



# Možnosti zavádění biopotravin do společného stravování

## ÚVODNÍ STUDIE

### **Zadavatel:**

Česká technologická platforma  
pro ekologické zemědělství

### **Zpracovatel:**

Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D.  
Prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

Listopad 2021



# Obsah

1	Společné stravování (definice, formy, udržitelnost) . . . . .	3
2	Zahraniční zkušenosti se zaváděním biopotravin do společného stravování . . . . .	5
3	Potenciál společného stravování . . . . .	9
4	Nemocniční stravování . . . . .	11
5	Modelový příklad spotřeby biopotravin v nemocničním stravování . . . . .	15
6	Hlavní překážky bránící rozvoji spotřeby biopotravin ve společném stravování . . . . .	19
7	Veřejné zakázky . . . . .	22
8	Opatření k prosazení udržitelnosti ve veřejných stravovacích zařízeních. . . . .	25

# 1 Společné stravování (definice, formy, udržitelnost)

Stravování mimo domov má stále větší význam. Správné nastavení systému společného stravování pozitivně působí jak v oblasti zdraví, stravovacích návyků, zemědělství či místní ekonomiky, tak při přechodu k udržitelnému životu celé společnosti.

Provozovny společného stravování se zabývají hromadnou výrobou a prodejem pokrmů a nápojů, případně poskytují ještě další doplňkové služby. Společné stravování má dvě formy: veřejnou a účelovou. Tyto dvě formy se odlišují hlavně strukturou klientů, pro které jsou služby stravování určeny a v účelu, za kterým jsou zřizovány.

**„Veřejné stravování“** (restaurační) je přístupné všem spotřebitelům, není obvykle zaměřeno na konkrétní specifickou klientelu, slouží domácím hostům i účastníkům cestovního ruchu. Síť provozoven je součástí infrastruktury měst a obcí v oblasti občanské vybavenosti. Provozovatel veřejného stravování nezná mnohdy strukturu ani počet svých zákazníků, a poskytuje služby dle obchodních zásad (host platí plnou cenu služby). Poskytuje služby základního stravování, doplňkové občerstvení i služby společensko-zábavní v různých modifikacích v závislosti na klientele, sezónním období, módních trendech a dalších faktorech. Sortiment jídel a nápojů je široký, může být připravován i na základě individuálního požadavku hosta a frekvence jeho obměny závisí na marketingové strategii podnikatele. Patří sem například: restaurace, kavárny, vinárny, pohostinství, bufety, bary, jídelní vozy.

**„Účelové stravování“** (hromadné, neveřejné) zabezpečuje diferencované stravování pro uzavřené skupiny spotřebitelů. Jejich množství a struktura je předem známá. Připravený sortiment má užší rozsah i denní obměnu, bývá specificky přizpůsoben potřebám klientů. Zřizovatel nebo další subjekt přispívá zčásti či úplně na provoz, resp. úhradu nákladů. Mezi základní druhy účelového stravování patří stravování závodní, školní, lázeňské, nemocniční, armádní, vězeňské, v domovech pro seniory, [léčebny](#) a [ozdravovny](#), [dětské domovy](#), rekreační zařízení apod.). Účelové stravování má řadu forem. Tradiční formou v ČR je vlastní kuchyně s jídelnou provozovaná vlastními zaměstnanci. Specifickou a zároveň častou formou poskytování stravovacích služeb v účelovém stravování je catering. Je definován jako profesionální výroba a dodávka komplexních služeb podle zadání objednatele na jím určeném místě, obvykle mimo místo jeho konzumace. Zahrnuje jeho dopravu za zákazníkem a ostatní služby s tím spojené. Pojem catering bývá rozdílně chápán v jednotlivých zemích, ale v podstatě jde vždy o prodej pokrmů a nápojů spojený se servisem. Uplatňuje se všude tam, kde není možné či smysluplné budovat kuchyňské zařízení přímo pro přípravu jídel nebo zařízení není efektivní. Stravování pak je provozováno externí firmou nebo je přímo zajišťován dovoz hotových jídel. Zvláště menší podniky uzavírají smlouvu s jinou organizací poskytující závodní stravování nebo vydávají svým zaměstnancům stravenky a ti si vybírají místo svého stravování sami. Zákoník práce (zákon č. 262/2006 Sb.) v Hlavě III. o stravování zaměstnanců říká, že zaměstnavatel musí svým zaměstnancům dát možnost k stravování, ale již není jeho povinností stravování zabezpečit. Toto rozhodnutí, jak se zaměstnavatel postará o uskutečnění stravování, lze definovat ve směrnících firmy. Pokud se zaměstnavatel rozhodne, že bude svým podřízeným umožňovat stravování, ve vnitřních předpisech se většinou objeví i předpoklady, jak bude stravování hrazeno, jaký bude zvolen způsob stravování a kterých konkrétních zaměstnanců se bude týkat.

