého klasu. Stačí si pozorne prečítať zloženie. Je teda evidentné, že výrobcovia nemajú dostatočné informácie o tejto chorobe. Preto je podľa nás vhodné nakupovať potraviny iba v lekárňach a v špecializovaných predajniach, ktoré zásobuje firma, ktorá sa špecializuje výlučne na výrobu týchto dietetických potravín, aby nedošlo k ich kontaminácii.

Na otázku poskytovania bezlepkového stravovania vo verejných stravovacích zariadeniach, 43% (52) opýtaných uviedlo, že v ich okolí je poskytovaná bezlepková strava stravovacími zariadeniami, 41% (49) odpovedalo, že nie a zvyšných 16% (19) nám nevedelo odpovedať, keďže sa o to nezaujímali. Ak by sme si chceli porovnať poskytovanie bezlepkových jedál v krajských a okresných mestách, tak v okresných kladne odpovedalo 42% (16) a v rovnakom počte 42% (16) záporne. Zvyšných 16% na túto otázku nevedelo odpovedať. V krajských mestách nám odpovedalo 56% (25) respondentov áno, 31% (14) nie a 13% (6) nevedelo odpovedať. 49% (18) respondentov z vidieka uviedlo, že v ich blízkom okolí neposkytujú reštaurácie bezlepkové stravovanie. 34% (12) uviedlo áno a ostatných 19% (7) nemalo informácie. Z uvedeného vyplýva, že väčšia možnosť bezlepkového stravovania je v krajských mestách.

V nasledujúcom grafe je prezentovaná frekvencia stravovania respondentov vo verejných stravovacích zariadeniach.



Graf 1 Frekvencia stravovania v reštauračných zariadeniach
Zdroj: vlastné spracovanie

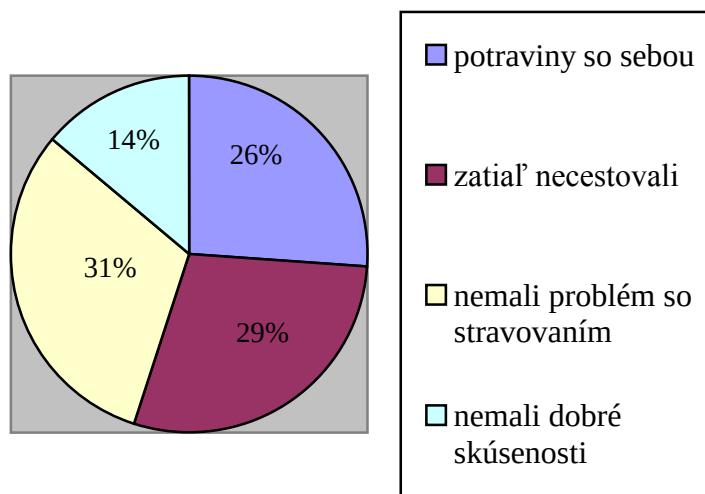
Ak má celiatik zdravotné problémy po konzumácii jedla v reštaurácii, príčinou môže byť aj nedostatočná informovanosť personálu o podmienkach prípravy jedál pre takýchto špeciálnych klientov. Kuchári bez dostatočných vedomostí sa domnievajú, že ak vylúčia zo stravy len múku, tak je jedlo bezlepkové. Aj niektoré prísady, koreniny a dochucovadlá obsahujú lepok. Ak ich reštaurácie používajú, zákazníci majú po ich konzumácii zdravotné ťažkosti. Až 92% respondentov priznáva, že ich obmedzuje bezlepková diéta pri stravovaní vo verejných stravovacích zariadeniach (samostatných a hotelových reštauráciách). Zvyšných 8% nepociťuje žiadne obmedzenie. Z vlastnej skúsenosti môžeme potvrdiť, že väčšina podnikov neposkytuje celiacké stravovanie zákazníkom, nehovoriac o ponuke dezertov. Tie sú v slovenských reštauráciách a hoteloch skôr raritou. Medzi dôvodmi, ktoré respondentov odrádzajú od stravovania vo verejných stravovacích zariadeniach boli spomínané najmä strach z kontaminácie potravín (44% opýtaných), nedostatočne odborne pripravený personál často nepoznájúci termín „bezlepková diéta“ (40% opýtaných), personál neochotný vyhovieť požiadavkám celiakov (8%). Jeden respondent dokonca uviedol, že kuchár nebol ochotný pripraviť takýto typ jedla preto, lebo to trvá príliš dlho. Zvyšných 8% respondentov uviedlo, že nechce zaťažovať personál svojimi požiadavkami.

