

Biomouka ve školní jídelně

V září 2025 vstoupila v platnost novela vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování, která zavádí mj. i požadavek na zařazení 2 % podílu biopotravin do školního stravování. Zároveň klade důraz na sezónnost a preferenci místní produkce. Jednou zhojně využívaných surovin, která má zároveň velký potenciál pro naplňování výše uvedených požadavků ve školních jídelnách, jsou mouky.



Kolik to může stát?

- ☛ Vyhláška po nás nyní chce 2 %. Pokud suroviny na průměrný oběd váží cca. 0,5 kg, je to vlastně jen zhruba 10 gramů.
- ☛ Cena mouky se výrazně liší, podle toho, o jakou mouku jde, roli hrají další faktory, lze ale říct, že pšeničná biomouka (hladká, polohrubá i hrubá) je o 20 až 35 Kč na kg dražší než konvenční ekvivalent.
- ☛ Jeden kilogram biomouky vyřeší požadovaný podíl 2 % bio pro minimálně 80 porcí.
- ☛ Zdražení jedné porce použitím biomouky tak bude v řádu desítek haléřů (0,44 Kč pro dosažení 2 %).

Proč zrovna biomouka?

- ☛ Jde o lokální a dobře dostupný produkt, obilniny jsou nejpěstovanějšími plodinami v ekologickém zemědělství v ČR.
- ☛ Mouka má ve školních jídelnách široké využití a je dobře dostupná po celý rok.
- ☛ Cena mouky je ve srovnání s jinými surovinami poměrně nízká.
- ☛ Celozrnná biomouka pomůže zároveň s podílem bio vyřešit i nově sledovaný podíl celozrnných obilovin.
- ☛ Lze použít i ječnou mouku, na zahušťování se dobře hodí pohanková nebo čiroková mouka, vhodná i pro bezlepkové diety.



Začněte u nejlevnějších komodit dostupných v ČR (mléko a některé mléčné výrobky, brambory, zelenina, ovoce, mouky) nebo komodity, kdy rozdíl v ceně mezi bio a konvenční produkcí nemusí být příliš velký (hovězí maso).



Zpracovala Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství (ČTPEZ) za finanční podpory Ministerstva zemědělství prostřednictvím dotace na činnost ČTPEZ v roce 2025.