

## Zaměřeno na potraviny.

**Strategický přístup k VZ na příkladu  
odpovědného stravování v zařízeních  
školního stravování města Jičína**

**26. 2. 2025**



# Program – zaměřeno na potraviny

- Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání
- Strategie odpovědného stravování města Jičín
- Praktické aspekty udržitelného školního stravování

## Přednášející

- Helena Stašková, Ministerstvo pro místní rozvoj
- Lenka Hollerová, město Jičín
- Jan Moudrý, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích



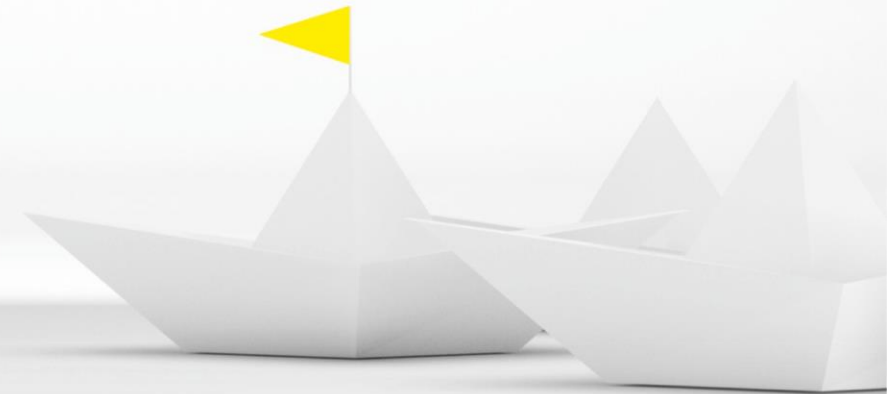
# Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání

**Helena Stašková**

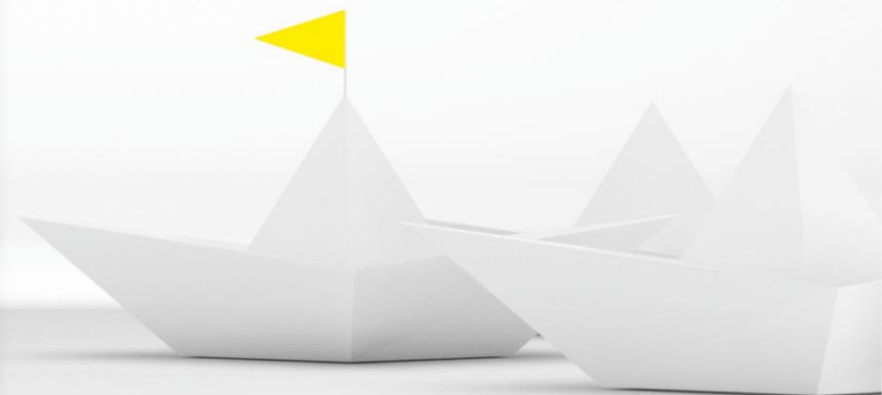
Oddělení implementace programu systémové podpory veřejných investic

Ministerstvo pro místní rozvoj

[helena.staskova@mmr.gov.cz](mailto:helena.staskova@mmr.gov.cz)



## Národní strategie veřejného zadávání



# Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin a zajištění stravovací služby

**Cíl: Veřejná správa svou kupní silou přispívá k udržitelným potravinovým systémům**

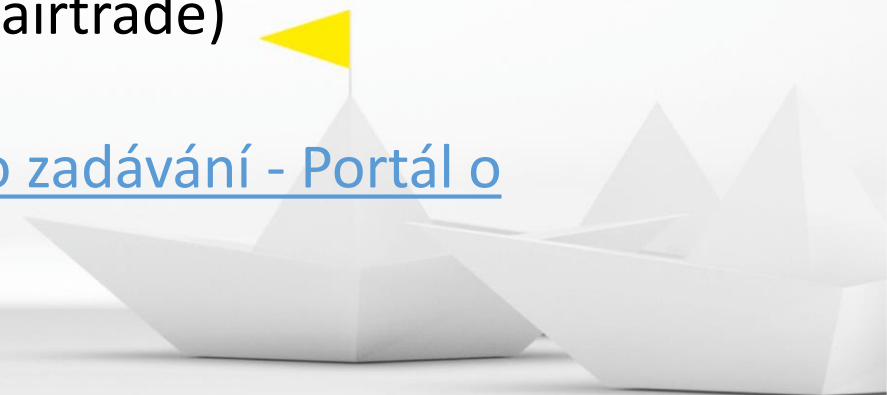
- standardní využívání environmentálně a sociálně odpovědného veřejného zadávání
- jednoduché minimální standardy OVZ pro zadavatele
  - připravené s odborníky
  - konzultované se zadavateli
  - ověřené se zástupci trhu

*„Jako **udržitelné stravování** můžeme označit formy stravování mající nízkou environmentální zátěž, které přispívají k potravinové a výživové bezpečnosti a zdravému životu generací přítomných i budoucích. Udržitelné stravování vychází z optimálního využití přírodních a lidských zdrojů, přičemž respektuje a pomáhá ochraňovat biodiverzitu a přírodní ekosystémy, je kulturně přijatelné, přístupné, ekonomicky spravedlivé a dostupné a nutričně vyhovující, bezpečné a zdravé“, FAO 2010*

# Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání

## Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin

- Podíl potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)
- Sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor
- Výrobky ze spravedlivého a etického obchodu (Fairtrade)
- Vyloučení vajec z klecového chovu
- -> [Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání - Portál o veřejných zakázkách](#)

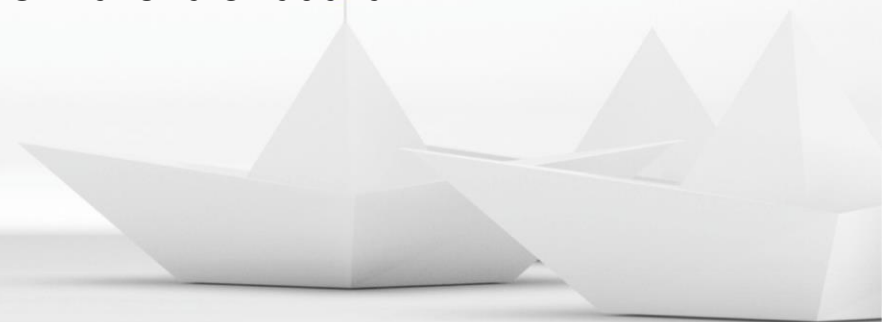


## Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin

- **Potraviny pocházející z ekologického zemědělství (biopotraviny)**
  - minimální podíl potravin pocházejících z ekologického zemědělství (biopotravin) **vyjádřený jako 5 %** finančního objemu veřejných zakázek za období kalendářního roku
  - výhled v delším časovém horizontu pro zvýšení minimálního podílu **potravin** pocházejících z ekologického zemědělství (biopotravin): od roku 2030 10 % finančního objemu veřejných zakázek za období kalendářního roku

# Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin

- Co jsou to biopotraviny?
  - Potraviny z ekologického zemědělství (biopotraviny) jsou potraviny vyrobené v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 2018/848, o ekologické produkci a o označování ekologických produktů, ve znění pozdějších změn a doplňků a označení potravin pocházejících z ekologického zemědělství (biopotravin) je štítkem ve smyslu § 94 zákona o zadávání veřejných zakázek
- Kdo může používat označení bio?
  - Registrace v Rejstříku ekologických zemědělců, certifikát





# Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin

NÁRODNÍ BIO LOGO



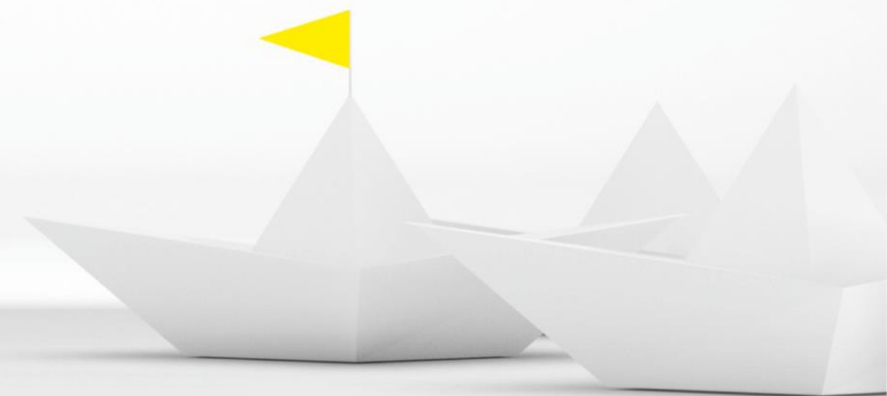
EVROPSKÉ BIO LOGO



**Kód kontrolní organizace**

CZ-BIO-00x (1-4)

**Informace o původu** (Zemědělská  
produkce EU/mimo EU)



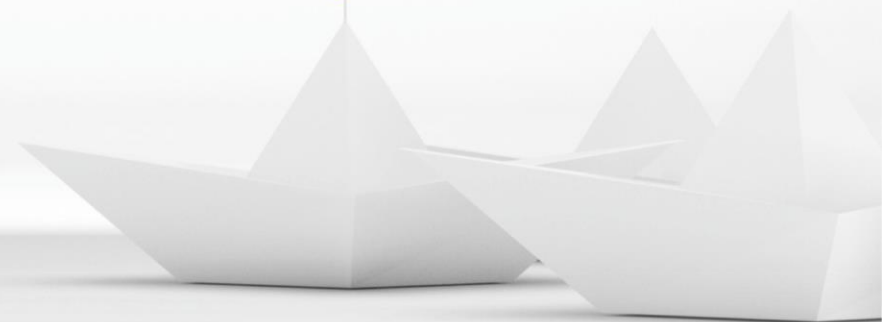
# Biopotraviny

- **Kde najde zadavatel další informace o bioproduktech/biopotravinách?**
  - Webové stránky Ministerstva zemědělství ČR [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz) -> Témata -> Zemědělství -> Ekologické zemědělství
  - Registr ekologických podnikatelů [www.eagri.cz/rep](http://www.eagri.cz/rep)
  - Certifikáty ekologických hospodářských subjektů na webu Evropské komise [Certifikát ekologického hospodářského subjektu - TRACES NT](#)
  - O biopotravinách pro spotřebitele: [www.myjsmebio.cz](http://www.myjsmebio.cz), [www.Lovime.bio](http://www.Lovime.bio)
  - Interaktivní vyhledávání bioproducentů v mapách:
    - <https://www.kamprobio.cz/>
    - [Mapa českých biopotravin - Kde-lovime.bio](#)