Respondentom v našom prieskume by najviac vyhovoval taký typ reštaurácie, ktorý by poskytoval aj klasické aj bezlepkové stravovanie (uviedlo to 73% respondentov). Môžeme si to vysvetliť aj tým, že ak chce celiatik navštíviť reštauráciu s partnerom, ktorý netrpí týmto ochorením, tak je preňho výber takéhoto kombinovaného typu ideálnou voľbou. Vo všeobecnosti sa však odporúča navštevovať iba také zariadenie, ktoré poskytuje výučne bezlepkovú stravu. Vtedy má zákazník (celiak) najväčšiu istotu, že sa hygiena v danom podniku dodržiava.

Pre 44% respondentov je pri nákupe produktu dôležité zdravotné hľadisko. Ďalších 30% preferuje dobrú skúsenosť a zvyk. Ak má zákazník pri návšteve danej reštaurácie dobrú skúsenosť, môžeme predpokladať, že nemá žiadne zdravotné problémy po konzumácii daného produktu. Zvyk, dobrá skúsenosť a zdravotné hľadisko môžu tvoriť základ konkurenčnej výhody pre podnik poskytujúci stravovacie služby. Zvyšných 26% respondentov považuje za

relevantné poskytnutie informácií o danom produkte od obsluhujúceho personálu. Informovanosť personálu o možnej škodlivosti lepku, prípadne potravinách, ktoré obsahujú lepok je veľmi nízka.

Zaujímali nás aj skúsenosti respondentov so stravovaním pri cestovaní do zahraničia. Zaznamenali sme pozitívne aj negatívne skúsenosti. Zo 120 respondentov nám na túto otázku odpovedalo 78 t. j. 65%. 26% z nich uviedlo, že pri ceste do zahraničia si nosia potraviny so sebou, pretože nikdy nemajú zaručené, že tam kam cestujú, im bude poskytnutá bezpečná strava. Polotovary si berú so sebou a ich prípravu dokončujú v mieste pobytu. 29 % respondentov do zahraničia necestovalo pretože im bola celiakia diagnostikovaná len nedávno alebo necestujú vôbec preto, že im nie je zabezpečený takýto typ stravy. 31% nemalo problém so stravovaním v zahraničí a zvyšných 14% nemalo dobré skúsenosti. Personál nemal dostatočné informácie o celiakii a niektorí respondenti mali potom zdravotné ťažkosti (graf 2).



Graf 2 Skúsenosti so stravovaním pri ceste do zahraničia
Zdroj: vlastné spracovanie

Výsledky nášho prieskumu potvrdzujú aj slová poprednej slovenskej odborníčky v oblasti gastroenterológie, predsedníčky pracovnej skupiny pre celiakiu pri výbore Slovenskej gastroenterologickej spoločnosti MUDr. Boženy Pekárovej (2015), ktorá je zároveň aj sama celiatičkou. „Človek sa s tým musí naučiť žiť. Keď ste mimo domu, je to občas naozaj kruté. V lietadle dostanete „gluten free diet“, len ak ide o transatlantický let. Na spoločenských posedeniach či sympóziách je všetko lepkové. Ak aj ponúknu bezpečný chlieb, na krájanie dostanete ten istý nôž, s ktorým sa krája lepkový. Keď idem so spoločnosťou do reštaurácie a začnem sa čašníka vypytovať, či to-ktoré jedlo je robené s pšeničnou múkou, tak neraz tak znervóznie, že popletie jedlo všetkým ostatným. Potom mi prinesie zeleninový šalát a posype ho kúskami opečených žemlí. Kuchár vám chce vyjsť v ústrety a namiesto múky na zahustenie použije strúhanku. Neuvedomí si, že ide o strúhané lepkové pečivo. Do každého dezertu vám strčia nejakú lepkovú oplátku. Vznikajú tak nepríjemné situácie, keď celiatik pôsobí, že si vymýšľa a túži vyrábať problémy“. Situácia sa však podľa nej stále zlepšuje a vedomosti

o celiakii v reštauráciách sú oproti minulosti omnoho lepšie. Treba o tom hovoriť, aby nás kuchári, vedúci jedální, obsluhujúci personál a napokon aj ostatní hostia chápali.

