

Strategie odpovědného stravování v zařízeních školního stravování ve školách města Jičína

Strategie navazuje

- na dlouhodobou snahu města Jičína a jeho příspěvkových organizací o získání přidané hodnoty za prostředky vynaložené na veřejné zakázky a nákupy (odpovědné veřejné zadávání)
- strategické dokumenty města Jičína: Strategický plán města, Směrnice o zadávání veřejných zakázek města, Deklarace Městského úřadu Jičín

První krok, nemá ambice vyřešit všechny problémy školních jídelen.

Město Jičín jako
zřizovatel podporuje
v jídelnách mateřských
a základních škol snahu
o zdravou a udržitelně
vyprodukovanou
stravu.



Strategie ke stažení

Konkrétní kroky:



osvěta a propagace používání sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro přípravu stravy, včetně nákupů od malých či sociálních podniků

- komunikační kanály města: sociální sítě, web města, Jičínský zpravodaj
- motivace při uvádění informací o surovinách v jídelničcích škol
- diskuse s vedoucími školních jídelen, vedením škol, učiteli, vedením školních družin
- sdílení dobré praxe



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 prozatím nevyužita)
- nabídka záštity města pro zajištění přednášek, konzultací s gastro odborníky



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

Praxe v číslech:

- asi 15 -20 %
regionálních potravin:



mošt, zelí, vejce,
brambory, mák,
maso, jablka,
hrušky, švestky

- asi 30 % sezónní zeleniny a ovoce
v období červen - prosinec:



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

- asi 15 – 20 % sezónní zeleniny
v období leden - květen:



brambory, mrkev,
petržel, cibule, žampio-
ny, zelí bílé a červené
hlávkové



Poznatzky z uvádění Strategie odpovědného stravování v zařízeních školního stravování ve školách města Jičína do praxe jsou cennou inspirací při přípravě Akčního plánu udržitelného nakupování a minimálních standardů OVZ pro dodávky potravin v kontextu Národní strategie veřejného zadávání.