## Minimální standardy OVZ v zahraničí - biopotraviny

- Slovinsko: **15 %** (přechodné období: 10 % do 2020, 12% do 2023)
- Francie: **20% do 2022**
- Rakousko: 25 % od r. 2023, **30 % od r. 2025** a minimálně 55 % od 2030
- Švédsko: **25 % (2006)**
- Dánsko: **60 % do 2020**



## Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin

- **Sezónní produkce (ovoce, zelenina a brambory)**
  - minimální podíl sezónní produkce (ovoce, zeleniny a brambor) dle ročního období v souladu se sezónním kalendářem Ministerstva zemědělství: [Období sklizně a doba skladování ovoce a zeleniny | eAGRI](#) činí:
    - v měsících prosinec - květen 20 % finančního objemu veřejných zakázek pro dodávky ovoce, zeleniny a brambor za období prosinec – květen
    - v měsících červen - listopad 50 % finančního objemu veřejných zakázek pro dodávky ovoce, zeleniny a brambor za období červen - listopad

## Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin

- Výrobky ze spravedlivého a etického obchodu (Fairtrade)
  - výrobky ze spravedlivého a etického obchodu: **minimálně káva a kakao vyrobené v souladu se standardy Fairtrade International**
  - výrobky zaručují dodržení Úmluv mezinárodní organizace práce v souladu s čl. 18 odst. 2 a Přílohou X směrnice 2014/24/EU, tedy vyloučení např. nucené práce, dětské práce



## Minimální standardy OVZ pro dodávky potravin

- vyloučení všech vajec nosnic z klecového chovu označených kódem výroby 3
  - 0 - vejce nosnic v ekologickém zemědělství (BIO)
  - 1 - vejce nosnic ve volném výběhu
  - 2 - vejce nosnic v halách (na podestýlce)
  - 3 - vejce nosnic v klecích

~~3~~-CZ-1234



# Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání

## Minimální standardy OVZ pro zajištění stravovacích služeb

- Minimální standardy OVZ pro potraviny pořizované v rámci stravovací služby (viz dodávky potravin)
- Častější zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů, při zachování potřebného příjmu živin
  - výběr ze 2 nebo 3 jídel denně → 1 vegetariánské nebo veganské,
  - výběr ze 4 nebo 5 jídel → 2 vegetariánská nebo veganská jídla denně atd.
- Opatření ke snížení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadů (metodika a vyplněný checklist)
- Poskytování kohoutkové pitné vody
- -> [Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání - Portál o veřejných zakázkách](#)

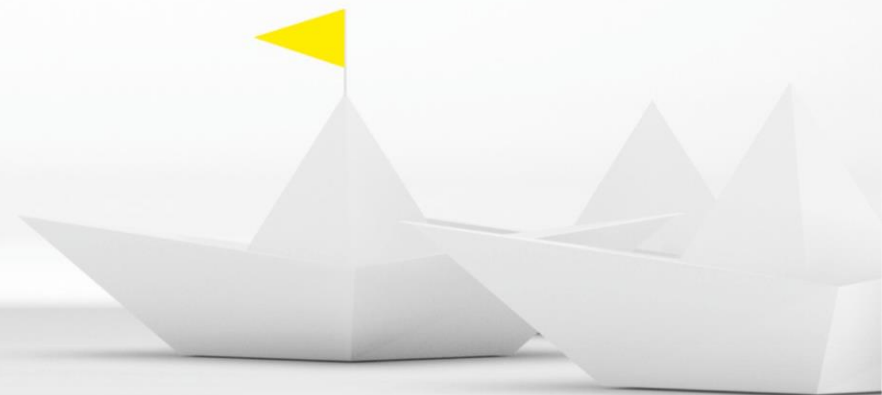
## Tipy nad rámec Minimálních standardů OVZ pro potraviny / stravovací služby

- koncepce logistiky, včetně **zvýhodnění potravin z blízka: produkce co nejbližší spotřebě v kritériích hodnocení**
- **potraviny z krátkého dodavatelského řetězce**
- zvýhodnění v kritériích hodnocení:
  - dodávky určitých potravin **sociálním podnikem**,
  - **biopotraviny nad rámec závazného podílu**
- požadavek na
  - **vejce nosnic z volného výběhu** či
  - biovejce anebo
  - **čerstvou sezónní produkci**
- častější zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů, při zachování potřebného příjmu živin i ve vlastním provozu
- opatření ke **snížení plýtvání potravinami** a minimalizaci odpadů i ve vlastním provozu šetří veřejné finance (metodika pro zamezení plýtvání a checklist)

Příklady z praxe v ČR: **Nemocnice Na Homolce**, [základní a mateřské školy města Jičína](#), **školy v programu Skutečně zdravá škola** (stříbrný a zlatý certifikát)...



**Děkuji za pozornost**



# Odpovědné stravování město Jičín

Lenka Hollerová

vedoucí oddělení veřejných zakázek města Jičín

# Snaha města o komplexní přístup v oblasti odpovědnosti

- Strategický plán města Jičína
- Mitigační a adaptační strategie města Jičína...
- Odpovědný úřad – Deklarace MěÚ
- Směrnice o zadávání veřejných zakázek města

„odpovědnost v každém nákupu“

- Strategie odpovědného stravování v zařízeních školního stravování ve školách města Jičína

# Od jednoduchých požadavků ke komplexnímu řešení aneb pijeme vodu..

- snižování množství odpadů vyloučením jednorázových balení nápojů, příborů, kelímků = žádné plasty
- sezónní produkce ovoce a zeleniny
- krátký dodavatelský řetězec = lokální dopady
- podpora sociálních podniků (úklid...)
- ekologické produkty



# Koncepce nebo pilot?

- 4 ZŠ
- 5 MŠ



# Strategie a její život...

## Vnitřní příprava od r. 21

Rada města – vedení města

Ředitelé školských zařízení

Komise pro výchovu a vzdělání

Kulatý stůl s vedoucími školních jídelen

Prezentace pro ZŠ

## 2022 - 2023

Case study pro MPSV

Konference: Ministerstvo zemědělství, HK, Jihlava, Humpolec

2. místo v Ceně hejtmana KH kraje a nominace na cenu Bud'te inspiraci KH kraje

Publikace MV – Dobrá praxe obcí s rozšířenou působností

## 2024

Makro Czech Gastro Fest – prezentace Státní zdravotní ústav

Informační/ propagační leták MMR:: [Příklad dobré praxe](#)

články – Zpravodaj pro školní a dietní stravování, Pro města a obce

Konference: Praha, Tišnov, Brno, HK...





# Strategie na A4 fakt stačí...

## STRATEGIE

### odpovědného stravování v zařízeních školního stravování ve školách města Jičína

Město Jičín realizuje odpovědné zadávání svých nákupů a zakázek s ohledem na strategickou vizi města. Jak je uvedeno ve Strategickém plánu města Jičína, ve Směrnici o zadávání veřejných zakázek města Jičína, v Deklaraci Městského úřadu Jičína a v dalších navazujících a souvisejících dokumentech.

Město Jičín ve své vizi akcentuje: zdravé životní prostředí, ekologický zodpovědné chování a udržitelný rozvoj kvalitních podmínek pro život; strategické řízení udržitelného rozvoje, atraktivitu pro rodinný život a lidské měřítko, vzájemnou důvěru veřejného, podnikatelského a občanského života a také vyvážený a udržitelný ekonomický rozvoj.

Mezi základní hodnoty města Jičína patří odpovědnost ve vztahu k regionu, krajině, lidem i obecně společnosti. V tomto směru definuje své priority ve svých nákupech a veřejných zakázkách a akcentuje tím témata důstojných pracovních podmínek, férových dodavatelských vztahů, podpory technického vzdělávání, etického nakupování (v rámci lidských práv a svobod) a ekologicky šetrných řešení. Tato témata jsou městem uplatňována přiměřeně a transparentně při respektování zásad rovného zacházení a zákazu diskriminace ve vztahu k dodavatelům a principům účelnosti, hospodárnosti a efektivního vynakládání veřejných prostředků.

Plně v souladu s evropskou Strategií „od zeměděloce ke spotřebiteli“ pro spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy, která by měla přispět k dosažení cílů udržitelného rozvoje OSN, bude město Jičín v oblasti stravování v jím zřizovaných mateřských a základních školách maximálně podporovat snahy o zdravou a udržitelně vyprodukovanou stravu z důvodů zdravotních, ekologických, vzdělávacích, ekonomických, sociálních nebo kulturních, a to i s cílem dalšího snížení plýtvání.

Město Jičín bude podporovat:

- osvětu a propagaci (komunikaci s příjemci plnění a jejich participaci) při používání sezónních, českých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro výrobu stravy ve: podpoře účasti malých či sociálních podniků;
- vyhledávání sezónních, českých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro výrobu stravy ve: podpoře účasti malých či sociálních podniků;
- nákup produktů ekologického zemědělství (produkty organického zemědělství).

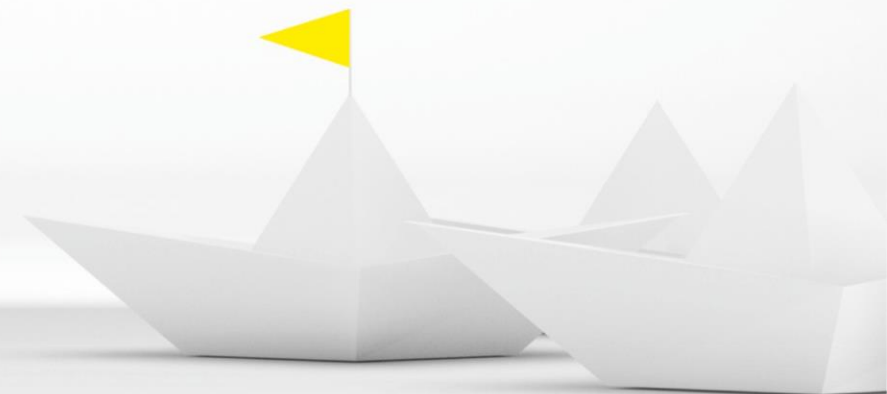
Schváleno Radou města č. 117 dne 15. 6. 2022

V Jičíně 16. 6. 2022

Mgr. Petr Hamáček  
městostarosta města Jičína

Ing. Peter Darcš  
tajerník Městského úřadu Jičína

## Strategie odpovědného stravování



# To je to nejdůležitější

## Město Jičín bude podporovat:

- **Osvětu a propagaci** (komunikaci s příjemci plnění a jejich participace) při používání sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro výrobu stravy vč. podpory účasti malých či sociálních podniků;
- **Vyhledávání** sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro výrobu stravy vč. podpory účasti malých či sociálních podniků;
- **Nákup produktů ekologického zemědělství**



# 1. Osvěta a propagace v praxi



MINISTERSTVO  
PRO MÍSTNÍ  
ROZVOJ ČR



Jičínský zpravodaj / Děje se v Jičíně | 13

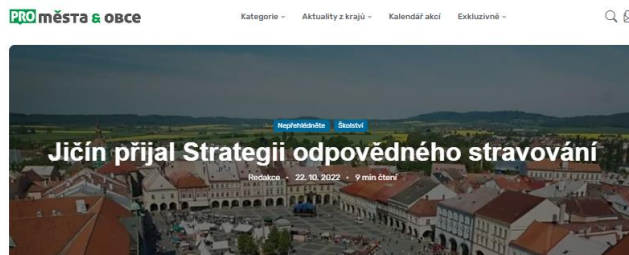
## Jídelny základních a mateřských škol princip odpovědného stravování

Sečteme-li jídelny v celé ČR, dojdeme k údajím, že mají kapacitu vařit až pro 4,5 milionu lidí, přičemž tuto kapacitu využívají asi ze dvou třetin. Přes 90 procent populace se ve svém životě setkalo s tímto stravováním. Z pohledu města Jičína je však účelové stravování i závazkem, a to z hlediska prosazování zásad společenské odpovědnosti. V čem tyto zásady spočívají?

