

Příloha: Analytický protokol

Úryvek z rozhovoru s ředitelkou (DS2):

(Tazatelka) 00:00:02

„...že je hrozně spokojený, takže jo, no. A samozřejmě vy jste, vy jste vlastně jako říkala, že jídlo není vaše priorita tohoto domu...“

Ředitelka 00:00:14

„Je to celek, že jo, snažíme se, snažíme se, ale jako samozřejmě péče, rehabilitace, tohle, ale jídlo jako, jídlo se snažíme, co nejlíp to jde, ale není to, co bychom měli jako prioritu. Někdo si hraje prioritně s jídlem, pak jde péče do háje. Pro mě vždycky péče je základ. No. Jo, ale takovýto hraní, hračky, talířky, takový a takový, já nevím, vím, že jsou možnosti různé, talíře, různě blokový, jenže to jsou samozřejmě náklady, všechno, hůř se vám to umývá, že jo, jsou to náklady. Ale dá se... Jako prostor na zlepšení furt je, to víme, ale pro nás je vždycky ta péče bude na prvním místě. Ale kvalita jídla ano, neděláme z polotovarů, snažíme se ze surovin, nepoužíváme tady ty věci, takže když to řeknu, ti lidi, ti lidi jsou relativně spokojení, mají tam knížku, že jo, můžou se vyjádřit k tomu, jsme jim vstřícní, takhle naklonění, změníme jídelníčky. Já nevím, no.“

Otevřené kódy:

- celkové hodnocení stravy v DS
- vztah k jídlu
- kvalita a původ potravin
- kniha přání a stížností
- jídlo není priorita
- péče je základ
- estetika jako zbytečnost
- náklady jako limit
- „snažíme se“

Axiální kódy:**1) Hierarchie institucionálních hodnot (péče > jídlo)***Propojuje:*

- vztah k jídlu
- jídlo není priorita
- péče je základ

Charakteristika:

- Mluvčí vytváří hodnotový rámec, v němž je péče konstruována jako primární a zásadní oblast fungování domova, zatímco jídlo zaujímá sekundární postavení.
- Mluvčí mluví o jídle jako o sféře, kde je „prostor na zlepšení“, ale zároveň implicitně naznačuje, že přílišná orientace na jídlo může ohrožovat jádro práce. Tím konstruuje hodnotovou opozici, v níž nadměrná pozornost estetiky nebo individualizaci jídla může být dokonce problematická.
- Takto nastavený rámec legitimizuje současné rozložení zdrojů i organizační praxi: pokud je péče to nejdůležitější, pak je přirozené, že jídlo není hlavní prioritou.

Alternativní interpretace:

- Výrok neodkazuje na ideologické podřízení jídla, ale odráží realistické organizační priority v prostředí s vysokou závislostí klientů.
- Důraz na péči je výsledkem vnější regulace (kontroly, standardy kvality), nikoli osobního přesvědčení dotazovaného.
- Ujišťování o nadřazenosti péče je strategickým diskurzivním tahem, který má výzkumníkovi sdělit, že instituce plní to, „co má“, a bránit potenciální kritice.

2) Individualizace vs. provozní realita*Propojuje:*

- estetika jako zbytečnost
- náklady jako limit
- celkové hodnocení stravy v DS

Charakteristika:

- Mluvčí výrazně marginalizuje estetickou dimenzi stolování a jakékoli vizuální či materiální inovace v servírování jídla. O estetických úpravách hovoří pomocí výrazů s pejorativním nádechem („hračky“, „talířky“), které fungují jako jazykové nástroje zlehčující legitimitu těchto postupů. Estetické intervence jsou zde konstruovány jako cosi přehnaného, zbytečného nebo nepraktického.
- Mluvčí zároveň propojuje estetickou dimenzi stolování s provozními a ekonomickými náklady („to jsou samozřejmě náklady“, „hůř se vám to umývá“).

Touto argumentací vytváří rámec, v němž se estetické úpravy jeví jako prvky, které zbytečně zatěžují provoz a spotřebovávají zdroje, které je třeba šetřit. Efektivita a úspornost se tím stávají legitimizačními kritérii, podle nichž jsou různé prvky stolování hodnoceny.

- Individualizace jídla – reprezentovaná například speciálními talíři, různě přizpůsobenými podmínkám klientů – je v tomto diskurzu rámována nikoli jako součást kvalitní péče, ale jako luxus, který není „realisticky“ udržitelný.

Alternativní interpretace:

- Mluvčí spojuje zvýšené náklady s individualizací, protože je to bezpečný a společensky přijatelný způsob, jak vysvětlit jednotlivá omezení – ne proto, že individualizace sama je nevíтанá.

3) Legitimace kvality stravy

Propojuje:

- kvalita a původ potravin
- celkové hodnocení stravy v DS

Charakteristika:

- Ředitelka v této části rozhovoru explicitně zdůrazňuje, že jídlo v domově je kvalitní, čerstvě připravované a není vařeno z polotovarů. Tato argumentace funguje jako defenzivní strategie, kterou mluvčí používá k vyvážení předchozího tvrzení, že jídlo není hlavní prioritou zařízení.
- Zmínka o původu potravin má roli ukazatele profesionality a zodpovědnosti, který má potvrdit, že i přes nižší hierarchické postavení jídla je strava poskytována na odpovídající úrovni.
- Ředitelka zároveň propojuje kvalitu jídla se spokojeností klientů („*ti lidi jsou relativně spokojení*“). Spokojenost klientů zde funguje jako důkaz, který má posílit argument, že domov zvládá stravování dostatečně dobře, a tím neutralizovat možné podezření, že nízká priorita jídla vede k nízké kvalitě.

4) Participace klientů jako kontrolní mechanismus kvality

Propojuje:

- kniha přání a stížností
- vztah k jídlu

Charakteristika:

Účast klientů na hodnocení stravy („*mají tam knížku*“, „*můžou se vyjádřit*“), je prezentována jako důkaz, že domov naslouchá a reaguje na podněty klientů. Slouží k legitimizaci stávající praxe a k ujištění, že změny probíhají, pokud si je klienti přejí.

5) Normalizace současného stavu

Propojuje:

- „snažíme se“
- kvalita a původ potravin
- celkové hodnocení stravy v DS

Charakteristika:

- Mluvčí přiznává nedostatky („*prostor na zlepšení furt je*“), ale zároveň normalizuje stávající úroveň péče a stravy jako rozumnou a adekvátní vzhledem k podmínkám.

Alternativní interpretace:

- Konstatování, že „*prostor na zlepšení furt je*“, může být chápáno jako diskurzivní strategie, která vytváří dojem otevřenosti a sebereflexe, zatímco ve skutečnosti zůstávají hlavní rozhodnutí o péči a stravě v rukou vedení.

Diskurz:

- diskurz ekonomických a organizačních limitů
- diskurz institucionální autority
- diskurz klienta jako aktéra