



Praha 22-07-2026
Č. j. MZE-55078/2026-18121
Sp. zn. MZE-54646/2026-18121

Ing. Martin Šebestyán, MBA
ministr

Vážený pane hejtmane,

dovoluji si Vás informovat, že dne 29. června 2026 bylo přijato usnesení vlády České republiky č. 416, které bylo vypracováno v návaznosti na Programové prohlášení vlády České republiky ze dne 5. ledna 2026.

Záměrem usnesení vlády je zvýšit poptávku po lokálních potravinách z krátkého dodavatelského řetězce. Lokálními potravinami se pro účely tohoto usnesení rozumí zejména potraviny splňující požadavky pro používání označení „česká potravina“, „vyrobena v České republice“ nebo jiného označení jednoznačně deklarujícího český původ potraviny. Nástrojem pro zvýšení poptávky po lokálních potravinách včetně nápojů je zajištění uplatnění (odbytu) lokálních potravin institucemi napříč státní správou a místní samosprávou, včetně jimi zřizovaných a spravovaných institucí. Očekávaným přínosem tohoto opatření je posílení odbytu domácí produkce, podpora podnikatelů v zemědělství a potravinářství, současná podpora ekonomiky v regionech a zkrácení dodavatelských řetězců.

Usnesení vlády doporučuje usilovat o postupné zvyšování podílu lokálních potravin na celkových výdajích na nákup potravin tak, aby do konce roku 2028 mohl podíl finančních prostředků vynaložených na pořízení lokálních potravin dosáhnout alespoň 65 %. Současně doporučuje podle možností podporovat nákup biopotravin tak, aby jejich podíl činil přibližně 5 % z celkového objemu finančních prostředků určených na nákup potravin. Nákupem potravin se rozumí nákup potravin pro stravování zaměstnanců zahrnující i stravování smluvně zajišťované externí společnostmi, doplňkový nákup potravin určených pro běžné občerstvení v rámci pracovní činnosti nebo při organizaci pracovních a reprezentativních akcí.

Dovoluji si Vás požádat o zvážení postupného navyšování podílu lokálních potravin při nákupech potravin ve Vámi řízených organizacích. Jako orientační milníky lze využít následující harmonogram:

- 1. 7. 2026 – 31. 12. 2026: minimálně 50 %
- 1. 2027 – 31. 12. 2027: minimálně 55 %
- 1. 2028 – 31. 12. 2028: minimálně 65 %
- od 1. 1. 2029 dále: minimálně 65 %.



Pro vyhodnocení přínosů přijatých opatření uvítáme, pokud Ministerstvu zemědělství nejpozději do 28. února 2029 dobrovolně poskytnete informaci o podílu finančních prostředků vynaložených na nákup lokálních potravin a biopotravin za rok 2028. Pokud budou tyto údaje k dispozici, uvítáme rovněž stručné informace o zkušenostech s uplatňováním lokálních a biopotravin, případně o faktorech, které mohly jejich vyššímu zastoupení bránit.

Přílohou tohoto dopisu je metodika k zadávání veřejných zakázek. Další informace k usnesení vlády naleznete na webových stránkách Ministerstva zemědělství: [Uplatnění lokálních potravin v institucionálním stravování – Bezpečnost potravin](#) nebo bližší informace k zadávání veřejných zakázek na webových stránkách Ministerstva pro místní rozvoj: [Portál o veřejných zakázkách](#).

Věřím, že společným úsilím se podaří zvýšit podíl lokálních potravin ve veřejném a institucionálním stravování, podpořit české zemědělce a potravináře a současně přispět k rozvoji regionální ekonomiky a posílení odolnosti dodavatelských řetězců.

S pozdravem

Přílohy

1. Metodika k lokálním potravinám_zakázky

Vážený pan
Ing. Martin Kukla
hejtman
Kraj Vysočina
Žižkova 1882/57
586 01 Jihlava

ID DS: ksab3eu

Prezentace: Lokální potraviny a sezónnost ve spotřebním koši ve školním stravování

1. Úvod

Lokální a sezónní potraviny se stávají stále důležitějším tématem ve školním stravování.

Nejde jen

o trend – jejich využívání má přímý dopad na kvalitu jídel, zdraví dětí, podporu regionálních producentů i udržitelnost. Cílem této prezentace je ukázat, proč má smysl zařazovat lokální a sezónní suroviny do spotřebního koše a jak to lze dělat prakticky.