Cílem této studie je zjistit potenciál spotřeby biopotravin ve vybraných zařízeních společného stravování a identifikovat hlavní překážky bránící jeho rozvoji. Proto je žádoucí definovat i po-



jem „**Udržitelné stravování**“: „Jako udržitelné stravování můžeme označit 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“ (FAO 2010).

Evropská komise v souvislosti se „Zelenou dohodou“ pro Evropu přijala Strategii „Od zemědělece ke spotřebiteli“ pro spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy. Jejím záměrem je přispět k dosažení cílů udržitelného rozvoje OSN. Strategie „od zemědělece ke spotřebiteli“ mimo jiné uvádí: „*Aby se zlepšila dostupnost a cena udržitelných potravin a aby bylo možné propagovat zdravou a udržitelnou stravu v oblasti institucionálního stravování, určí Komise nejlepší způsob pro stanovení minimálních povinných kritérií pro veřejné zakázky na udržitelné potraviny. To pomůže městům, regionům a veřejným orgánům splnit svou úlohu tím, že budou nakupovat udržitelné potraviny pro školy, nemocnice a veřejné instituce, a rovněž se tím podpoří udržitelné zemědělské systémy, jako je ekologické zemědělství.*“ Stravovací provozy veřejných institucí však nemusí čekat, až evropské předpisy stanoví minimální povinná kritéria pro veřejné zakázky na udržitelné potraviny. Řada možností je k dispozici již v současné době. Volbou požadavků na potraviny může veřejný zadavatel ovlivnit nejen kvalitu nakupovaných potravin v obecném slova smyslu, ale také širší ekologické a etické aspekty jejich produkce.

V České republice je správná výživa a stravovací návyky populace jednou z hlavních priorit „Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí“, vypracované Ministerstvem zdravotnictví. Vedle stoupajícího zdravotního povědomí obyvatel hraje významnou roli také aspekt ochrany životního prostředí. Podpora biopotravin ve veřejném stravování je jedním z hlavních zmiňovaných opatření podpory ekologického zemědělství v dokumentu „Akční plán pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2016–2020“ (MZe 2016) a jako jeden z hlavních pilířů i v dokumentu „Akční plán pro rozvoj ekologického zemědělství v letech 2021–2027“ (MZe 2021). Z dosavadních analýz českých kuchyní vyplývá, že biopotraviny se v nich nepoužívají téměř vůbec. Stravovací zařízení mohou u svých jídelniček provést optimalizaci k trvalé udržitelnosti tím, že tvorbě jídelničky bude věnována zvýšená pozornost, bude prováděn vědomý výběr potravin, upřednostněna čerstvá příprava jídel bude zvýšen konzum regionálních, sezónních a bio potravin.

## 2 Zahraniční zkušenosti se zaváděním biopotravin do společného stravování

Následující kapitola stručně shrnuje vybrané příklady společného stravování v evropských zemích. Ačkoliv různá struktura zemědělství, stravování, i jejich historický vývoj, vytváří v různých zemích různé výchozí podmínky, řada modelů, postupů a zkušeností je mezinárodně přenositelných.