Jičín má svou Strategii odpovědného stravování v zařízeních školního stravování. Školní jídelny, které zřizuje město Jičín,

jich rodiče si v posledním roce zřejmě všimli, že položky v jídelníčku detailněji popisují složky jídel.

kách nebo o torr neboť je z domov vnechávají polév by jim nechutnala ni jednoduše nejs bychom více pod: Podstatou odpov vání je zpomalit trend, aby účelov drželo i pro další Co ztěžuje účelov delny se musí říci lativou, příliš přín



Zákazky jdou ve městě už několik let ferozou cestou, k zásadám se připojují i školní jídelny



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 komisí pro výchovu a vzdělávání, jakožto porad-



## Pondělí 7.10.2024

- Polévka** Z **kysaného zelí** (dobrovodské zelí)  
obsahuje alergie: 01,07
- Oběd 1** Kuřecí stehýnko na divoko (jihočeské kuře), rýže basmati  
obsahuje alergie: 01,07,09,10,11
- Oběd 2** Kuskus s lázeňskou zeleninou, vrchlabské mikrobylinky  
obsahuje alergie: 01,07,08,08c
- Doplněk** Pohár ze zakysané **bio smetany** s medem a mäsli, **moät** (bez konzervantů, vyroben v srdci Bílých Karpat)  
obsahuje alergie: 01,03,07

## Úterý 8.10.2024

- Polévka** Kroupová (s litoměřickou zeleninou)
- Oběd 1** Tilapie (ryba) pečená na citr. másle, **bramborová kaše**, **Salát dubák** (vypěstován v Česku)  
obsahuje alergie: 01,03,04,07
- Oběd 2** Tilapie (ryba) pečená na citr. másle, pohankový salát **s celerem**, sušenými rajčaty a **rukolou**  
obsahuje alergie: 01,03,04,07,09,10,12
- Doplněk** Voda s malinovým sirupem, latté  
obsahuje alergie: 07

## Středa 9.10.2024

- Polévka** Vepřový vývar s fezanými nudlemi  
obsahuje alergie: 01,07,09,10,11
- Oběd 1** Hamburská vepřová pečeně (maso z českých chovů, **kofenová zelenina česká**), houskový knedlík  
obsahuje alergie: 01,03,07,09,10,11
- Oběd 2** **Krkonošský houbovec** (hříby z podkrkonoší), steril. okurka  
obsahuje alergie: 01,03,07
- Doplněk** Džus 100 % (bez barviv a konzervantů, jihomoravský kraj), voda

## Čtvrtek 10.10.2024

- Polévka** Zeleninový vývar s kapáním  
obsahuje alergie: 01,03,07,09,10,11
- Oběd 1** **Květákový mozeček** (litoměřická zelenina, vejce - lokální dodavatel), **brambory** (české)  
obsahuje alergie: 03,07
- Oběd 2** Sekaný bifeček po maďarsku (**lečo**), **brambory** (české)  
obsahuje alergie: 01,03,07
- Doplněk** Salát **rajčatový s cibulí** i bez cibule, čaj ovocný slazený

## Pátek 11.10.2024

- Polévka** Z červené čočky s tymiánem
- Oběd 1** Krůtí maso v sýrové omáčce (**bio sýr**), těstoviny penne  
obsahuje alergie: 01,01a,03,07
- Oběd 2** Nudlový nákyp s tvarohem a rozinkami (sladký)  
obsahuje alergie: 03,07
- Doplněk** **Hrušky** (z holovouských sadů), džus (bez cukrů, barviv a konzervantů)

## 2. Vyhledávání v praxi...

- VZMR
- MŠ, ZŠ vlastní právní subjektivitu=IČO=zadavatel



Rostlinná výroba Živočišná výroba Služby Informace Kontakty

### Chov sumečka afrického

Aktuality Objednávka Recepty PDF kuchařka

**Sumeček africký** (keříčkovec červenoleký, *Clarias gariepinus*) je sladkovodní ryba, která se s úspěchem chová v nádržích s cirkulující vodou. Sumeček ze Stračova tak pochází z **pečlivě hlídáného místního chovu šetrného k životnímu prostředí**. Maso sumečka afrického patří mezi ta nejkvalitnější. Je **šťavnaté, pevné, při kulinářské úpravě se nerozpadá**. Hodí se tak pro všechny způsoby zpracování: vaření, pečení, grilování a úpravy na přírodní způsob. Za lahůdku je považováno uzené maso. Velkou předností sumečka afrického je, že filety jsou **bez kostí a bez typického rybího zápachu**. Jeho maso je velmi chutné a jemné a je ceněno i pro **nízký obsah tuku** (do 4%) a **vyšší obsah bílkovin** (až 18%).

### Recirkulační akvakulturní systém

Tato technologie se v České republice rozšiřuje. K jejím výhodám patří to, že voda cirkuluje v uzavřeném okruhu, čímž se **vyloučí riziko kontaminace vodou těžkými kovy nebo hospodářskými splašky**, které mohou negativně ovlivnit kvalitu rybího masa.

Ryba je chována v otevřených nádržích s průběžnou výměnou vody. Veškerá voda ze systému je sbírána potrubím, čistěna v mechanických síťových filtrech a zbavována všech případných příměsí a nečistot v biologickém filtru. Systém je dále napojen na zásobování kyslíkem a případný dohřev vody - sumeček je původem z Afriky a vyžaduje teplotu vody.

Krmení je řízené, s přesným dávkováním potřebných živin. Je tak minimalizován odpad a znečištění vody. **Tento způsob chovu je šetrný k životnímu prostředí a nezatěžuje odpady z produkce okolí.**

### Rybí farma Stračov

Zemědělská akciová společnost Mžany, a.s. je vlastníkem střediska Stračov, kde byl do roku 2009 areál, který se využíval pro chov skotu. Od roku 2009 – 2017 byl tento areál, umístěný téměř v centru obce opuštěn. V roce 2018 byl připraven projekt a podán do výzvy Operačního programu rybářství.

Vzniklý brownfield, byl díky společnému zájmu vedení společnosti využit pro akvakulturní **chov sladkovodní ryby sumečka afrického**, jehož **produkce byla zahájena v roce 2019**. Celá realizace si vyžádala propracování v různých oblastech a kulinářské úpravě, která vyústila ve zjednotění



O firmě Nabízené produkty Kontakt

### PRODEJ VAJEC

#### Farma Soběraz

90% produkce dodáváme přes odbytovou organizaci ZLATÁ VEJCE, a zajišťujeme vozidlem s chladičím agregátem o kapacitě 15 šs. ks vajec. Na farmě Soběraz provozujeme také podnikovou prodejnu, která je oto nosnicí. Ceny vajec vždy odráží aktuální situaci na trhu. Prodej probíhá i



### VEJCE JAKO POTRAVINA

- Vejce patří mezi potraviny s nejvyšším obsahem nutričně významných látek a zároveň i s vysokou stravitelností (u žloutku až 100 %). Dominantními složkami sušiny vajec jsou proteiny (bílkoviny) a lipidy (tuky).
- Klíčový význam mají především proteiny, které jsou biologicky hodnotnější než proteiny masa nebo mléka.
- Stravitelnost vaječných proteinů je 98 - 100%.
- Další významnou skupinou nutričně důležitých látek jsou vitamíny a minerální látky.
- Z vitamínů jsou ve vejcích zastoupeny všechny vitamíny s výjimkou vitamínu C.
- Minerální látky jsou reprezentovány hlavně vysokým obsahem železa, fosforu, draslíku a zinku, ze stopových prvků je významný např. selen.
- Nejvíce diskutovanou složkou vajec jsou lipidy nacházející se ve vaječném žloutku. Jedním z důvodů, proč bývají vejce odmiňována lékaři, je vysoký obsah cholesterolu.
- Zájem o cholesterol se datuje od konce 50. let. V této době začala rozsáhlá proticholesterolová kampaň v USA.
- Ke snížení obsahu cholesterolu ve vejcích v posledních letech přispěly nové vyšlechtěné linie nosnic, zvýšení intenzity snášky a změny v recepturách krmných směsí.
- Také nové vědecké poznatky by měly přispět k rehabilitaci vajec a varovat před jejich jednostranným negativním hodnocením. Pro zdravé jedince nepředstavuje konzumace 1 - 2 vajec denně žádné riziko, pokud není v jejich stravě nadměrný příjem jiných zdrojů cholesterolu.

Kontakt pro zájemce maloobdobně:

Farma Soběraz - Prodejna vajec



DOMŮ PRODUKTY O NÁS MILKO MLÉČNÝ BAR BIO KARIÉRA KONTAKT

MILKO TVAROH MŮJ SKYR ŘECKÝ JOGURT SUPER JOGURT TERMIX MATYLDA TVAROHÁČEK VŠECHNY PRODUKTY

### ŽERVÉ Z PODĚBRAD

Tvarohová pomazánka vyrobená z čerstvého mléka a smetany.



Krémové



Paprika



Pažitka



Česnek a bylinky

VŠECHNY VARIANTY (9)

### ČERSTVÉ SÝRY

Jemně roztíratelný smetanově-tvarohový čerstvý sýr.



