



Ministerstvo pro místní rozvoj pořádá

TEMATICKÝ DEN PRO UDRŽITELNÉ INSTITUCIONÁLNÍ STRAVOVÁNÍ

27. února 2026 9:00 – 15:00

Akademie veřejného investování, Pařížská 935/4, 120 00 Praha 1





TEMATICKÝ DEN PRO UDRŽITELNÉ INSTITUCIONÁLNÍ STRAVOVÁNÍ

Program



8:30	Registrace	10:30 – 12:20	• Od měření k řešení: Cesta k udržitelnému stravování, Denisa Rybářová • Proč a jak funguje Fairtrade, Stanislav Komínek • Udržitelné stravování a podpora lokální produkce v Brně, Irena Matonohová • Praha na cestě k odpovědnému veřejnému zadávání, Pavla Antonínová • Diskuse
9:00 – 10:15	• Úvodní slovo • Udržitelné školní stravování v départementu Dordogne – video prezentace, Vincent Demaison • Jak dostat místní potraviny do místní jídelny?, Jan Moudrý • BIOpotraviny ve veřejném stravování – proč je zařadit a jak je poznat, Tereza Skrčená • Nová pravidla pro udržitelné institucionální stravování, Monika Dobrovodská	12:20 - 13:00	<i>Přestávka na oběd</i>
10:15 – 10:30	<i>Přestávka na kávu</i>	13:00 – 14:45	• Příklady dobré praxe • Odpovědné veřejné stravování v Jičíně: od strategie k realizaci, Lenka Hollerová, Blanka Kalátová Lisá • Nemocnice Na Homolce a FN Motol, Miroslav Krotký • Zkušenosti se zaváděním udržitelného stravování v Krajské zdravotní, Stanislava Barešová • Diskuse



DOTAZY

**Join at [slido.com](https://www.slido.com)
#3192 721**





Jak dostat regionální bio potravinu do školní jídelny?

Zkušenost departementu Dordogne

Vincent Demaison
Département Dordogne, Francie





Jak jste dosáhli toho, že školní jídelny v Dordogne podávají bio, sezónní a místní jídla?

How did you achieve that school canteens in Dordogne serve organic, seasonal and local food?





***Co bylo potřeba k propojení
místních producentů se školními
jídelnami?***

***What was needed to connect local
producers with school canteens?***





***Kolik tyto změny stály?
A do jaké míry zvýšily cenu
školních obědů?***

***How much did these changes cost?
And to what extent did they increase
the price of school lunches?***





Nová pravidla pro udržitelné institucionální stravování

Monika Dobrovodská
Ministerstvo pro místní rozvoj



Udržitelné institucionální stravování



Definice udržitelného stravování Organizace pro zemědělství a výživu (FAO) 2010:

- formy stravování mající **nízkou environmentální zátěž**, které **přispívají k potravinové a výživové bezpečnosti a zdravému životu generací přítomných i budoucích**
- udržitelné stravování vychází z **optimálního využití přírodních a lidských zdrojů**, přičemž **respektuje a pomáhá ochraňovat biodiverzitu a přírodní ekosystémy**, je **kulturně přijatelné, přístupné, ekonomicky spravedlivé a dostupné a nutričně vyhovující, bezpečné a zdravé**

Určení režimu veřejné zakázky podle předpokládané hodnoty

- Určení potravin stejného druhu dle § 19 odst. 1 ZZVZ: obecně podle trojciferných CPV kódů v oddílu 15 – Potraviny, nápoje, tabák a související produkty

ALE pokud by to mohlo narušit hospodářskou soutěž nebo jde o odlišné potraviny co do charakteristiky i odpovídajících relevantních trhů, např. je odlišný zpracovatelský řetězec, **JE** možné sčítat potraviny na nižší než trojciferné úrovni.

Stejně tak je vhodné brát v úvahu strukturu trhu a otevírat přístup k veřejným, zakázkám malým a středním podnikům.

- Klíčová je znalost dané komodity svého trhu.
- Stanovisko ke sčítání potravin stejného druhu a doplňující výklad [zde](#)

Odpovědnost je na organizaci veřejné správy, jak přesně stejný druh potravin v rámci konkrétní veřejné zakázky stanoví.

Novela vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování

Průměrná měsíční spotřeba potravin provozovatele stravovacích služeb s více než 180 zapsanými strávníky obsahuje minimálně



- **2 % hrubé hmotnosti potravin** (jak nakoupeno) **produkovaných v systému ekologického zemědělství/biopotravin** vyrobených v souladu s požadavky nařízení (EU) 2018/848, o ekologické produkci a o označování ekologických produktů **s účinností od 1. 9. 2022?**
- **5 % hrubé hmotnosti potravin** (jak nakoupeno) produkovaných v systému ekologického zemědělství/biopotravin **s účinností od 1. 9. 2028**
- **10 % hrubé hmotnosti sezónního ovoce, zeleniny nebo brambor s účinností od 1. 9. 2022?**; podle [Sezónní kalendář ovoce, zeleniny a brambor | MZe](#)

Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání pro dodávky potravin:

1. Minimální podíl potravin z ekologické produkce (biopotravin):
 - 5 % finančního objemu v kalendářním roce; modelové scénáře navýšení cen [zde](#)
 - navýšení v souladu s [Akčním plánem pro rozvoj ekologického zemědělství](#)
2. Minimální podíl sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor podle [Sezonního kalendáře MZe](#): červenec – listopad 50 % a prosinec – červen 20 %
3. Káva a kakao s certifikací spravedlivého a etického obchodu (Fairtrade)
 - prokázání známkou Fairtrade nebo členstvím ve [WFTO](#)
4. Vyloučení vajec ve skořápce nosnic v klecích
 - vyloučení vajec označených kódem producenta 3





Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání

pro zajištění stravovací služby:



1. Minimální standardy OVZ pro potraviny pořizované v rámci stravovací služby
2. Častější zařazení pokrmů s vyšším podílem luštěnin, zeleniny, ovoce, celozrnných obilnin a ořechů, při zachování potřebného příjmu živin **při dodržení výživového příjmu strážníků**
3. Opatření ke snížení plýtvání potravinami a minimalizaci odpadů
 - vypracování metodiky a vyplnění checklistu
4. Poskytování kohoutkové pitné vody zdarma



Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání

pro dodávky potravin a zajištění stravovací služby:

Minimální standardy OVZ dostupné na nsvz.gov.cz: [zde](#)

[Webinář Školní stravování – příležitost k podpoře udržitelných potravinových systémů](#)

[Webinář Zaměřeno na potraviny. Strategický přístup k VZ na příkladu odpovědného stravování ve školních jídelnách města Jičína](#)

Webinář Minimální standardy OVZ v kostce (všech 6 předmětů plnění) bude dostupný na Portálu o VZ



Děkuji za pozornost

monika.dobrovodska@mmr.gov.cz

Monika Dobrovodská

Vystudovala Právnickou fakultu Masarykovy univerzity v Brně.

Na Ministerstvu pro místní rozvoj se věnuje minimálním standardům OVZ, které představují klíčové implementační opatření Národní strategie veřejného zadávání.

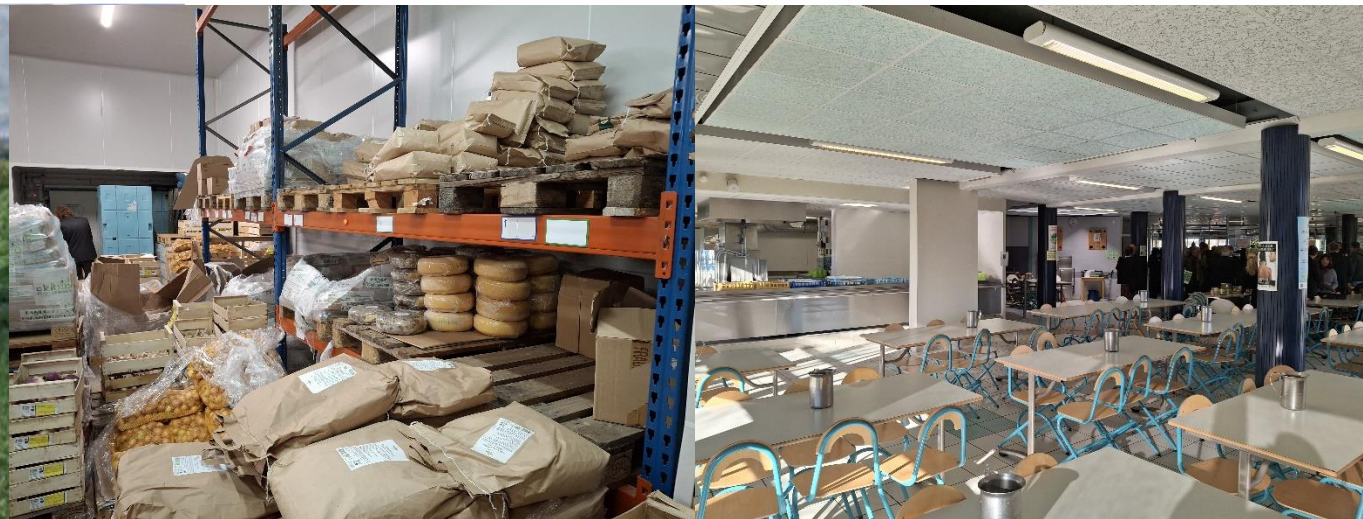
Ve Strategii si klade za cíl, aby se udržitelné nákupy veřejné správy staly standardem a veřejná správa při nákupech šla příkladem, přispívala k ochraně životního prostředí a podpoře oběhového hospodářství.

Na Státní zemědělské a potravinářské inspekci několik let vedla právní a legislativní oddělení ústředního inspektorátu.

Na dva roky byla vyslána jako národní expert na právní oddělení Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele Evropské komise.



Jak dostat místní potraviny do místní jídelny?



doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D.
jmoudry@fzt.jcu.cz / +420 723 701 768



Účelové stravování v ČR

- Potenciální počet strávníků přes 4 500 000 (téměř polovina populace ČR)
- 90 % populace ČR se setkala s účelovým stravováním
- Využití potenciálu přibližně ze dvou třetin (3 000 000 strávníků)
- Školní stravování – 1 800 000 strávníků
- Nemocniční stravování – 300 000 strávníků
- Ca. 1150 tun potravin denně
- Ca. 27,5, resp. 57,5 tun biopotravin denně (ca. 6 300 resp. 11 700 t/rok)

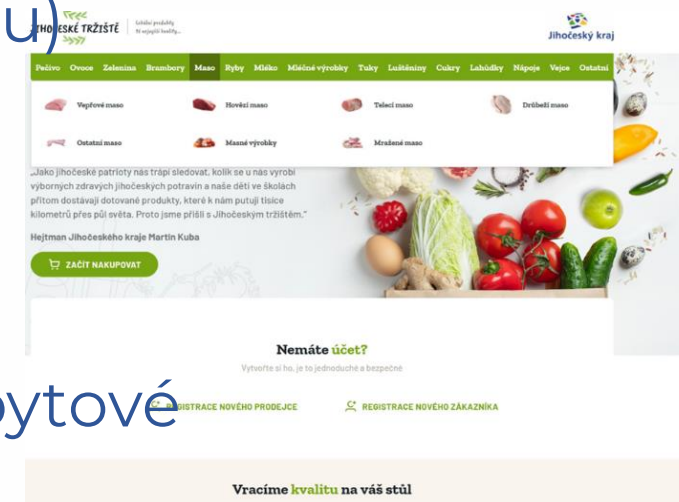


Logistika a komunikace

- Co chtějí/potřebují zemědělci?
 - Prodat vše rychle a najednou
 - Efektivní a rentabilní logistiku
- Co chtějí/potřebují jídelny?
 - Menší objemy produkce
 - Vysokou frekvenci dodávek (2-3x týdně)
 - Velkou variabilitu produktů (dodaných najednou)
 - Specifické úpravy a balení produktů
 - Nedostatek informací o specificích (na obou stranách)
- Nástroje pro komunikaci a kooperaci
 - Alternativní distribuční kanály (např. místní odbytové organizace)
 - Komunikační a síťovací platformy (např. e-tržišť)

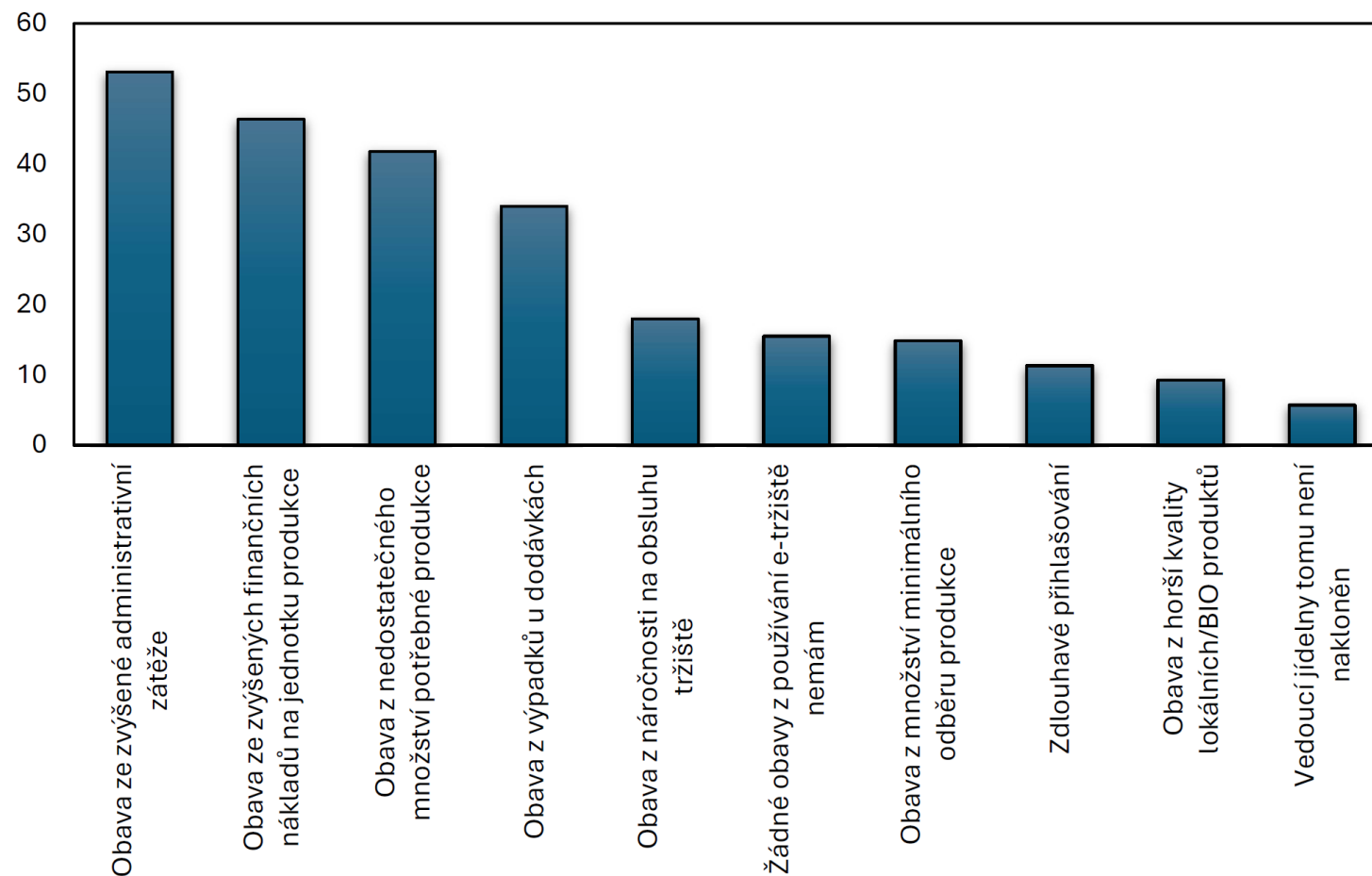


vs.



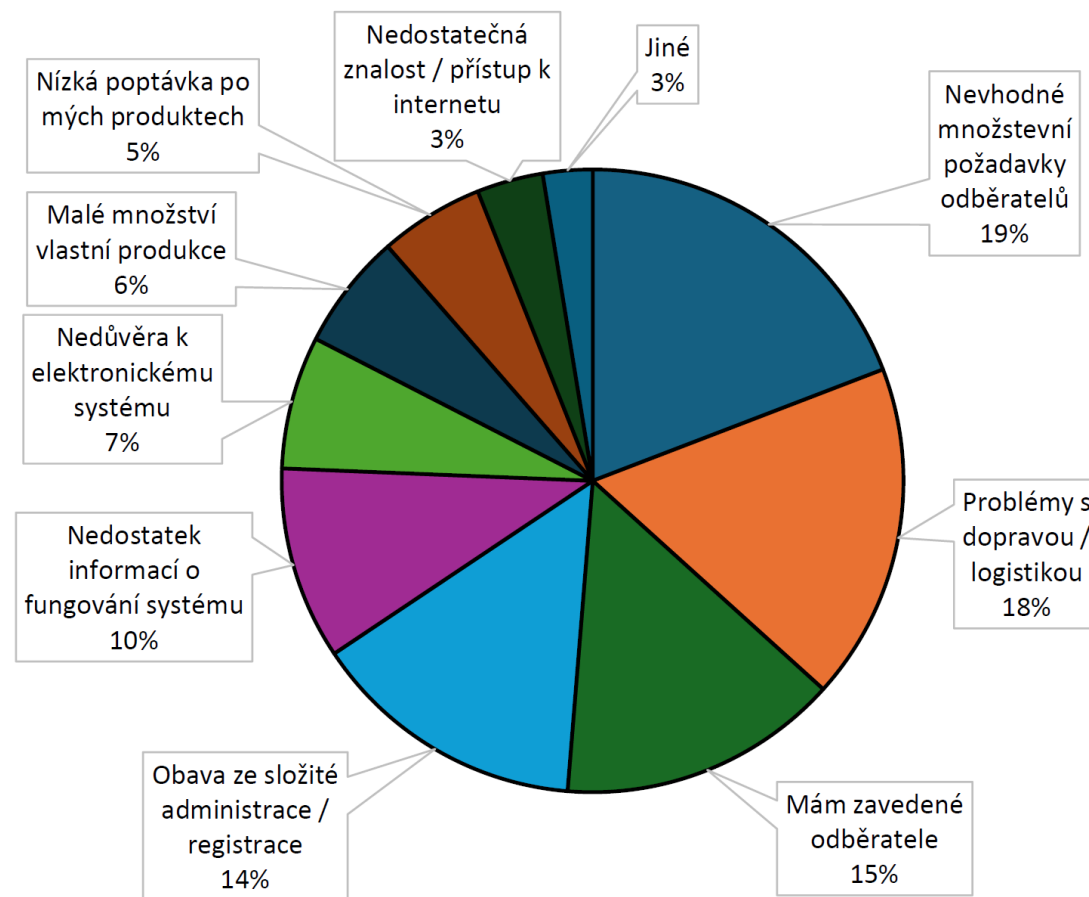
Nástroje komunikace

- Tradiční nástroje (telefon, e-mail)
- Elektronická tržiště 10 – 12 %
- Očekávané vs. reálné bariéry využití e-tržišť na straně jídelen



Nástroje komunikace

- Očekávané vs. reálné bariéry využití e-tržišť na straně dodavatelů
- Podmínkou funkčnosti je dostatek uživatelů e-tržišť
- Tržišť řeší propojení, nikoliv logistiku



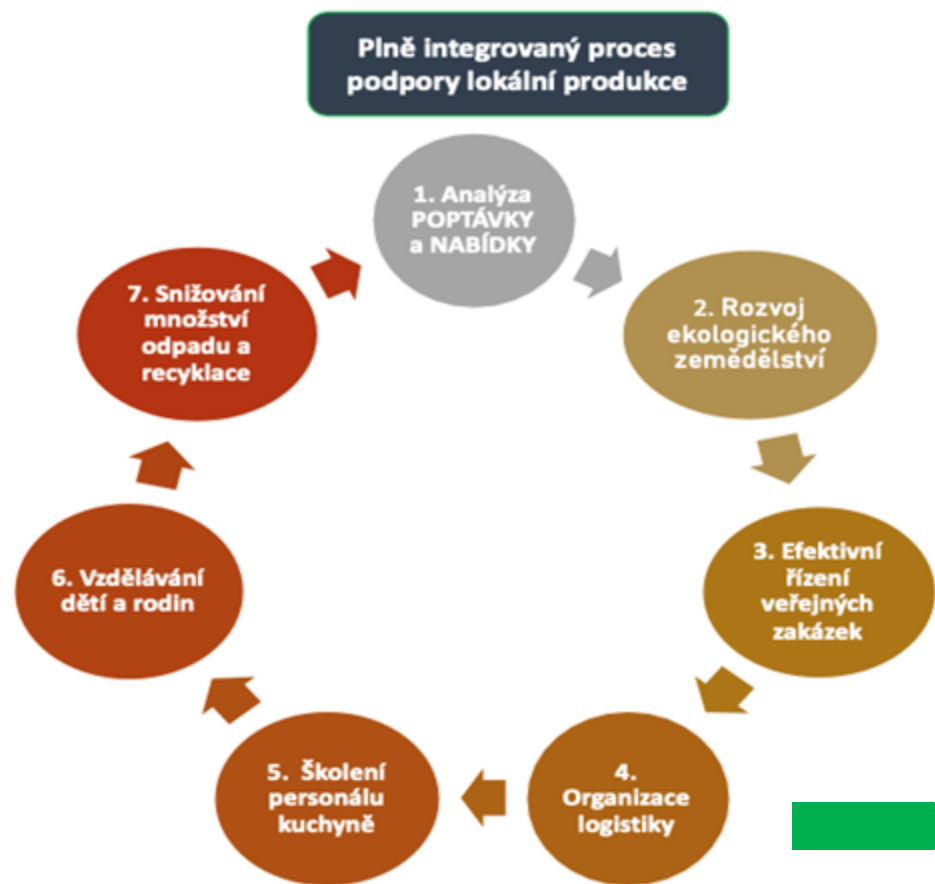
Příklady správné praxe: Dordogne



- V roce 2021 zahájil francouzský region Dordogne **politickým rozhodnutím** celoplošnou reformu školního stravování na jeho území s cílem podporovat zdraví studentů a udržitelné zemědělství (podpora školního stravování již od 2016).
- Dordogne – 411 000 obyvatel, 9060 km²
- Klíčové cíle reformy:
 - Zdraví studentů (čerstvá, lokální, bio, zdravá a udržitelná výživa)
 - Holistický přístup (šetrnost k ŽP, KDŘ, podpora místních zemědělců, spotřeba místní produkce v místě výroby)
- **Cíl do roku 2028: 100 % lokální, bio, sezónní**

Příklady správné praxe: Dordogne

- Proces zavádění změn ve školním stravování v Dordogne
- Za školní stravování ve všech středních školách na území Dordogne odpovídají zástupci místní samosprávy.
- Zavedení lokálních výrobků ve školách si vyžádalo komplexní analýzu celého procesu.