### Finsko

Finská potravinová politika podporuje používání místních potravin a biopotravin prostřednictvím dvou specializovaných programů. V programu vyvinutém pro zvýšení podílu bioproduktů ve veřejných zakázkách na potraviny bylo plánováno alespoň 20 % do roku 2020. I přes výraznou politickou podporu bylo ve Finsku použití biopotravin ve veřejném stravování omezené (5 % v roce 2012). Často se uvádí, že pokud jsou stravovací služby financovány z veřejných zdrojů, nákupy potravin jsou omezeny zákonem o veřejných zakázkách, v nichž brání nákupu biopotravin vyšší ceny. Předpisy však nabízejí možnost upřednostnit jiné parametry než nízkou cenu (atributy jako chuť, čerstvost, sociální, environmentální a regionální ekonomické přínosy i celkovou udržitelnost). V zákoně prahová hodnota pro přímé zadání služby a dodávky smlouvy je stanovena na 60 000 €. Nevhodná struktura finského potravinářského sektoru, kde přes 80 % trhu sdílejí dva lídři na trhu má za následek, že pro malé a střední podniky (což jsou častěji biofarmy) je velmi obtížné získat pozici na trhu. Vedle cen jsou hlavními limity šíření biopotravin problémy s dostupností a doručováním a malé objemy jejich produktů na trzích. Proto používání ekologických produktů je běžnější v malých kuchyních. Média i politici mnohdy zaměňují pojmy místní a ekologické jako podmínky udržitelnosti což způsobuje zmatek mezi spotřebiteli, a dokonce i mezi komunálními rozhodovacími orgány a často tak není jasné zda preference směřují k produkci místní, národní nebo bio. V důsledku toho bylo přijato finskou vládou v roce 2009 usnesení o udržitelném zadávání veřejných zakázek státními institucemi, a navíc totéž doporučení pro místní samosprávu. Kuchyně poskytují státem hrazené stravovací služby (veřejný catering) mají nabízet biopotraviny, popř. sezónní potraviny či vegetariánská jídla alespoň dvakrát týdně. Profesionálové ve veřejných kuchyních musí být školeni a vedeni v oblasti ochrany životního prostředí, odpovědného zadávání zakázek a environmentálního managementu. Poté obdrží osvědčení o odborné způsobilosti pro udržitelné stravovací služby.

### Švédsko

Průměrný podíl biopotravin v jídelníčku Švédů se zvýšil z 2,2 % v roce 2003 na přibližně 30 % v roce 2016. Rozvoj ekologického zemědělství má podpořit i politika růstu spotřeby bio ve veřejném stravování. Ačkoli veřejný sektor představuje pouze asi 4 % z celkového švédského trhu s potravinami, mohou veřejné orgány jako celek tvořit dostatečně velké kupujícího. Ve Švédsku byla zahrnuta zelená kritéria do veřejných zakázek prakticky před více než dvěma desetiletími. Již v roce 2005 průzkum uvedl, že 60 % ze všech veřejných nákupů ve Švédsku zahrnovalo některá environmentální kritéria. V roce 2006 vláda stanovila národní cíl, podle kterého 25 % potravin podávaných ve veřejných jídelnách mělo být bio. Zvýšená spotřeba biopotravin ve veřejném sektoru má motivovat švédské zemědělce k přechodu na ekologické

postupy, a tím přispět k národním cílům kvality životního prostředí. Doporučení pro výběrová řízení by měla preferovat bioprodukty z domácí produkce. Na základě švédských údajů o veřejných zakázkách existují odhady cenového nárůstu při použití biopotravin o 66 % proti konvenci. Odhady naznačují, že podíl spotřeby biopotravin pocházejících z dovozu vzrostl z 20 % v roce 2003 na 57 % v roce 2016, zatímco vývoz biopotravin činil jen 1 %. Zvýšení podílu biopotravin (ve veřejném stravování) nemusí nutně znamenat zvýšení domácí bioprodukce pokud nárůst poptávky po biopotravinách zahrnuje produkty importované. Podpora bioprodukce ve veřejném stravování může v takovém případě mít obrácený efekt pro domácí zemědělcce.