Mandava



Mandava 1 kg



Mandava 3 kg



Mandava 10 kg

VŠECHNY VARIANTY (5)

### MÁSLO



Mléko z čerstvé smetany



BIO máslo

Kontakt pro zájemce - větší odběr:

Závoz vajec je možný o těchto kapacitách:

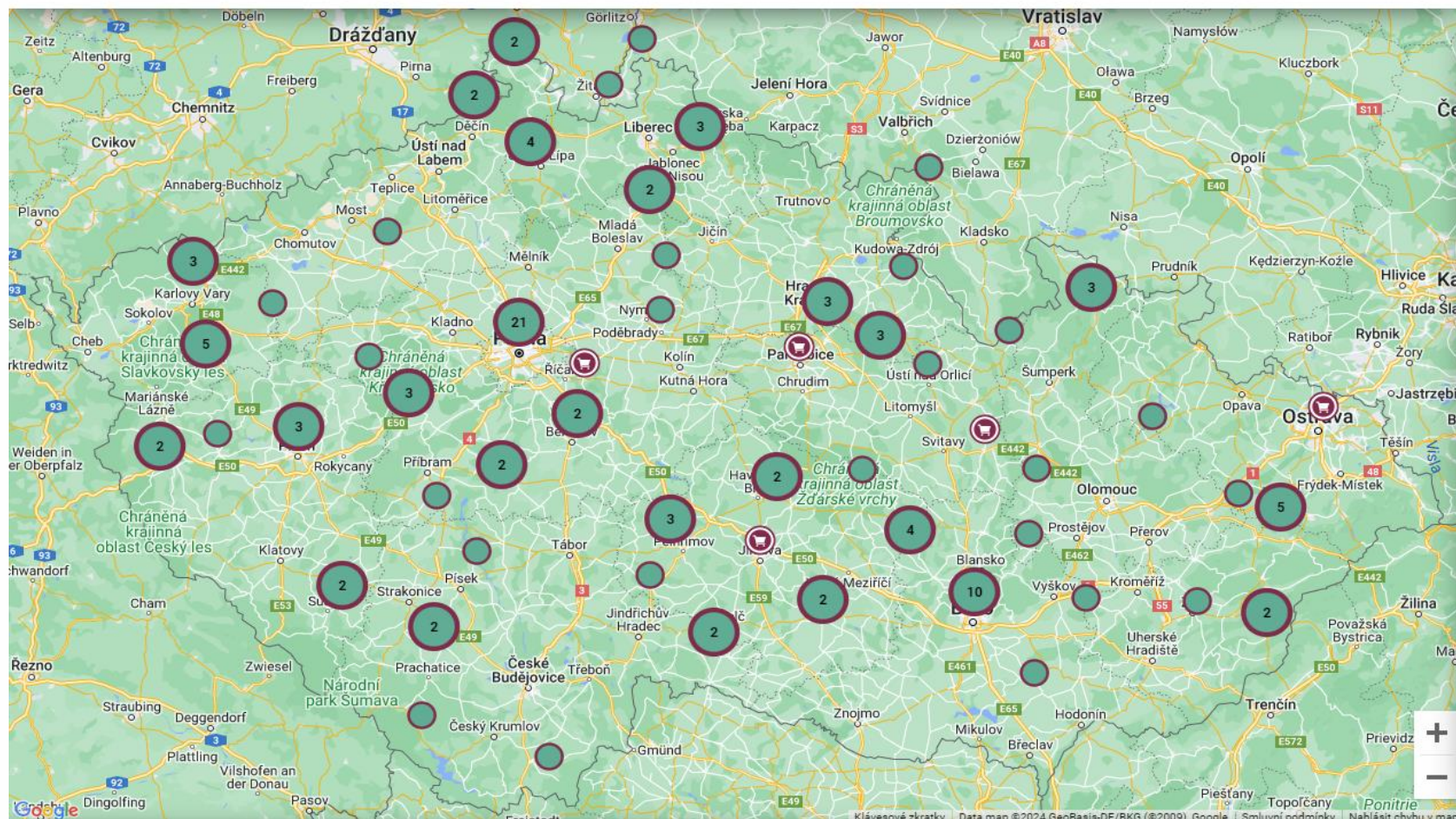


# 3. Nákup produktů ekologického zemědělství, BIO v praxi...

KDE.LOVIME.BIO  
MAPA ČESKÝCH BIOPOTRAVIN

O mapě

Přejít na Lovime.bio



# 3. Nákup produktů ekologického zemědělství, BIO v praxi...

## Biopotraviny v číslech:

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**

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



# 3. Nákup produktů ekologického zemědělství, BIO v praxi...

## JIČÍN PODPOŘIL ZODPOVĚDNÉ STRAVOVÁNÍ VE SVÝCH MATEŘSKÝCH A ZÁKLADNÍCH ŠKOLÁCH. PREZENTACE POLABSKÝCH MLÉKÁREN A.S. PŘIBLÍŽILA BIO PRODUKTY

Město Jičín pokračuje ve své strategii odpovědného stravování ve školních zařízeních a před začátkem školního roku uspořádalo významnou akci pro vedoucí školních jídelen. V rámci této iniciativy se představila firma Polabské mlékárny, která při prezentaci nabídla detailní pohled na svou produkci bio mléčných výrobků. Akce se setkala s pozitivním ohlasem a poskytla důležité informace o možnostech, jak zkvalitnit nabídku školních jídel a podpořit zdravý životní styl dětí.



### Bio produkty pro zdraví dětí

Polabské mlékárny, které se specializují na výrobu mléčných produktů v bio kvalitě, prezentovaly řadu svých výrobků, které jsou vyrobeny z mléka od ekologicky chovaných krav. Tato produkce je nejen šetrná k přírodě, ale také přináší vyšší nutriční hodnoty a méně škodlivých látek. Prezentace byla zaměřena na výhody bio mléka a mléčných výrobků a jeho přínos pro zdraví dětí, zejména v rámci školního stravování.

### Zájem o spolupráci a udržitelné stravování

Během prezentace se diskutovalo o možnostech zavedení bio mléčných výrobků do školních jídelen a o praktických aspektech jejich využití. Vedoucí školních jídelen ocenily (!) nejen vysokou kvalitu výrobků, ale také jejich chuť, která by podle nich mohla zaujmout děti a podpořit zdravější stravovací návyky.

### Dlouhodobá strategie města Jičín

Jičín dlouhodobě pracuje na zlepšení kvality školního stravování a podpoře zdravého životního stylu u dětí na základě Strategie odpovědného stravování, kterou město prosazuje již od r. 2022.

Prezentace Polabských mlékáren byla dalším krokem na této cestě a naznačila možnost dlouhodobé spolupráce mezi jednotlivými jídelnami a místními producenty potravin v oblasti bio stravování.

Město plánuje v budoucnu uspořádat další podobné akce, aby vedoucím školních jídelen poskytlo co nejvíce informací o kvalitních a udržitelných potravinách, které mohou být součástí jídelníčku školáků v Jičíně. V řadě z jídelen se již začala od září objevovat jídla, která jsou vyrobená z bio mléčných produktů a strávníci jsou o nich v jídelničních informováních.





# A jedeme dál...

- rozšíření Strategie i na sociální služby města
- rozšíření portfolia bio produktů
- podpora a pomoc ŠJ...



# Děkuji za pozornost



**Lenka Hollerová | vedoucí oddělení veřejných zakázek**

Městský úřad Jičín

Žižkovo nám. 18 | 506 01 | Jičín | Česká republika

tel.: 493 545 184

e-mail: [hollerova@mujicin.cz](mailto:hollerova@mujicin.cz) | [www.mujicin.cz](http://www.mujicin.cz)

# Biopotraviny, potraviny z blízka, sezónní potraviny – důvody a dopady zařazování

Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D.

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Fakulta zemědělská a technologická

[Jmoudry@fzt.jcu.cz](mailto:Jmoudry@fzt.jcu.cz)





# Ekologické zemědělství

- 15 % zemědělské půdy v ČR v režimu EZ
- Rovnováha mezi environmentálními a ekonomickými aspekty
- Environmentální dopady
  - Biodiverzita
  - Půda
  - Voda
  - Uhlíková stopa
- Socio-ekonomické dopady
  - Zaměstnanost
  - Holistický přístup



## Dopady ekologického zemědělství

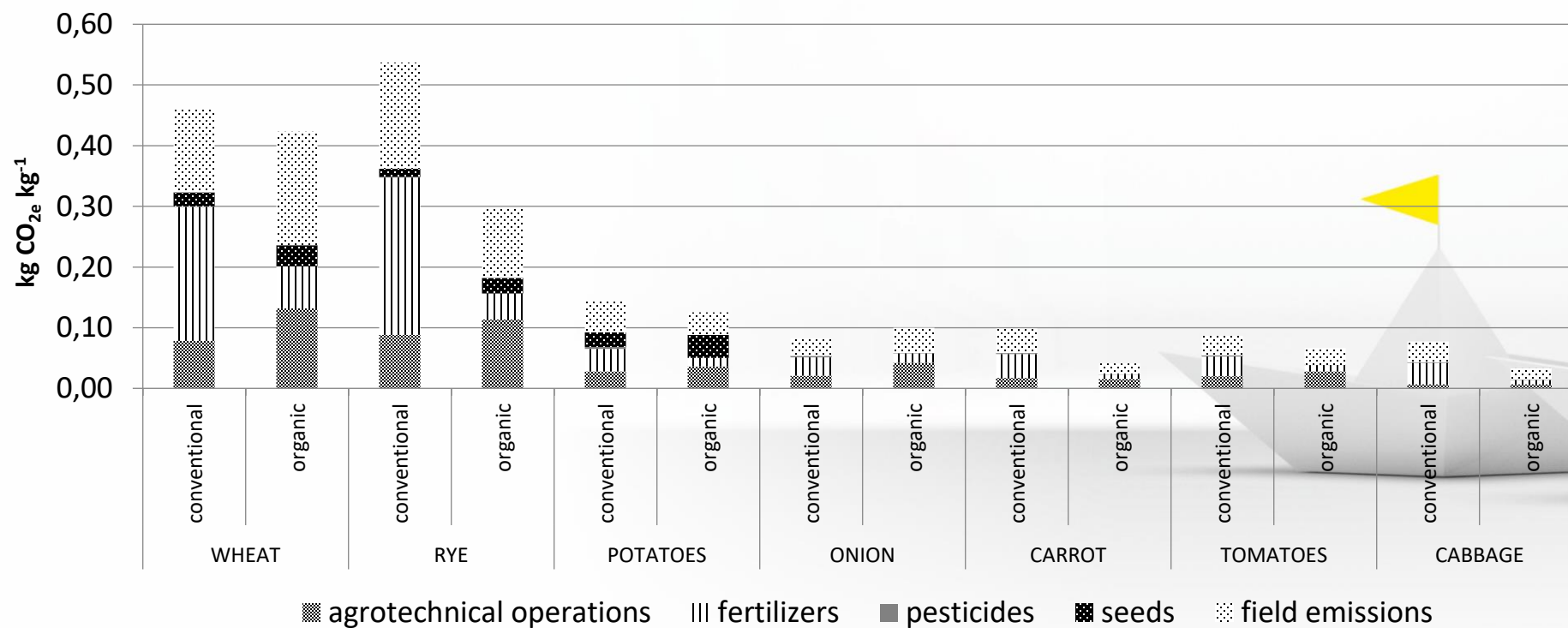
- Vyšší obsah organické hmoty v půdě (až o 30 % vyšší obsah organického uhlíku)
- Zvýšená biologická aktivita půdy (o 30-100%), indikátor dekompozice biomasy
- Vyšší celková biomasa edafonu (o 50-80%)
- Nižší emise skleníkových plynů
- Nižší vyplavování dusičnanů do vod
- Vyšší biodiverzita



