

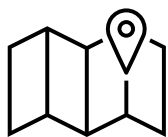
Akce TPS veřejné stravování

TPS Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování zřízenou CSV



26. KVĚTNA 2025

- Od 10:00 do 15:00 hodin
- Prezenze je možná od 08:00 hodin



PRAHA

NÁRODNÍ ZEMĚDĚLSKÉ MUZEUM
Kostelní 1300/44
170 00 Praha, Holešovice

V rámci aktivit **Celostátní sítě pro venkov** Vás srdečně zveme na setkání **Tematické pracovní skupiny „Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování“**.

Propojte školní jídelny a veřejné stravování s místními farmáři a potravináři.

Chcete posílit spolupráci mezi stravovacími zařízeními a lokálními producenty? Přijďte se inspirovat strategií a zapojte se do rozvoje regionálního stravování.

Na co se můžete těšit?

- ✓ Inspirativní panelová diskuse s odborníky a zástupci praxe
- ✓ Workshop s kuchaři zaměřený na práci s lokálními surovinami a tvorbu sezónních jídelníčků
- ✓ Diskuse o zapojení lokálních dodavatelů do veřejného stravování
- ✓ Prostor pro sdílení zkušeností a navázání nových partnerství

👤 Pro koho je akce určena?

Školní jídelny, veřejné stravovací zařízení, zástupce státní správy, zemědělce a podnikatele v oblasti potravinářství.

Registrace probíhá do 25. května 2025:

Link zde:

<https://forms.gle/XJHJELP1fSCjZKbHA>

Více informací:

Ing. Karolína Menclová

☎ +420 602 542 602

✉ tajemnik.tps@gmail.com

Těšíme se na setkání s Vámi!

PROGRAM

Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování

08:00 – 10:00

Zasedací místnost
Registrace, občerstvení

WORKSHOPY

09:00 – 11:00

Gastrostudio ve III. patře
Zahájení workshopu I.
skupina
Martin Staněk / Tomáš Popp

11:00 – 11:30

Předsálí ve III. patře
Přestávka na oběd

11:30 – 13:15

Gastrostudio ve III. patře
Zahájení workshopu II.
skupina
Martin Staněk / Tomáš Popp

13:15 – 15:00

Gastrostudio ve III. patře
Zahájení workshopu
III.skupina
Martin Staněk / Tomáš Popp

*Program se může změnit

PREZENTACE V SÁLE

10:00 – 10:15 Sál ve III. patře

Zahájení

Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D., předseda TPS Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování
Zástupce Státního zemědělského intervenčního fondu
Zástupce Ministerstva zemědělství

10:15 – 11:00 Sál ve III. patře

Odběr lokálních produktů ve veřejném stravování: výzvy a příležitosti

Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D., předseda TPS Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování
Panelová diskuse – logistické otázky a řešení

11:00 – 11:30 Předsálí ve III. patře

Přestávka na oběd

11:30 – 12:15 Sál ve III. patře

Strategie odpovědného stravování ve školních jídelnách

Lenka Hollerová, DiS., vedoucí oddělení veřejných zakázek,
Městský úřad Jičín

Panelová diskuse – síťování a spolupráce s dodavateli

12:15 – 13:00 Sál ve III. patře

Udržitelné potraviny v nemocničním i školním stravování

Mgr. Monika Dobrovodská, Ministerstvo pro místní rozvoj,
Odbor strategií, práva a podpory

Panelová diskuse – nastavení smluvních podmínek

13:00 – 13:15 Předsálí ve III. patře

Přestávka

13:15 – 14:50 Prostory ve III. patře

Networking a volná diskuse mezi účastníky

14:50 – 15:00 Ukončení setkání

Medailonky prezentujících a lektorů workshopu



Tomáš Popp je významný český gastronom, šéfkuchař a manažer Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR. Prosazuje vaření z kvalitních a lokálních surovin a dlouhodobě podporuje regionální producenty. Od roku 2010 organizuje Plzeňské farmářské trhy. Pod jeho vedením národní tým dosáhl mezinárodních úspěchů, například vítězství v Singapuru a 8. místo na Světovém poháru v Lucembursku. Je známý také z pořadu GourmetLab na ČT a spolupracoval s Bageterií Boulevard. Svým přístupem spojuje gastronomii s ekologickou odpovědností a osvětu s chutí.

Martin Staněk je výrazný český šéfkuchař. Vítězil v kuchařských soutěžích, například Bocuse d'Or v roce 2016. Zkušenosti sbíral i v zahraničí, například u michelinského šéfkuchaře Yannicka Allého. Od roku 2014 působí ve společnosti Perfect Canteen jako Creative Chef. Věnuje se i výuce v Gourmet Academy. Je členem Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR. Podporuje projekt Zachraň oběd proti plýtvání potravinami. V gastronomii klade důraz na kreativitu, kvalitu a udržitelnost.



Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. je docentem na Katedře agroekosystémů Zemědělské a technologické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Specializuje se na agroekologii, udržitelné zemědělství a dopady zemědělství na životní prostředí, včetně ekologického a sociálního zemědělství. Je aktivní v řadě národních i mezinárodních výzkumných a vzdělávacích projektů. Působí jako místopředseda České technologické platformy pro ekologické zemědělství a předseda Asociace sociálního zemědělství. Je členem řídicích výborů a pracovních skupin zaměřených na ekologické zemědělství a agroekologii při Ministerstvu zemědělství ČR a Evropské komisi. Dále vyučuje i na Farmářské škole v Praze.



Lenka Hollerová, DiS. je vedoucí oddělení veřejných zakázek na městském úřadě Jičín. Aktivně se věnuje prosazování principů odpovědného veřejného zadávání. Pod jejím vedením město Jičín implementovalo do svých vnitřních směrnic prvky společenské odpovědnosti, jako je podpora ekologicky šetrných řešení, férových dodavatelských vztahů a sociálních aspektů při zadávání veřejných zakázek.



Mgr. Monika Dobrovodská se na Ministerstvu pro místní rozvoj věnuje environmentálně a sociálně odpovědnému veřejnému zadávání. V návaznosti na Národní strategii veřejného zadávání připravuje Minimální standardy OVZ pro vybrané předměty plnění, které si kladou za cíl, aby se udržitelné nákupy veřejné správy staly standardem a přinášely benefity v oblasti sociální soudržnosti, minimalizovaly negativní environmentální dopady a podporovaly MSP, sociální podnikání a další. V předchozích projektech na MPSV se věnovala metodice OVZ, zejména Metodice odpovědného veřejného zadávání a přístupu k implementaci OVZ v organizaci. Monika vystudovala Právnickou fakultu Masarykovy univerzity v Brně. Působila více než 10 let na Státní zemědělské a potravinářské inspekci, kde také vedla právní a legislativní oddělení ústředního inspektorátu. Na dva roky byla vyslána jako národní expertka na právní oddělení Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele Evropské komise (DG SANTÉ). Zaměřuje se na udržitelné nákupy potravin.

