



příklad dobré praxe

## Město Jičín nakupuje do školních jídelen biopotraviny, potraviny sezónní a lokální



Rada města Jičína schválila v roce 2022 [Strategii odpovědného stravování](#) pro nákupy ve školních jídelnách mateřských a základních škol (dále též jen „Strategie odpovědného stravování“ nebo „Strategie“), která usiluje o udržitelnost stravování ve čtyřech základních a pěti mateřských školách zřízených městem. Strategie navazuje na dlouhodobou snahu města Jičína a jeho příspěvkových organizací o získání přidané hodnoty za prostředky vynaložené na veřejné zakázky a nákupy, více viz koncept [Odpovědné veřejné zadávání města Jičína](#).



Svůj záměr přistoupit k nákupům potravin do stravovacích zařízení strategicky nejdříve vedení města představilo ředitelům školských zařízení a komisi pro výchovu a vzdělávání, jakožto poradnímu orgánu Rady města. Poté, co vedení města získalo předběžný souhlas Rady města s tímto krokem, byla v červnu 2022 Strategie oficiálně schválena Radou města.

**Pilíři Strategie odpovědného stravování jsou:**

- 1. osvěta a propagace používání sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro přípravu stravy, včetně nákupů od malých či sociálních podniků**
  - uvádění informací o surovinách v jídelničkách škol
  - komunikační kanály města: sociální sítě, web města, Jičínský zpravodaj
  - diskuse s vedoucími školních jídelen, vedením škol, učiteli, vedením školních družin
  - sdílení dobré praxe
- 2. podpora při vyhledávání sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro přípravu stravy, včetně podpory účasti malých či sociálních podniků**



- podpora intenzivnější spolupráce vedoucích jídelen: sdílení zkušeností, kontaktů
- nabídka města na vysoutěžení některých surovin: sdružená poptávka znamená lepší obchodní podmínky, včetně jednotných, efektivních závozů
- nabídka záštity města pro zajištění přednášek, konzultací s gastro odborníky

### 3. podpora nákupů produktů ekologického zemědělství

- podpora nákupů surovin (nejen v bio kvalitě) produkovaných s ohledem na šetrné nakládání s půdou, vodou, ovzduším, podmínky chovu zvířat a produkce, při které je zaměstnancům zajištěna bezpečnost práce a spravedlivé odměňování

Školní jídelny, respektive mateřské a základní školy, jsou příspěvkové organizace, jejichž zřizovatelem je město Jičín a mají vlastní právní subjektivitu, což bylo plně respektováno při implementaci Strategie odpovědného stravování. **Pro svých přibližně 3 300 strávníků nakoupí do školských zařízení za rok potraviny za cca 17 mil. Kč.**

### Sezónní, čerstvé a lokální potraviny

Po přijetí Strategie vedení města uspořádalo osobní setkání ve formátu kulatého stolu s vedoucími školních jídelen, na kterém se seznámilo s jejich přístupy a problémy, se kterými se potýkají. Představitelé města vedoucí školních jídelen informovali o cílech Strategie odpovědného stravování, apelovali na její dodržování a nabídli možnost metodické podpory ze strany města. V případě zájmu nabídli i společné nákupy, které by připravili a realizovali odborníci z oddělení veřejných zakázek městského úřadu Jičín. Osobní setkání nastartovalo dialog a pomohlo nastavit spolupráci na uvedení Strategie odpovědného stravování do praxe.

V dalším kroku město zjistilo, že některé cíle Strategie odpovědného stravování jsou již uváděny běžně do praxe. Například při přípravě obědů a svačinek se již od začátku implementace Strategie používala řada surovin, jež jsou sezónní a regionální, na základě apelu ze strany města dochází k většímu zdůrazňování těchto už léta praktikovaných skutečností např. uveřejňováním, které suroviny jsou sezónní a regionální, v jídelničkách.



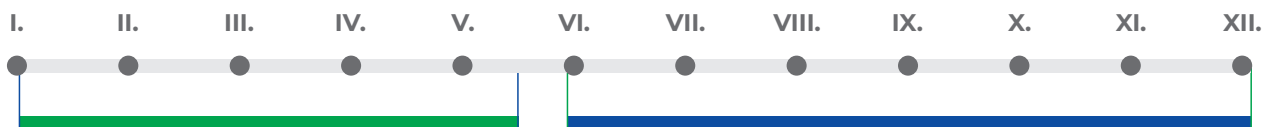
*V Jičíně si dáváme záležet na zdravém stravování našich dětí a už dlouhodobě se snažíme o jeho zlepšování. Strategie odpovědného stravování nám v tom pomáhá a dává nám jasný směr. Důležitá je pro nás komunikace se všemi, kterých se to týká - s jídelnami, dodavateli, rodiči a dětmi.“*

**Mgr. Petr Hamáček,**

1. místostarosta Jičína,  
v gesci oblast školství a vzdělávání



## Sezónní produkce v číslech:



asi

**15–20 %** sezónní zeleniny v období leden až květen:

brambory, mrkev, petržel, cibule, žampiony, zelí bílé a červené hlávkové

asi

**30 %** sezónní zeleniny a ovoce v období červen až prosinec:

rajčata, papriky, okurky, různé saláty, brambory, cibule, mrkev, celer, petržel, zelí bílé a červené hlávkové, broskve, jablka, hrušky, švestky, meruňky a jahody

## Regionální produkty a potraviny:



4 MŠ

100 % masa



0 km



3 MŠ

1 ZŠ

100 % řepkového oleje



2 km



3 MŠ

1 ZŠ

100 % vajec<sup>1</sup>



3 km



3 MŠ

100 % pečiva



z Královéhradeckého kraje

asi

**15–20 %** regionálních potravin: mošty, zelí, vejce, brambory, mák, maso, olej, jablka, hrušky, švestky, jahody, brambory, halušky, bramborové těsto, puding, pečivo a v regionu tradiční kysané zelí

<sup>1</sup> Producent v současné době přechází na produkci vajec v halách.