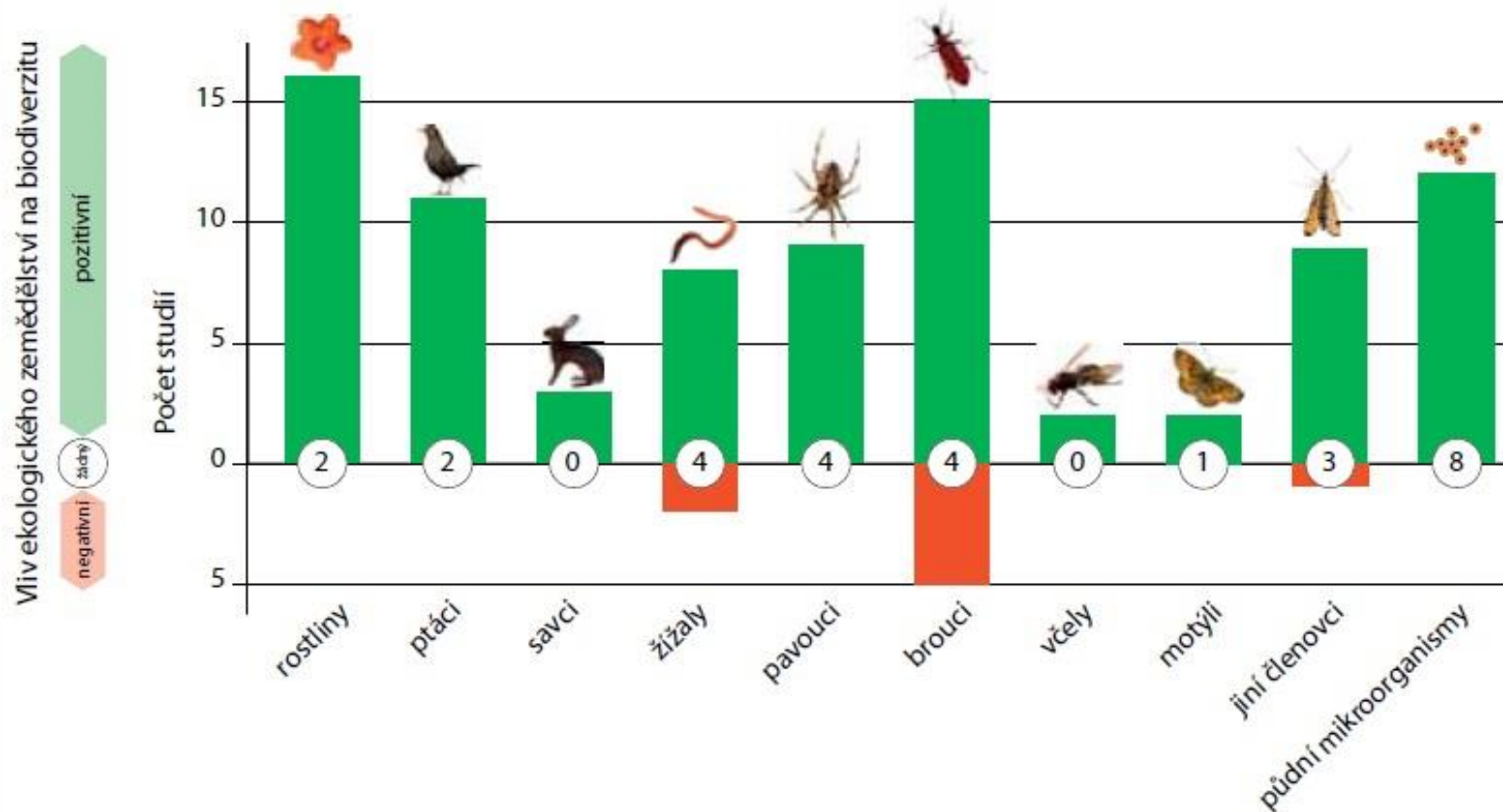


# Dopady ekologického zemědělství

## CO<sub>2e</sub> - emissions from agriculture CZ

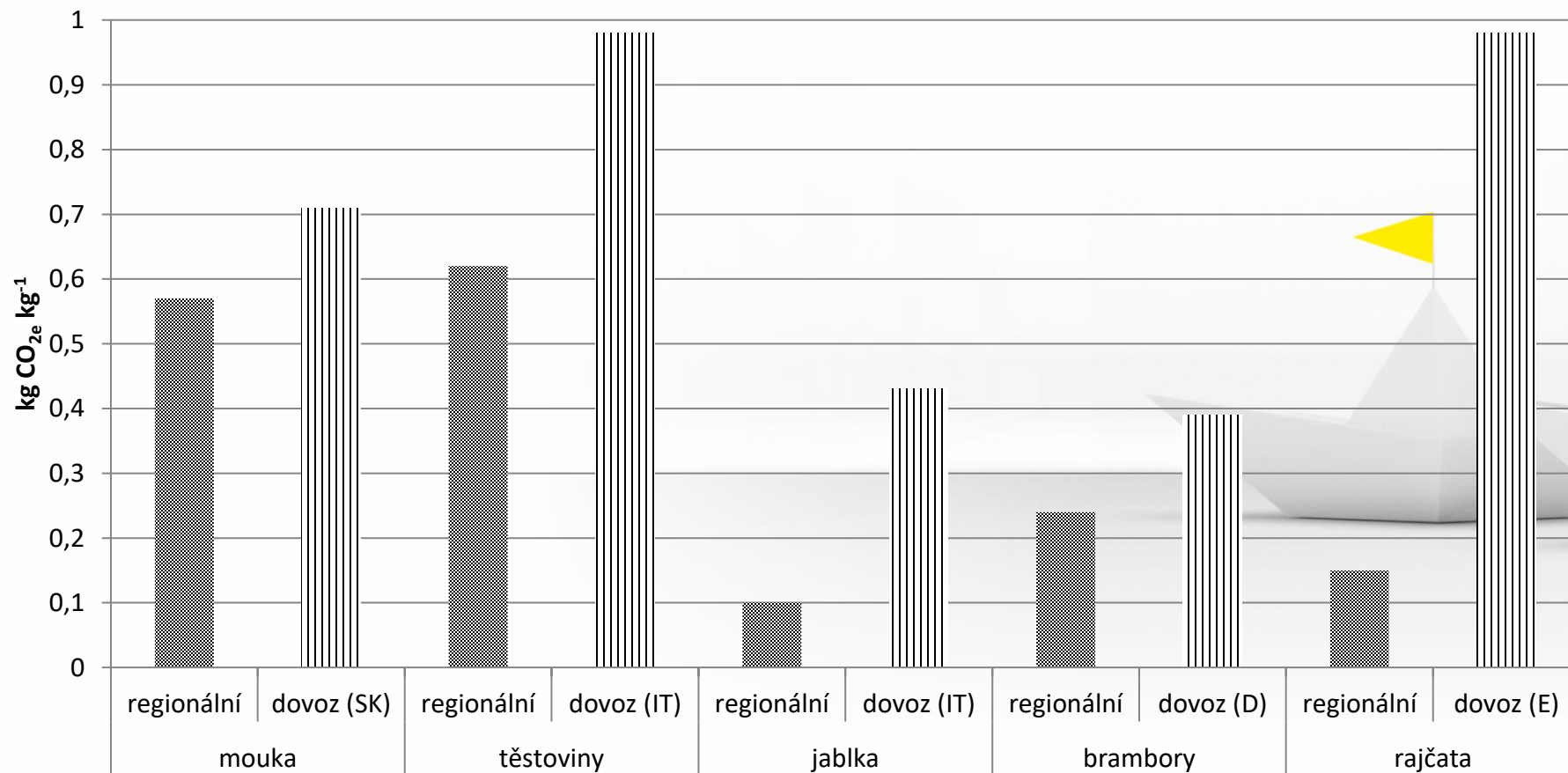


# Dopady ekologického zemědělství

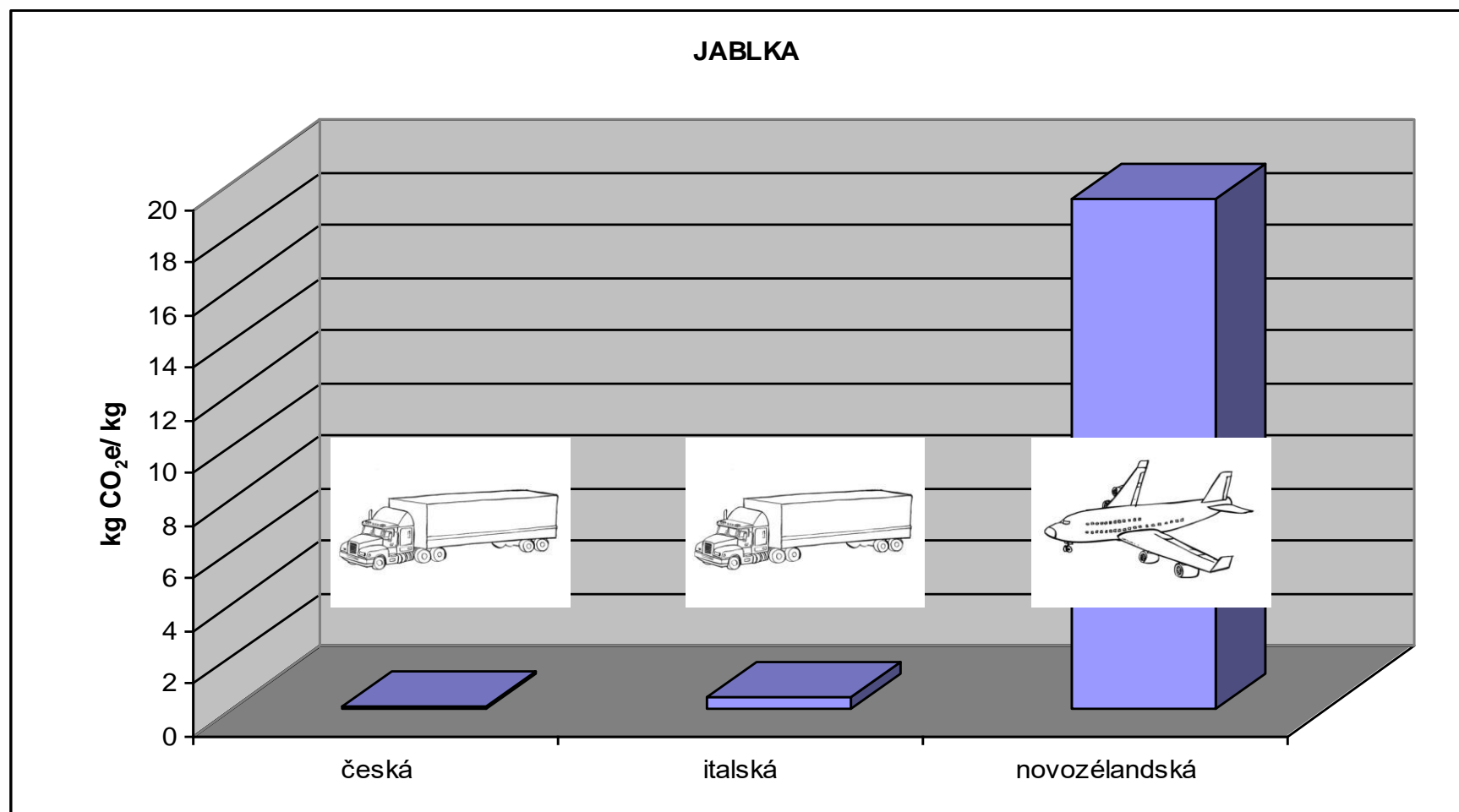


# Dopady regionality

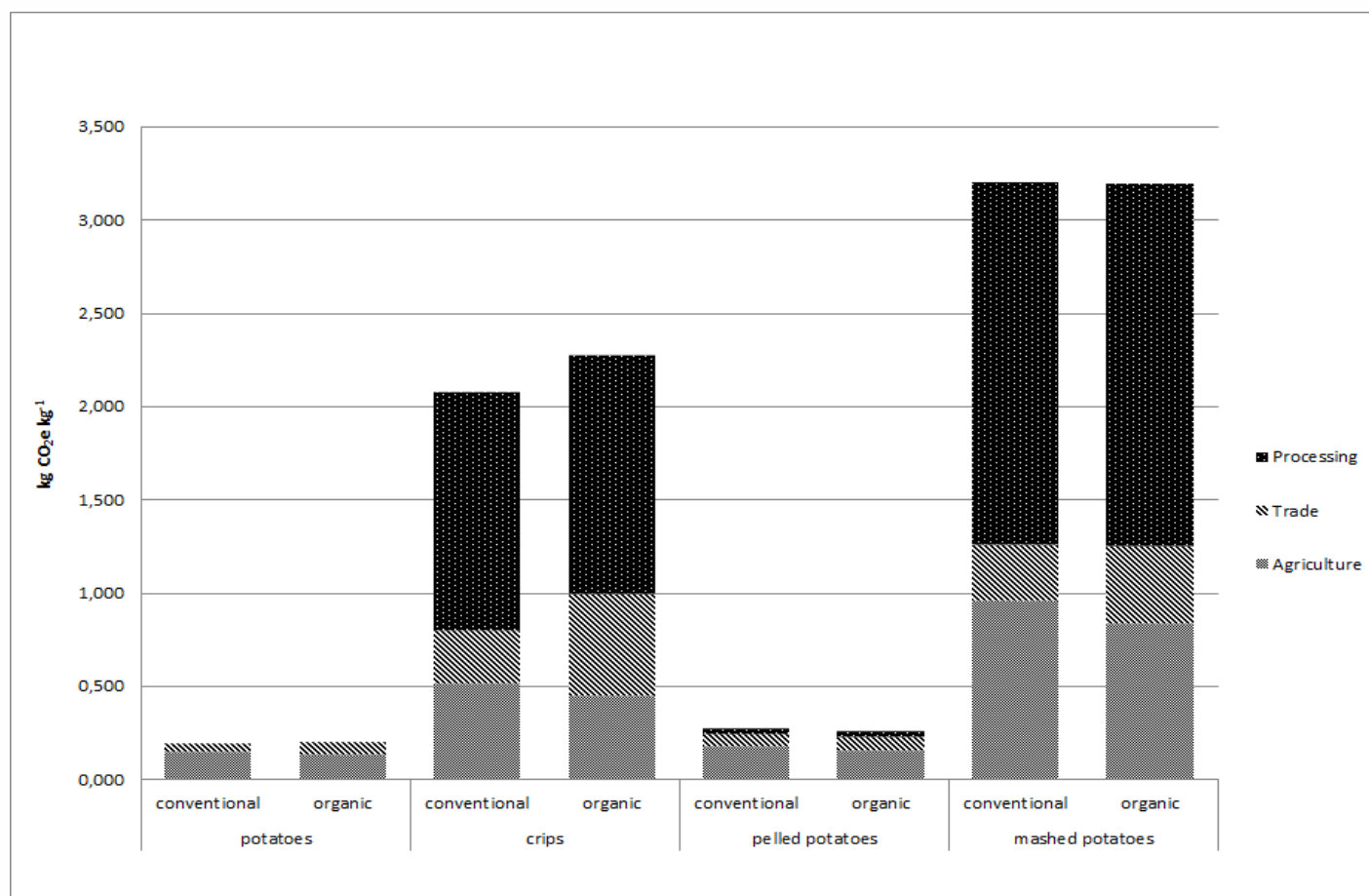
## Regionalita a emise CO<sub>2e</sub>



# Dopady regionality



# Polotovary nebo čerstvé produkty?



## BARIÉRY ZAŘAZOVÁNÍ BIOPOTRAVIN A MÍSTNÍCH POTRAVIN

- Pružnost dodavatelů
- Infrastruktura a logistika