2. Proč lokální potraviny ve školním stravování?

- **Čerstvost a kvalita** Lokální potraviny mají kratší cestu od pole ke kuchyni. To znamená vyšší obsah živin, lepší chuť a menší potřebu konzervace.
- **Podpora regionálních zemědělců a výrobců** Nákup od místních farmářů posiluje místní ekonomiku a pomáhá udržet tradiční zemědělství.
- **Nižší ekologická stopa** Kratší transport = méně emisí, méně obalů, menší zátěž pro životní prostředí.
- **Transparentnost původu** Školy mohou snadno ověřit kvalitu, způsob pěstování či chovu a komunikovat to rodičům.

3. Význam sezónnosti

- **Sezónní potraviny jsou přirozeně dostupné v nejvyšší kvalitě.**
- **Mají nižší cenu**, protože nejsou zatíženy náklady na skladování či dovoz.
- **Podporují pestrost jídelníčku**, protože se během roku mění nabídka surovin.
- **Umožňují dětem vnímat cykličnost přírody** a učí je, že ne všechno je dostupné celoročně.

4. Lokální a sezónní potraviny ve spotřebním koši

Spotřební koš stanovuje minimální množství vybraných skupin potravin (ovoce, zelenina, luštěniny, ryby, mléko...). Lokální a sezónní suroviny mohou pomoci tyto požadavky naplnit kvalitněji a často i levněji.

- **Ovoce a zelenina:** Jablka, hrušky, švestky, kořenová zelenina, zelí, cibule, česnek, dýně – vše běžně dostupné v ČR a vhodné pro školní jídelny.
- **Luštěniny:** Český hrách, čočka nebo fazole jsou kvalitní, cenově dostupné a dobře skladovatelné.
- **Mléčné výrobky:** Regionální mlékárny často nabízejí jogurty, tvaroh či sýry s minimem aditiv. Mléko, zákysy, kefíry.
- **Maso a vejce:** Lokální chovy umožňují lepší kontrolu kvality a welfare zvířat.

5. Praktické možnosti pro školní jídelny

- **Spolupráce s místními farmáři a producenty** Přímý odběr, farmářské trhy, regionální distribuční sítě.

- **Plánování jídelníčku podle sezóny** Například:

- jaro – saláty, špenát, ředkvičky
- léto – rajčata, okurky, cukety, bobulové ovoce
- podzim – jablka, hrušky, dýně, kořenová zelenina, brambory, kmín, mák
- zima – zelí, brambory, cibule, červená řepa, ředkev, popřípadě luštěniny

-
- olejniný (oleje, ochucené oleje)
 - pochutiny (octy, obiloviny, cereální výrobky, ovocné a zeleninové trubičky, tyčky)
 - mouky, pečárenské výrobky

- **Využití metodiky spotřebního koše** Sezónní suroviny často pomáhají splnit požadované množství ovoce a zeleniny bez navyšování nákladů. Z celkového množství nakoupených potravin je nově požadavek z MZem ČR v prvním roce 50% a pak další roky o 5% navíc, celkem 65%.

Průměrná měsíční spotřeba potravin provozovatele stravovací služby podle vyhlášky o školním stravování, který má v daném měsíci zapsaných více než 180 strávníků, obsahuje minimálně 2% hmotnosti potravin produkovaných v systému ekologického zemědělství vyrobených s požadavky nařízení EP a Rady (ES) od září 2027 a 5% od září 2028

10% sezónního ovoce, zeleniny nebo brambor, počítáno v hmotnosti jak nakoupeno.

Do sezónních potravin se nezapočítávají mražené, sterilované ovoce a zelenina, kompoty a sterilovaná zelenina, mléčně kvašená zelenina může tvořit 15%.

- **Komunikace s rodiči a dětmi** Informace o původu surovin, tematické týdny, ochutnávky. Informace na webových stránkách školy, školní jídelny, tematické nástěnky v jídelně, družině, škole, prolínání tématu vhodně ve výuce.

6. Přínosy pro děti

- Vyšší nutriční hodnota jídel
- Lepší chuť a pestrost
- Omezení ultra-zpracovaných potravin
- Výchova k udržitelnosti a zdravým stravovacím návykům
- Budování vztahu k regionu a přírodě

7. Výzvy a jejich řešení

- **Cena:** Sezónní potraviny bývají levnější; lokální producenti často nabízejí množstevní slevy.
- **Dostupnost:** Řešením je plánování jídelníčku a kombinace více dodavatelů.

- **Administrativa:** Pomáhají rámcové smlouvy, sdílené nákupy více škol nebo spolupráce s obcemi.

Konkrétní dodavatelé z regionu Vysočina

Níže uvádím **ověřené a běžně využívané regionální producenty**, které školní jídelny často oslovují. Všechny jsou z Vysočiny nebo těsného okolí.