## Biopotraviny z blízka do jídelen mateřských a základních škol

V roce 2024 město Jičín přikročilo k naplnění 3. pilíře Strategie odpovědného stravování. Město při respektu k autonomii školních jídelen usilovalo o nalezení efektivního řešení, které by usnadnilo zajištění kvalitních bio produktů a zároveň nezatížilo školní jídelny administrativně. Vize města byla zprostředkovat pravidelný nákup a závoz regionálních biopotravin za přijatelné ceny pro své jídelny více než 3 300 strážníků.

### Analýza trhu s regionálními biopotravinami

V prvním kroku město:

- zmapovalo trh s biopotravinami v regionu a
- ověřilo, zda dodavatelé budou schopni pravidelně dodávat dostatečné množství potravin požadované kvality za přijatelné ceny a zároveň plnit specifické požadavky školních jídelen
- s ohledem na výsledky rozsáhlých analýz bioprodukce v České republice, které dlouhodobě realizuje na Jihočeské univerzitě, Fakultě zemědělské a technologické doc. Jan Moudrý, se rozhodlo zaměřit se v počáteční fázi zavádění biopotravin do školního stravování na mléko a mléčné výrobky

Analýzou trhu s bio mlékem a mléčnými výrobky město identifikovalo regionálního dodavatele - prvovýrobce, který dlouhodobě vedle konvenčních výrobků vyrábí certifikované bio mléčné výrobky. Při přechodu na bioprodukty tak může být prvním krokem už jen zjistit, zda (a za jakých podmínek) biopotraviny nedodává stávající dodavatel a průzkumem si porovnat jeho podmínky s dalšími potenciálními dodavateli.

### Zavedení biopotravin do jídelen

Osobní jednání města s vedením regionálního výrobce pomohlo nastavit podmínky, za kterých by mohly být bio produkty školám dodávány. Na následném společném setkání vedení města, vedoucích školních jídelen a regionálního výrobce bio produktů tento do detailu vysvětlil celý proces výroby bio produktů a jejich historii. Vedení města apelovalo na zavedení nákupů bio mléka a mléčných výrobků do jídelen, přičemž v rámci zakázek malého rozsahu pak už samy jídelny vedly individuální jednání s výrobcem a uzavřely dodavatelské smlouvy s ohledem na velikost a potřeby jednotlivých provozů.

**Z cenové kalkulace receptu  
žemlovky s konvenčním  
a biotvarem vyplynul**

**rozdíl 70 haléřů  
na porci:**

Cena žemlovky s tvarohem

**42,50 Kč**

Cena žemlovky s biotvarem

**43,19 Kč**

Dnes jí děti v jídelnách mateřských a základních škol v Jičíně bio mléko a mléčné výrobky pravidelně. O použití bio výrobků při přípravě obědů a svačinek jsou děti i jejich rodiče společně s vyznačením sezónních a regionálních produktů informováni i v jídelničkách. O zavedení bio produktů do jídelen město také několikrát informovalo prostřednictvím svých komunikačních kanálů. Odkaz na článek na webu města najdete [zde](#).



Velkou výhodou je i existující logistická síť dodavatele, která umožní efektivní distribuci bio produktů do jídelen ve městě, a přitom sníží dopad dopravy na životní prostředí díky optimalizaci tras a snížení počtu jízd.

## Biopotraviny v číslech:

 ZŠ 17. listopadu a ZŠ Poděbradova 18	<b>mléko 30 %, bílý jogurt 30 %, tvaroh 1 %</b>
 ZŠ Husova 170	<b>zakysaná smetana 80 %, bílý jogurt 50 %, sýr „cihla“ nebo Gouda 10 %, tvaroh měkký 5 %</b>
 ZŠ Železnická 460	<b>Eidam (30 %) 48 %, zakysaná smetana 40 %, jogurty 30 % jogurt bílý 20 % , tvaroh 20 %, sýrové tyčinky 100 %</b>
 MŠ Máj	<b>Začínají s bio jogurtem</b>
 MŠ U Kina	<b>Bio 13,5 % ze všech mléčných produktů, jogurt na svačinu 100 % bio</b>
 MŠ Větrov	<b>sýrové tyčky 100 %, začínají s bio mlékem</b>
 MŠ J. Š. Kubína	<b>sýrové tyčky 100 %, začínají s ovocnými přeseňkami a jogurty</b>
 MŠ Fügnerova	<b>100 % čerstvý sýr, sýrové tyčky 100 %, tavený sýr 3 v 1</b>

Kontaktní osoba: [Lenka Hollerová](#)