- Cenové kritérium
- Dostupnost produkce
- Informovanost a motivace všech aktérů



**Projekt UMBESA**  
Nachhaltiger Speiseplan in Großküchen

**SUKI**  
Sustainable Kitchen



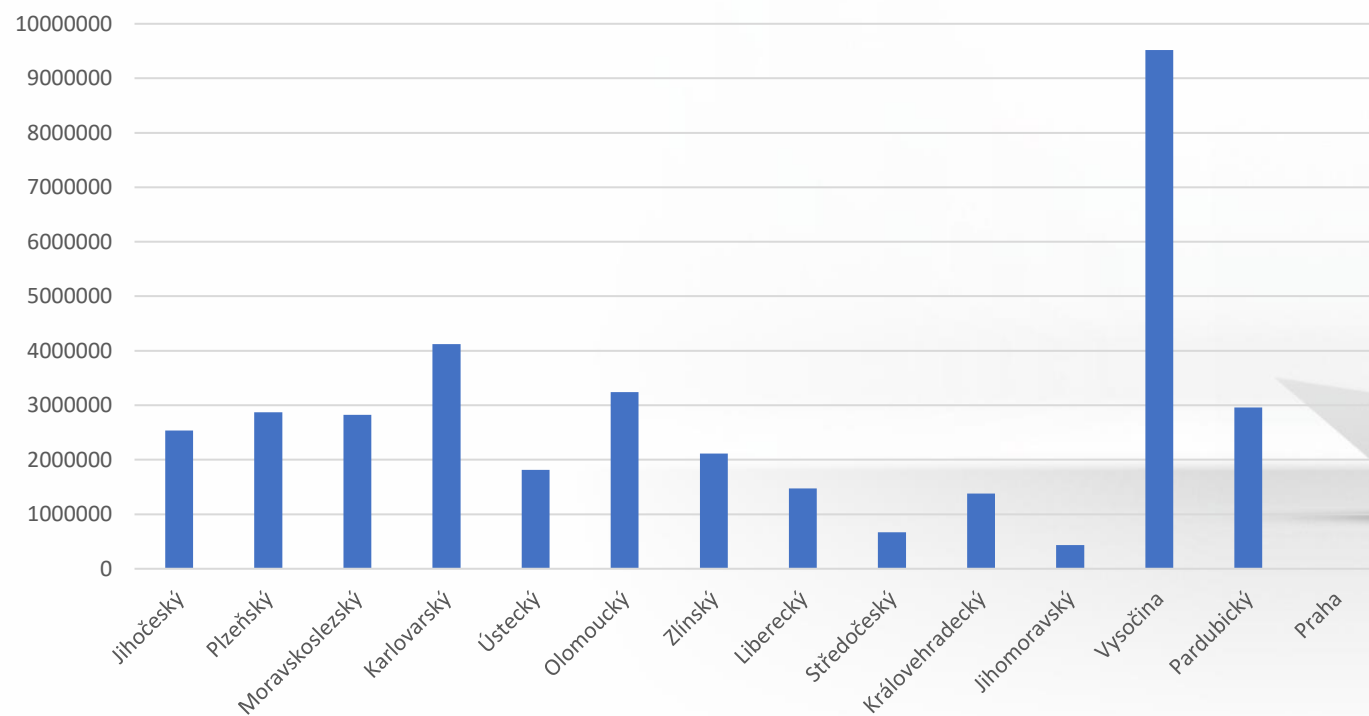
# Potenciál bioprodukce v ČR

Plodina	Produkce (t)	Výměra (ha)
Brambory	3 533,78	306,24
Kořenová a hlízová zelenina	999,78	185,33
Mrkev	783,87	42,39
Ovocné stromy	6 259,22	3 919,17
Jabloně	3 776,89	1 523,48

Druh zvířat	Produkce	Počet kusů
Skot (dojnice)	33 222 010 (l)	6 919
Skot (KBTPM)	8 681,45 (t)	122 549