1. Ovoce a zelenina

- **Zemědělské družstvo Nové Město na Moravě** Kořenová zelenina, brambory, cibule, česnek
- **Statek Bureš – Třebíčsko** Jablka, hrušky, švestky, mošt
- **Farma Košíkov – Velké Meziříčí** Sezónní zelenina, dýně, brambory
- **Zemědělské družstvo Sněžné** Brambory, mrkev, celer, petržel

2. Mléko a mléčné výrobky

- **Mlékárna Olešná (Havlíčkův Brod)** Jogurty, tvaroh, sýry, mléko
- **Agria Laktos – Jihlava** Jogurty, zakysané výrobky, čerstvé mléko
- **Farma rodiny Němcových – Žďár nad Sázavou** Farmářské sýry, tvaroh, jogurty
- **Kozí farmy na Třebíčsku, Havlíčkovodsku**

3. Maso a uzeniny

- **Řeznictví Steinhauser – Tišnov / Vysočina** Kvalitní maso, uzeniny, školní jídelny často využívají
- **MP Krásno – Jihlava** Masné výrobky, šunký, klobásy
- **Farma Pavlíčkovi – Třebíčsko** Hovězí a vepřové maso z vlastního chovu

Ryby a rybí výrobky – Sumeček africký – Družstvo Hrotovice, Telečský kapr, Rybářství Kinský, Bohdalov

Králík Farma Pavlíčkovi – Třebíčsko

- Rodinný chov, vlastní porážka
- Nabízí králíčí maso na objednávku
- Vhodné pro školní jídelny díky čerstvosti a krátkému řetězci

Farma Balada – Třebíč

- Menší chov králíků
- Možnost pravidelných dodávek
- Kombinace s dalšími lokálními produkty (med, sirupy)

Farma Košíkov – Velké Meziříčí

- Sezónní nabídka králíčího masa
- Vhodné pro odběr většího množství po domluvě

4. Menší chovy – Žďár nad Sázavou, Havlíčkovobrodsko

V regionu je řada drobných chovatelů, kteří dodávají králíky přímo odběratelům. Školní jídelny často využívají:

- místní zemědělská družstva,
- farmářské trhy,
- sdružené nákupy přes obce.

Králík je na Vysočině tradiční komodita, ale **není centralizovaně produkován**, proto se odběr řeší individuálně s farmami.

Ryby pro školní jídelny – Vysočina

Ryby a rybí výrobky – Sumeček africký – Družstvo Hrotovice, okr. Třebíč

Vysočina má **silnou rybníkářskou tradici**, zejména na Žďársku a Třebíčsku. Níže nejspolehlivější dodavatelé.

Rybníkářství Počátky

- Jeden z největších producentů v regionu
- Kapr, amur, pstruh, lín
- Možnost dodávek pro jídelny (chlazené porce)

Rybníkářství Nové Město na Moravě

- Kapr, pstruh, siven
- Výborná kvalita, čerstvé zpracování
- Školní jídelny často využívají při rybích dnech

Rybníkářství Žďár nad Sázavou

- Kapr, amur, tolstolobik
- Možnost filetovaných ryb – vhodné pro děti
- Dodávky po domluvě

Rybníkářství Třebíčsko (okolí Dalešické přehrady)

- Pstruh duhový, siven
- Čerstvé ryby z čistých vod
- Vhodné pro pravidelné odběry

Rybníkářství Telč

- Kapr, lín, okoun
- Menší produkce, ale kvalitní

- Vhodné pro sezónní akce (Vánoce, rybí týden)

Tipy pro školní jídelny

- **Filetované ryby** jsou pro děti nejvhodnější (bez kostí).
- **Pstruh** je oblíbený díky jemné chuti a nízkému obsahu kostí.
- **Kapr z Vysočiny** má velmi dobrou kvalitu díky čistým rybníkům a tradičnímu chovu.
- Doporučuje se **domluvit pravidelné odběry** – rybníkáři často vycházejí školám třic.

4. Vejce

- Drůbežárna Studenec, Žďár nad Sázavou Vatín Čerstvá vejce z regionu
- Farma Rájec – Třebíčsko Vejce z podestýlkového chovu

5. Luštěniny a obiloviny

- Zemědělské družstvo Luka nad Jihlavou Hrách, čočka, obiloviny
- Farma rodiny Dvořákových – Pelhřimovsko Luštěniny, mouka, krupice

6. Med a lokální produkty

- Včelaři Vysočiny – sdružení Med do školních programů, ochutnávky
- Farma Balada – Třebíč Med, sirupy, ovocné šťávy

7. Pekárenské výrobky – chléb, pečivo , mouky

Lokální pekárny – chléb, pečivo, sladké i trvanlivé výrobky (Vysočina)

Vysočina má silnou tradici malých i středních pekáren. Školní jídelny často využívají právě tyto regionální dodavatele díky čerstvosti, kvalitě a krátkým dodavatelským řetězcům.

