

Školní jídelny hledají cestu k lokálním a bio potravinám - workshop pomohl propojit školy s regionálními producenty

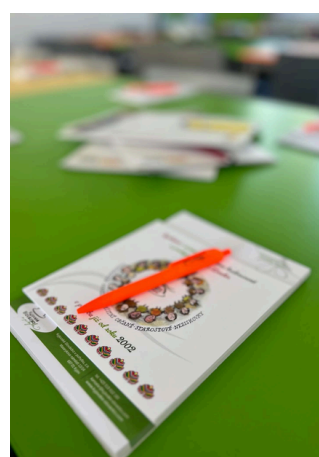
23. dubna 2026

Jak naplnit nové požadavky na podíl lokálních a bio potravin ve školním stravování a zároveň udržet rozumné náklady? Odpovědi hledali účastníci workshopu „Místní produkce a zdravá škola - spolupráce a podpora krátkých dodavatelských řetězců“, který se uskutečnil v ZŠ a MŠ Žarošice na území Místní akční skupiny Kyjovské Slovácko v pohybu.

Nové požadavky přinášejí nové výzvy

Nová pravidla školního stravování kladou na školní jídelny vyšší nároky. Vedle požadavku na zařazování zdravějších potravin se stále více diskutuje také o **zapojení lokálních producentů a biopotravin do školních jídelen**. Právě této problematice byl věnován první ze 6 workshopů zaměřených na propojování školních jídelen s regionálními farmáři a výrobci.

Účastníci otevřeně **diskutovali o nejčastějších překážkách spolupráce s lokálními dodavateli**. Zaznívaly především argumenty týkající se vyšších cen, nedostatečných dodávek nebo složitější logistiky. Současně však zaznělo, že i menší spolupráce, například formou pravidelného odběru jednou měsíčně, může školám pomoci naplnit požadované podíly lokálních produktů.



Součástí programu bylo také vystoupení Karolíny Menclové, zástupkyně Tematické pracovní skupiny (TPS) zaměřené na školní stravování a místní produkci. Ve své prezentaci představila činnost skupiny, její dosavadní výstupy a příklady dobré praxe, které mohou školám i školním jídelnám pomoci při zavádění lokálních a bio potravin do stravování.



Akce probíhala v příjemné atmosféře, kterou vytvořili všichni účastníci workshopu. Základem workshopu byla také diskuze mezi jednotlivými účastníky v průběhu všech bloků. Foto: Archiv CSV.

Jak dostat lokální a bio potraviny do školních jídelen

Odbornou část programu vedla **Andrea Hrušková ze Skutečně zdravé školy**. Ve své prezentaci představila možnosti, jak začlenit lokální a bio produkty do školního stravování tak, aby byly splněny požadavky nové vyhlášky i spotřebního koše. Hovořilo se také o tom, jak zvýšit atraktivitu zeleninových pokrmů pro děti, například vhodnou skladbou barev nebo zajímavým servírováním.

Paní Hrušková mimo jiné zdůraznila: „Úspěšné změny ve školním stravování vyžadují zapojení celé školy, včetně pedagogů, vedení i rodičů“.

Regionální producenti představili své příběhy i výrobky

Nedílnou součástí programu tvořila prezentace regionálních producentů. Ivana Sečková představila Ekofarmu Sečkových, rodinné hospodářství zaměřené na pěstování ovoce v bio kvalitě, výrobu moštů, včelařství a chov masného plemene skotu Piemontese. Účastníci se seznámili také s aktivitami farmy v oblasti péče o krajinu.

Ekofarma Sečkových dlouhodobě spolupracuje s **MAS Kyjovské Slovácko v pohybu**. Díky podpoře ze **Strategického plánu Společné zemědělské politiky na období 2023–2027** prostřednictvím vyhlášené **Fiche 4 zaměřené na podnikání malých a středních podniků** pořídila kombinátor pro jemné dokončovací práce před setím obilovin. Nová technika přispěla ke zkvalitnění předseťové přípravy půdy a zefektivnění prací v jarním i podzimním období.