## Dánsko

Dánský způsob prosazování biopotravin je ve srovnání s jinými zeměmi jedinečný. Uplatňuje širokou škálu politických nástrojů, které ovlivňují jak nabídku, tak poptávku na ekologickém trhu. Jedním z hnacích motorů růstu byla jasně formulovaná vize zdvojnásobení ekologicky obhospodařované půdy a současně jasná politická podpora spotřeby biopotravin. Byly stanoveny ambiciózní národní cíle pro podíl biopotravin při zadávání veřejných zakázek s cílem vytvořit z jídelen veřejného sektoru stabilního odběratele produkce ekologických zemědělců. Prodej biopotravin v dánském sektoru stravovacích služeb se z 519 milionů DKK v roce 2010 zdvojnásobil na 1,3 miliardy v roce 2014 a opět znovu téměř zdvojnásobil do roku 2018 a dosáhl 2,35 miliardy DKK. Přebudovat dodavatelské řetězce a zároveň vyhovět zadávání veřejných zakázek je však složitý úkol. Revidovaná verze (2014/24/EU) poskytuje pokyny, jak postupovat. Patří mezi ně povzbuzování zadavatelů, aby rozdělovali zakázky na části, zpřístupnění nabídek pro malé a střední podniky a omezení obratu potřebného k účasti ve výběrovém řízení postup umožňující účast většímu počtu malých a středních podniků a začínajících podniků a snížení objemu dokumentace při zadávacím řízení. Konverzní program se skládal ze čtyř vzájemně propojených etap. Úkolem první etapy bylo najít pět obcí v roce 2012 a 15 v roce 2013. Ty sloužily jako vzor pro ostatní. Informační aktivity byly zaměřeny na osoby s rozhodovací pravomocí v místní samosprávě, na lidi s odbornými znalostmi v oblasti přestavby kuchyní a ekologických výrobců na standardy bio. Druhá etapa zahrnovala vytváření a šíření znalostí o osvědčených postupech konverze v kuchyních a podpoře zájmu o nástroje a metody konverze. Třetí etapa byla zaměřená na zajištění dodávky biopotravin pro kuchyně. Čtvrtá etapa byla zaměřena na zvýšení poptávky po biopotravinách a dosažení vyššího stupně certifikace pomocí gastronomické pečeti bio kuchyně (logo Bio-Cuisine). Jídelny jsou zařazeny do tří úrovní certifikace: bronzový štítek lze získat, když je 30-60% použitých potravinářských produktů bio, stříbrná značka při objemu 60-90% a zlatý štítek, když je podíl bio mezi 90 a 100%. Podíl bioproduktu v podávaném jídle je vypočítáván na základě peněžní hodnoty potravinářských výrobků i základě hmotnosti. Před zavedením programu přestavby mělo v roce 2011 certifikát bio 138 kuchyní. Jejich počet se do roku 2014 zvýšil na 960 a v roce 2018 bylo pod značkou bio certifikováno 3157 kuchyní; naprostá většina (73 procent) z veřejného sektoru. Byl navýšen cíl prosazení bioproduktů na 60 % ve všech veřejných kuchyních a také 6 000 ekologických certifikovaných kuchyní do roku 2020.

Průkopnickou roli hraje hlavní město. V Kodani bylo již v roce 2007 51 % potravin v magistrátem hrazeném stravování se značkou bio. V tom roce městská rada rozhodla o navýšení spotřeby biopotravin do konce roku 2015 na 90 %. V roce 2016 byla dosažena spotřeba bio 88 % přičemž většina z jejích přibližně 900 kuchyní měla podíl bio 90 % a některé ještě více. V současné době je rozpracován variantní program pro zavedení biopotravin ve veřejném stravování v celém Dánsku v rozsahu 60 a 100%. Odhaduje se, že veřejné kuchyně vydávají

500 000 porcí jídla denně a pokud by 60 procent jídel podávaných ve veřejném sektoru bylo ekologických, vyžadovalo by to dalších 20 000–30 000 hektarů půdy obhospodařované ekologicky.