Součástí: vytvoření logistické platformy pro skladování a distribuci produktů **Manger Bio Périgord.**

Příklady správné praxe: Dordogne

- Sdružení producentů Manger Bio Périgord vzniklo s jasně definovanými cíli, které podporují ekologické, lokální a udržitelné zemědělství
- Nejprve (2 roky) neziskové sdružení podporované municipalitou Dordogne, následně zájmové sdružení (odbytové družstvo) generující zisk
- Cíle:
 - Zásobování místních škol místními, sezónními, čerstvými a bio produkty
 - Podpora KDR, snižování uhlíkové stopy
 - Sociální vazby, podpora místních komunit a komunitní angažovanost
 - Zvyšování povědomí o významu místní a ekologické produkce
 - Cenová dostupnost pro stravovací zařízení a spravedlivá cena zemědělských produktů

Příklady správné praxe: Dordogne

- **Financování:**
 - Veřejná dotace pro první 2 roky (600-700 tisíc EUR) (Dordogne)
 - Nefinanční podpora – zaměstnanec poskytnutý pro první dva roky municipalitou
 - Nepravidelné dotace od státu, regionu, obcí
 - Od druhého roku vlastní podnikání (sdružení účtuje školám marži a logistické náklady)
- **Řízení:**
 - Management (složený převážně ze zástupců výrobců – dobrovolníci)
 - Provozní tým (placení zaměstnanci, 8-10 osob)
 - Provozní výbory (např. pro stanovení cen ovoce a zeleniny) spojující zapojené stakeholdery
- **Zázemí:**
 - Vlastní sklady, chladírna, doprava, administrativní zázemí

Příklady správné praxe: Dordogne



NÁKUP PRODUKTŮ

- ❑ 90% produktů nakupováno z červené a oranžové oblasti
- ❑ Členská síť: 45 producentů z Dordogne

Zóna 1 : území Dordogne

Zóna 2 : region Nouvelle Aquitaine (1 z 13 francouzských regionů, velký jako Rakousko)

Zóna 3 : Francie (těstoviny, koření)



Příklady správné praxe: ČR

- EIP OG – Sady sv. Prokopa
 - Propojení místních zemědělců a veřejných stravovacích kapacit
 - Odbytové družstvo, logistika, komunikace
 - Místní, sezónní a bio produkce, sociální aspekty
- Ovocentrum V + V s.r.o.
 - Organizace specializovaná na logistiku
 - Lokální aktér, zachování KDR



ovo**centrum**
Valašské Meziříčí



Možnosti podpory

- 
- 
- Informování – i pouhé vyjádření zájmu a podpory je významným motivačním nástrojem
 - Podpora dodavatelů při používání DNS
 - Podpora vytvoření vazeb mezi místními zemědělci a zpracovateli a jídelnami – setkání, kulaté stoly, workshopy, tvorba nástrojů (mapy, databáze, e-tržiště)
 - Zvyšování počtu zapojených účastníků (klíčové pro e-tržiště i DNS)
 - Podpora logistiky – odbytové organizace, tvorba logistických tras (včetně map a nástrojů koordinovaného odběru jídelen)

Současné navazující aktivity

- CSV/SZIF – Tematická pracovní skupina Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování
- ČTPEZ – odbyt do školních jídelen, podpora praxe, odbytové organizace, infolisty
- MZe – Akční plán ekologického zemědělství, pracovní skupina
- FZT JU
 - QL24020332 FOODLOC – výzkumný úkol MZe
 - HORIZON InnoFoodLABS
- Operační skupina EIP – Sady sv. Prokopa a odbytové družstvo Zelený košík



Děkuji za pozornost

doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D.
jmoudry@fzt.jcu.cz / +420 723 701 768

Jan Moudrý

Docent na Katedře agroekosystémů Zemědělské a technologické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Dlouhodobě se věnuje udržitelným formám hospodaření a dopadům zemědělství na životní prostředí, vč. implementace biopotravin a lokálních potravin do veřejného stravování.

Působí jako předseda tematické pracovní skupiny Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování zřízené pod SZIF, místopředseda České technologické platformy pro ekologické zemědělství a předseda Asociace sociálního zemědělství.

Je členem řídicího výboru poradenské organizace v ekologickém zemědělství PRO-BIO poradenství a pracovních komisí MŽe pro akční plán ekologického zemědělství v ČR a rozvoj sociálního zemědělství.

Zakládající člen evropské organizace Agroecology Europe, člen strategické pracovní skupiny Agroekologie Stálého výboru pro zemědělský výzkum při Evropské komisi.





BIOpotraviny ve veřejném stravování – proč je zařadit a jak je poznat

Tereza Skrčená, Ministerstvo zemědělství



BIOpotravina = produkt ekologického zemědělství (EZ)

- EZ = legislativně stanovený, přísně kontrolovaný produkční systém (od vidlí po vidličku).
- Legislativa (národní i evropskou):
 - Zákon o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb.
 - Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848 a prováděcí předpisy
- BIO, EKO, Organic = výrazy, které legislativa chrání, je možno je použít pouze pro produkty, které splňují všechna pravidla ekologické produkce
- V ČR kontrolu zajišťují 4 kontrolní a certifikační organizace (KO) pověřené státem + supervizní dozor MZe
- Systém doplňují státní kontrolní a dozorové orgány: SVS, SZPI a ÚKZÚZ
- Označeny logem, kódem KO a místem původu:
- CZ-BIO-001 až 008
- REP
- TRACES NT



Ekologické zemědělství a produkce biopotravin přispívá k:

- ochraně přírodních zdrojů – především půdy a její úrodnosti (půdního života), schopnosti retence vody;
- čistotě povrchových i spodních vod a ovzduší (nepoužívá minerální hnojiva, syntetické pesticidy);
- zvýšení biodiverzity (druhové rozmanitosti) v krajině;
- lepším životním podmínkám chovaných zvířat;
- lidskému zdraví (eliminace vystavení koktejlovému efektu pesticidů, eliminace konzumace vysoce průmyslově zpracovaných potravin);
- ke zvýšení zaměstnanosti ve venkovských oblastech, rozvoji venkova...



Proč podporovat biopotraviny ve veřejném stravování

- Biopotraviny musí být pečlivě zpracovávány, pokud možno pouze za použití biologických, mechanických a fyzikálních postupů (tedy tradičními postupy).
- Jedná se o kvalitní, nutričně bohaté potraviny, bez umělých přísad a vysoce průmyslového zpracování, pocházející z ekologické produkce.
- Nezatěžují organismus přídatnými chemickými látkami (syntetická barviva, aroma, konzervanty, zvýrazňovače chuti, rezidua léčiv a pesticidů).
- Pokud jsou z lokální produkce – podporujeme tuzemské ekologické zemědělství se všemi jeho benefity.
- Zařazení minimálního podílu biopotravin ve veřejném (školním) stravování vychází z **Akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027**, schváleného vládou.

Biopotraviny oproti konvenčním potravinám prokazatelně:

- Neobsahují chemická aditiva, konzervanty, barviva atd.
- Neobsahují GMO.
- Neobsahují rezidua pesticidů (nebo jich ve srovnání s konvenčními potravinami obsahují stopová množství) a léčiv (dvojnásobné ochranné lhůty).
- Obsah dusičnanů u ovoce a zeleniny je nižší až o 50 %.
- Vyšší je kvalita zejména u drůbežího masa – roste přirozeně déle, ale i ostatních druhů – pastevní odchov, eliminace stresu, kvalitní ekologické krmivo.
- Z nutričního hlediska pak byla prokázána např. u zeleniny vyšší koncentrace zdraví prospěšných antioxidantů (flavanony, stilbeny, flavony, flavonoly a antokyaniny) a to mezi 18–69 %.
- Biomléko obsahuje více omega-3 mastných kyselin.
- Biobrambory obsahují více vitamínu C.
- Vejce obsahují více karotenoidů a vitaminů díky přirozenému pastevnímu odchovu...

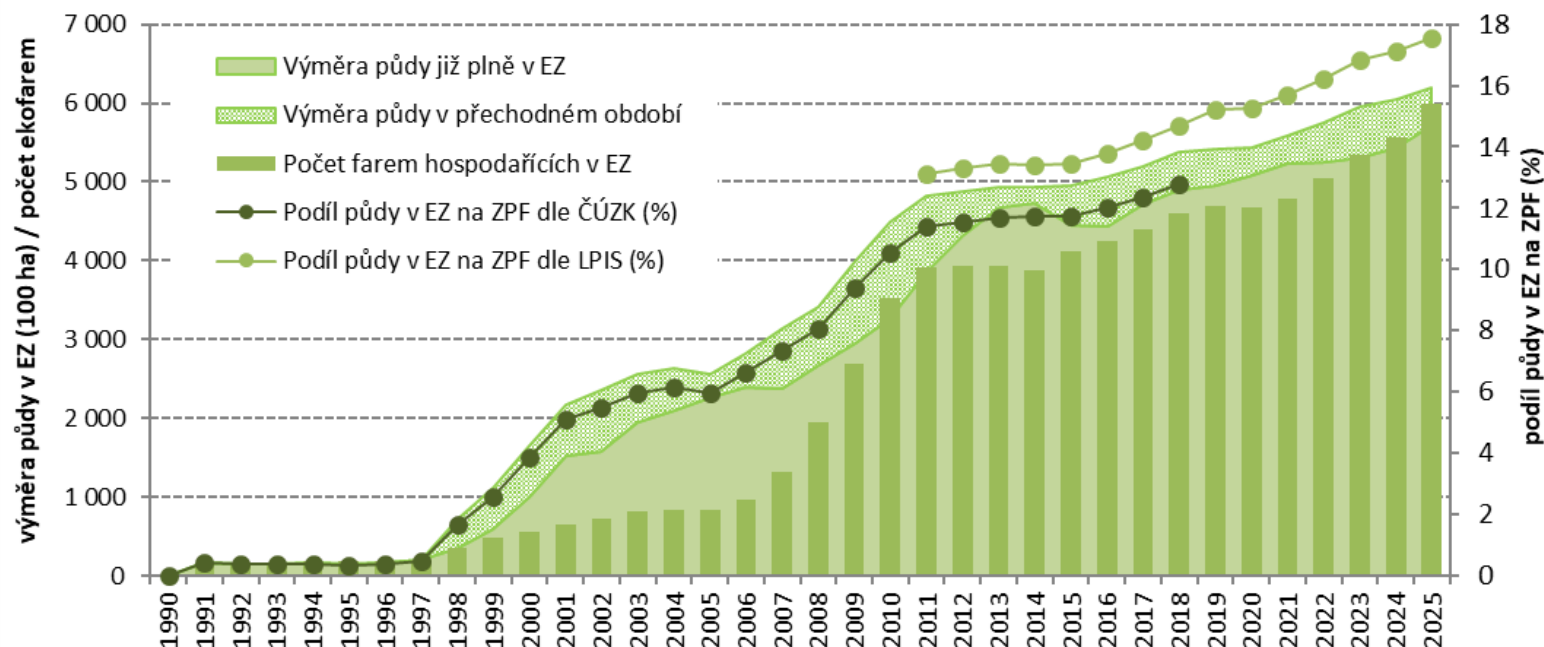
Akční plán ČR pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027

- Dosáhnout 22% podílu ekologických ploch na celkové zemědělské půdě ČR (17,5 %)
- Dosáhnout 30% podílu orné půdy na celkové výměře půdy v EZ (20,2 %)
- Dosáhnout 10% navýšení rozlohy trvalých kultur v EZ oproti roku 2020 (pokles o 9 %)
- Dosáhnout 4% podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů (1,6 %)
- Dosáhnout 5% podíl biopotravin ve veřejném stravování (okolo 1 %)



Ekologické zemědělství v ČR

- Ke konci roku 2025 hospodařilo v ČR ekologicky **5989 farem** na celkové **výměře 619 383 ha**, což představuje **17,5% podíl na celkovém zemědělském půdním fondu** dle LPIS.
- ČR patří do první desítky zemí Evropy, jak z pohledu výměry půdy v EZ, tak podílu EZ na celkové zemědělské půdě.
- V režimu EZ hospodaří již každá osmá farma.



Vývoj celkové výměry a počtu farem v EZ a podílu na celkovém ZPF (1990-2025)

Ekologické zemědělství v ČR

Počty ekologických subjektů k 24.02.2026

Stav k: 24.02.2026 ▼

Celkový počet ekologických subjektů	7195
Ekologické subjekty podle typu činnosti	Počet
Ekologický zemědělec	5983
Výrobce biopotravin	1017
• z toho: Faremní zpracovatel	221
Distributor	1174
• z toho: Dovozce ze 3. zemí	332
• z toho: Vývozce do 3. zemí	138
Výrobce nebo dodavatel ekologických krmiv	79
Výrobce nebo dodavatel eko. rozmnož. materiálu	113
Ekologický chovatel včel	5
Ekologický chovatel ryb	13
Ekologický pěstitel hub	13
Ekol. sběrač volně rostoucích rostlin	25
Ostatní	33
Souběh vybraných činností	Počet
Ekologický zemědělec, který je současně distributorem	191
Výrobce biopotravin, který je současně distributorem	478
Ekologický zemědělec, který je současně výrobcem biopotravin	487

Platnost dat k: 24.02.2026 6:00

Legenda:

Celkový počet ekologických subjektů – počet všech ekologických subjektů s jednou či více aktivními činnostmi

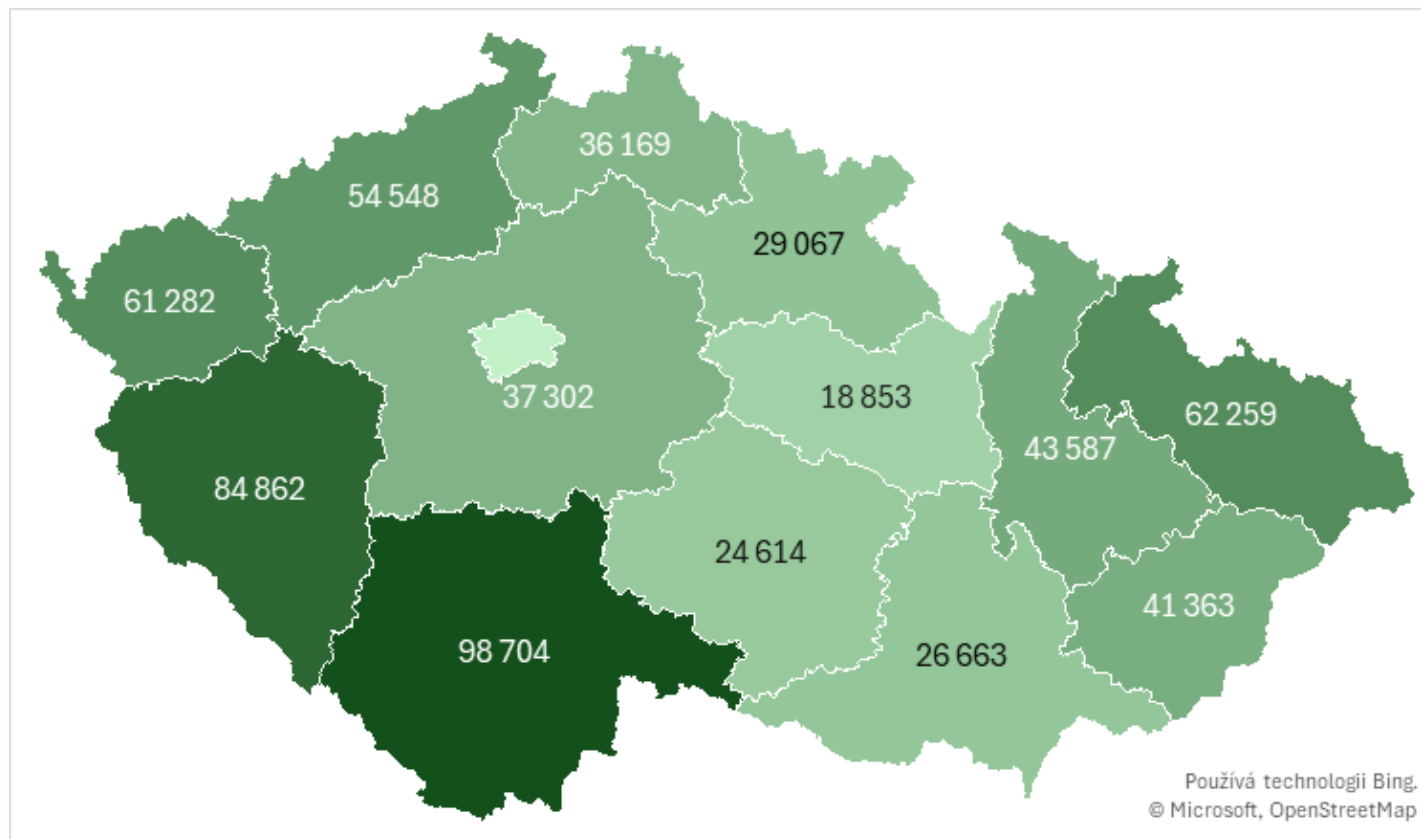
Ekologické subjekty podle typu činnosti – počty aktivních subjektů dle jednotlivých typů činností (jeden subjekt může mít více typů činností)

Ekologický zemědělec – zahrnuje také zemědělce v přechodném období

Faremní zpracovatel - výrobce biopotravin, který je současně ekologickým zemědělcem nebo pěstitelem hub nebo včelařem nebo chovatelem ryb

Ekologické zemědělství v ČR

- Zastoupení EZ v jednotlivých krajích není rovnoměrné. Největší plochy EZ jsou v pohraničních okresech Jihočeského a Plzeňského kraje.
- Největší podíl půdy v EZ na ZPF má Karlovarský kraj (60 %), následuje kraj Liberecký (35 %).
- Dominantní podíl v EZ mají TTP (téměř 80 %), orná půda zabírá 20 % a TK okolo 1 %.
- Ke konci roku 2025 bylo zařazeno v EZ téměř 50 % TTP, 5 % orné půdy a 15 % ploch trvalých kultur (sadů a vinic).



Výměra půdy v EZ (ha)

Biopotraviny ve veřejném stravování

BIOPOTRAVINY VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ

- ✓ Jsou legislativně stanoveny závazné požadavky na zahrnutí povinného podílu spotřeby bioproduktů.
- ✓ Cílem je podpora produkce a odbytu.



ŠKOLNÍ PROGRAMY EU

Distribuce porcí
ovoce, zeleniny,
mléka a mléčných
výrobků do
základních škol -
podíl bio:

10 %



Jak se připravit na
nový spotřební koš
krok za krokem

NÁRODNÍ LEGISLATIVA

Nová vyhláška o
školním stravování
nastavuje povinný
nákup bioproduktů pro
školní jídelny -
hmotnostní podíl bio:

2 % / 5 %



MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR



Minimální standardy
odpovědného veřejného zadávání
pro dodávky potravin

NÁRODNÍ STRATEGIE

Minimální standardy
odpovědného veřejného
zadávání v oblasti potravin
doporučují nákup
biopotravin z veřejných
prostředků – podíl bio:

5 %

Ministerstvo zemědělství opět vyhlašuje září MĚSÍCEM BIOPOTRAVIN A EKOZEMĚDÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

DĚKUJI ZA POZORNOST

Kontakt: Tereza Skrčená, e-mail:
Tereza.Skrcena@mze.gov.cz

DÁVÁ SMYSL NÁM I PŘÍRODĚ

Tereza Skrčená

V současnosti působí jako vedoucí Oddělení ekologického zemědělství na Ministerstvu zemědělství, které v ČR plní funkci příslušného orgánu pro ekologickou produkci.