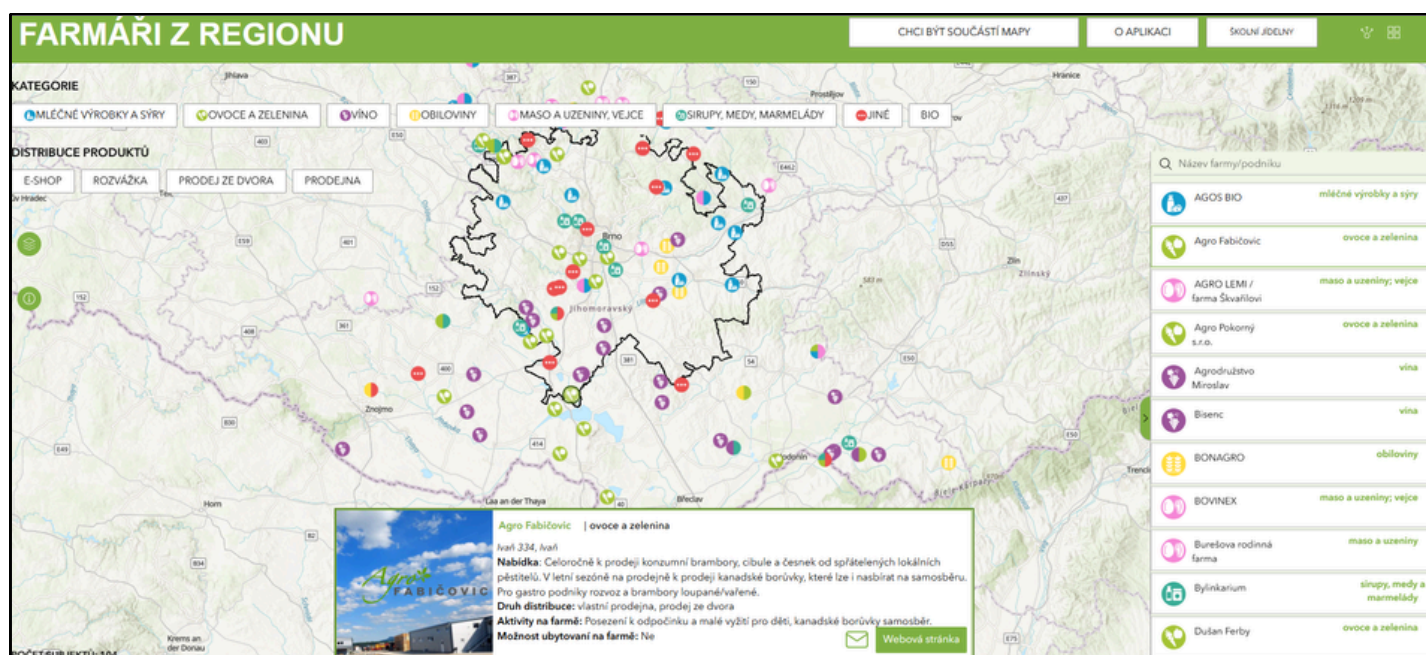
Petr Filip představil značku Fermato, která vyrábí fermentované zálivky, ochucené soli, chilli oleje a octy. Jejich filozofie „zelenina z povinnosti na radost“ zaujala především pracovníky jídelen hledající nové cesty, jak dětem zatraktivnit zeleninové pokrmy.

Inspirativní byl také příběh Lenky Vlasákové, spoluzakladatelky značky Bujónka. Projekt vznikl původně v domácí kuchyni a dnes nabízí čistou alternativu běžných bujónů bez zbytečných přísad. V současné době probíhá pilotní ověřování využití produktu také ve školních jídelnách.