## Německo

V Německu využívá bioprodukty pravidelně 44 % gastronomických podniků, 54 % hotelových restaurací (více než 2 000 s certifikátem biorestaurace), 57 % nemocničních klinik a 52 % domovů důchodců. Existují velké rozdíly mezi regiony ve využívání potenciálu místní a ekologické potravinářské produkce. Kritéria umožňující nákup regionálních potravin a biopotravin se neuplatňovala ve 48 % všech zadávacích řízení. Příčiny jsou v nedostatku právních předpisů, odborných znalostí, školení k udržitelnosti i nedostatku politické podpory pro vyšší náklady. Z výsledků výzkumu (CHD Expert) vyplývá, že nejpoužívanějšími surovinami jsou zelenina a ovoce, které užívá až 73,2 % dotázaných profesionálních kuchařů. Díky jejich přijatelné ceně se nezvyšují celkové náklady za hotový pokrm. Další často používané bioprodukty jsou vejce, z těch běžně vaří až 63,2 % kuchařů. Na dalším místě jsou brambory a mléko a mléčné výrobky. Podíl masa a ryb také roste, ovšem ne takovým tempem, jako zelenina a ovoce. Více než 50 % gastronomických zařízení nabízí svým hostům hovězí, drůbeží a rybí maso v kvalitě bio. Vepřové biomaso používá 48 % dotázaných. Hlavním důvodem nižšího podílu biomasa je jeho cena, která je často o 50 až 100 % vyšší než cena konvenčního masa. Celkově se dá říci, že bioprodukty, které nejsou výrazně dražší než běžné produkty, se v německém gastronomickém oboru silně etablovaly. Dražší bioprodukty kuchaři na druhou stranu zařazují méně často.

## Rakousko

V Rakousku je veřejné stravování druhým největším odbytištěm pro ekologické zemědělce. Ve veřejných a soukromých zařízeních společného stravování denně zkonsumuje kolem 1,8 milionu jídel. Společné stravování vytvářelo přibližně 6 % spotřeby mimo domov, je zajišťováno zhruba 3 200 stravovacími zařízeními. Roční objem je 12,6 miliard EUR. Ve Vídni se servíruje sto tisíc jídel denně. Necelé dvě třetiny z toho jsou ve školkách a školách, zbylých asi čtyřicet procent v nemocnicích, pečovatelských zařízeních a domovech pro seniory. Městská správa má na starost stravování v tři sta šedesáti školách a čtyř stech školkách. Používání biopotravin ve školách je zde povinné, a to v objemu 30–50%. Vídeňský svaz nemocnic, který spadá také pod městskou správu, zahrnuje deset nemocnic, jedenáct středisek péče a deset vzdělávacích zařízení. Nadto má pečovatelská zařízení a domovy pro seniory, kde se ve všech třiceti kuchyních požaduje podíl biopotravin alespoň třicet procent. V nemocnicích a domovech pro seniory se vaří z čerstvých surovin a rovnou servíruje, školní zařízení převážně dostávají hotová (chlazená, mražená) jídla od cateringových firem. I tyto firmy musí respektovat nařízení magistrátu ohledně veřejných zakázek. Ve Vídni existují dva přístupy v zadávání veřejných zakázek. Prvním je stanovení minima požadavků, druhým je rámec kvality, kdy různá kritéria posuzují na základě daného hodnoticího systému. Preference spotřeby biopotravin je spojována i s co největším využitím místních a sezónních potravin. V současnosti směřuje podíl biopotravin ve veřejném stravování k padesáti procentům a do roku 2025 jej plánují zvýšit na sedmdesát procent. Počítá se i s komunitním stravováním (cca 2-3% nárůst porcí/rok). Vídeň si bere za vzor Kodaň, která má aktuální podíl biopotravin dokonce devadesátiprocentní. Po vzoru Dánska také Rakousko připravuje podporu spotřeby biopotravin v restauracích. Dosud je z necelých 40 tisíc restaurací pouze 400 certifikováno jako BIO.

