

Z farmy na vidličku: koncept, který by měl být trendem ve veřejném stravování

Jak propojit farmáře a veřejné stravování? Jak podpořit regionální produkci a zajistit veřejným vývařovně kvalitní suroviny? S jakými překážkami se všechny strany potýkají? Odpovědi nejen na tyto otázky hledá Tematická pracovní skupina (TPS) Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování.

Co nabízí TPS?

TPS se snaží propojit zemědělce, stravovací zařízení, ministerstva a odborníky tak, aby podpořila větší podíl regionální produkce v našich školních jídelnách, nemocnicích a dalších veřejných institucích. **Iniciativa vychází z principů Farm to Fork a cirkulární ekonomiky a hledá cesty, jak usnadnit odběr kvalitních českých surovin.**

Základem je organizování kulatých stolů v různých regionech, u nichž odborníci z různých oborů diskutují o legislativních a ekonomických aspektech odběru místních potravin a sdílí příklady dobré praxe. Výsledkem je propojení stravovacích zařízení s lokálními dodavateli. Například na nedávném setkání v Třeboni se diskutovalo o rozšíření Minimálního standardu odpovědného veřejného zadávání a účastníci hledali efektivní modely spolupráce mezi farmáři ve spolupráci s místními akčními skupinami a školními jídelnami.

Setkání v Ústí nad Labem například potvrdilo, že čeští zemědělci a producenti mají veřejnému stravování co nabídnout – čerstvé, kvalitní a místní suroviny. Aby se však mohli stát plnohodnotnými partnery školních jídelen, je třeba nastavit jednodušší pravidla, snížit administrativní zátěž a vytvořit prostor pro flexibilní formy spolupráce i za pomoci kraje a státu či ve spolupráci s Místními akčními skupinami.

Kromě tradičních regionálních setkání pro vás TPS připravuje několik dalších akcí, které nabídnou nejen nové informace, ale i cenné kontakty a praktickou inspiraci:

15. května – Královéhradecký kraj, Krajský úřad, Pivovarské náměstí 1245, Sál Jana Letzela (sál zastupitelstva), 2. nadzemní podlaží

Těšte se na inspirativní ukázkou spolupráce města, zemědělců a vedoucích školních jídelen. Dozvíte se také o úspěšném zapojení lokálních dodavatelů do nemocničního stravování a budete mít praktickou příležitost zapojit se do této krajské iniciativy. Přihlášku finalizujeme, ale již nyní se můžete registrovat prostřednictvím formuláře [zde](#).

20. května – Karlovarský kraj

Zaměříme se na klíčové téma logistiky v dodavatelských řetězcích lokálních potravin. O své zkušenosti se podělí odborník z univerzitního prostředí, který upozorní na výzvy i příležitosti, které mohou jednotlivé kraje potkat. Místo konání dopřesníme, formulář k přihlašování naleznete již nyní [zde](#).

27. května – Pardubický kraj

Připravujeme také setkání v Pardubickém kraji, kde aktuálně hledáme vhodného partnera ke spolupráci. Pokud byste se rádi zapojili, neváhejte nás kontaktovat!

26. května – Středočeský kraj a Praha, Národní zemědělské muzeum Praha, Kostelní 1300/44, Praha 7

Prakticky zaměřený workshop pro kuchařky a školní jídelny. Čekají vás ukázky přípravy pokrmů z lokálních surovin vhodných pro školní stravování, novinky v implementaci Minimálních standardů odpovědného veřejného zadávání a konkrétní příklady dobré praxe. Program bude kromě workshopu doplněn i o přednášky a panelové diskuze s odborníky. Přihlášku finalizujeme, ale již nyní se můžete registrovat prostřednictvím formuláře [zde](#).

Tematická pracovní skupina již má za sebou několik setkání. Můžeme tedy definovat celou řadu důležitých poznatků.

Proč je to důležité?

Vnímáme podporu lokálních potravin jako způsob posilující regionální ekonomiku, zajišťující kvalitnější a čerstvější suroviny pro děti i spoluobčany. Samozřejmě i díky dopravě krátkou vzdáleností se šetří nejen životní prostředí, ale i využijí lokálních zdrojů, které jsou podporovány. V ČR existuje mnoho způsobů hospodaření, jednou z nejšetrnějších je i ekologická produkce nebo méně známá integrovaná produkce, která díky sníženým vstupům přípravků na ochranu rostlin chrání zejména lokální vodní zdroje před kontaminací. Spolupráce mezi stravovacími zařízeními a místními farmáři by se měla stát klíčovou součástí odpovědného hospodaření.

Inspirace v krajích

Máme za sebou Liberecký kraj, Jižní Čechy i Jižní Moravu, Vysočinu, Moravskoslezský i Olomoucký a Plzeňský kraj. Jedno z posledních setkání se odehrálo na půdě Krajského úřadu Ústeckého kraje. Ukázalo, že zemědělci mají co nabídnout a otevřelo důležitá témata veřejného stravování. Každý přinesl trochu jiný koncept, při kterém mohli kolegové ochutnat lokální potraviny i vyzkoušet školní jídelnu.