Předtím pracovala na ekologicky hospodařícím zemědělském podniku. Má vystudovanou Českou zemědělskou univerzitu.

Na MZe je zodpovědná za vedení všech agend, které oddělení vykonává – administrativní úkony, správní řízení ekologické produkce, vč. přestupkových řízení, příprava, připomínkování, výklad a naplňování legislativních pravidel ekologického zemědělství, příprava i připomínkování strategických dokumentů MZe vč. jejich naplňování – jako je např. Akční plán pro ekologické zemědělství a tvorba různých podkladů. Podílí se na zajišťování vzdělávacích a propagačních aktivit.

Je také delegátkou ČR v pracovních orgánech Komise a Rady Evropské Unie, kde se podílela na tvorbě a připomínkování evropské legislativy.





DOTAZY

**Join at [slido.com](https://www.slido.com)
#3192 721**





Přestávka

TEMATICKÝ DEN PRO UDRŽITELNÉ INSTITUCIONÁLNÍ STRAVOVÁNÍ

27. února 2026 9:00 – 15:00

Akademie veřejného investování,
Pařížská 935/4, 120 00 Praha 1





Od měření k řešení: Cesta k udržitelnému stravování

**Denisa Rybářová,
Zachraň jídlo**



Kdo je Zachraň jídlo?

Založeno v roce 2013

Kampaně:

- Jsem připraven
- Kuchařka Zachraň jídlo v kuchyni
- Darování jídla šetří klima (Zachraň oběd)

Co je našim cílem?

- Systémové změny v oblasti plýtvání potravinami.
- Snížit negativní ekologický dopad, který plýtvání jídlem způsobuje.





Prague Food Waste

06/2023 – 05/2025

Měření potravinového odpadu v příspěvkových organizacích (domovy pro seniory, nemocnice, školní jídelny) a domácnostech v Praze.

Cíl:

- Získat data o množství a struktuře potravinového odpadu.
- Identifikovat příčiny plýtvání a navrhnout řešení.
- Vytvořit doporučení pro veřejnou správu, jak předcházet plýtvání.



Prague Food Waste

Domovy pro seniory



Struktura potravinového odpadu z oběda

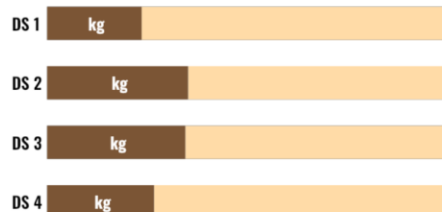
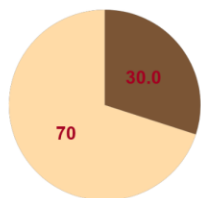


7 % příprava

48 % Výdej

45 % konzumace

Průměrně 30,0 kg odpadu
ze 100 kg připraveného oběda



Struktura potravinového odpadu z večeře

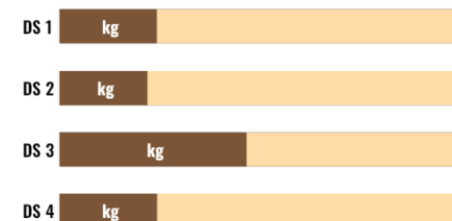
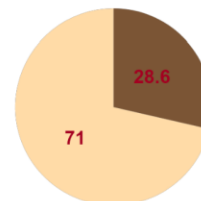


3 % příprava

58 % Výdej

39 % konzumace

Průměrně 28,6 kg odpadu
ze 100 kg připravené večeře



Zachraň jídlo



Prague Food Waste

Domovy pro seniory



Hlavní zjištění:

- Vaří se mnohem více jídla, než je vydáváno.
- Způsob „rodinného výdeje“ snižuje množství potravinového odpadu.
- Servíruje se velké množství pečiva, které klienti nejsou schopni sníst.

Jak na změnu:

- Optimalizace receptur – spolupráce kuchyňského a odborného personálu.
- Zavedení „rodinného výdeje“ na odděleních/patrech, kde je to možné.
- Zajistit vybavení na zchlazování a uchovávání pokrmů.





Prague Food Waste

Nemocnice

Potravinový odpad za pracovní týden oběd + večeře



1

30%

24%

46%

1 356 kg

odpad z kuchyně

odpad z výdeje jídla

odpad z konzumace jídla

odpad celkem v kg



15%

55%

40%

588 kg

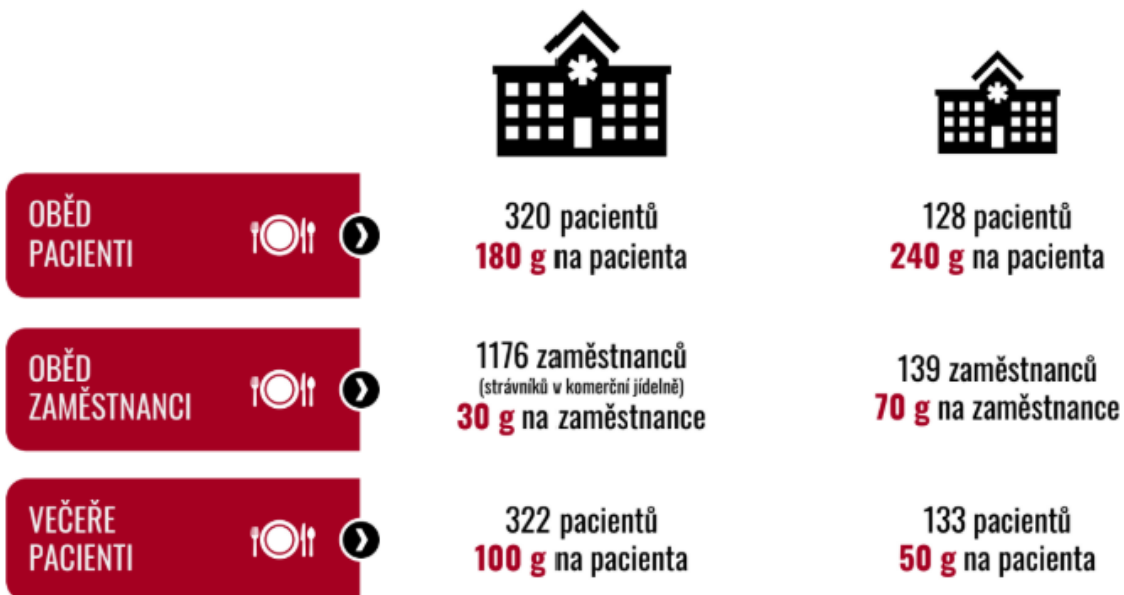


Zachraň jídlo

Prague Food Waste

Nemocnice

Potravinový odpad z konzumace oběda a večeře v přepočtu na pacienta vs. zaměstnance





Prague Food Waste

Nemocnice

Hlavní zjištění:

- Velká část potravinového odpadu zůstává na talířích pacientů – nejčastěji jsou to polévky.
- Odpad z večeří je výrazně nižší.
- Množství zbytků z výdeje závisí na odbornosti personálu a vybavení kuchyně.

Jak na změnu:

- Sjednotit pokrmy pro pacienty i zaměstnance a umožnit výběr z více pokrmů.
- Shromažďovat informace o stravování v nemocnicích a šířit dobrou praxi.
- Zajistit vybavení na zchlazování a uchovávání pokrmů.



Prague Food Waste

Školní jídelny



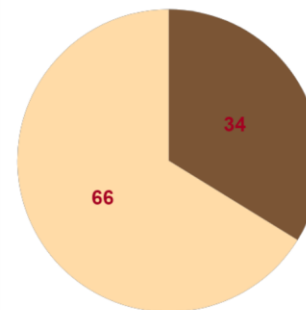
Struktura potravinového odpadu podle míst vzniku



9 % příprava

43 % Výdej

48 % konzumace



Průměrně **33,8 kg** odpadu
ze 100 kg připraveného jídla



brambory, špenát,
vejce vařená

190 g



bretaňské fazole,
rohlíky

150 g



zeleninová sedlina,
brambor

130 g



nudle
s tvarohem

130 g



hovězí nudličky
Stroganov

120 g



Zachraň jídlo



Prague Food Waste

Školní jídelny



Hlavní zjištění:

- Vaří se mnohem více jídla, než se vydává.
- Spousta žáků neví, jaké jídlo má objednáno.
- 5 až 9 % žáků si oběd nevyzvedne.

Jak na změnu:

- Optimalizace receptur – úprava receptů, modernizace.
- Vědomé zapojování žáků do objednávání obědu – rodiče.
- Zajistit vybavení na chlazení a uchovávání pokrmů.
- **Darování zbylých jídel na charitativní účely.**



Zachraň jídlo



Zachraň oběd

Spuštěno 03/2022

- Od začátku projektu zachráněno přes 100 tis. porcí
- Od 11/2024 zapojené také veřejné školní jídelny
- Aktuálně zapojeno 33 subjektů:
 - 11 komerčních jídelen
 - 14 soukromých školních jídelen
 - 5 veřejných školních jídelen
 - 3 vysokoškolské menzy



Zachraň oběd

Jak se může školní jídelna zapojit

- Povolení darování od zřizovatele – vydání usnesení
- Kontrola správné hygienické praxe – úprava HACCP
- 3 typy zapojení:
 - Podpora externí charitativní organizace
 - Podpora žáků ze sociálně slabších rodin
 - Podpora komunity – nízkopříjmoví senioři
- Podepsat potřebné dokumenty
- Zapojení na aplikaci Zachraň oběd



Kroky k záchraně školních obědů

Organizace Zachraň jídlo od roku 2013 snižuje plýtvání potravinami v České republice. V roce 2022 jsme spustili projekt Zachraň oběd, díky kterému jsou darovány nevydané porce ze soukromých jídelen charitativním organizacím.

Návod, který držíte v rukách, vyjashuje darování ze školních jídelen v souladu s právními a hygienickými předpisy. Naleznete zde informace jak postupovat z pozice zřizovatele, školy a školní jídelny i charitativní organizace. Je určen školním jídelnám, které jsou zřízeny obcemi, městskými částmi, kraji, Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy nebo církvemi.

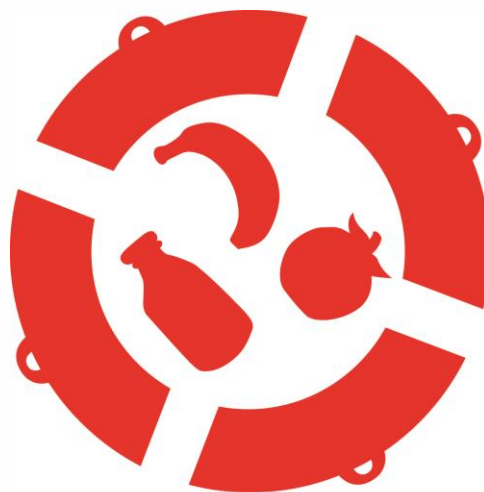


Všechny dokumenty potřebné k darování ze školních jídelen včetně návodu na mobilní aplikaci Zachraň oběd naleznete na tomto odkazu: zachranobed.cz/ke-stazeni



Zachraň jídlo

Prostor pro dotazy



Zachraň jídlo

Denisa Rybářová
denisa.rybarova@zachranjidlo.cz
www.zachranobed.cz

Denisa Rybářová

Vystudovala Vysokou školu báňskou - Technickou univerzitu Ostrava. Do týmu Zachraň jídlo se přidala jako Projektová manažerka projektu Darování jídla šetří klima. Po pár letech v korporátní sféře se rozhodla věnovat i práci v neziskovém sektoru. Spolu-vytvořila jednotný metodický pokyn k darování pokrmů a projekt převedla do praxe pod názvem Zachraň oběd.

Momentálně se stará jak o zapojování jídelen a charit do projektu, tak o vývoj mobilní aplikace, která darování usnadní.





Proč a jak funguje Fairtrade

Stanislav Komínek, Fairtrade Česko a Slovensko



Stanislav Komínek

Vystudoval Pedagogickou fakultu Masarykovy univerzity.

Od roku 2019 působí ve Fairtrade Česko a Slovensko.

Věnuje se vedení rozsáhlých informačních kampaní, dokumentování pracovních podmínek ve světě, globálnímu vzdělávání.

Stojí za akcemi jako Férová snídaneň nebo Výstava na stromech, vede kampaň Fairtradová města a školy a vytváří vzdělávací materiály, ve kterých se věnuje tématům pracovních podmínek ve světě, Fairtrade, chudoby, dětské práce, koloniální historie nebo klimatické změny.

Jeho dva dokumentární filmy najdete ve vysílání České televize.





Udržitelné stravování a podpora lokální produkce v Brně



JUDr. Irena Matonohová, radní města Brna pro školství

Aktivity magistrátu města Brna v oblasti udržitelných a lokálních potravin pro školní stravování

- Potravinová spolupráce jako **výstup mezinárodního projektu** MECOG-CE (Posilování metropolitní spolupráce a řízení ve střední Evropě)
- Jak více podporovat spolupráci města s obcemi/aktéry v jeho sousedních obcích/v jeho zázemí?
- Odpověď – **potravinová spolupráce** (inspirace Metropolitní město Turín – koncept potravinových čtvrtí)

Tři prioritní témata pro potravinovou spolupráci pro Brno a jeho metropolitní oblast

- Podpora využívání lokálních potravin ve veřejném stravování,
- Podpora lokálních distribučních potravinových sítí,
- Podpora spolupráce zemědělců v oblasti vyrovnávání se se změnami klimatu a ekologického zemědělství.
- Témata vzešla z workshopu v Čejkovicích (5. 11. 2024).



Podpora využívání lokálních potravin ve veřejném stravování

- Odbyt lokální produkce veřejným stravováním – školy, úřady, soc. služby, nemocnice;
- Propojování producentů a míst odbytiště;
- Koordinace procesu, hledání vhodných distribučních cest pro uplatnění místních výrobků;
- Vzdělávací aktivity;
- Vytvoření příznivých podmínek a nástrojů pro uplatňování lokální produkce ze strany zřizovatelů;
- Omezení plýtvání potravinami.

Vše ve spolupráci s partnery v území.



Cíl města Brna



- Uvědomujeme si, že využívání lokálních potravin **není samozřejmostí** a je to **nad rámec běžné agendy** – zároveň je náročné zorientovat se ve více než 7 tis. zemědělských subjektů, které v JMK působí.
- Brno cílí na **metodickou pomoc, osvětu** – ne nátlak.
- Prostřednictvím podpory místních zemědělců a výrobců tak město chce posilovat lokální ekonomiku.
- Zároveň cílí na **zlepšení životního prostředí a zdraví obyvatel** (krátké dodavatelské řetězce = méně emisí, začlenění bio potravin, zaměření na malé a střední zemědělce).

Krok č. 1: Dotazníkové šetření

- Název: **Uplatnění regionální potravinové produkce ve školním stravování - základní informace**
- Emailové oslovení ředitelů škol a vedoucích školních jídelen (SJ) prostřednictvím radní pro školství
- Čas sběru 27.1. – 13. 2. 2025 (prodloužen na základě individuální žádosti vyplnit dotazník)
- Návratnost 83 % (106 ze 127) – bez nutnosti opakovaných žádostí
- Definice regionální potravin: *Zemědělské produkty a potraviny, jejichž původ a výrobu je možné lokalizovat do regionu jižní Moravy (cca 70 km od Brna)*





Hlavní výstupy dotazníkového šetření

- Odlišná interpretace regionálních potravin
- **43 % školních jídelen využívá regionální produkci**
- Na základě vlastního odhadu → dle konkrétních dodavatelů je uplatňování regionální produkce nižší (36 %)
- Velikost školní jídelny (ŠJ) nemá zásadní vliv na využívání regionální produkce
- **87 % ŠJ nepropaguje lokální produkci ve svých jídelníčcích**
- Až 77 % má v plánu do budoucna regionální produkci zvyšovat



Hlavní výstupy dotazníkového šetření: dodavatelé

- Dodavatelé – celkem 109, z toho 40 již nyní lokálních
- **Nejvíce dodavatelů v komoditách:** Ovoce (34), Zelenina (33), Brambory/vejce (31)
- Lokální dodavatelé – nejvíce v komoditách: Pečivo (14), Vepřové maso (12)



Hlavní výstupy dotazníkového šetření: dodavatelé II

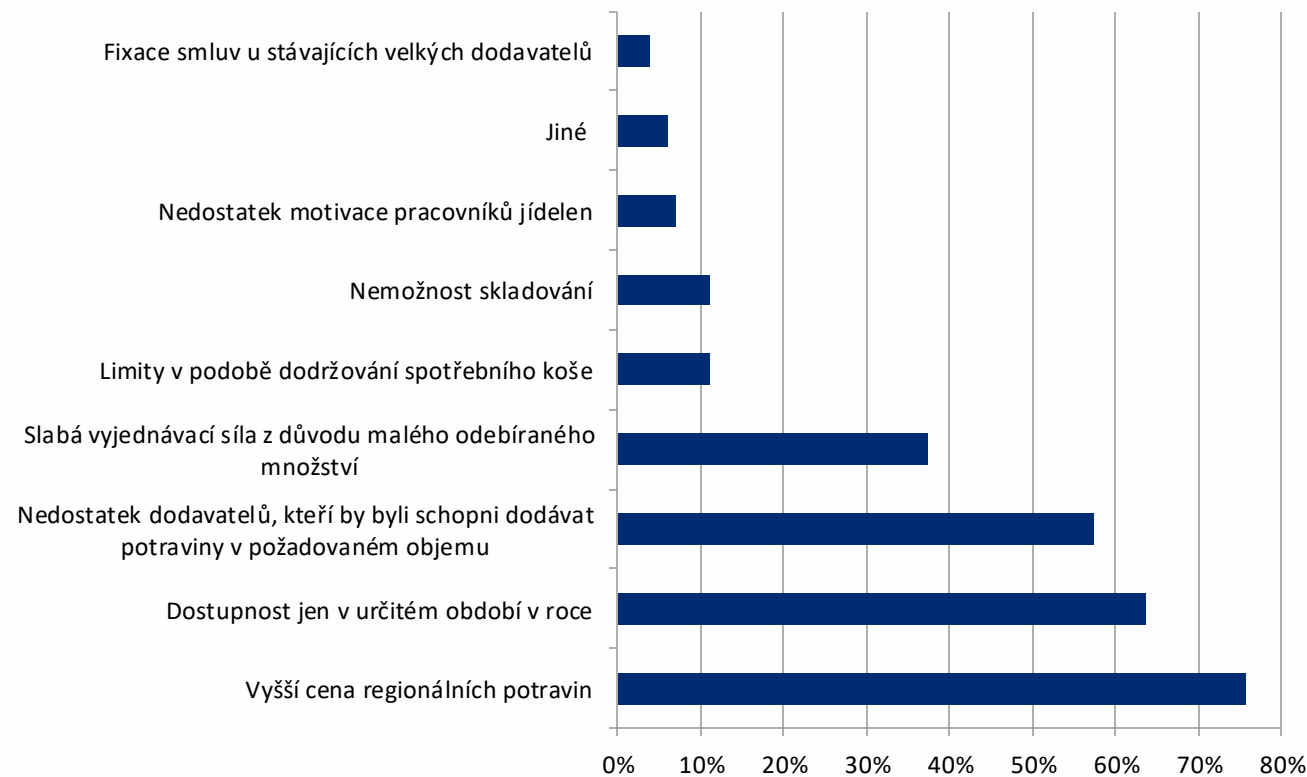
- Lokální dodavatelé – jak souvisí velikost školní jídelny a míra využívání regionálních produktů:
- 5 velikostních kategorií ŠJ dle počtu připravovaných porcí:
 - do 300 porcí – 41 škol – 19 regionálních dodavatelů, celkem 52
 - 300 - 499 porcí – 19 škol – 16 regionálních dodavatelů, celkem 43
 - 500 - 699 porcí – 18 škol – 23 regionálních dodavatelů, celkem 56
 - 700 - 999 porcí – 13 škol – 21 regionálních dodavatelů, celkem 52
 - 1000 + porcí – 13 škol - 21 regionálních dodavatelů, celkem 42.
- → Velikost školní jídelny není rozhodujícím faktorem uplatňování regionální produkce.