## Itálie

Od roku 2000 platí v Itálii zákon, který stanovuje povinnost jídelen veřejných institucí, škol a nemocnic používat suroviny v biokvalitě. Zákon se ze začátku nedodržel a neměl příliš velkou podporu místních vlád. Uvedení zákona do praxe tak tedy trvalo řadu let. Přesto se za 10 let zvýšil počet jídelen, které vaří z bioproduktů, téměř desetinásobně. Bioprodukty užívají především jesle, mateřské a základní školy. Veřejné orgány v Itálii nabízí zpracovatelům veřejných zakázek na nákup potravin vzorové smlouvy, které specifikují určité kvality produktu – např. čerstvost, sezónnost, ekologický původ atd., což umožňuje upřednostňovat potraviny místních producentů.

## Slovinsko

Od roku 2008 Slovinsko využívá při zadávání veřejných zakázek na potraviny kvalitativní kritéria jako povinná. V roce 2012 pak vyhláška o GPP (Green procurement policy) stanovila minimální podíl biopotravin na 10 %. V témže roce byl také do vnitrostátních právních předpisů o zadávání veřejných zakázek začleněn princip krátkých dodavatelských řetězců. V roce 2016 byl upraven zákon o veřejných zakázkách převzetím revidované verze (2014/24/EU). Cílem je zvýšit úroveň potravinové soběstačnosti v zemi, poskytovat bezpečné a zdravé potraviny, zvýšit používání místně vyrobených potravin ve veřejných institucích a vytvořit nová pracovní místa na farmách. Při uzavírání smluv mohou orgány ze zadávacího řízení vyloučit část, pokud je její hodnota nižší než 80 000 € a celková hodnota všech vyloučených položek je nižší než 20 % všech šarží, do kterých byla služba nebo dodávka rozdělena. Tyto postupy jsou klíčové k posílení krátkých dodavatelských řetězců.



### 3 Potenciál společného stravování

V České republice je kolem 4,2 milionu zaměstnanců. Podle mezinárodní klasifikace ekonomické činnosti (CZ-NACE-2018) se jedná o 4 181 200 zaměstnanců (fyzických osob). Z toho je 1,28 milionu zaměstnáno v průmyslu. Tato skupina zaměstnanců má největší potenciál zúčastnit se veřejného účelového stravování (závodní jídelny, smluvní stravovací zařízení, catering aj.). Ostatní odvětví můžeme pro účely studie při hrubém odhadu počtu stravovaných ve společných stravovacích zařízeních rozdělit do dvou skupin. První skupina zaměstnanců vzhledem k povaze zaměstnání má méně příležitostí navštěvovat „podnikovou“ jídelnu a stravuje se především individuálně v restauračních zařízeních. Zaměstnavatelé jim obvykle přispívají na stravu formou stravenek. Tato skupina má 1 392 tisíc zaměstnanců. Tvoří ji zaměstnanci následujících oborů (uvedeno v tisících zaměstnanců): Velkoobchod a maloobchod; opravy a údržba motorových vozidel (527,1), Doprava a skladování (266,9), Stavebnictví (201,6), Informační a komunikační činnosti (120,1), Peněžnictví a pojišťovnictví (75,9), Činnosti v oblasti nemovitostí (46,6), Kulturní, zábavní a rekreační činnosti (54,5) a ostatní činnosti (99,3).

Český veřejný sektor zaměstnává zhruba 1 147 tisíc osob, tedy více než čtvrtinu pracovní síly země. Z toho zaměstnanci v kapitole Ministerstva školství, tedy veřejných základních a středních škol a další pracovníci ve vzdělávání tvoří více než třetinu (330 tisíc). Zaměstnanců veřejné správy a obrany (policie, armáda, hasiči a další sbory) je 297 tisíc. Zdaleka největší díl zaměstnanosti ve státní správě představují tři velká ministerstva (financí, vnitra, práce a sociálních věcí) a jimi řízené organizace (například Úřad práce nebo Česká správa sociálního zabezpečení), které společně zaměstnávají přes 60 % státních úředníků. V administrativních a podpůrných činnostech je zaměstnáno 207 tisíc osob. Ve zdravotnictví a sociální péči je zahrnuto 317 tisíc zaměstnanců.