Farmáři z regionu: interaktivní mapa usnadňuje cestu k místním produktům

Při hledání lokálních potravin z Jihomoravského kraje také pomůže mapová aplikace **Farmáři z regionu**, která vznikla jako jedna z aktivit **podporujících krátké dodavatelské řetězce, spolupráci mezi městem a venkovem a spotřebu místních produktů**.

Interaktivní aplikace Farmáři z regionu (farमारizregionu.cz) nabízí přehled producentů a zemědělců z celého regionu na jednom místě. Uživatelé mohou vyhledávat podle druhu produkce, například ovoce, zeleniny, masa, mléčných výrobků, vína nebo marmelád, a také podle způsobu prodeje či distribuce, jako je prodej ze dvora, rozvoz nebo e-shop. Samostatně lze filtrovat i farmáře s bio produkcí.



Ukázka interaktivní aplikace Farmáři z regionu. Aplikace obsahuje i samostatnou záložku speciálně pro školní jídelny.

Mapa však neslouží pouze k vyhledávání potravin. Zájemci zde najdou také **tipy na agroturistiku, farmářské zážitky nebo možnosti ubytování přímo na farmách**. Součástí každého profilu jsou kontaktní údaje a odkazy na webové stránky jednotlivých producentů. Vznik aplikace je výsledkem **spolupráce místních akčních skupin Jihomoravského kraje, Jihomoravského kraje a dalších regionálních partnerů**. Databáze zahrnuje zemědělce a producenty, kteří se do mapování dobrovolně zapojili. **Projekt je přitom otevřený i dalším zájemcům, kteří mohou svou farmu nebo podnik jednoduše zaregistrovat prostřednictvím formuláře dostupného na webu farमारizregionu.cz.**

Degustace, kontakty a konkrétní možnosti spolupráce

Účastníci získali také přehled dalších dodavatelů, kteří jsou schopni zásobovat školní jídelny v regionu. Mezi nimi byly například Farma Markových s nabídkou olejů, semínek a luštěnin, Rodinná moštárna, Mlékárna Klíč, Naše Farmy, Devět křížů nebo společnost MICA Bagonová, která zajišťuje distribuci lokálních produktů z jihomoravských farem. Součástí setkání byla degustace vybraných produktů a prostor pro **navazování konkrétních kontaktů mezi školami a dodavateli**. Účastníci získali rovněž **praktické materiály** od Skutečně zdravé školy, včetně souboru receptů či kuchařku se 115 normovanými recepturami. Tato kuchařku vznikla za finanční podpory Jihomoravského kraje. Na webových stránkách Skutečně zdravé školy jsou tyto **recepty zdarma ke stažení** a také je zde **mapa regionálních výrobců**.



Ukázka z webových stránek Skutečně zdravé školy, kde lze dohledat spoustu užitečných informací pro zástupce školních jídelen.

Závěr

Workshop ukázal, že lokální a bio potraviny nemusí být pro školní jídelny nedostupným cílem. **Důležitá je především informovanost, vzájemná spolupráce a hledání praktických řešení odpovídajících možnostem jednotlivých škol.**

Lucie Sýsová, Celostátní síť pro venkov RO Brno

Workshopy připravila Celostátní síť pro venkov ve spolupráci s Krajským sdružením Národní sítě místních akčních skupin Jihomoravského kraje.

Vše o akci

Státní zemědělský intervenční fond | Oddělení řízení CSV a jejích regionálních aktivit |
Ve Smečkách 801/33 | 110 00 Praha 1 – Nové Město | csv.cr@szif.gov.cz | szif.gov.cz/cs/venkov

Ministerstvo zemědělství | Oddělení Celostátní sítě pro venkov a technické pomoci |
Těšnov 65/17, 110 00 Praha 1 – Nové Město | mze.gov.cz/venkov

Státní zemědělský intervenční fond | Oddělení řízení CSV a jejích regionálních aktivit |
kancelář | Kotlářská 931/53 | 602 00 Brno | lucie.sysova@szif.gov.cz | 731 689 810