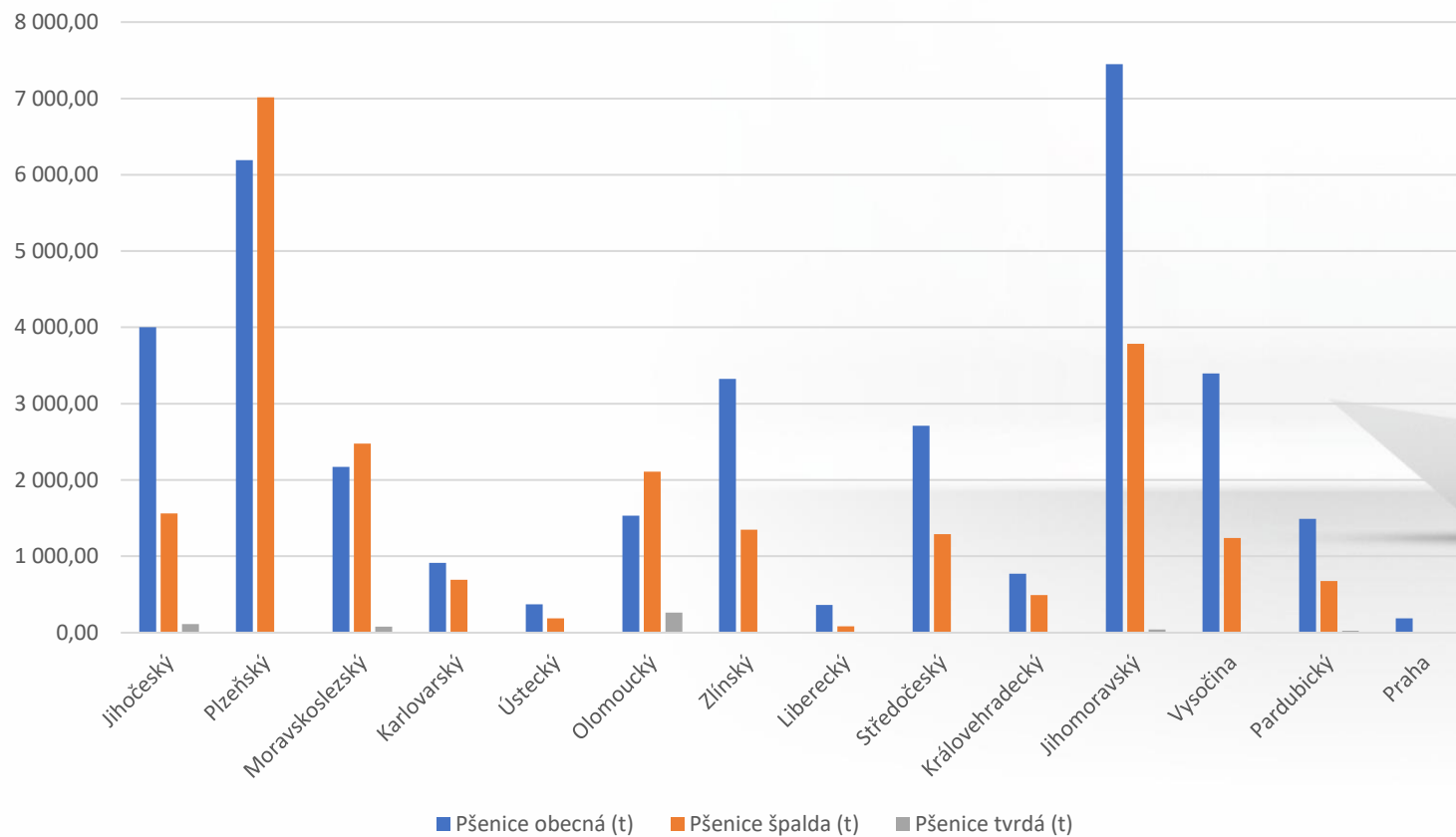
# Potenciál bioprodukce v ČR

Produkcce mléka v biokvalitě v krajích ČR (I)



# Potenciál bioprodukce v ČR

Produkce obilovin v biokvalitě v krajích ČR (t)

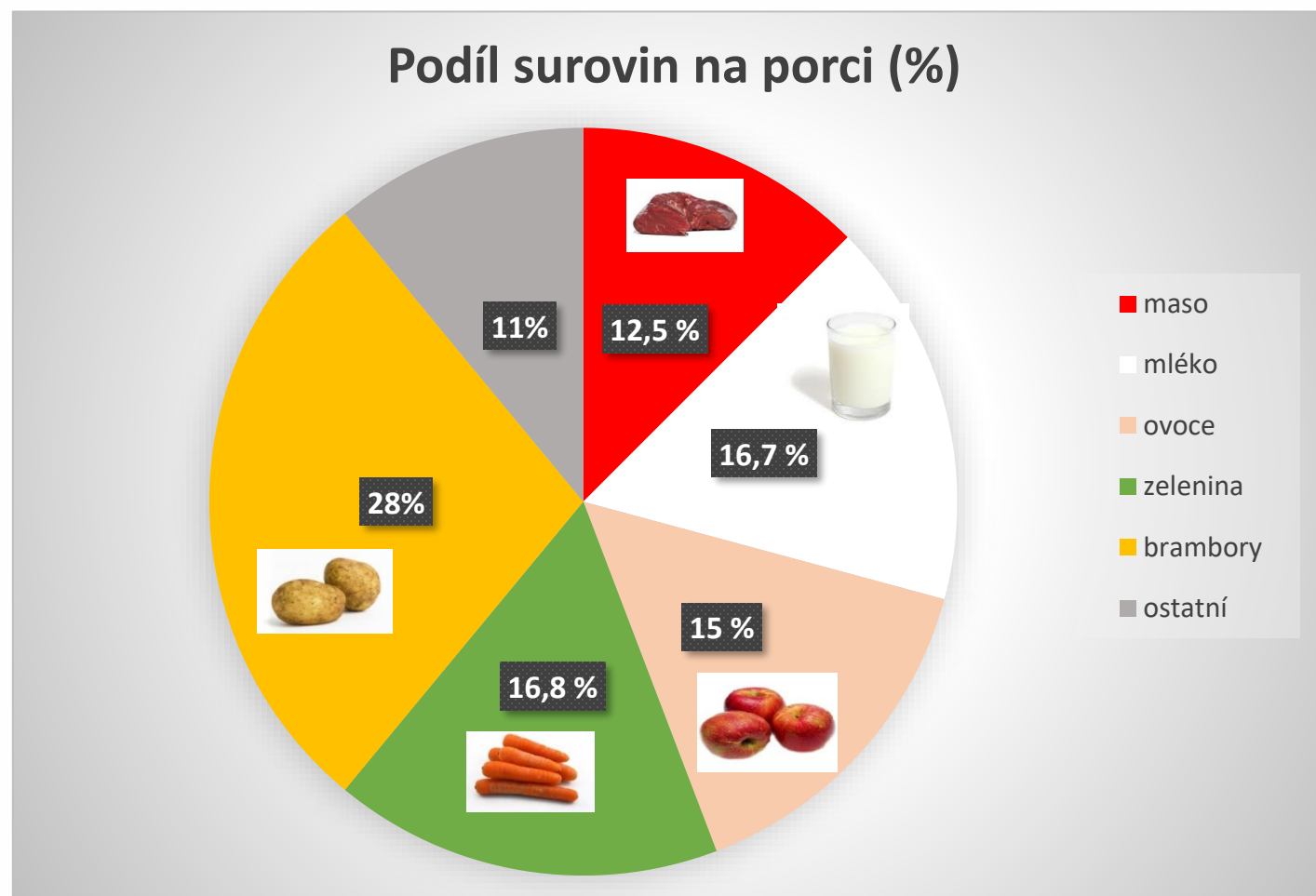


# Dopady zařazení biopotravín na ceny

- Školní stravování (ca. 2 miliony strážníků)
- Nemocniční stravování (ca. 200 tisíc strážníků)
- Přes 1000 tun potravin denně
- Přes 10 000 tun biopotravín ročně
- Hmotnost potravin (oběd) ca. 450 – 600 g



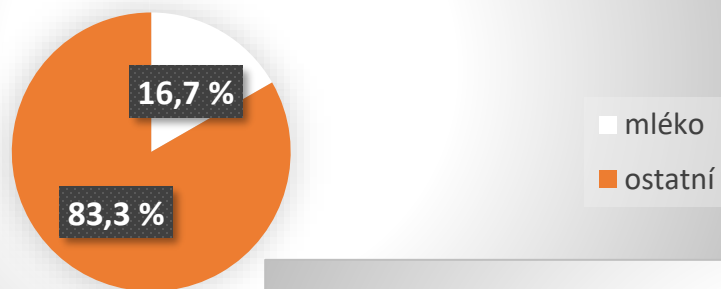
# Dopady zařazení biopotravín na ceny





# Dopady zařazení biopotravin na ceny

## Podíl mléka na hmotnosti porce (%)



## Podíl konvenčního mléka na ceně porce (%)



## Podíl na ceně porce při zařazení biomléka (%)



BIO: 10 %  
Cena: + 0,5 %

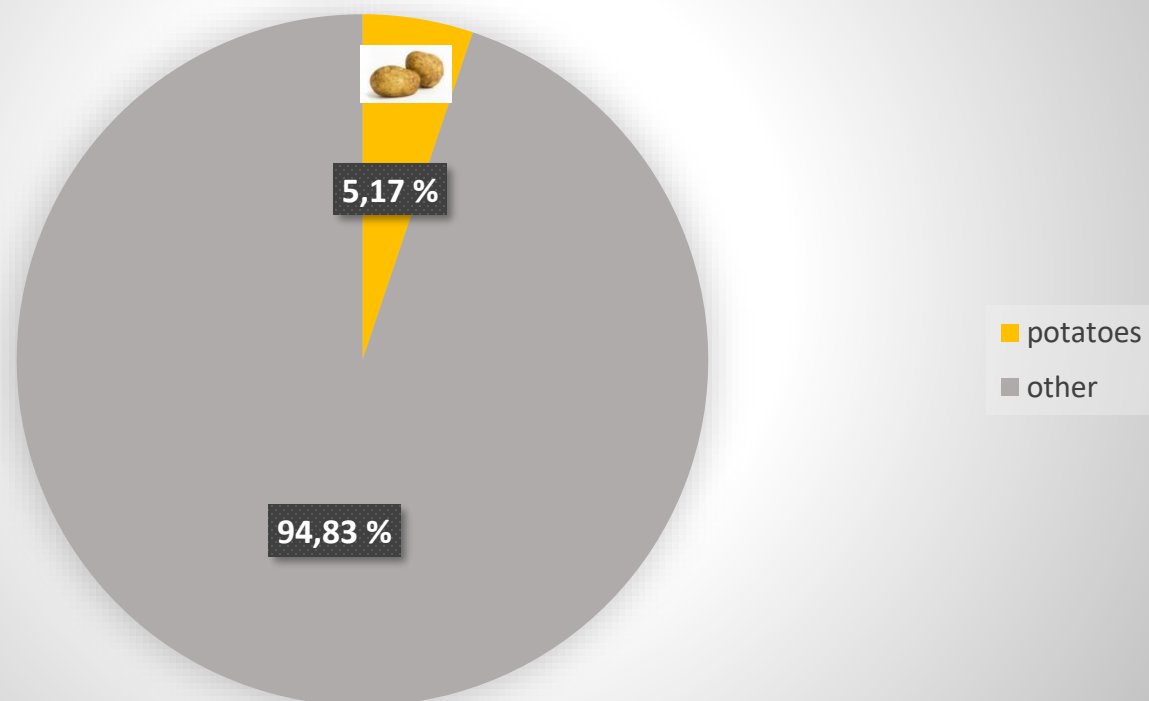


# Dopady zařazení biopotravín na ceny



BIO: 5 %  
Cena: + 0,44 %

Podíl na ceně porce při zařazení biobrambor (%)