Hlavní výstupy dotazníkového šetření: hlavní překážky

Hlavní překážky bránící většímu využití:

- Vyšší cena regionálních potravin (76 %)
- Sezónnost nabídky (64 %)
- Nedostatek dodavatelů dodávajících v požadovaném objemu (58 %)

Bariéry ve větším využití regionálních produktů



Hlavní výstupy dotazníkového šetření: jak pomoci

Možnosti k výběru	Odpovědi
Seznam produktů a jejich množství k využití od lokálních dodavatelů	76,5%
Online tržiště pro nákup od již prověřených regionálních dodavatelů a producentů	36,7%
Sdílení dobré praxe se školními jídelnami, které využívají regionální suroviny	23,5%
Možnosti vzdělávání, školení či workshopů pro uplatnění regionální produkce	12,2%
Osvěta ohledně stravování vůči žákům/rodičům	10,2%
Ukázky vaření od jiných kuchařů, jak vařit z regionálních či sezónních surovin	9,2%
Odborné školení, jak vařit z lokálních či sezónních surovin	8,2%
Podpora celostátně působící zastřešující instituce (např. Skutečně zdravá škola)	6,1%
Centrální nákupy potravin skrze zřizovatele školní jídelny	5,1%
Zatím nic (např. nemají problém s regionálními potravinami či neví)	5,1%
Nižší cena regionálních potravin či navýšení finančních prostředků	4,1%
Fungující logistika dodavatelů, možnost menších odběrů	4,1%

Navazující aktivity na základě výsledků dotazníkového šetření

- 37 škol projevilo zájem dozvědět se více: **12 ZŠ, 20 MŠ, 5 ZŠ a MŠ.**
- **Příklady, které uváděly pro další spolupráci:**
 - Osvětové akce směrem k jídelnám (semináře, ukázky vaření, sdílení dobré praxe),
 - Informace o dostupnosti potravin a dodavatelů,
 - Osvětové akce směrem ke strážníkům,
 - Vnést novinky do školního stravování.
- Představení výsledků dotazníkového šetření vedoucím ŠJ na metodických dnech pro školní jídelny (4. 4. 2025).
- 29. Května 2025 první setkání aktivních vedoucích ŠJ na půdě MMB.

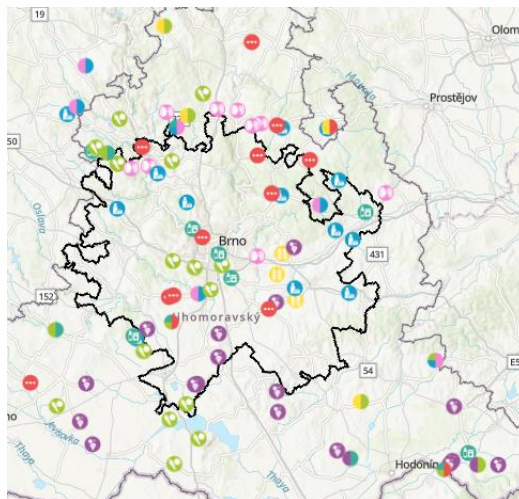
Seznam dodavatelů

- Excel soubor sdílen vedoucím školních jídelen.
- Obsahuje producenty z regionu, rozdělení dle typu produkce (Ovoce, zelenina, mléko, vejce atd.).
- Informace zdali působí v režimu certifikovaného ekologického zemědělství (bioprodukce).
- Obsahuje **201 producentů**, jejich kontakt (telefon, e-mail, webovou stránku).
- Interní dokument, spuštěn na konci května 2025 (aktualizace proběhne v 2026), cíl: osvěta a propojení.

Úvod Ovoce, zelenina, brambory Ryby **Maso (vepřové, hovězí, kuřecí)** Mléko a mléčné výrobky Vejce Pečivo Zpracované ovoce, zelenina, čaje +

Mapová aplikace Farmáři z regionu

- Databáze zemědělců a producentů v BMO a okolí, kategorizace dle typů produktů a distribuce.
- Slouží spíše široké veřejnosti, ale využívat mohou i vedoucí školních jídelen.
- Spuštěna v květnu 2025, dnes 150 producentů.



Demonstrační vaření pro vedoucí školních jídelen

- Na konci září 2025 proběhlo **první ukázkové vaření z lokálních surovin.**
- Představení vybraných lokálních dodavatelů.
- Svačinky, saláty, hlavní jídla, využití luštěnin, obilovin.
- Vše v souladu s novým spotřebním košem, částečné využití biopotravin.



„Obě moje kuchařky přišly nadšené s rozzářenýma očima. Vyzkoušely si jiné možnosti, jiné suroviny a měly možnost si to otestovat a ochutnat.“



Příručka dobré praxe

- **12 příkladů z Česka pro inspiraci** zavádění lokálních produktů do škol.
- Vzdělávací aktivity pro žáky a studenty, zapojení rodičů, pedagogů i samotného personálu ŠJ.
- Součástí je kontakt na školu, která dobrou praxi zaváděla.
- Rozeslána na vedení škol poštou, dostupná [online](#).



Příklady z Příručky: Vyvýšené truhlíky do škol

- V rámci environmentálního vzdělávání poskytovaného Odborem životního prostředí MMB lze kromě samotné výuky žádat o vyvýšené záhonky.
- Nově lze žádat až 2x ročně.



ZŠ Žebětín



Příklady z Příručky: Vzdělávací zahrada

- Aktivní zapojení žáků a studentů k pěstování potravin přímo na školních pozemcích.
- Návod, jak školní zahradu založit.
- Grantové možnosti – např. Nadace Via, Nadace Partnerství, Lidl.
- Příklady z regionu: ZŠ Pastviny, MŠ Prušánecká (Brno) ZŠ a MŠ Troskotovice.



Pracovní skupina pro veřejné stravování

- Expertní neformální pracovní skupina pokrývající téma uplatnění regionálních produktů ve veřejném stravování v rámci potravinové spolupráce v BMO.
- Důležitá součást aktivit potravinové spolupráce v území.

Členové PS:

MMB Odbor strategického rozvoje a spolupráce
MMB Odbor školství a mládeže
MMB Odbor životního prostředí
Krajská hygienická stanice Brno
Státní zdravotní ústav
Skutečně zdravá škola
Jihomoravské MAS
Jihomoravský kraj
JINAG
Živý region



Nové téma: plýtvání potravinami

- Cílem přiblížit školním jídelnám tipy na předcházení odpadů, zejména projekt **Zachraň oběd** a možnosti darování obědů, které si nikdo nevyzvedne, charitám.
- V Brně zapojena ZŠ a MŠ J. A. Komenského, o zapojení rozhodli samotní žáci v rámci školního parlamentu.
- Darování pro Dětský dům Zábrdovice.
- Kromě darování představeny další příklady dobré praxe (z Brna) – např. bufetové systémy stravování (MENDELU), salátové bary.





Co dále?

- Vzhledem k roku od uplynutí dotazníkového šetření mezi brněnskými školními jídelnami - Vytvoření stručného šetření s cílem zjistit, zda **došlo k zvýšení uplatňování lokální produkce, využívání podpůrných materiálů**;
- Aktualizace seznamu lokálních dodavatelů, rozvoj mapové aplikace;
- Další **demonstrační vaření** (velikonoční) 😊;
- V plánu možná kuchařka.

Děkuji za pozornost



Irena Matonohová

Vystudovala práva, v roce 2001 ukončila doktorandské studium na právnické fakultě Masarykovy university v Brně.

V roce 2009 vstoupila do komunální politiky. Působila v Zastupitelstvu města Brna, Zastupitelstvu Jihomoravského kraje a také pracovala jako radní v městské části Brno – Maloměřice a Obřany, kde bydlí.

V současné době pracuje jako radní města Brna pro oblast školství.





Praha na cestě k odpovědnému veřejnému zadávání

Ing. Pavla Antonínová, Ph.D. , MHMP





Strategie a Metodika odpovědného zadávání v prostředí HMP

- **Udržitelné zemědělství a potraviny**
- Požadavek na bio potraviny ve VZ na stravování
- Upřednostnění regionálních dodavatelů potravin
- Péče o zeleň
- Podpora absolventů a studentů

Projekt Cirkulární školy

- Pražský inovační institut v rámci strategie Cirkulární Praha
- Zachraň jídlo a KOKOZA
- Samoobslužné výdejní pulty
- Velikost porcí
- Polévková anketa,...



Projekt Zachraň oběd

- Darování nevydaných porcí z jídelen
- Praha 10 – ZŠ Hostýnská
- Charitativní organizace Naděje
- Praha 8 – MŠ a ZŠ Doláková
- Organizace Fokus Praha, Klokánek
- Webináře pro další školy
- Praha 4 – ZŠ Horáčkova
- Azylový dům
- Za 3 měsíce zachráněno 1 500 porcí



Propachtování zem. půdy hl. m. Prahy



- Podpora udržitelného ekologického zemědělství – Klimatický plán HMP
- 2019 – vypovězení pachtovních smluv
- Zásady ekologického hospodaření na zemědělské půdě
- Zhodnocování 1650 ha zemědělské půdy



Propachtování zem. půdy hl. m. Prahy

- 
- Krátká doba pachtu
 - V nové soutěži kritériem dosud jen cena – chceme změnit
 - Zázemí pro zemědělce (sklady, oplocení,..), výsadba dřevin
 - Přístup k vodě
 - Stížnosti občanů např. na skladování hnoje apod.

Propojení škol se zemědělci



Bio zelenina Uhřetěves – mateřské školy

- Brambory, cibule, mrkev
- Celer, dýně
- Jablka, hrušky
- Soukromé ideální – provoz přes léto



Propojení škol se zemědělci

- 
- 
- 
- ZŠ – ovoce a zelenina do škol (SZIF)
 - Větší celky, problematičtější, nechtějí více dodavatelů - brambory
 - Rozkrádání úrody

Zapojování škol do svozu gastroodpadu



- Od 10/2021, zřizovatel HMP nebo MČ
- Od r. 2024 i domovy seniorů, domy s pečovatelskou službou
- Cca 500 zařízení
- Více než 2 000 tun gastroodpadu - BPS



Zapojování škol do svozu gastroodpadu

- 
- Školy zapomínají odhlašovat svoz během prázdnin
 - Monitorování naplněnosti nádob



Děkuji za pozornost

Ing. Pavla Antonínová, Ph.D.

Magistrát hl. m. Prahy

Koordinátorka cirkulární ekonomiky

pavla.antoninova@praha.eu

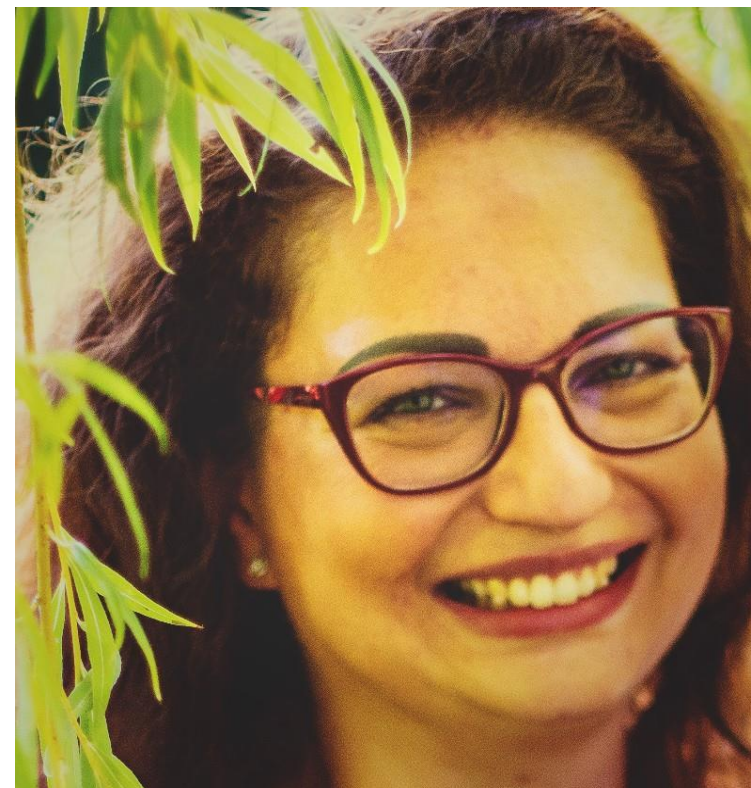


Pavla Antonínová

Koordinátorka cirkulární ekonomiky v Praze se specializací na odpadové hospodářství.

Na Magistrátu hl. m. Prahy působí již více než 10 let, přičemž se snaží propojovat instituce a organizace napříč městem, a uvádět v život smysluplné projekty ve spolupráci s veřejností i inovačními studií.

Ve spolupráci s kolegy z Odboru veřejných zakázek ~~zaštiťuje rovněž implementaci Metodiky~~ odpovědného veřejného zadávání do zadávacích postupů v prostředí Magistrátu hl. m. Prahy.





DOTAZY

**Join at slido.com
#3192 721**





Diskuse

TEMATICKÝ DEN PRO UDRŽITELNÉ INSTITUCIONÁLNÍ STRAVOVÁNÍ

27. února 2026 9:00 – 15:00

Akademie veřejného investování,
Pařížská 935/4, 120 00 Praha 1





Oběd

TEMATICKÝ DEN PRO UDRŽITELNÉ INSTITUCIONÁLNÍ STRAVOVÁNÍ

27. února 2026 9:00 – 15:00

Akademie veřejného investování,
Pařížská 935/4, 120 00 Praha 1





Odpovědné veřejné stravování v Jičíně: od strategie k realizaci



Lenka Hollerová, Magistrát města Jičín a Blanka Kalátová Lisá, ředitelka ZŠ Železnická

Odpovědné veřejné stravování v Jičíně: Od Strategie k realizaci...

Lenka Hollerová
vedoucí oddělení veřejných zakázek města
hollerova@mujicin.cz

Blanka Kalátová Lisá
ředitelka Základní školy, Jičín, Železnická 460
lisa@4zs.jicin.cz

Koncepční přístup města v oblasti udržitelnosti

- Strategický plán města Jičína
- Mitigační a adaptační strategie města Jičína...
- Odpovědný úřad – Deklarace MěÚ
- Směrnice o zadávání veřejných zakázek města

„odpovědnost v každém nákupu“

- Strategie odpovědného stravování v zařízeních školního stravování ve školách města Jičína



Od jednoduchých požadavků ke komplexnímu řešení aneb i úředníci pijí vodu...





Koncepční řešení pro školní stravování



Strategie na A4 stačí...

STRATEGIE

odpovědného stravování v zařízeních školního stravování ve školách města Jičína

Město Jičín realizuje odpovědné zadávání svých nákupů a zakázek s ohledem na strategickou vizi města, jak je uvedeno ve Strategickém plánu města Jičína, ve Směrnici o zadávání veřejných zakázek města Jičína, v Deklaraci Městského úřadu Jičína a v dalších navazujících a souvisejících dokumentech.

Město Jičín ve své vizi akcentuje: zdravé životní prostředí, ekologický zodpovědné chování a udržitelný rozvoj kvalitních podmínek pro život; strategické řízení udržitelného rozvoje, atraktivitu pro rodinný život a lidské měřítko, vzájemnou důvěru veřejného, podnikatelského a občanského života a také vyvážený a udržitelný ekonomický rozvoj.

Mezi základní hodnoty města Jičína patří odpovědnost ve vztahu k regionu, krajině, lidem i obecní společnosti. V tomto směru definuje své priority ve svých nákupech a veřejných zakázkách a akcentuje tím témata důstojných pracovních podmínek, férových dodavatelských vztahů, podpory technického vzdělávání, etického nakupování (v rámci lidských práv a svobod) a ekologicky šetrných řešení. Tato témata jsou městem uplatňována přiměřeně a transparentně při respektování zásad rovného zacházení a zákazu diskriminace ve vztahu k dodavatelům a přínosům účelnosti, hospodárnosti a efektivnímu vynakládání veřejných prostředků.

Plně v souladu s evropskou Strategií „od zeměděloce ke spotřebiteli“ pro spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy, která by měla přispět k dosažení cílů udržitelného rozvoje OSN, bude město Jičín v oblasti stravování v jím zřizovaných mateřských a základních školách **maximálně** podporovat snahy o zdravou a udržitelně vyprodukovanou stravu z důvodů zdravotních, ekologických, vzdělávacích, ekonomických, sociálních nebo kulturních, a to i s cílem dalšího snížení pěstování.

Město Jičín bude podporovat:

- **osvětu a propagaci** (komunikaci s příjemci plnění a jejich participaci) při používání sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro výrobu stravy ve: podpory účasti malých či sociálních podniků;
- **výchovu** sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro výrobu stravy ve: podpory účasti malých či sociálních podniků;
- **nákup produktů ekologického zemědělství** (produkty organického zemědělství).

Schváleno Radou města č. 117 dne 15. 6. 2022

V Jičíně 16. 6. 2022



Mgr. Petr Hamáček
městostarosta města Jičína



Ing. Peter Darcě
tajemník Městského úřadu Jičín

■ Strategie odpovědného stravování

Podstata strategie

Město Jičín bude podporovat:

- **Osvětu a propagaci** (komunikaci s příjemci plnění a jejich participace) při používání sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro výrobu stravy vč. podpory účasti malých či sociálních podniků;
- **Vyhledávání** sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelně vyrobených surovin používaných pro výrobu stravy vč. podpory účasti malých či sociálních podniků;
- **Nákup produktů ekologického zemědělství**



Osvěta a propagace v praxi

Jičínský zpravodaj / Děje se v Jičíně 13

Jídelny základních a mateřských škol v Jičíně dodržují princip odpovědného stravování

Sečteme-li jídelny v celé ČR, dojdeme k údaj, že mají kapacitu vařit až pro 4,5 milionu lidí, přičemž tuto kapacitu využívají asi ze dvou třetin. Přes 90 procent populace se ve svém životě setkala s tímto stravováním. Z pohledu města Jičína je však účelové stravování i závazkem, a to z hlediska prosazování zásad společenské odpovědnosti. V čem tyto zásady spočívají?

Jičín má svou Strategii odpovědného stravování v zařízeních školního stravování. Školní jídelny, které zřizuje město Jičín, společenskou odpovědnost již přijaly a snaží se ji posilovat. Důraz je kladen na lokálnost a na sezónnost. Při nákupu surovin se jídelny snaží využívat regionálních producentů a jídelní lístky jsou sestavovány s ohledem na to, jaká je roční doba. Zásady dodržovaly i v minulosti, ale nyní se ve spolupráci s městem Jičín o nich více informují, aby se dostaly do širšího povědomí.

Ve druhé polovině roku – od července do prosince, tj. v teplejší části roku – zařazují školní jídelny v Jičíně asi 30 procent sezónních potravin. V první, tedy v chladnější polovině roku je to asi 15 až 20 procent. Do jídelniček zapojují více než 20 procent regionálních potravin a surovin. Může jít kupříkladu o dobrovodské zelí, litoměřickou zeleninu, holovouské mošty a jablka a podobně. Strávenci a je-

lich rodiče si v posledním roce zřejmě všimli, že položky v jídelničku detailněji popisují složky jídel. Na Základní škole Husova se v únoru 2023 konalo setkání personálu jídelny, pedagogů a zástupců města Jičína. Smyslem bylo poreferovat o problematice stravování a o zásadách odpovědnosti. Účastníci si předali své názory a zkušenosti. Mezi přítomnými byla také vedoucí školní jídelny ZŠ Husova Blanka Mošnová, která popsala, jak se jídelna snaží naplňovat zásady odpovědnosti, věnovala se však také tomu, co školní stravování zatěžuje.

Odpovědné stravování je v Jičíně propojeno s výukou, protože zásady stravování patří ke vzdělání. S rychlým rozvojem fastfoodů a nezdravých pokrmů, které jsou navíc dostupné na každém rohu, a také při stavu současného stravování v rodinách je nutné o stravování hovořit s mladými lidmi. Personál jídelen například varuje, že žáci nemají povědomí o polév-

ká
ne
vy
by
ni
by
Pa
vá
tr
dr
Če
de
pc
sp
su
v i
al
př
a

J
V i
fe
m
st
ne
sv
oc
de
lib
a

1. osvěta a propagace používání sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelných
Město v rámci strategického zadávání veřejného stravování sleduje výsledky naleznete na
MIG Jičín



Město Jičín nakupuje do školních jídelen biopotraviny, potraviny sezónní a lokální



Rada města Jičína schválila v roce 2022 Strategie odpovědného stravování pro nákupy ve školních jídelnách, mateřských a základních škol (dále též jen „Strategie odpovědného stravování“ nebo „Strategie“), která usiluje o udržitelnost stravování ve čtyřech základních a pěti mateřských školách zřízených městem. Strategie navazuje na dlouhodobou snahu města Jičína a jeho příspěvkových organizací o získání přidané hodnoty za prostředky vynaložené na veřejné zakázky a nákupy, více viz koncept Odpovědné veřejné zadávání města Jičína.

Svůj záměr přistoupit k nákupům potravin do stravovacích zařízení strategicky nejdříve vedení města představilo ředitelům školských zařízení a komisí pro výchovu a vzdělávání, jakožto poradnímu orgánu Rady města. Poté, co vedení města získalo předběžný souhlas Rady města s tímto krokem, byla v červnu 2022 Strategie oficiálně schválena Radou města.

