

## VLIV VNÍMANÉHO RIZIKA NA ROZVOJ FUNKČNÍCH POTRAVIN IMPACT OF PERCEIVED RISK ON FUNCTIONAL FOOD DEVELOPMENT

K. Pícha, O. Brunel

### Abstract

Confronted to the more and more alarming information published by all the media, the consumer notifies increasingly potential risks issued from his alimentation. The article aims to explore consumers' attitudes to these risks and mode of solution of the problems related with the risks. It could give an instruction to the producers for introduction of functional foods in their markets.

Key words: perception of the risk, consumption, functional foods, risk reduction strategies

### Abstrakt

Spotřebitel, denně vystavovaný alarmujícím informacím zveřejňovaným všemi dostupnými médii, si stále více uvědomuje možná rizika vyplývající z jeho způsobu stravování. Cílem článku je zkoumat spotřebitelské postoje k těmto rizikům a způsob, jak spotřebitelé řeší problémy s rizikem spojené. Výsledky mohou být určitým návodem výrobcům při zavádění funkčních potravin na své trhy.

Klíčová slova: vnímání rizika, spotřeba, funkční potraviny, strategie snižování rizika

### Literature

1. ARAI, S. et al.: A mainstay of Functional Food Science in Japan – History, Present Status, and Future Outlook. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 65 (1), 1-13, 2001
2. BAUER, R.A.: Consumer Behaviour as Risk Taking, *Dynamic Marketing for a Changing world*. R. S. Hancock ed., American Marketing Association, 1960, pp. 389-398.
3. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 65 (1), pp. 1-13, 2001
4. CHIPP, P-E., SCHERRER, K.: Les comportements de coping: étude de leur structure théorique et élaboration d'une échelle en français. *Revue Européenne de Psychologie Appliquée*, No 42, (4), 1992, pp. 285-294.
5. COX, D.F.: Risk Taking and Information Handling in Consumer Behavior. D.F. Cox ed Boston, Harvard University Press, 1967
6. CUNNINGHAM, S.M.: The Major Dimensions of Perceived Risk: Risk Taking and Information Handling in Consumer Behavior. Boston, Harvard University Press, 1967, pp. 82-108
7. DIPLOCK, A.T., AGGETT, P.J., ASHWELL, M., et al.: Scientific concepts of functional foods in Europe : consensus document. *British Journal of Nutrition* 1999 ; 8 : (suppl. 1).
8. EHRNREICH, H.: Foods as medicine. *The World of Food Ingredients*. June/July 2000. 18-28.
9. HESKOVA, M.: Nové trendy potravinářského sortimentu. *Sborník příspěvků ze semináře Družstevnictví 2001*. Č. Budějovice: ZF JU, 2001, s. 78 - 88. ISBN 80-7040-505-8
10. HOWE, P.R.C.: What makes a functional food functional? *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* (2000) 9 (Suppl.), S108-S112.
11. KALÁČ, P.: Funkční potraviny : kroky ke zdraví. České Budějovice, Nakladatelství Dona 2003, ISBN 80-7322-029-6
12. PÍCHA, K.: Aktuální vývoj v oblasti funkčních potravin. *Marketingová panoráma č. 1/2003*. Bratislava: Slovenská marketingová spoločnosť, 2003, s. 41 – 43. ISSN 1336-1864.
13. ROSELIUS, T.: Consumer Rankings of Risk Reduction Methods. *Journal of Marketing*, No. 35, 1971, pp. 56-71.
14. WALTER, P., IMFELD, M.: Halten Functional Food, was sie versprechen? *Zeitschrift Tabula*, Nr. 1/ 98, s. 4-9.

### Kontaktní adresa - Contact address

Kamil Pícha  
ZF JU v Č. Budějovicích  
Studentská 13  
37005 České Budějovice  
tel.: 387772706  
e-mail: kpicha@zf.jcu.cz  
Olivier Brunel  
Centre de recherche de l'IAE Lyon III,  
Equipe de recherche IRIS,  
Université Jean Moulin Lyon III  
15, quai Claude Bernard  
69239 Lyon Cedex 02  
e-mail: brunel@univ-lyon3.fr