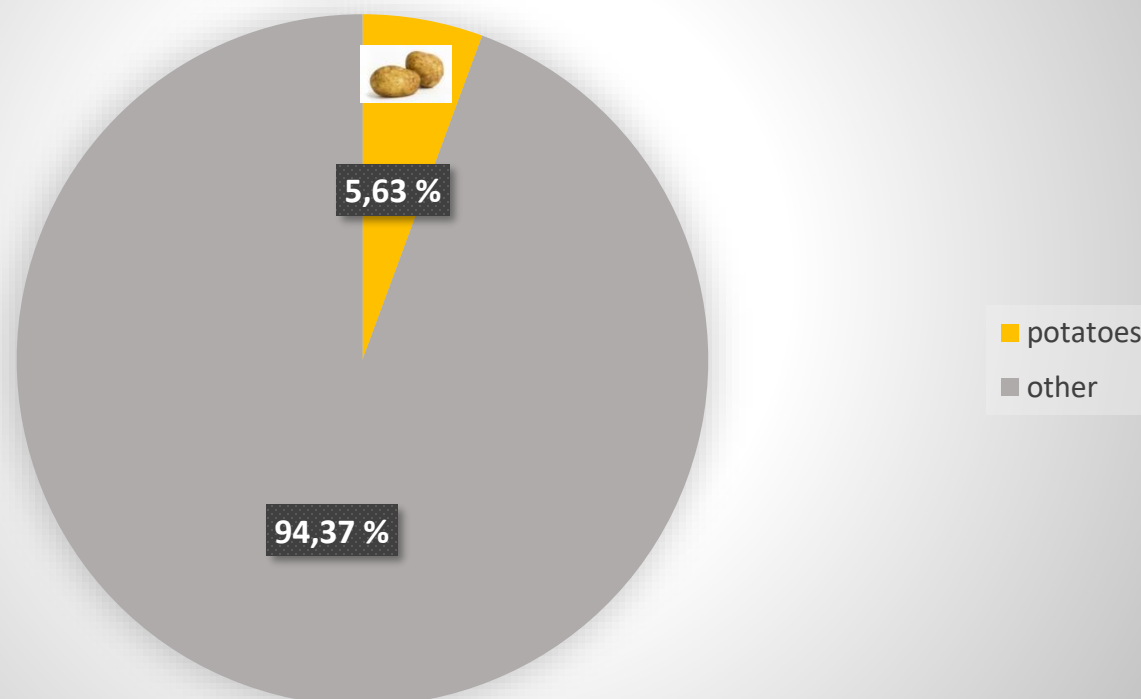


# Dopady zařazení biopotravín na ceny



BIO: 10 %  
Cena: + 0,90 %

Podíl na ceně porce při zařazení biobrambor (%)



# Dopady zařazení biopotravín na ceny

- Hmotnost porce = 500 g
- 2 % = 10 g, 5 % = 25 g
- Cena konvenčního mléka = ca. 15 Kč / l
- Navýšení ceny využitím bio mléka = + 10 až 15 Kč / l
- 15 Kč / l = 0,015 Kč ml (0,025 až 0,030 Kč / ml – bio)
- 2 % / 5 % bio = + 0,1 až 0,15 Kč / + 0,25 až 0,375 Kč / porce  
(0,875 Kč / porce u biomléka za 50 Kč / l)
- Navýšení ceny porce v řádu desítek haléřů (méně než 1 %)
- Vhodné suroviny
  - Mléko, mléčné výrobky, mouka, celozrnné obiloviny, brambory, kořenová zelenina, jablka, hovězí maso...



# Dopady zařazení biopotravin na ceny



BIO: 35,2 %  
Cena: + 0,85 Kč  
(+ 4,01 %)

## Konvenční mléko

IČO: DIČ:

### Recept kalkulace

Název receptu	Skupina	Číslo	Množství	MJ	Středisko	Sklad
Omáčka sýrová	Z111	16	100	ks	HLAV	POTR

Popis :

Technologický postup:

Název kalkulace	Norma	Množství
C	C	100 ks

Suroviny receptu	Množství surovin	Přídělené položky	Množství	Cena	Cena/po
Ementál	3000 g	Sýr Ementál	3 kg	515,688	5,157
Sýr tavený	3000 g	Sýr tavený 1kg	3 kg	293,79	2,938
Niva	3000 g	Sýr niva	3 kg	429	4,29
Mléko trvanlivé 1,5%	8000 g	Mléko polotučné trvanlivé 1l	8 ks	114,646	1,146
Mouka hladká	1000 g	Mouka hladká	1 kg	11,82	0,118
Olej	1500 g	Olej slunečnicový	1,5 l	38,25	0,382
Sůl	100 g	Sůl jedlá	0,1 kg	0,519	0,005
Pepř bílý	20 g	Koření pepř bílý (0,5kg)	0,02 kg	5,58	0,056
Vegeta	100 g	Aromat bujon (4kg) - zelený	0,1 kg	18,38	0,184
Parmazán	2000 g	Sýr parmezán strouhaný	2 kg	604,861	6,049
Šlehačka	1000 ml	Šlehačka min.30% tuku	1 ks	88,542	0,885

Celková cena za celkové množství receptu

Celková cena za 1 porci receptu

2 121,08 Kč  
21,21 Kč

## Bio mléko

IČO: DIČ:

### Recept kalkulace

Název receptu	Skupina	Číslo	Množství	MJ	Středisko	Sklad
Omáčka sýrová	Z111	16	100	ks	HLAV	POTR

Popis :

Technologický postup:

Název kalkulace	Norma	Množství
C	C	100 ks

Suroviny receptu	Množství surovin	Přídělené položky	Množství	Cena	Cena/po
Ementál	3000 g	Sýr Ementál	3 kg	515,688	5,157
Sýr tavený	3000 g	Sýr tavený 1kg	3 kg	293,79	2,938
Niva	3000 g	Sýr niva	3 kg	429	4,29
Mléko trvanlivé 1,5%	8000 g	Mléko BIO Kunín 1.5% UHT 1L	8 ks	199,84	1,998
Mouka hladká	1000 g	Mouka hladká	1 kg	11,82	0,118
Olej	1500 g	Olej slunečnicový	1,5 l	38,25	0,382
Sůl	100 g	Sůl jedlá	0,1 kg	0,519	0,005
Pepř bílý	20 g	Koření pepř bílý (0,5kg)	0,02 kg	5,58	0,056
Vegeta	100 g	Aromat bujon (4kg) - zelený	0,1 kg	18,38	0,184
Parmazán	2000 g	Sýr parmezán strouhaný	2 kg	604,861	6,049
Šlehačka	1000 ml	Šlehačka min.30% tuku	1 ks	88,542	0,885

Celková cena za celkové množství receptu

Celková cena za 1 porci receptu

2 206,27 Kč  
22,06 Kč



# Dopady zařazení biopotravin na ceny

- FN Motol - zaměstnanci

	Celkem (kg/den)	Cenový rozdíl A (%)	Cenový rozdíl B (%)	Cenový rozdíl C (%)
Scénář 5 %	<b>83,6</b>	<b>0,44</b>	<b>0,88</b>	<b>1,11</b>
Scénář 10 %	<b>167,3</b>	<b>0,90</b>	<b>1,76</b>	<b>2,15</b>

- FN Motol - pacienti

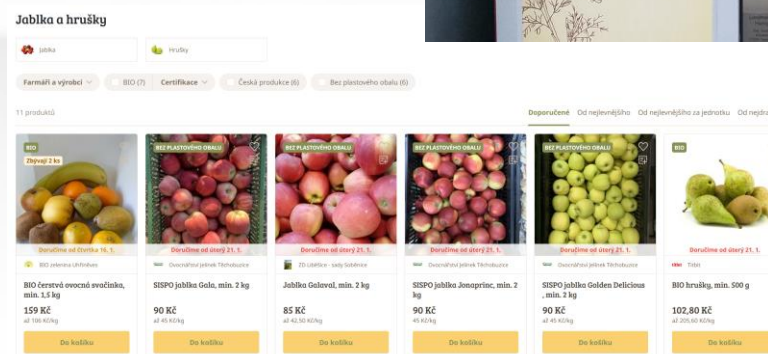
Scénář 5 %	<b>161</b>	<b>0,42</b>	<b>0,84</b>	<b>1,02</b>
Scénář 10 %	<b>321,9</b>	<b>0,85</b>	<b>1,68</b>	<b>2,05</b>

# Dopady zařazení biopotravin na ceny

Produkt (jednotka)	Cena za jednotku (Kč)	Množství pro dosažení 5 % z ceny zakázky (konv.)	Cena celkem	Navýšení ceny zakázky (Kč)	Navýšení ceny zakázky (%)
Hovězí zadní – konvenční (kg)	200	2 500	500 000	-	-
Hovězí zadní – bio (kg)	350	2 500	875 000	375 000	3,75
Mléko plnotučné – konvenční (l)	17	29 412	500 004	-	-
Mléko – bio (l)	25	29 412	735 300	235 300	2,35
Mléko polotučné – konvenční (l)	16	31 250	500 000	-	-
Mléko – bio (l)	25	31 250	781 250	281 250	2,81
Hovězí směsný balíček – konvenční (kg)	220	2 273	500 060	-	-
Hovězí směsný balíček – bio (kg)	280	2 273	636 440	136 440	1,36

# Kde nakupovat biopotraviny?

- Zkracování dodavatelských řetězců
- Role MAS a lokálních aktérů
- Odbytová družstva a místní dodavatelé
- Tradiční velcí dodavatelé
- Nástroje usnadňující odbyt
- On-line tržiště, produktové mapy







**Děkuji za pozornost**

Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D.  
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
Fakulta zemědělská a technologická  
+420723701768 / [jmoudry@fzt.jcu.cz](mailto:jmoudry@fzt.jcu.cz)

# Děkujeme za pozornost

[helena.staskova@mmr.gov.cz](mailto:helena.staskova@mmr.gov.cz)

[hollerova@mujicin.cz](mailto:hollerova@mujicin.cz)

[jmoudry@fzt.jcu.cz](mailto:jmoudry@fzt.jcu.cz)