Pilíři Strategie odpovědného stravování jsou:

1. osvěta a propagace používání sezónních, čerstvých, lokálních a udržitelných

MIG Jičín

Pondělí 7.10.2024

Polévka	Z kysaného zelí (dobrovodské zelí) obsahuje alergen: 01,07
Oběd 1	Kufecí stehýnko na divoko (jihočeské kuře), rýže basmati obsahuje alergen: 01,07,09,10,11
Oběd 2	Kuskus s lázeňskou zeleninou, vrchlabské mikrobylinky obsahuje alergen: 01,07,08,08c
Doplněk	Pohár ze zakysané bio smetany s medem a müsli, most (bez konzervantů, vyroben v srdci Bílých Karpat) obsahuje alergen: 01,03,07

Úterý 8.10.2024

Polévka	Kroupová (s litoměřickou zeleninou)
Oběd 1	Tilapie (ryba) pečená na citr. másle, bramborová kaše, Salát dubák (vypěstován v česku) obsahuje alergen: 01,03,04,07
Oběd 2	Tilapie (ryba) pečená na citr. másle, pohankový salát s celerem, sušenými rajčaty a rukolou obsahuje alergen: 01,03,04,07,09,10,12
Doplněk	Voda s malinovým sirupem, latté obsahuje alergen: 07

Středa 9.10.2024

Polévka	Vepřový vývar s řezanými nudlemi obsahuje alergen: 01,07,09,10,11
Oběd 1	Hamburská vepřová pečeně (maso z českých chovů, kofenová zelenina česká), houskový knedlík obsahuje alergen: 01,03,07,09,10,11
Oběd 2	Křákovský houbovec (hříby z podkrkonoší), steril. okurka obsahuje alergen: 01,03,07
Doplněk	Džus 100 % (bez barviv a konzervantů, jihomoravský kraj), voda

Čtvrtek 10.10.2024

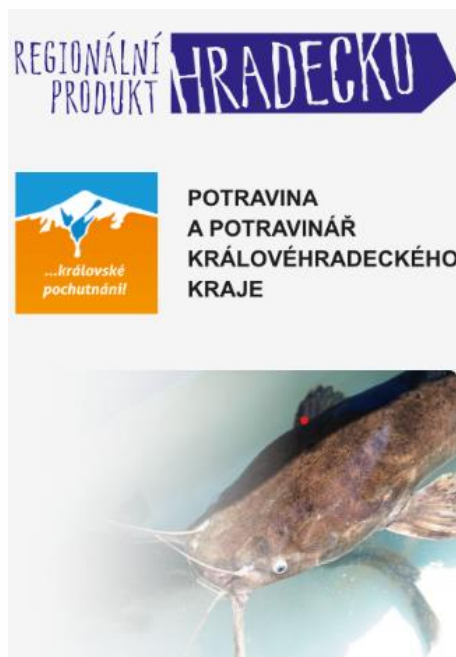
Polévka	Zeleninový vývar s kapáním obsahuje alergen: 01,03,07,09,10,11
Oběd 1	Květákový mozeček (litoměřická zelenina, vejce - lokální dodavatel), brambory (české) obsahuje alergen: 03,07
Oběd 2	Sekaný bifeček po maďarsku (lečo), brambory (české) obsahuje alergen: 01,03,07
Doplněk	Salát rajčatový s cibulí i bez cibule, čaj ovocný slazený

Pátek 11.10.2024

Polévka	Z červené čočky s tymiánem
Oběd 1	Krůtí maso v sýrové omáčce (bio sýr), těstoviny penne obsahuje alergen: 01,01a,03,07
Oběd 2	Nudlový nákyp s tvarohem a rozinkami (sladký) obsahuje alergen: 03,07
Doplněk	Hrušky (z holovouských sadů), džus (bez cukrů, barviv a konzervantů)

Vyhledávání v praxi...

- ✓ regionální
- ✓ prvovýrobce
- ✓ vlastní závoz



Bílý

O firmě Nabízené produkty Kontakt Pro akcionáře

PRODEJ VAJEC

Farma Soběraz

80% produkce dodáváme přes sdruženou organizaci SLATKY, VEJCE, a.s. do supermarketů řetězců v rámci České republiky. Půlroční 7% produkce prodáváme po našem regionu. Tento prodej je dle zákona v souladu s tradičními obvyklými smlouvami 15. října na vývoz, na ad. č. 150 720 128 788 nebo 485 538 627.

Na farmě Soběraz provozujeme také podnikovou produkci, která je směrována vzhledem k procentu odtoků od 05.30 – 13.30 hodin, kdy na vývoz řetězců naplněných vajec, přívos a certifikátů před námi máme. Časy vývozu dle sortů a velikostí vajec na trhu. Prodej probíhá na základě poptávek a objednávek, které aktualizujeme minimálně dvakrát do týdne.

VEJCE JAKO POTRAVINA

- Vajec patří mezi potraviny s nejvyššími hodnotami výživnými látkami a zároveň i s vysokou stravitelností (u žloutku až 100 %). Domestikovaným druhem kuřecího vajec jsou potraviny (žloutek) a bílý (bílek).
- Kulturní význam mají především potraviny, které jsou biologicky hodnotnější než potraviny masa nebo mléka.
- Stravitelnost vajec je 80 – 100%.
- Čistě výživnou skupinu tvoří žloutek bílého a žloutek žlutého.
- Z žloutku jsou ve vajecích zastoupeny všechny vitaminy a minerální látky.
- Minerální látky jsou zastoupeny hlavně výživnými látkami, železem, fosforem, vápníkem a zinkem, ze kterých je výživný bílek a žloutek.
- Například stravitelnost vajec je ve vajecích žloutku, žloutku a bílého, což jsou vajec odlišná látka, je výživný bílek a žloutek.
- Žloutek o stravitelnosti se odlišuje od bílého 80 %. V této době začala rozšířit potravinářská společnost v USA.
- Na výrobu vajec chovají se ve vajecích v podzemních sítích přibližně rovněž vysoce kvalitní žloutek, zvýšení množství vajec a zvýšení v množství vajec.
- Žloutek má obsah vajec 15 až 18% a v podzemních sítích přibližně rovněž vysoce kvalitní žloutek. Pro výrobu vajec naplněných žloutkem 1-2 vajec denně žloutek, pokud není v jejich stravě žádný jiný jiný zdroj stravitelnosti.

Kontakt pro zájemce maloobchod:
Farma Soběraz - Prodejna vajec

Kontakt pro zájemce - větší odběr:
Závoz vajec je možný o těchto kapacitách:



Nákup produktů ekologického zemědělství, BIO v praxi...



BIO Máslo



BIO Tvaroh



BIO Smetana



Žemlovka s jablky a tvarohem



Suroviny receptu	Množství na 10 porcí		Cena za 10 porcí v Kč	Cena za 1 porci v Kč
Cukr krystal	150	g	4,10 Kč	0,41 Kč
Cukr moučka	20	g	6,90 Kč	0,69 Kč
Cukr vanilkový	10	g	6,20 Kč	0,62 Kč
Jablka	1 000	g	34,70 Kč	3,47 Kč
Mléko	1 200	ml	24,80 Kč	2,48 Kč
Máslo	250	g	76,60 Kč	7,66 Kč
Rozinky	1	ks	11,40 Kč	1,14 Kč
Tvaroh měkký	1 000	g	80,10 Kč	8,01 Kč
Vejce	4	ks	20,60 Kč	2,06 Kč
Veka krájená	5	ks	159,60 Kč	15,96 Kč
			425,00 Kč	42,50 Kč

Suroviny receptu	Množství na 10 porcí		Cena za 10 porcí v Kč	Cena za 1 porci v Kč
Cukr krystal	150	g	4,10 Kč	0,41 Kč
Cukr moučka	20	g	6,90 Kč	0,69 Kč
Cukr vanilkový	10	g	6,20 Kč	0,62 Kč
Jablka	1 000	g	34,70 Kč	3,47 Kč
Mléko	1 200	ml	24,80 Kč	2,48 Kč
Máslo	250	g	76,60 Kč	7,66 Kč
Rozinky	1	ks	11,40 Kč	1,14 Kč
Tvaroh měkký BIO	1 000	g	87,00 Kč	8,70 Kč
Vejce	4	ks	20,60 Kč	2,06 Kč
Veka krájená	5	ks	159,60 Kč	15,96 Kč
			431,90 Kč	43,19 Kč

Uzavření Memoranda mezi městem a Sociálními službami města - prosinec 2025



[Jičín podporuje udržitelné stravování - ke Strategii se připojují i Sociální služby města](#)

Naše cesta k udržitelnému stravování na ZŠ Jičín, Železnická 460

Kdo jsme:



- běžná základní škola s 1. a 2. stupněm, školní jídelnou a školní družinou
- počet žáků 688
- počet strávníků školní jídelny 1000, průměrný týdenní uvařený počet obědů 900
- strávníci z naší školy a studenti víceletého a čtyřletého Lepařova gymnázia v Jičíně (30 %)

Profilace školy



Škola s dlouhodobým důrazem na environmentální vzdělávání (EVVO)

Aktivní účast v projektu Škola pro udržitelný život

<https://www.skolaprozivot.cz/o-programu-suz/>

Cíl: přispívat ke **zlepšování životního prostředí** a **kvality života** ve svém okolí Prostřednictvím projektů žáci, učitelé a místní komunita podporují **udržitelný rozvoj místa** a žáci se tak učí důležitým dovednostem pro život.

- Ve školním roce 24/25 – téma plýtvání potravinami

Proč jsme začali jednat? (data a fakta)



Ekonomický a ekologický pohled:
Chceme jídlo, které chutná a nekončí v koši

Analýza množství gastroodpadu:
2023: 19,350 tun
2024: 20,160 tun
2025: 17,190 tun

Náklady:

Odvoz zbytků stojí město cca 60 000 Kč ročně.





Hlas našich strávníků, rodičů a zaměstnanců

Analýza potřeb:

Provedli jsme dotazníkové šetření „Mapa školy“
a zapojili žáky, rodiče i zaměstnance

Výstupy:

- Kontrola nad velikostí porce
- Touha po větší nabídce čerstvé zeleniny
- Volání po optimalizaci provozu a snížení stresu v jídelně



Aktivity žáků



Osvěta: Žáci připravili plakáty na téma plýtvání a třídnické hodiny „Neplýtvej“ pro své spolužáky

Monitoring: Týdenní sledování zbytků po jednotlivých třídách pro zvýšení motivace

Inspirace z terénu: Návštěva plně samoobslužné bezodpadové jídelny v Tanvaldu



Strategické partnerství se zřizovatelem

Soulad se zřizovatelem městem Jičín
- naše kroky navazují na městskou
strategii odpovědného stravování

Podpora zřizovatele - spolupráce na
technických a organizačních
změnách jídelny





První kroky k realizaci

Salátový bar:

Zavedení možnosti volby druhu a množství zeleniny

Prvky samoobsluhy:

Postupný přechod k systému, kde si děti určují porci samy

Technické zázemí:

Plánované pořízení tunelového mycího stroje pro zefektivnění provozu



Chceme jídlo, které chutná a nekončí v koši.

Cesta je cíl:

Neustálé zlepšování kultury stravování
a vztahu k jídlu

**Děkujeme za podporu a důvěru městu
Jičín a všem, kterým není lhostejné, co
končí v koši.**





Děkujeme za pozornost



Lenka Hollerová
vedoucí oddělení veřejných zakázek města
hollerova@mujicin.cz



Blanka Kalátová Lisá
ředitelka Základní školy, Jičín, Železnická 460
lisa@4zs.jicin.cz

Lenka Hollerová

Vedoucí oddělení veřejných zakázek Městského úřadu Jičín, v oblasti veřejné správy pracuje od roku 2004. Kromě koordinace a zjišťování zadávání veřejných zakázek pro městský úřad též působí jako metodik v oblasti veřejných zakázek pro všechny příspěvkové organizace města. Dlouhodobě se snaží o propagaci transparentní komunikace s dodavatelským trhem a odpovědného veřejného zadávání vč. přednáškové a publikační činnosti.





Využívání lokálních a BIO potravin v ZŠ a MŠ Hvožd'any



Renata Převrátlová,
vedoucí školní jídelny ZŠ a MŠ Hvožd'any

Základní údaje

- Počty strávníků
 - Mateřská škola: **36**
 - Základní škola: **70**
 - Zaměstnanci: **20**
- Cena oběda
 - MŠ - celodenní strava 3 - 6 let: **48 Kč**
 - ZŠ - oběd 7 - 10 let: **33 Kč**
 - ZŠ - oběd 11 - 14 let: **35 Kč**
 - ZŠ - oběd 15 a více let: **37 Kč**
 - Zaměstnanci - oběd: **40 Kč**



- zařazením BIOpotravin nedošlo k navýšení ceny stravného
- od září 2025 vaříme dle nové vyhlášky o školním stravování
- provoz školní jídelny zajišťuje 1 kuchařka a vedoucí školní jídelny zároveň jako pomocná kuchařka



zelenina od našeho
dodavatele

Proč si můžeme dovolit biopotraviny?

- Vaříme výhradně ze základních surovin a nakupujeme:
 - maso z mladých českých zvířat
 - kvalitní chlazené ryby bez kostí
 - čerstvé plnotučné mléko, často i v BIO kvalitě
 - mléčné výrobky pečlivě vybíráme podle složení tak, aby neobsahovaly zbytečná zahušťovadla, barviva ani přidané cukry
 - obiloviny, mouky, luštěniny i koření převážně v BIO kvalitě
 - kvalitní tuky – sádlo, máslo a oleje lisované za studena převážně v BIO kvalitě
 - semena a ořechy převážně v BIO kvalitě
 - brambory od místního zemědělského družstva
 - dětské čaje v BIO kvalitě
 - čerstvé ovoce a zeleninu - sezónně ze školní zahrady, od dodavatele primárně českého původu
- Pečeme si vlastní pečivo

Lokální a BIO potraviny v číslech za září - leden



Celkový objem nakoupených potravin: 384 270 Kč

z toho za 62 751 Kč - 16,3 % BIO potravin

z toho za 10 050 Kč - 2,6 % od místního dodavatele



Malá ukázka z talířů našich strávníků





Děkuji za pozornost



Udržitelnost na talíři, opravdu lze nakupovat kvalitní potraviny ve veřejném stravování

Miroslav Krotký, Fakultní nemocnice Motol a Homolka



Udržitelné institucionální stravování

Miroslav Krotký DiS.

Stanovení vhodného postupu pro nákup potravin

Stanovení předpokládané hodnoty

- **Předpokládaná hodnota** = finančního objem, za který budete nakupovat potraviny v rámci následujícího kalendářního roku, výpočet se provádí na základě předešlého období s procentuální tolerancí.
- Postup dle § 19/3 ZZVZ se obecně nedoporučuje – nejedná se o nahodilý nákup pokud zajišťujete pravidelný stravovací provoz pro své pacienty, zaměstnance a případně i veřejnost.
- Doporučujeme postup dle § 19 - 20 a potažmo dle § 23 ZZVZ (v případě použití DNS)
- Určení PH dle CPV kódů - <https://isvz.nipez.cz/ciselniky/cpv> v souladu s doporučením MMR a Ministerstva zemědělství – obecně sčítat dodávky, které spadají do každé jednotlivé skupiny pod **tříciferným kódem (3)**
- Pro stanovení PH dle konkrétní skupiny (3) nebo třídy (4) CPV kódů je potřeba zohlednit samotný stav a specifikum trhu v dané skupině potravin a případně další faktory, které mohou mít vliv na hospodářskou soutěž
- **V případě stanovení PH dle tříd (4-8) mohou být na zadavatele kladeny větší nároky na zdůvodnění takto stanovené PH při případném přezkumu (podrobný záznam o stanovení PH) – možné podezření z dělení zakázek, obcházení ZZVZ atp.**
- Při DNS je stanovení PH zásadně jednodušší (možnost sčítat potraviny dle oddílu)

Bez plánování to nejde, nelze požadovat kvalitu ze dne na den!

	Věstník 4Q			Věstník 1Q			Věstník 2Q			Věstník 3Q			Věstník 4Q			Věstník 1Q
****Provoz termín schválení žadatek k předání na OVZ do: (uvedený termín je termínem, kdy by mělo OVZ mít předáno pro zpracování)	10.10.2024	10.11.2024	05.12.2024													
Průběh zpracování, výzev, aukce a rozhodnutí	11-12/24	12-1/25	1-2/25	2-3/25	3-4/25	4-5/25	5-6/25	6-7/25	7-8/25	8-9/25	9-10/25	10-11/25	11-12/26	12-1/26	1-2/26	2-3/26
Spuštění výzev v systému od:																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4
Název skupin pro vypsání výzev	na obdobi	na obdobi	na obdobi	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období
Mražené výrobky		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Mražené výrobky		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Nápoje, káva, čaj a ostatní		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Nápoje, káva, čaj a ostatní		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Ostatní-cukrovinky		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Ostatní-cukrovinky		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Pečivo a zákusky	1-2/25		3-4/25		5-6/25		7-8/25		9-10/25		11-12/25		1-2/26		3-4/26	
Různé potravinářské výrobky-koloniál		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Různé potravinářské výrobky-koloniál		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Různé potravinářské výrobky-koloniál		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Různé potravinářské výrobky-koloniál		2-5/25				6-9/25				10/25-1/26				2-5/26		
Krůtí maso	1/25	2/25	3/25	4/25	5/25	6/25	7/25	8/25	9/25	10/25	11/25	12/25	1/26	2/26	3/26	4/26
Maso drůbeží	1/25	2/25	3/25	4/25	5/25	6/25	7/25	8/25	9/25	10/25	11/25	12/25	1/26	2/26	3/26	4/26
Maso hovězí, telecí a vepřové	1/25	2/25	3/25	4/25	5/25	6/25	7/25	8/25	9/25	10/25	11/25	12/25	1/26	2/26	3/26	4/26
Mléčné výrobky, majonézy a ostatní chlazené prodej	1-2/25		3-4/25		5-6/25		7-8/25		9-10/25		11-12/25		1-2/26		3-4/26	
Mléčné výrobky, majonézy a ostatní chlazené provoz	1-2/25		3-4/25		5-6/25		7-8/25		9-10/25		11-12/25		1-2/26		3-4/26	
Ovoce a zelenina	1/25	2/25	3/25	4/25	5/25	6/25	7/25	8/25	9/25	10/25	11/25	12/25	1/26	2/26	3/26	4/26
Ryby	1/25	2/25	3/25	4/25	5/25	6/25	7/25	8/25	9/25	10/25	11/25	12/25	1/26	2/26	3/26	4/26
Uzeniny, šunky a jiné chlazené provoz	1-2/25		3-4/25		5-6/25		7-8/25		9-10/25		11-12/25		1-2/26		3-4/26	
Uzeniny, šunky a jiné chlazené prodej	1-2/25		3-4/25		5-6/25		7-8/25		9-10/25		11-12/25		1-2/26		3-4/26	
Vejce	1/25	2/25	3/25	4/25	5/25	6/25	7/25	8/25	9/25	10/25	11/25		1/26	2/26	3/26	4/26
Obaly EKO-BIO a ostatní	1-6/25						7-12/25									
Kuchyňské zařízení	1-6/25						7-12/25									
	13 počet výzev celkem	16 počet výzev celkem	11 počet výzev celkem	6 počet výzev celkem	11 počet výzev celkem	16 počet výzev celkem	13 počet výzev celkem	6 počet výzev celkem	11 počet výzev celkem	16 počet výzev celkem	11 počet výzev celkem	5 počet výzev celkem	11 počet výzev celkem	16 počet výzev celkem	11 počet výzev celkem	6 počet výzev celkem