Záver

V dnešnej dobe sa objavuje čoraz viac špecifických problémov so stravovaním, vznikajú nové ochorenia a alergie. Celiakia, neznášanlivosť lepku, je ochorenie limitujúce aj spoločensky. Nielen kuchári a čašníci, ale aj niektorí zdravotnícki pracovníci si ešte stále myslia, že je to len výmysel, ďalšia „módna“ diagnóza dneška. Nie je tomu však tak. Cieľom každého stravovacieho podniku by malo byť uspokojiť potreby a požiadavky všetkých hostí čo najlepšie. Týka sa to aj klientov, ktorí trpia špecifickými stravovacími problémami. Ako vyplynulo z nášho prieskumu medzi ľuďmi trpiacimi na celiakiu, ich skúsenosti hovoria o tom, že mnoho našich stravovacích podnikov ešte nie je pripravených poskytovať kvalitné stravovanie aj pre túto klientelu. Problémy sú najmä v neodbornosti personálu, nechote pripraviť žiadaný pokrm, mylne podávaných informáciách. V porovnaní s minulosťou je už dostupnosť bezlepkových potravín u nás širšia. Ponúkajú ich nielen predajne zdravej výživy, ale aj lekárne, supermarkety. V krajských mestách je výber oveľa pestrejší ako v okresných mestách. V súčasnosti, keď je veľká konkurencia na trhu stravovacích služieb, zohráva poskytovanie inovovaného produktu čoraz väčšiu úlohu v boji pri získavaní nových zákazníkov. Podniky, ktoré sa chcú odlišiť od konkurencie, môžu ako jednu z foriem inovácií využiť aj poskytovanie služieb pre klientov so špecifickými stravovacími problémami. Prvotnou podmienkou je odborná príprava zamestnancov tak, aby podávané pokrmy spĺňali všetky zdravotné a hygienické parametre a boli pre klienta bezpečné.

Tento článok odporúča na publikovanie vo vedeckom časopise Mladá veda: doc. Ing. Peter Gallo, CSc.

Použitá literatúra

1. Coelia Australia, *What is coeliac disease?* [online]. [cit. 2015-01-26]. Dostupné z: <http://www.coeliac.org.au/coelia-disease>
2. DAVIS, W., 2011. *Wheat belly*. New York: Rodale Incorporated. ISBN: 978-1-60961-154-5.
3. DUDÁŠOVÁ, M., 2015. *Analýza produktu podnikov v oblasti gastronómie a hotelierstva so zameraním na klientov so špecifickými stravovacími problémami: bakalárska práca*. Prešov: PU FM.
4. Glutenfree Roads, 2014. *The best way to find glutenfree places*. [online]. [cit. 2015-01-27]. Dostupné z: <http://www.glutenfreeroads.com/en/about-glutenfreeroads/>
5. IVANOVÁ-ŠALINGOVÁ, M. a Z. MANÍKOVÁ, 1983. *Slovník cudzích slov*. Bratislava:
6. Slovenské pedagogické nakladateľstvo.
7. KABÁTOVÁ, J., 2014. *Celiakia nie je len ochorenie detí a môže sa vyskytovať v ktoromkoľvek veku*. [online]. [cit. 2014-10-18]. Dostupné z: <http://www.bezlepku.sk/?titlee=celiakia-nie-je-len-ochorenie-deti-a-moze-sa-vyskytovat-v-ktoromkolvek-veku&id=89&kat1=2&kat2=2&kat3=&shopid=2>.
8. KNÁPKOVÁ, J. a D. KOVARŮ, 2013. *Bezlepková a bezmliečna diéta*. 3. Praha: Computer press. ISBN 978-80-264-01858.
9. KOHOUT, P. a J. PAVLÍČKOVÁ, 2006. *Celiakie a bezlepková diéta*. 3. vyd. Praha: MAXDORF. ISBN 80-7345-070-4.
10. KREMLER, L. 2005. *Život s bezlepkovou diétou*. Bratislava: Slovenská akadémia vied. ISBN 80-224-0833-6.
11. MOŽNÁ, L., 2006. *Bezlepkárom od A do Z: príručka pro celiaky*. 1. vyd. Milota. ISBN 40- 566-9107-4.
12. MURGOVÁ, R., 2010. *Celiakia a bezlepková diéta*. 1. vyd. Martin: Osveta. ISBN 978-80- 8063-310-3.

13. PEKÁROVÁ, B., 2015. *Celiakia je chameleón medzi chorobami*. [online]. [cit. 2016-06-10]. Dostupné z: <http://zdravie.pravda.sk/zdrava-vyziva/clanok/348038-celiakia-je-chameleon-medzi-chorobami>
14. SZENTIVÁNYIOVÁ, M., 2002. Zdravý životný štýl ako súčasť ponuky hotela. In: *Ekonomická revue cestovného ruchu*, roč. 35, č. 4, s. 232-236. ISSN 0139-8660.
15. SUCHÁ, V. et al., 2015. Aktuálny pohľad na celiakiu. [online] In: *Via practica*. 01/2015. s. 22-28. [cit. 2016-06-10]. ISSN 1339-424X Dostupné z: http://www.solen.sk/index.php?page=magazine_detail&issue_id=659