Desítky aktérů – od zástupců obcí přes školní jídelny až po samotné zemědělce řešily nejen hlavní otázku dne: **Jak dostat víc lokálních potravin do školních jídelen a dalších veřejných zařízení?**

Řešíme i legislativu

V Národním zemědělském muzeu v Ostravě proběhlo jedno ze setkání Tematické pracovní skupiny. Akce přinesla řadu podnětných diskusí o výzvách a příležitostech v oblasti uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování. Diskutující cenili přínos akce i spolupráci Celostátní sítě pro venkov s TPS. Mimo jiné se věnovala současné legislativě, která komplikuje využití ovoce a zeleniny ze školních zahrad, ačkoliv by jejich zařazení do jídelníčku podporovalo udržitelnost.

Prostor dostala i novinka, podle které bude muset veřejné stravování od školního roku 2025/2026 splňovat minimální podíl biopotravin.



Chutně, lokálně, srdcem

O tom, že lokální potraviny chutnají skvěle, přesvědčilo účastníky i občerstvení připravené z regionálních surovin. Nešlo jen o chuťový zážitek, ale i o názorný příklad, že kvalita a lokalita jdou ruku v ruce.

Dále se hovořilo o těchto tématech:



Specifika receptur a přepravy jídel vč. rozpočtových možností
Posílení postavení místních zemědělců a výrobců, snížení závislosti na globálním trhu.

Zdravotní benefity

- Lokální potraviny jsou často čerstvější, mají vyšší nutriční hodnotu a menší potřebu konzervace.
- Hygienické normy, týkající se teploty servírovaných pokrmů, způsobu servírování se často odlišují s inovativními variantami (samoobslužný výběr, spolupráce při přípravě pokrmů apod.)
- Logistika a distribuce
- Školy často nemají kapacity ani znalosti (neznají umístění dodavatelů) na koordinaci nákupů od více malých dodavatelů.
- Lokální farmáři často nemají dostatečnou produkční kapacitu nebo distribuční síť, aby mohli spolehlivě zásobovat školní jídelny ve větším měřítku.
- Chybí logistická infrastruktura (sklady, chlazené dopravy, distribuční centra).
- Historicky chyběla efektivní spolupráce mezi školami, zřizovateli, zemědělci a dodavateli. Iniciativy byly a jsou často fragmentované a závislé na jednotlivcích, nikoliv systémově ukotvené.

Kapacity

- Školní jídelny často nemají dostatek personálu ani času na zajištění rozmanitých objednávek od více malých dodavatelů (oproti velkoobchodnímu modelu „vše z jednoho místa“).
- Potíže se zpracováním čerstvých surovin (např. potřeba očisty a přípravy zeleniny).
- Závoz v určitou hodinu (problémy při svozu)
- I když dlouhodobě mohou lokální potraviny znamenat úspory (nižší přepravní náklady, méně ztrát), počáteční ceny mohou být vyšší, což je problém vzhledem k omezeným rozpočtům školního stravování

Ekonomické tlaky

- Rozpočtová omezení škol a tlak na minimalizaci nákladů vedou k preferenci levnějších, často importovaných surovin. Tyto bariéry však lze překonat a příklady dobré praxe existují.
- Řešením může být větší role krajů, státu i místních akčních skupin – a především otevřená komunikace mezi dodavateli, zadavateli i provozovateli jídelen.
- Vzdělávání a osvěta:
- Vzdělávání vedoucích školních jídelen a kuchařek o možnostech práce s lokálními surovinami.
- Zapojení dětí a rodičů do témat – lokální produkce má nejen nutriční, ale i chuťové rozdíly
- Synergie podpoře regionu, lokálních subjektů i přírodního prostředí a zdraví lidí.

Zemědělci na startovní čáře – co jim chybí k cílové pásce?

Setkání opět potvrzují, že čeští zemědělci mají co nabídnout – čerstvé, sezónní a poctivé suroviny. Co jim ale často brání v cestě k jídelním stolům škol a dalších zařízení? Zbytečná administrativa, složitá pravidla a nedostatek flexibilních forem spolupráce.

**Máte podněty? Chcete se zapojit?
Spojte se s námi!**

Ing. Karolína Menclová
Tajemník TPS Uplatnění lokálních potravin
ve veřejném stravování
E-mail: tajemnik.tps@gmail.com

Děkujeme, že tvoříte budoucnost veřejného stravování!

Podobná setkání dokazují, že spolupráce, důvěra a chuť hledat cesty mají sílu měnit systém veřejného stravování k lepšímu.

A i když je to běh na dlouhou trať – už dnes máme příklady jídelen, které to zvládly. A další mohou následovat.