Věstník 4Q/2				FA HvsM	Věstník 1Q				Věstník 2Q				Věstník 3Q				Věstník 4Q/2				Věstník 1Q			
****Provoz termín schválení žádank k předání na OVZ do: (uvedený termín je termínem, kdybymělo OVZ mít předáno pro zpracování)																								
Průběh zpracování, výzev, aukce a rozhodnutí				11-12/25	12/25-1/26	1-2/26	2-3/26	3-4/26	4-5/26	5-6/26	6-7/26	7-8/26	8-9/26	9-10/26	10-11/26	11-12/26	12/26-1/27	1-2/27	2-3/27					
Spuštění výzev v systému od:																								
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4					
Název skupin pro vypsání výzev				na obdc	na obdc	na obdc	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období	na období		
1	Mražené výrobky - prodej		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
2	Mražené výrobky -provoz		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
3	Mražené výrobky -Zmrzliny impulsní - prodej				4-5/26																			
4	Nápoje, káva, čaj a ostatní		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
5	Nápoje, káva, čaj a ostatní - prodej		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
6	Ostatní-cukrovinky - prodej		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
7	Ostatní-cukrovinky - prodej		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
8	Ostatní-cukrovinky - provoz			3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
9	Pečivo a zákusky - prodej	1-2/26		3-4/26		5-6/26		7-8/26		9-10/26		11-12/26				1-2/27		3-4/27						
10	Pečivo a zákusky - provoz			3-4/26		5-6/26		7-8/26		9-10/26		11-12/26				1-2/27		3-4/27						
11	Přílohy - provoz				4-5/26		6-7/26		8-9/26		10-11/26		12/26-1/27				2-3/27		4-5/27					
12	Různé potravinářské výrobky-koloniál - Suché		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
13	Různé potravinářské výrobky-koloniál - Koření		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
14	Různé potravinářské výrobky-koloniál - Steril		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
15	Různé potravinářské výrobky-koloniál - prodej		2-5/26	3-5/26			6-9/26					10/26-1/27					2-5/27							
16	Krůtí maso	1/26	2/26	3/26	4/26	5/26	6/26	7/26	8/26	9/26	10/26	11/26	12/26	1/27	2/27	3/27	4/27							
17	Maso drůbeží	1/26	2/26	3/26	4/26	5/26	6/26	7/26	8/26	9/26	10/26	11/26	12/26	1/27	2/27	3/27	4/27							
18	Maso hovězí, telecí a vepřové	1/26	2/26	3/26	4/26	5/26	6/26	7/26	8/26	9/26	10/26	11/26	12/26	1/27	2/27	3/27	4/27							
19	Mléčné výrobky, majonézy a ostatní chlazené prodej	1-2/26		3-4/26		5-6/26		7-8/26		9-10/26		11-12/26				1-2/27		3-4/27						
20	Mléčné výrobky, majonézy a ostatní chlazené provoz	1-2/26		3-4/26		5-6/26		7-8/26		9-10/26		11-12/25				1-2/27		3-4/27						
21	Ovoce a zelenina	1/26	2/26	3/26	4/26	5/26	6/26	7/26	8/26	9/26	10/26	11/26	12/26	1/27	2/27	3/27	4/27							
22	Ryby	1/26	2/26	3/26	4/26	5/26	6/26	7/26	8/26	9/26	10/26	11/26	12/26	1/27	2/27	3/27	4/27							
23	Uzeniny, šunky a jiné chlazené provoz	1-2/26		3-4/26		5-6/26		7-8/26		9-10/26		11-12/26				1-2/27		3-4/27						
24	Uzeniny, šunky a jiné chlazené prodej	1-2/26		3-4/26		5-6/26		7-8/26		9-10/26		11-12/26				1-2/27		3-4/27						
25	Vejce	1/26	2/26	3/26	4/26	5/26	6/26	7/26	8/26	9/26	10/26	11/26	12/26	1/27	2/27	3/27	4/27							
26	Obaly EKO-BIO a ostatní	1-6/26		3-6/26				7-12/26								1-6/27								
27	Kuchyňské zařízení	1-6/26		3-6/26				7-12/26								1-6/27								
28	Koš (různé - koloniál)		02-04/26																					
29	Koš (skupiny položek čerstvé)	1/26	2/26																					
				01/26	02/26	03/26	04/26	5/26	6/26	7/25	8/26	9/26	10/26	11/26	12/26	01/27	02/27	03/27	04/27					
				6	8	25	8	12	18	14	7	12	18	12	7	14	18	12	7					

Proces administrace a její časová a personální náročnost

- ❖ Celý proces přípravy, administrace až po samotné dodání zboží si vyžaduje důkladnou kooperaci všech zainteresovaných skupin a to kontinuálně po celou dobu životnosti DNS
- ❖ V NNH je celý proces schematicky popsán, aby byla zajištěna neustálá informovanost a přehlednost celého procesu i pro případ zástupu jednotlivých osob
- ❖ Připravujeme detailní plán výzev na celý rok dopředu
- ❖ Zbožiznalství je důležité pro přípravu aukcí, příjem zboží a naskladnění
- ❖ Plánování nákupů s NT a šéfkuchařem
- ❖ Aktivní spolupráce s dodavateli, informace o vyhlášených výzvách, ukončení výzev, novinkách na trhu, změny balení atd....



Pro představu:

- Pro rok 2024 bylo plánováno 134 výzev, v průměru cca 12 výzev za měsíc
- Průměrná doba od přijetí požadavku po objednávku zboží je cca 70 - 74 dnů, 62 dodavatelů

Specifikace potravin

- **Přesná specifikace** výrobku obsahující složení, požadavky na kvalitu, balení, velikost, barvivost např. u mleté papriky
- **Nedoporučuji** dlouhé rozepisování, dodavatelé podrobnosti nečtou a rádi cení levnější a nedostatečné variace poptávaných výrobků
- **Požadavek** na konkrétní hodnoty by měl být stanoven například minimálními případně maximálními hodnotami určité složky výrobku
- **Příklady z praxe Nemocnice Na Homolce:**

Brambory-různé typy kartáčovaných hlíz 50+, varného typu A, odrůdy-Belana, Bernina, Agria

Jablka červená, odrůda Gala, skládaná, velikost kusu 150-180 g cena za 1 kg

Máslo balení 250g obsah mléčného tuku min. 81% cena za 1ks

Vejce čerstvá z chovu v ekologickém zemědělství (BIO), jakost třídy A, velikost L

Jak na specifikace?

Ryby	Technologické zpracování	Trimování , začistění, úprava filetu	Certifikace	Kalibr / gramáž	Glazura	Další
Losos filet	- čerstvý chlazený (ne rozmraz), - chlazený (rozmraz), - mražený	A,B, C, D nebo E (E je bez kůže)	- s certifikací ASC - bez certifikace			
Losos porce	- chlazený - mražený	- s kůží - bez kůže	- s certifikací ASC - bez certifikace	- 100g - 125g - 150g - 200g		
T reska tmavá filet	- chlazený - mražený	- vykoštění	- s certifikací MSC - bez certifikace	- 200 - 400g - 400 - 600g	do 5 % do 10%	bez přídavných látek
T reska aljašská filé - porce	- mražený	- slisované z celistvých kusů	- s certifikací MSC - bez certifikace	- 100g - 125g - 150g	do 5 % do 10%	bez přídavných látek

Označení kvality potravin?!



Certifikace **ASC (Aquaculture Stewardship Council)** je mezinárodní označení pro odpovědně chované ryby a mořské plody z **udržitelné akvakultury**. ASC certifikace zaručuje, že ryby pocházejí z farem, které splňují přísné environmentální a sociální standardy.

Co ASC znamená?

Šetrné k životnímu prostředí – minimalizace negativního dopadu na vodní ekosystémy

Dobré podmínky pro ryby – kontrola krmiva, kvality vody a zdravotního stavu ryb

Etické pracovní podmínky – spravedlivé zacházení se zaměstnanci farmy

Transparentnost a dohledatelnost – jasný původ ryb a pravidelné audity

BIO znamená, že potraviny byly vyprodukovány v souladu s ekologickými principy, které kladou důraz na udržitelnost, šetrnost k přírodě a zdraví spotřebitelů.

Hlavní principy BIO produkce:

Bez chemie – zákaz syntetických pesticidů, herbicidů a umělých hnojiv

Bez GMO – geneticky modifikované organismy nejsou povoleny

Etický chov zvířat – volný pohyb, přirozená strava a zákaz preventivních antibiotik

Šetrné ke krajině – podpora biodiverzity, ochrana půdy a vodních zdrojů

Přísná kontrola – pravidelné certifikace a dodržování ekologických norem

POZOR!

Cena u mražených ryb by měla být vždy vztažena na čistou hmotnost tj bez glazury v případě mražených produktů!

Nákup BIO potravin do FNMH v procentech

Rok 2025 = 4,85% = 1 200 000 Kč z celkového objemu nákupu potravin pro provoz

Mléko a mléčné výrobky

Hovězí maso

Vejce

Obiloviny, luštěniny, olej....

Možnost navýšení objemu je především u stravy pacientů, rozhodnutí u nutričních terapeutů.

Aktuálně ve FNMH nové smlouvy od 3/2026 s hodnotou cca 2 000 000 na období 1- 3 měsíců.

Příklad kalkulace Česnekové polévky s BIO pohankou



Rozdíl na
1 porci je
0,77 Kč

Název receptu	Skupina	Číslo	Množství	MJ	Středisko	Sklad
Polévka česneková s pohankou	T102	55	100	ks	HLAV	POTR

Popis :

Technologický postup:

Název kalkulace	Norma	Množství
C	C	100 ks

Suroviny receptu	Množství surovin	Přídělené položky	Množství	Cena	Cena/po
Cibule	4000 g	Cibule volná	7 kg	83,65	0,836
Česnek plátky	500 g	Koření česnek plátky (0,5kg)	0,5 kg	73,9	0,739
Chléb	4 ks	Chléb 1200g	5 ks	139,5	1,395
Polévkové koření tekuté	0,5 l	Polévkové koření tekuté (5l) delikat	0,5 l	15,73	0,157
Brambory	8000 g	Brambory	15 kg	139,088	1,391
Sůl	200 g	Sůl jedlá	0,2 kg	1,111	0,011
Pohanka	2000 g	Pohanka	2 kg	70,4	0,704
Paprika sladká	500 g	Koření paprika ml. (0,5kg)	0,5 kg	115,859	1,159
Pepř	50 g	Koření pepř bílý (0,5kg)	0,05 kg	16,082	0,161
Bujon	200 g	Bujon hovězí	1 kg	464,2	4,642
		Hovězí kosti morkové	7,5 kg	428,871	4,289

Celková cena za celkové množství receptu

Celková cena za 1 porci receptu

1 548,39 Kč

15,48 Kč

Název receptu	Skupina	Číslo	Množství	MJ	Středisko	Sklad
Polévka česneková s pohankou	T102	55	100	ks	HLAV	POTR

Popis :

Technologický postup:

Název kalkulace	Norma	Množství
C	C	100 ks

Suroviny receptu	Množství surovin	Přídělené položky	Množství	Cena	Cena/po
Cibule	4000 g	Cibule volná	7 kg	83,65	0,836
Česnek plátky	500 g	Koření česnek plátky (0,5kg)	0,5 kg	73,9	0,739
Chléb	4 ks	Chléb 1200g	5 ks	139,5	1,395
Polévkové koření tekuté	0,5 l	Polévkové koření tekuté (5l) delikat	0,5 l	15,73	0,157
Brambory	8000 g	Brambory	15 kg	139,088	1,391
Sůl	200 g	Sůl jedlá	0,2 kg	1,111	0,011
Pohanka	2000 g	Pohanka BIO	2 kg	146,862	1,469
Paprika sladká	500 g	Koření paprika ml. (0,5kg)	0,5 kg	115,859	1,159
Pepř	50 g	Koření pepř bílý (0,5kg)	0,05 kg	16,082	0,161
Bujon	200 g	Bujon hovězí	1 kg	464,2	4,642
		Hovězí kosti morkové	7,5 kg	428,871	4,289

Celková cena za celkové množství receptu

Celková cena za 1 porci receptu

1 624,85 Kč

16,25 Kč

Příklad kalkulace Koprová omáčka, BIO vejce, BIO smetana, Bio mléko



Rozdíl
na 1
porci je
6,03 Kč

Název receptu	Skupina	Číslo	Množství	MJ	Středisko	Sklad
Koprová omáčka, vejce vařené,	T190	21	100	ks	HLAV	POTR

Popis :

Technologický postup:

Název kalkulace	Norma	Množství	
C	C	100	ks

Suroviny receptu	Množství surovin		Přidělené položky	Množství		Cena	Cena/po
Mouka hladká	1000	g	Mouka hladká	4	kg	45,033	0,45
Mléko trvanlivé 1,5%	15000	ml	Mléko polotučné trvanlivé 1l	15	ks	240	2,4
Kopr mraž.	1000	g	Bylinky mražené kopr	1	kg	179	1,79
Cukr	1000	g	Cukr krupicový 1 kg	4	kg	62,591	0,626
Olej	1000	g	Olej slunečnicový	2,5	l	97,301	0,973
Máslo	500	g	Máslo	1	kg	213,038	2,13
Šlehačka	3000	ml	Šlehačka min.30% tuku	3	ks	317,199	3,172
Ocet	500	ml	Ocet	2	l	17,279	0,173
Sůl	200	g	Sůl jedlá	0,2	kg	1,111	0,011
Bujon	200	g	Bujon hovězí	0,5	kg	232,1	2,321
Brambory	50000	g	Brambory	50	kg	463,625	4,636
Sůl	200	g	Sůl jedlá	0,2	kg	1,111	0,011
Kmín	20	g	Koření kmín celý (0,5kg)	0,02	kg	2,308	0,023
Vejce	100	ks	Vejce	100	ks	553,45	5,534
Sůl	100	g	Sůl jedlá	0,1	kg	0,556	0,006
Ocet	1000	ml	Ocet	1	l	8,639	0,086

Celková cena za celkové množství receptu	2 434,34 Kč
Celková cena za 1 porci receptu	24,34 Kč

Název receptu	Skupina	Číslo	Množství	MJ	Středisko	Sklad
Koprová omáčka, vejce vařené,	T190	21	100	ks	HLAV	POTR

Popis :

Technologický postup:

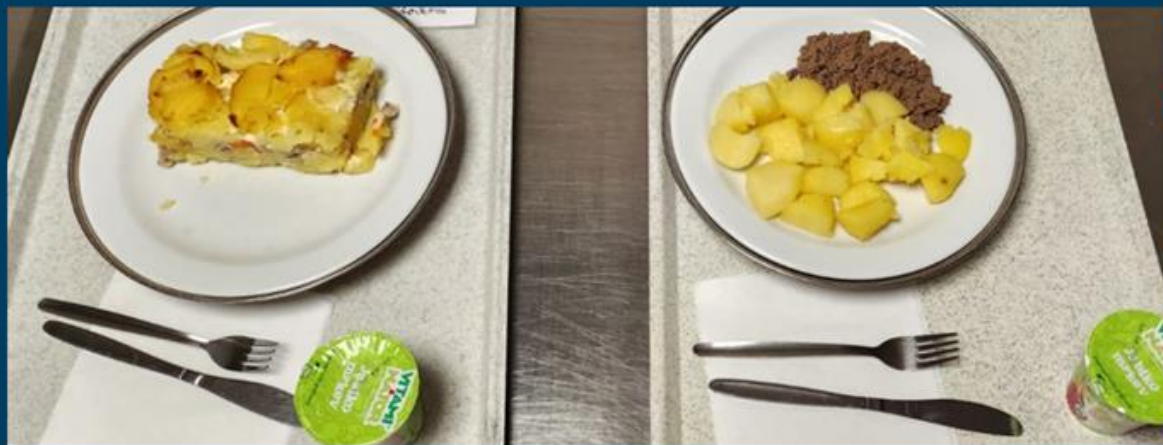
Název kalkulace	Norma	Množství	
C	C	100	ks

Suroviny receptu	Množství surovin		Přidělené položky	Množství		Cena	Cena/po
Mouka hladká	1000	g	Mouka hladká	4	kg	45,033	0,45
Mléko trvanlivé 1,5%	15000	ml	Mléko 3,8% BIO 5l	15	l	378	3,78
Kopr mraž.	1000	g	Bylinky mražené kopr	1	kg	179	1,79
Cukr	1000	g	Cukr krupicový 1 kg	4	kg	62,591	0,626
Olej	1000	g	Olej slunečnicový	2,5	l	97,301	0,973
Máslo	500	g	Máslo	1	kg	213,038	2,13
Šlehačka	3000	ml	Šlehačka Bio 1l	3	l	372,3	3,723
Ocet	500	ml	Ocet	2	l	17,279	0,173
Sůl	200	g	Sůl jedlá	0,2	kg	1,111	0,011
Bujon	200	g	Bujon hovězí	0,5	kg	232,1	2,321
Brambory	50000	g	Brambory	50	kg	463,625	4,636
Sůl	200	g	Sůl jedlá	0,2	kg	1,111	0,011
Kmín	20	g	Koření kmín celý (0,5kg)	0,02	kg	2,308	0,023
Vejce	100	ks	Vejce BIO	100	ks	962,63	9,626
Sůl	100	g	Sůl jedlá	0,1	kg	0,556	0,006
Ocet	1000	ml	Ocet	1	l	8,639	0,086

Celková cena za celkové množství receptu	3 036,62 Kč
Celková cena za 1 porci receptu	30,37 Kč

Realita patientské stravy

- Změnit přístup v technologické přípravě
- Školení veškerého personálu včetně NT
- Zajistit metodické vedení kuchařů od NT
- Sledování Guidelines pro nemocniční stravování
- Plating pokrmů (lepší servírování = vyšší chuťová atraktivita)
- Efektivnější organizace výdeje
- Vhodný tabletovací a transportní systém



Ekonomické aspekty přípravy stravy

- . Nákup potravin (zvolit vhodný způsob veřejné zakázky)
- . Včasné plánování jídelníčku na základě nutričních potřeb pacientů
- . Nákup surovin v optimálních množstvích pro minimalizaci plýtvání
- . Efektivní příprava jídla (hromadná výroba, více diet připravených z jednoho pokrmu)
- . Správné využití a zpracování nevydaných porcí
- . Minimalizace odpadu – chutná a vyvážená strava = méně zbytků
- . Úspory v energiích při vaření (nízká spotřeba energie, optimalizace kuchyňských zařízení)
- . Automatizování výrobních procesů
- . Investice do kvalitního personálu
- . Aktivní prohlubování kvalifikace všech pracovníků stravovacího provozu

Vzdělávání!

Kurzy,
odborné
semináře,
sdílení
příkladů dobré
praxe,
spolupráce
napříč
organizacemi



Kontrola, zpětná vazba a komunikace

- . Dotazníky spokojenosti pacientů s podávanou stravou
- . Tray audit - pravidelná náhodná kontrola patientské stravy na odděleních
- . Pravidelné stravovací porady týmů (nutné zápisy a kontrola daných úkolů)
- . V týmech nastavit kulturu otevřenosti a respektu
- . Definovat komunikační kanál mezi stravovacím provozem / ošetrovatelskou péčí
- . Vedení a závazek managementu - vedoucí pracovníci musí jít příkladem a podporovat kvalitu stravy
- . Odpovědnost na všech úrovních - každý zaměstnanec, bez ohledu na svoji funkci, je zodpovědný za dodržování nastavených postupů
- . Cesta ke zlepšování - neustálé sledování, audity a analýzy pomáhají identifikovat slabá místa a zlepšovat procesy
- . Komunikace a otevřenost - zaměstnanci by měli mít možnost hlásit problémy nebo rizika bez obav z postihu. Otevřená komunikace podporuje zlepšení procesů. Zpětná vazba je důležitá.

Kvalitní a udržitelné stravování nevzniká náhodou.

**Vzniká díky plánování, odbornosti a odvaze měnit
zavedené postupy.**

**DNS není administrativa navíc,
je to cesta k lepšímu jídlu pro pacienty i personál.**

Děkuji za pozornost.

Miroslav Krotký

Vedoucí oddělení stravování Nemocnice Na Homolce, absolvent VOŠ obor Nutriční Terapeut, v současnosti působí jako expert institucionálního stravování.

Jeho cílem je zlepšit přípravu stravy v institucích dle moderních trendů ve výživě, specializuje se na zajištění transparentních nákupů kvalitních potravin a optimalizaci nákladů na přípravu stravy v nemocnicích.