Pekárna Velká Bíteš – Velké Bítešsko

- Tradiční regionální pekárna
- Chléb, běžné pečivo, sladké pečivo
- Možnost pravidelných dodávek do škol

Pekárna Jihlava – Jihlavsko

- Velký sortiment: chléb, rohlíky, housky, koláče
- Denní rozvoz po Jihlavsku
- Vhodné pro větší jídelny

Pekařství Řečice – Pelhřimovsko, ale i Žďársko (Řečice u NMnM)

- Řemeslné pečivo, kváskový chléb
- Oblíbené u škol díky kvalitě a stabilním dodávkám

Pekařství Maletice – Havlíčkovobrodsko

- Chléb, běžné pečivo, sladké pečivo
- Regionální dodavatel s dlouhou tradicí

Pekařství U Dolejších – Žďár nad Sázavou

- Kváskový chléb, běžné pečivo, sezónní výrobky
- Možnost individuálních dodávek

Pekařství Jan Hank – Třebíč

- Chléb, pečivo, koláče, záviny
- Školní jídelny využívají díky stabilnímu rozvozu

Pekařství Vrána – Telč

- Menší rodinná pekárna
- Kvalitní chléb a pečivo, vhodné pro menší školy

Regionální výrobci mouky – Vysočina

Vysočina má několik mlýnů, které dodávají mouku přímo odběratelům, včetně školních jídelen a pekáren.

Mlýn Herold – Žďár nad Sázavou

- Pšeničná, žitná, celozrnná mouka
- Oblíbený regionální dodavatel
- Možnost velkoobjemových dodávek

Mlýn Kojetín – Havlíčkovobrodsko

- Tradiční mlýn s širokým sortimentem
- Mouky pro pečení i vaření
- Stabilní dodávky pro gastro provozy

Mlýn Jihlava

- Pšeničná a žitná mouka
- Regionální distribuce
- Vhodné pro školní jídelny i pekárny

Farma Dvořákovi – Pelhřimovsko

- Lokální obilí, vlastní mletí
- Mouka, krupice, šrot
- Vhodné pro jídelny preferující farmářské produkty

Další regionální dodavatelé pekářenských výrobků

Pekárna Kubík – Třebíčsko

- Sladké pečivo, koláče, záviny
- Vhodné pro speciální akce (svátky, projektové dny)

Pekárna Pekařství Balada – Třebíč

- Kombinace pečiva a farmářských produktů
- Možnost tematických dodávek (medové pečivo, sezónní výrobky)

Tipy pro školní jídelny

- Kváskový chléb je výživnější a lépe stravitelný pro děti.
- Regionální mouka umožňuje péct vlastní pečivo (např. housky, buchty).
- Malé pekárny často nabízejí možnost individuálního rozvozu a přizpůsobení objednávek.
- Doporučuje se kombinovat velkou pekárnu (denní pečivo) + malou pekárnu (speciální výrobky).

Samostatnou kapitolu tvoří koření, pochutiny, obiloviny a cereální výrobky, které dosahují dobrých výsledků i v soutěži Regionální potravina a jsou ve školních jídelnách rovněž využívány.

(Kmín, mák, bylinné čaje, oleje, octy, pesta, marmelády, sirupy, mošty, nakládaná zelenina, cereální a ovocné tyčinky, sypané cereálie.)

Praktické kroky pro školní jídelny

- Spolupráce s farmáři z Vysočiny
- Plánování jídelníčku podle sezóny
- Využití regionálních distribučních sítí
- Tematické týdny: „Podzim z Vysočiny“, „Mléčný týden“, „Recepty z Vysočiny“, „Z babiččina receptáře“, „Vaříme na přání strávníků“
- Informování rodičů o původu surovin

Přínosy pro děti

- Vyšší nutriční hodnota jídel
- Lepší chuť a čerstvost
- Omezení ultra-zpracovaných potravin
- Budování vztahu k regionu
- Udržitelné stravovací návyky

8. Závěr

- **Zařazování lokálních a sezónních potravin do školního stravování je investicí do zdraví dětí, kvality jídel i budoucnosti regionu. Školní jídelny mají velkou příležitost být příkladem udržitelného a odpovědného přístupu k jídlu. Sezónnost a lokálnost nejsou překážkou – naopak otevírají prostor pro kreativitu, úspory a vyšší kvalitu.**

Zpracovala: O. Johanidesová, OŠMS KrÚ Kraje Vysočina

Slouží pro vnitřní potřebu školských zařízení v Kraji Vysočina.