Zahraniční inspirace: Udržitelné nemocniční stravování

Martina Kollerová

Fakultní Thomayerova nemocnice v Praze





ZAHRANIČNÍ INSPIRACE

Udržitelné nemocniční stravování Holandsko, Švédsko, Dánsko

Martina Kollerová, VNT, Fakultní Thomayerova nemocnice



Spolufinancováno
Evropskou unií

Zahraniční inspirace



Díky projektu



Spolufinancováno
Evropskou unií

Odborná skupina pro nemocniční stravování na MZ ČR
v návaznosti na předchozí aktivity vypracovala



projektový záměr

a to v souladu s dlouhodobým cílem

**zkvalitnit nutriční péči
a nemocniční stravu**



a současně dle možností, které nabízí

Operační program **Zaměstnanost plus**



**Vzděláváním ke zkvalitnění stravy
a nutriční péče v nemocnicích**

Klíčové aktivity projektu



Spolufinancováno
Evropskou unií



01

Vytvoření praktického implementačního a provozního manuálu

02

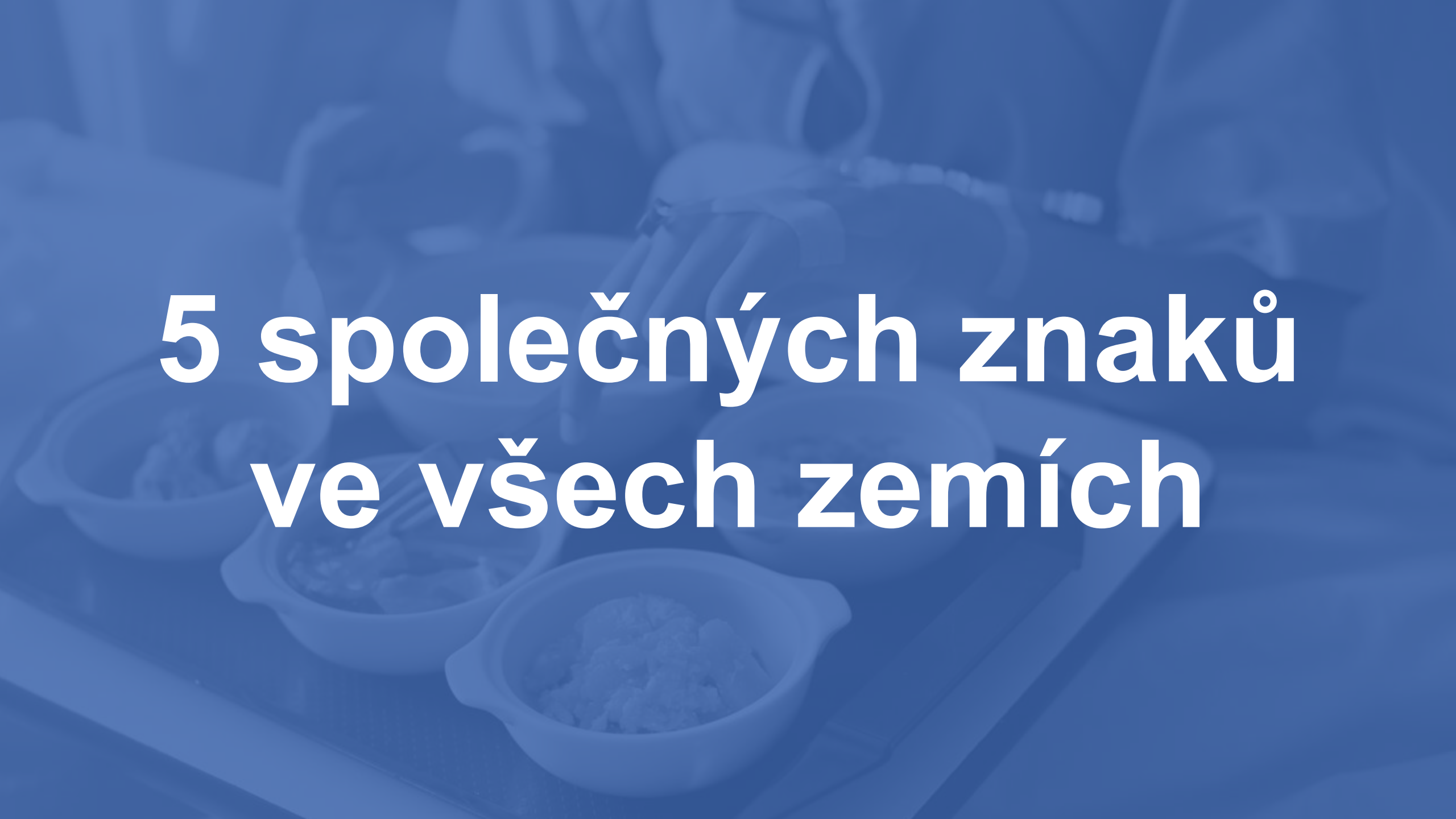
Příprava a provozní ověření jídelníčků a receptur pokrmů

03

Vzdělávání zaměstnanců nemocnic

04

Publicita a prezentace výsledků projektu



**5 společných znaků
ve všech zemích**

1

VÝBĚR
PACIENTEM

2

PŘÍPRAVA
COOK&CHILL

3

MENŠÍ
PORCE
ČASTĚJI

4

FORTIFIKACE
BÍLKOVINAMI

5

DŮRAZ NA
ROSTLINNOU
STRAVU

**5 společných znaků
ve všech zemích**



**přispívá k udržitelnosti
nemocničnického stravování**

1

VÝBĚR
PACIENTEM

2

PŘÍPRAVA
COOK&CHILL

3

MENŠÍ
PORCE
ČASTĚJI

4

FORTIFIKACE
BÍLKOVINAMI

5

DŮRAZ NA
ROSTLINNOU
STRAVU

MENY

FEBRUARI 2025 - OKTOBER 2025

SALLAD

Råkost
Sallad

MATRÄTTER

Veg

1. Svamp- och spenatlasagne med broccoli och blomkål
2. Chili sin carne med basmatiris, rostad zucchini och paprika

Fägel

3. Kycklinggryta med svamp, rotselleri, timjan, potatismos och ångade morötter
4. Kycklingbröst "Tikka Masala" med havreris och persiljesvängd blomkål
5. Färsbiff med curry- och äppelsås, basmatiris och ångade morötter

Nöt

6. Pasta med köttfärsås och haricots verts
7. Nötfärsbiff med saltad tomat, basilikasky, potatisgratäng och bakad tomat

Fläsk

8. Kottbullar med gräddsås, potatismos, rotfrukter och lingonsylt
9. Helstekt kotlett med dragonsås, persiljesvängd potatis, haricots verts och vinbärsgeleé

Fisk

10. Rimmad kolja med dillsås, pankokrisp, kokt potatis och picklad fänkål
11. Fiskgryta på lax och torsk med citronsås, ris och broccoli

Har du behov av specialkost?
Flera utav maträtterna är anpassade för olika allergier och intoleranser. Fråga personalen om du har behov av specialkost.

FRUKOST

Gröt
Filmjolk/yoghurt
Musi/vingor
Smörgås med pålägg
Kokt ägg
Juice
Kaffe/te

SMÅRÄTTER

Salta

13. Krämig grönsaksoppa
14. Kycklingsoppa
15. Ugnsomelett
16. Västerbottenostpaj med purjolök
- Räk- och äggröra

Söta

17. Chokladbrownie
18. Citronpannacotta
19. Drottningkräm
20. Äpplekompott med kanel och vaniljmousse
21. Hallonmousse
22. Aprikosbar med tranbär och pumpafrön

Sugen på något annat?
Vi har fler alternativ att välja på. Till exempel risgrynsgröt, frukt, chokladpudding, kaka, smörgås, glass eller pannkakor.

Smaklig måltid!

MENU



1. Lasagne s houbami a špenátem s květákem a brokolicí



2. Chili sin carne s basmatirýží, pečenou cuketou a paprikami



3. Kuřecí guláš s houbami, celerem, tymiánem, bramborovou kaší a dušenou mrkví



4. Kuřecí prsa „Tikka Masala“ s ovesnými vločkami a květákem obaleným v petrželce



5. Mleté hovězí maso s kari a jablečnou omáčkou, basmati rýží a dušenou mrkví

ČT 16. ŘÍJNA

OBĚD

DNEŠNÍ 1.
Kotlety s brusinkovo-jablečnou omáčkou, gratinovanými bramborami a zelenými fazolkami



DNEŠNÍ 2
Polévka z mletého masa "Hedviga" se zelím, palačinky s marmeládou* a smetanou



VEGETARIÁN 1_
Krémová rajčatová polévka s fetou. Palačinky s marmeládou* a smetanou



VEGETARIÁN 2_
Bramborová tortilla* se salsou z pečených paprik a fazolemi



ALTERNATIVNÍ_
Kuře s estragonem a hořčicí, pórkem*, hranolky pilaf a dušenou mrkví



DEZERTY 1
Palačinky s marmeládou* a smetanou

DEZERTY 2
20. Jablečný kompot se skořicovou a vanilkovou pěnou

VEČEŘE

DNEŠNÍ 1.
Kotlety s brusinkovo-jablečnou omáčkou, gratinovanými bramborami a zelenými fazolkami



DNEŠNÍ 2
Polévka z mletého masa "Hedviga" se zelím, palačinky s marmeládou* a smetanou



VEGETARIÁN 1_
Krémová rajčatová polévka s fetou. Palačinky s marmeládou* a smetanou



VEGETARIÁN 2_
Bramborová tortilla* se salsou z pečených paprik a fazolemi



ALTERNATIVNÍ_
Kuře s estragonem a hořčicí, pórkem*, hranolky pilaf a dušenou mrkví



DEZERTY 1
Palačinky s marmeládou* a smetanou

DEZERTY 2
20. Jablečný kompot se skořicovou a vanilkovou pěnou





Als uw arts of diëtist een advies heeft gegeven over
voeding of een dieet,

<https://www.youtube.com/watch?v=m5lY-B7-zc4>



V nemocnici se nestravují jen pacienti

Programy na zkvalitnění a zvýšení udržitelnosti se zaměřují také na **zaměstnance a návštěvníky**



PACIENTI: důraz na pestrost nabídky, individualizaci a prevence malnutrice

ZAMĚSTNANCI a NÁVŠTĚVNÍCI primární cílová skupina pro naplňování cílů udržitelnosti (bez dietních omezení a vysokých nutričních nároků)



Goede zorg
proef je

Onderdeel van het Nationaal Preventieakkoord

Green Deal for Sustainable Healthcare 3.0

V případě **stravování pro zaměstnance** a návštěvníky se poskytovatelé zdravotní péče snaží dosáhnout v roce 2030 **poměru 40/60 mezi živočišnými a rostlinnými bílkovinami**, přičemž v roce 2026 by měl být dosažen **průběžný výsledek v poměru 50/50**. V případě poměru živočišných a rostlinných bílkovin ve stravování pro pacienty a pečovatele se poskytovatelé zdravotní péče snaží postupovat tak, jak je to z lékařského hlediska odůvodněné.

Zelená dohoda pro udržitelné zdravotnictví 3.0 je nizozemská iniciativa zaměřená na dosažení klimaticky neutrálního a cirkulárního zdravotnického sektoru do roku 2050. Podepsalo ji více než 200 subjektů a jejím cílem je snížit environmentální dopad sektoru (který tvoří přibližně 7 % emisí CO₂) prostřednictvím pěti klíčových opatření, včetně snížení emisí o 55 % a omezení spotřeby primárních surovin o 50 % do 2030.



Green Deal

Samen werken aan duurzame zorg

Green Deal for Sustainable Healthcare 3.0

Klíčové pilíře a cíle

1. Podpora zdraví:

Důraz na prevenci s cílem snížit potřebu zdravotní péče a s ní spojenou environmentální zátěž.

2. Znalosti a povědomí:

Sdílení osvědčených postupů pro urychlení udržitelné transformace.

3. Snižování emisí uhlíku:

Cíl snížit emise CO₂ o 55 % do roku 2030 a dosáhnout plné klimatické neutrality do roku 2050.

4. Cirkulární ekonomika:

Snížení spotřeby primárních surovin o 50 % do roku 2030, zvýšení míry recyklace a omezení vzniku odpadu.

5. Léčiva:

Snižování environmentálního dopadu léčiv.

Projekt monitoruje tato kritéria u jednotlivých cílových skupin v zapojených nemocnicích v kategorii – **ZDRAVÉ STRAVOVÁNÍ**

Pacienti

- Splňuje nizozemské národní směrnice
- Nabídka jídla pro osoby (ohrožené) malnutricí
- Nabídka jídel pro specifické diety
- Mezioborová koordinace
- Průběžná konzultace s dodavateli potravin
- Transparentnost prostřednictvím jídelního lístku
- Zlepšení dovedností nutričních asistentů



Návštěvníci

- Minimálně 60 % lepších možností
- Ideálně 80 % lepších možností
- Lepší možnosti na viditelných místech
- Voda z kohoutku zdarma
- Snadno konzumovatelné ovoce/zelenina
- Propagace pouze zdravých/vegetariánských nebo rostlinných alternativ
- Pouze lepší volby při pokladně



Zaměstnanci

- Minimálně 60 % lepších voleb
- Ideálně 80 % lepších voleb
- Lepší volby na viditelných místech
- Voda z kohoutku zdarma
- Snadno konzumovatelné ovoce/zelenina
- Propagace pouze zdravých/vegetariánských nebo rostlinných alternativ
- Pouze lepší volby při pokladně



Systém monitoruje tato kritéria u jednotlivých cílových skupin v zapojených nemocnicích v kategorii – **UDRŽITELNÉ STRAVOVÁNÍ**

Pacienti

- Měření množství potravinového odpadu
- Akční plán na snížení množství potravinového odpadu
- 100 % kávy a čaje má nejvyšší certifikaci udržitelnosti
- Nejvyšší certifikace udržitelnosti pro maso, ryby, mléčné výrobky a vejce
- Klimaticky šetrná a sezónní zelenina s nejvyšší certifikací udržitelnosti
- Praktické zkušenosti s jídly obsahujícími alespoň 60 % rostlinných bílkovin



Návštěvníci

- Minimálně 50 % rostlinných bílkovin
- Ideálně ≥60 % rostlinných bílkovin
- Propagace pouze lepších, vegetariánských a/nebo rostlinných alternativ
- Vegetariánské alternativy jsou cenově výhodnější
- Vegetariánské/rostlinné alternativy jsou v jídelním lístku vizuálně rozpoznatelné
- Měření množství potravinového odpadu
- Akční plán na snížení množství potravinového odpadu
- 100 % nakupované kávy a čaje má nejvyšší značku udržitelnosti
- Špičkové značky udržitelnosti pro maso, ryby, mléčné výrobky a vejce
- Klimaticky šetrná a sezónní zelenina se špičkovými značkami udržitelnosti



Zaměstnanci

- Minimálně 50 % rostlinných bílkovin
- Ideálně ≥60 % rostlinných bílkovin
- Propagace pouze lepších, vegetariánských a/nebo rostlinných možností
- Vegetariánské možnosti jsou cenově výhodnější
- Vegetariánské/rostlinné možnosti jsou v jídelním lístku vizuálně rozpoznatelné
- Měření plýtvání potravinami
- Akční plán na snížení plýtvání potravinami
- 100 % nakupované kávy a čaje má nejvyšší značku udržitelnosti
- Nejvyšší značky udržitelnosti pro maso, ryby, mléčné výrobky a vejce
- Klimaticky šetrná a sezónní zelenina s nejvyššími značkami udržitelnosti



Pracoviště, kde nabízí zaměstnanců pouze vegetariánskou stravu



1

VÝBĚR
PACIENTEM

2

PŘÍPRAVA
COOK&CHILL

3

MENŠÍ
PORCE
ČASTĚJI

4

FORTIFIKACE
BÍLKOVINAMI

5

DŮRAZ NA
ROSTLINNOU
STRAVU

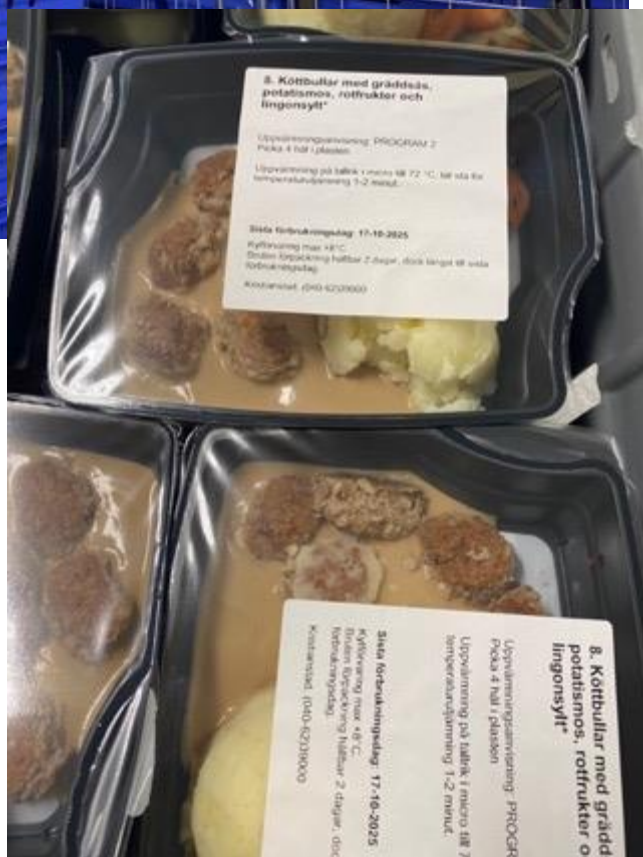




Kompostér/dehydrátor na zpracování potravinového odpadu

- zařízení určené k rozkladu a objemové redukci biologického odpadu
- pracuje na principu dehydratace a mletí
- nespotřebované jídlo přeměňuje na hnojivo
- denně pojme až **115 kg potravinového odpadu** a mokrého, znečištěného papíru (například ubrousků)
- potraviny rozemele, zahřeje a míchá po dobu 15 hodin, produktem je **kbelík čisté vody a 11 kg biomasy**, kterou lze smíchat s půdou pro pěstování v poměru 1:9
- biomasa je suchá, čistá a vypadá podobně jako kávová sedlina



















1

VÝBĚR
PACIENTEM

2

PŘÍPRAVA
COOK&CHILL

3

MENŠÍ
PORCE
ČASTĚJI

4

FORTIFIKACE
BÍLKOVINAMI

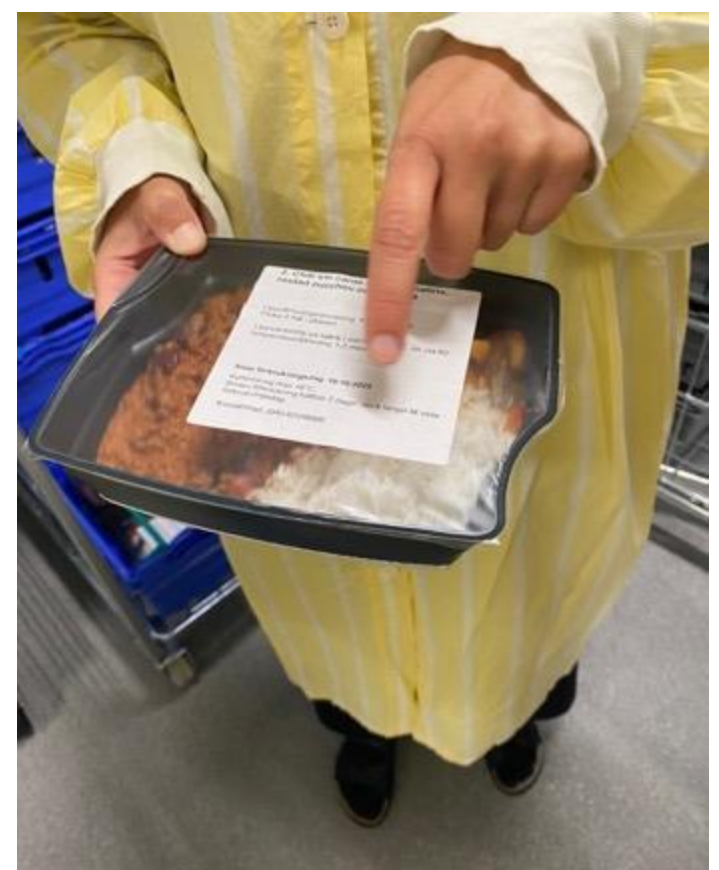
5

DŮRAZ NA
ROSTLINNOU
STRAVU

**Víte kolik váží porce, která
je pro pacienta tak akorát?**







1

VÝBĚR
PACIENTEM

2

PŘÍPRAVA
COOK&CHILL

3

MENŠÍ
PORCE
ČASTĚJI

4

FORTIFIKACE
BÍLKOVINAMI

5

DŮRAZ NA
ROSTLINNOU
STRAVU



Ontbijt & lunch

Brood	eiwitten in gram per portie	Zuivel	eiwitten in gram per portie
Fijn volkoren	3	Kwark naturel	15
Tarwe	3	Volle yoghurt	8
Wit	3		
Rozijnenbrood	3	Volle melk	7
		Halfvolle melk	7
		Karnemelk	7
		Sojadrink	7
Broodvervanger		Magere drinkyoghurt	6,5
Knäckebröd	1,5		
Crunchy cruesli met noten	3	Pappen	
Ontbijtkoek	0,5	Rijstepap	4,5
Volkoren beschuit	1,5	Griesmeelpap	4,5
		Havermoutpap	4,5
		Brinta	4,5
Beleg			
Halvarine	0	Dranken	
Margarine	0	Limonadesiroop	0
		Suikervrije limonadesiroop	0
Komijnkaas 48+	4,5	Koffie	0
Belegen kaas 48+	6	Thee (diverse smaken)	0
Jong belegen kaas 30+	7		
Smeerkaas 15+	2,5	Groente en fruit	
		Fruit (diverse soorten)	0
Filet Americain, vegetarisch	3	Tomaat	0
100 % pinda-kaas	5,5	Komkommer	0
		Diversen	
Bourgondische beenham	3	Ei	6
Runderrookvlees	3	Zout	0
Gebraden kippenvlees	3	Peper	0
Saksische leverworst	3	Mayonaise	0
		Franse mosterd	0
Jam (diverse smaken)	0	Sambal	0
Hagelslag	0	Tomatenketchup	0
Appelstroop	0		
Honing	0		
Tussendoortjes			
Zakje noten			
Granenreep			
Kwark (naturel / vruchten)			
Kaasblokje			

Eet voldoende vezels

Eet voldoende vezels, kies daarom voor volkorenproducten en eet groenten en fruit. Ze zijn belangrijk voor een goede darmwerking.



Vegetarische gerechten

eiwitten in gram per portie

Penne Bolognese met Parmezaanse kaas	26
Gevulde paprika met pestosaus, tortellini en pijnboompitten	18
Omelet met zoetzure saus, roerbakgroenten met cashewnoten en basmatirijst	19
Vegetarische gehaktballetjes met tomatensalsa, bonenmix en röstirondjes	17
Maaltijdsalade met tomaat, mozzarella, penne en balsamicodressing	22,5
Rijstschotel met kikkererwten en groentemix	23
Vegetarische burger met jus, gestoofde groentemix en gekookte aardappelen	16



Visgerechten

Zalmfilet van de grill met Hollandaisesaus, broccoliroosjes en aardappelpuree	24
Gebakken heekfilet met Hollandaisesaus, worteltjes en tuinkruidenpuree	18



Scan de QR-code voor meer tips en informatie

www.rijnstate.nl/eten-en-drinken-in-het-ziekenhuis

Versie Lentie / Zomer 2025



Vleesgerechten

eiwitten in gram per portie

Hachee met rode kool, appelmoes en aardappelpuree	19
Runderstoofpot met sperziebonen en zilversluis	26
Runderlapje met jus en stampot paksoi perzik	22
Gebraden boerengehaktbal met jus, rode bieten en gekookte aardappelen	23
Babi pangang, sambalbonen en bami goreng met kroepoek	25,5
Kipsaucijs met jus en stampot andijvie met spekjes	22
Gebakken kipfilet met jus, een mix van doperwten en wortelen en gebakken krieltjes	27
Satè ajam, sajoerbonen en nasi goreng met kroepoek	27
Wrap gevuld met Surinaamse kip-groentevulling	26
Maaltijdsalade met kipdijfilet in een kruidenjasje, mix van sla, fusilli en honing-mosterddressing	21

Bij de warme maaltijd serveren wij een heerlijke, frisse rauwkostsalade.



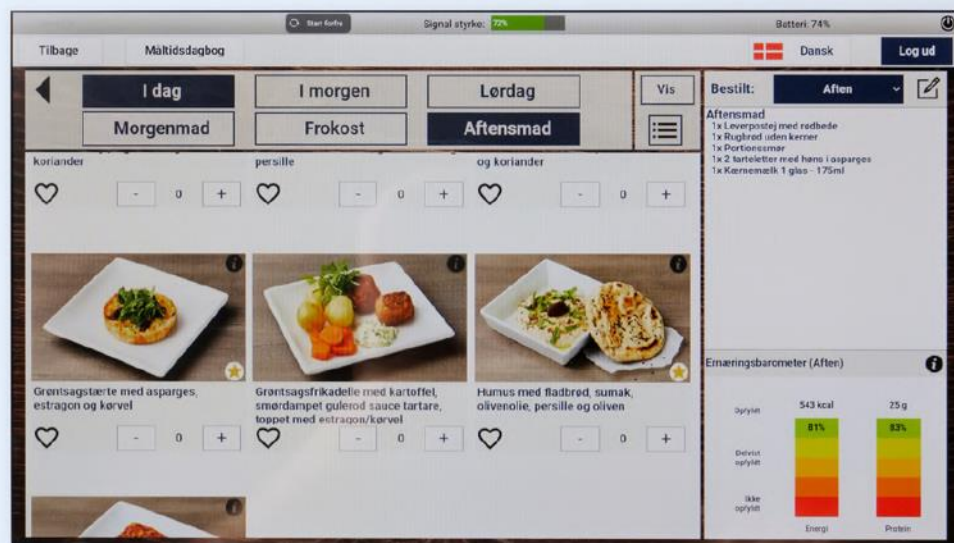
Nagerechten

Na de maaltijd serveren wij dagelijks een kwark dessert of een stuk vers fruit naar keuze.

rundvlees varken kip vis vegetarisch vegan

g/porce

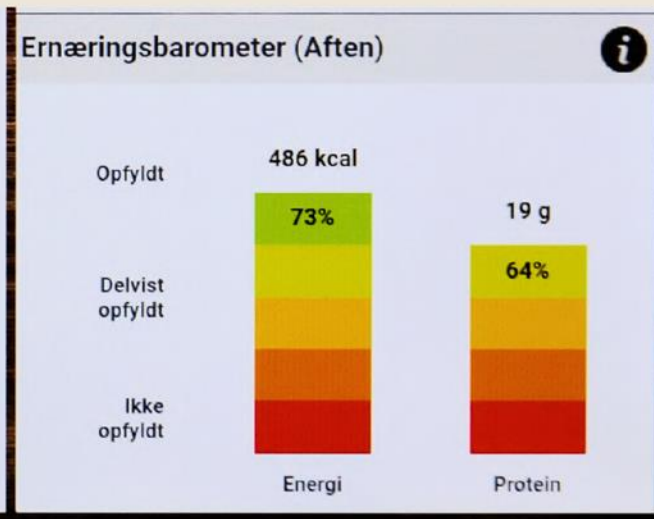
Tablettens funktioner



Intuitivní objednávání jídel na tabletu

Smysly a chuť k jídlu spolu souvisí, zejména v citlivé situaci. Fotografie jídla od profesionálního fotografa pomáhají pacientům při objednávání jídla a vyvolávají chuť k jídlu.

Obrazovka je intuitivní jak z hlediska výběru jídla dne, tak výběru jednotlivých pokrmů. Uživatelská přívětivost je průběžně optimalizována na základě zpětné vazby od uživatelů.



Informace o energetické hodnotě a makronutrientech v nutričním barometru

Tablet také zobrazuje energetickou a proteinovou hodnotu jednotlivých pokrmů.

Pacient tak má možnost sledovat, do jaké míry vybraná jídla pokrývají jeho energetické a proteinové potřeby.



Zaměření na zavádění rostlinných bílkovin do patientské stravy

Aminokyselinové skóre



Meal name

Chili sin carne

Recipe

No

Consumer

75

kg

Product list

Lijst NL (10-2024)

Reference pattern

FAO 2011 Adult

Meal protein requirement ⓘ

0.3

g / kg bw

EAA

Nutrients

Product	Quantity	Dig	his	ile	leu	lys	met	cys	p+t	thr	trp	val
[1014] Rijst zilvervlies- gekookt	100 g		48	95	168	80	51	26	179	73	31	142
[2030] Quorn fijingehakt onbereid	75 g		127	242	420	445	165	89	458	286	114	299
[5173] Bonen kidney- rode gekookt	75 g		143	207	381	350	60	44	453	159	54	254
[2900] Mais blik	20 g		11	15	51	11	8	6	36	15	3	20
[31] Paprika groene rauw	20 g		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
[884] Paprika rode rauw	20 g		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
[1397] Tomaat gestoofd	30 g		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
[63] Ui rauw	10 g		1	2	3	3	1	1	3	2	1	2
Add product												
Total intake	350 g		330	560	1023	889	284	165	1129	535	203	717
Meal requirement			360	675	1373	1080	383	135	922	563	148	900
Percentage of requirement filled			92	83	75	82	74	122	122	95	137	80

Meal Protein Quality Score: 74

Limiting EAA: Methionine

Zaměření na zavádění rostlinných bílkovin do patientské stravy

Aminokyselinové skóre



Meal name

Chili sin carne (74% zonder kaas)

Recipe

No

Consumer

75

kg

Product list

Lijst NL (10-2024)

Reference pattern

FAO 2011 Adult

Meal protein requirement ⓘ

0.3

g / kg bw



													EAA		Nutrients	
Product		Quantity	Dig	his	ile	leu	lys	met	cys	p+t	thr	trp	val			
[1014] Rijst zilvervlies- gekookt	x v	100	g 	48	95	168	80	51	26	179	73	31	142			
[2030] Quorn fijngehakt onbereid	x v	75	g 	127	242	420	445	165	89	458	286	114	299			
[5173] Bonen kidney- rode gekookt	x v	75	g 	143	207	381	350	60	44	453	159	54	254			
[2900] Mais blik	x v	20	g 	11	15	51	11	8	6	36	15	3	20			
[31] Paprika groene rauw	x v	20	g 	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
[884] Paprika rode rauw	x v	20	g 	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
[1397] Tomaat gestoofd	x v	30	g 	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
[63] Ui rauw	x v	10	g 	1	2	3	3	1	1	3	2	1	2			
[3163] Kaas 30+ jong belegen	x v	15	g 	124	240	406	351	124	16	467	152	61	296			
Add product	x v															
Total intake		365 g		454	800	1429	1240	408	181	1596	686	264	1012			
Meal requirement				360	675	1373	1080	383	135	922	563	148	900			
Percentage of requirement filled				126	119	104	115	107	134	173	122	177	112			

Meal Protein Quality Score: 100
Limiting EAA: None



Optimalizace bílkovin v rumové kouli – Gastronomie a výživa

Obohacení o vysoce kvalitní bílkoviny

Syrovátková bílkovina

Bílkovina z brambor

Sušené odstředěné mléko

Vaječný bílek v prášku

Výzvy při výrobě

Chuť

Konzistence

Pocit v ústech

7 gramů bílkovin na rumovou kouli (50 g)

1

VÝBĚR
PACIENTEM

2

PŘÍPRAVA
COOK&CHILL

3

MENŠÍ
PORCE
ČASTĚJI

4

FORTIFIKACE
BÍLKOVINAMI

5

DŮRAZ NA
ROSTLINNOU
STRAVU

MENY

FEBRUARI 2025- OKTOBER 2025

SALLAD

Råkost

Sallad

Har du behov
av specialkost?

Flera utav maträtterna är
anpassade för olika allergier
och intoleranser. Fråga
personalen om du har behov
av specialkost.

MATRÄTTER

Veg



1. Svamp- och spenatlasagne med broccoli och blomkål
2. Chili sin carne med basmatiris, rostad zucchini och paprika

Fågel



3. Kycklinggryta med svamp, rotselleri, timjan, potatismos och ångade morötter
4. Kycklingbröst "Tikka Masala" med havreris och persiljesvängd blomkål
5. Färsbiff med curry- och äpplesås, basmatiris och ångade morötter

Nöt



6. Pasta med köttfärssås och haricots verts
7. Nötfärsbiff med saltorkad tomat, basilikasky, potatisgratäng och bakad tomat

Fläsk



8. Köttbullar med gräddsås, potatismos, rotfrukter och lingonsylt
9. Helstekt kotlett med dragonsås, persiljesvängd potatis, haricots verts och vinbärsgeleé

Fisk



10. Rimmad kolja med dillsås, pankokrisp, kokt potatis och picklad fänkål
11. Fiskgryta på lax och torsk med citronsås, ris och broccoli
12. Ugnsbakad safilé med hummersås, potatismos och ärtsvängda morötter



Medarbejdere udvikler retter

Køkkenet lavede en god hummus – eller var det hummus? Ingen fra Mellemøsten ville synes, at det var en hummus. Og rigtig mange af de muslimske patienter fik mad hjemmefra, når de var indlagt.

Udvikling af retter via workshops

Derfor besluttede Jesper, vores køkkenchef, at invitere køkkenpersonalet ind i arbejdet med at udvikle retter. Det er blevet til 10 kulinariske workshops siden april 2024. Workshoppen, som varer 4 timer, indeholder først en indføring i a la carte konceptets tilblivelse. Og så inviteres deltagerne til at komme med deres bud på fremtidige retter til hospitalets patienter. Dette har indtil videre resulteret i omkring 700 retter skrevet på post-it lapper.

Udvikling af autentisk etnisk mad

Formålet med workshoppe er at udvikle autentisk etnisk mad. Mad skaber tryghed. Derfor er genkendelighed i smag og udseende vigtig. Vi vil lave mad, som afspejler vores patientgruppes kulturelle diversitet – asiatisk, mellemøstlig, afrikansk etc. Derfor deler vi os op i etnicitet til vores workshops.



Zaměstnanci vyvíjejí pokrmy

Kuchyně připravila dobrý hummus – nebo to byl hummus? Nikdo ze Středního východu by neřekl, že to byl hummus. A mnoho muslimských pacientů dostávalo jídlo z domova, když byli hospitalizováni.

Vývoj jídel prostřednictvím workshopů

Proto se Jesper, náš šéfkuchař, rozhodl přizvat kuchyňský personál k práci na vývoji jídel. Od dubna 2024 se uskutečnilo 10 kulinařských workshopů. Workshop, který trvá 4 hodiny, nejprve obsahuje úvod do vzniku konceptu à la carte. Poté jsou účastníci vyzváni, aby předložili své návrhy na budoucí jídla pro pacienty nemocnice. To zatím vedlo k asi 700 jídlům zapsaným na post-it papírcích.

Vývoj autentických etnických jídel

Cílem workshopů je vyvinout autentická etnická jídla. Jídlo vytváří pocit bezpečí. Proto je důležitá rozpoznatelnost chuti a vzhledu. Chceme vařit jídla, která odrážejí kulturní rozmanitost naší skupiny pacientů – asijskou, blízkovýchodní, africkou atd. Proto se na našich workshopech dělíme podle etnického původu.



Herlev og Gentofte Hospital



Bæredygtighed i Ernæringsenheden - ESG rapport 2024





Region Skåne

Příjem energie a bílkovin pacienty se po zavedení nového konceptu zvýšil o 30 %

Celkové náklady na přípravu nemocniční stravy v regionu se snížily o 40 mil. SEK

Odpad se snížil z 32,7 % na 17,4 %

82 % pacientů je velmi spokojeno nebo spokojeno s chutí jídla

87 % je spokojeno s velikostí porce

Region hl. města Kodaně

Původně byla strava podávána bufetovým systémem, který generoval až 80 % odpadu

Ve vlastní studii zjistili, že pacienti snědí max 200 g jídla. Proto si stanovili jako cíl, aby každé jídlo bylo cca 200 g, z toho 60 g tvoří zdroj bílkovin, v případě vegetariánské stravy zdroj bílkovin tvoří 90 g

Zavedli systém „à la carte“

Výsledkem je, že se sní 86 % podaného jídla – odpady se snížili z původních 80 % na 14 %

Spojenost pacientů je 3,4 na stupnici 1-4

Zavedení nového systému přineslo také velké úspory nákladů a snížení CO2 o 63 %

A photograph of an elderly man with white hair, smiling while sitting up in a hospital bed. He is wearing a white hospital gown and holding a glass of dark beer with a thick head of foam. In front of him is a white meal tray containing food, a glass of water, and a small container. The background is a simple hospital room. The entire image is overlaid with a semi-transparent blue filter.

Děkuji za pozornost

martina.kollerova@ftn.cz

Martina Kollerová

Je vedoucí nutriční terapeutkou Fakultní Thomayerovy nemocnice v Praze, kde se zaměřuje na efektivní fungování nemocničního nutričního týmu. Specializuje se na nutriční péči o kriticky nemocné pacienty na ARO a na pacienty s gastroenterologickými onemocněními, zejména s idiopatickými střevními záněty a poruchami trávení disacharidů. Je zakládající členkou České asociace nutričních terapeutů. V rámci odborné platformy Aliance pro nutriční péči se podílí na aktivitách zaměřených na prevenci a systematické řešení malnutrice. Při Ministerstvu zdravotnictví působí v Odborné skupině pro nemocniční stravování.





DOTAZY

**Join at [slido.com](https://www.slido.com)
#3192 721**





Diskuse

TEMATICKÝ DEN PRO UDRŽITELNÉ INSTITUCIONÁLNÍ STRAVOVÁNÍ

27. února 2026 9:00 – 15:00

Akademie veřejného investování,
Pařížská 935/4, 120 00 Praha 1





Krajská zdravotní a.s.

Nemocnice Krajské zdravotní

- Masarykova nemocnice Ústí nad Labem
- Nemocnice Most,
- Nemocnice Chomutov
- Nemocnice Teplice
- Nemocnice Děčín
- Nemocnice Litoměřice
- Nemocnice Rumburk

- Vaříme 4000 – 4500 jídel denně pro pacienty a zaměstnance
- Finanční náklady na suroviny v roce 2025 102 699 822 Kč
- Stravovací jednotka na pacienta a den včetně pitného režimu a přídatků 100 Kč
- 280 zaměstnanců v odboru léčebné výživy a stravování

12.09.2024





**Směr je nastíněný,
cesta k udržitelnému
institucionálnímu
stravování je otevřená...**



Ministerstvo pro místní rozvoj pořádá mezinárodní konferenci

OD STRATEGIE K EFEKTIVNÍMU NÁKUPU

Národní strategie
veřejného zadávání

**Registrujte
se zde:**



19.–20. března 2026

**Fantův sál, Fantova historická budova Hlavního nádraží,
Wilsonova 300/8, Praha 1**



PLATFORMA
VEŘEJNÉHO
ZADÁVÁNÍ

PROGRAM KONFERENCE

Program 19. března 2026

9:30 – 9:40	Zahájení konference a úvodní slovo, Filip Endal, Ministerstvo pro místní rozvoj	
9:40 – 11:00	Stav a budoucnost veřejného nakupování – key note a panelová diskuse - Mariešta Dlouhá, Úřad pro ochranu hospodářské soutěže - Peter Kubovič, Úřad pro veřejné obstarávání - David Dvořák, Ministerstvo pro místní rozvoj	
11:00 – 11:30	Coffee break	
11:30 – 13:00	Strategické nakupování a investice – panelová diskuse - Eva Pavlíková, Ministerstvo pro místní rozvoj - Tomáš Janeba, ARI - Tomáš Sova, Letiště Praha, a. s. - Michal Urban, Czechinvest	
13:00 – 14:00	Přestávka na oběd	
14:00 – 15:00	Udržitelnost, která se vyplácí – panelová diskuse - Cindy Nadesan, Social Value Portal, Velká Británie - Paulo Magina, OECD - Barbora Jančíková, Ministerstvo financí - Michal Pláček, Fakulta sociálních věd UK	Profesionalizace, odměňování a mapování personálních kapacit – panelová diskuse - Mateja Matkovič, Ministerstvo hospodářství, Chorvatsko - Šárka Homfray, Odborový svaz státních orgánů a organizací - Tomáš Sova, Letiště Praha, a. s. - Jakub Váňa, Jihočeský kraj
15:00 – 15:30	Coffee break	
15:30 – 16:30	AI ve veřejných zakázkách – panelová diskuse - Anna Kubašewska, United Nations System Staff College - Zdeněk Myzýr, Komise pro veřejné zakázky, Albánie - Enio Kiso, Národní informační agentura, Albánie	Role sociálních podniků ve veřejném zadávání – panelová diskuse - Cindy Nadesan, Social Value Portal, Velká Británie - Milan Vaňo, Ministerstvo práce, sociálních věcí a rodiny Slovenské republiky - Ondřej Závadský, Ministerstvo práce a sociálních věcí
16:30 – 22:00	Ocenění Národní strategie veřejného zadávání v ČR - úvodní slovo, Zuzana Mrázová, ministerstvo pro místní rozvoj - vyhlášení výsledků a slovo hostů	



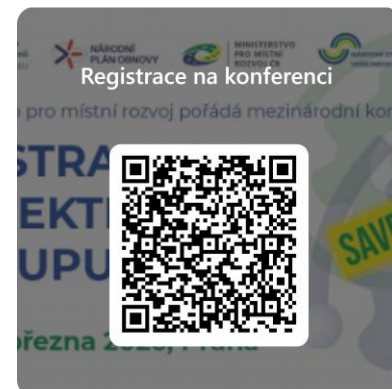
Ocenění Národní strategie veřejného zadávání v ČR
- úvodní slovo, Zuzana Mrázová, ministerstvo pro místní rozvoj
- vyhlášení výsledků a slovo hostů

Program 20. března 2026

9:00 – 9:30	Zahájení druhého dne konference	
9:30 – 10:30	Kolaborativní nakupování – stav a výzvy, Od individuálního k centralizovanému – panelová diskuse - Isabella Rapisarda, Consip, Itálie - Paulo Magina, OECD - Regina Hulmanová, Ministerstvo pro místní rozvoj	Minimální standardy OVZ na příkladech z praxe - Petra Ingervá, Ministerstvo práce a sociálních věcí - Martin Vyklický, Vysoké učení technické v Brně - Jakub Váňa, Jihočeský kraj, TBC
10:30 – 10:40	Coffee break	
10:40 – 11:40	Pohled (na) dodavatele – panelová diskuse - Martina Přenosilová, Czechinvest - Jaroslav Lexa, APUE AKADÉMIA s.r.o., Slovensko - Martin Burian, ASWA - Martin Vyklický, Vysoké učení technické v Brně	Výzva jménem inovace – panelová diskuse - Karin Krüger, Kompetenční centrum pro inovativní veřejné zakázky Rakousko - Jozef Kubinec - Kemnovate, Slovensko - Martin Hadaš, Masarykova univerzita - Tomáš Sova, Letiště Praha, a. s.
11:40 – 12:10	Coffee break	
12:10 – 13:10	Shrnutí dosavadního vývoje a výhledy Národní strategie veřejného zadávání ČR	
13:10 – 14:10	Oběd	

Prezentace a diskuse budou v českém a anglickém jazyce. Tlumochení zajištěno. Účast na konferenci je zdarma. Změna programu vyhrazena.

Aktivní Národní strategie veřejného zadávání České republiky jsou realizovány Ministerstvem pro místní rozvoj ČR a finanční prostředky jsou čerpány z Národního plánu obnovy – Kompozita 4.3 Systémová podpora veřejných investic, Subkompozita 2.1a Místní podpora a modernizace veřejného zadávání.





Děkujeme za pozornost