Společné stravování má v České republice bohatou tradici. Zvláště po druhé světové válce, v období industrializace a kolektivizace bylo jedním z politicky i ekonomicky podporovaných odvětví národního hospodářství. Nejvýrazněji se společné stravování prosadilo ve školství, kde byla garance teplého plnohodnotného jídla denně pro žáky i zaměstnance upravena legislativně. V roce 2017 se dle údajů MŠMT (MŠMT 2018, odbor školské statistiky, analýz a informační strategie) v České republice nacházelo 8 556 školních stravovacích zařízení s kapacitou 1 808 288 poskytovaných jídel. V organizaci školního stravování co do rozsahu má Česká republika světový primát a řada zemí se jí snaží následovat. Stabilitu systému společného stravování ve školství udržuje vedle zákonné garance i velký počet kuchyní dostatečně technicky i funkčně vybavených. Odlišný vývoj postihl závodní stravování ve značném počtu průmyslových, ale i zemědělských podniků a dalších subjektů v době privatizace. Z různých důvodů se podíl strávníků v závodním stravování snížil. Počty vydaných porcí poklesly od roku 1989 do roku 2004 na polovinu a nadále klesají. Novější údaje nejsou k dispozici, protože se od roku 2004 udává objem účelového stravování místo v počtu porcí v korunách. Výsledné hodnoty se pak mohou měnit vlivem počtu vydaných jídel, ale také jejich cenou. Stravování ve školních jídelnách pokleslo během sledovaného období jen o 16 %. Naopak restaurační stravování se, na rozdíl od ostatních druhů veřejného stravování, za období od roku 1989 do roku 1998 zvýšilo (o 92 %). Toto zvýšení je bezpochyby dáno snížením počtu strávníků v závodních jídelnách a praxí mnoha zaměstnavatelů přispívat na stravování formou různých druhů, stravenek“. Počty porcí konzumovaných v restauracích se zvýšily zejména v domácnostech zaměstnanců a osob samostatně činných. Absolutně nejvyšší počet porcí konzumovaných v restauracích

byl v domácnostech osob samostatně činných, nejnižší naopak v domácnostech zemědělců. Počet pohostinských zařízení v ČR byl 26 125, počet obyvatel na 1 pohostinskou provozovnu 393 (Statistická data ČSÚ 2002). Jednorázové statistické šetření které pořádala v roce 2014 agentura ppm factum research, s. r. o. udává 41 tisíc subjektů veřejného stravování. Téměř polovina (48 %) z nich, převážně restaurace a bufety, plní základní stravovací funkci, 43 % plní funkci společensko-zábavní a zbytek poskytuje doplňkové stravování. Pro účel této studie je tato informace pouze doplňkovou vzhledem k tomu, že dotčená zařízení zajišťují individuální stravovací potřeby a společné stravování v nich je výjimkou. Vzhledem k tomu, že nejsou k dispozici statistické údaje o počtech osob stravovaných ve stravovacích zařízeních účelového stravování v jednotlivých odvětvích, byl výpočet potenciálu společného účelového stravování zaměstnanců proveden vynásobením počtu pracovníků v jednotlivých odvětvích koeficientem procentuálního využití, který udává procento zaměstnanců využívajících „podnikové“ stravovací zařízení. Hrubý odhad byl proveden na základě dat získaných z literatury, webových stránek firem, osobních rozhovorů aj.

**Tab. 1:** Potenciál účelového stravování zaměstnanců v národním hospodářství České republiky (milióny osob)

Odvětví	Počet zaměstnanců	Podíl stravovaných (hrubý odhad)	Počet strážníků
<b>Průmysl</b>	1,28	80 %	1,02
<b>Ostatní odvětví</b>	1,39	15 %	0,21
<b>Veřejný sektor</b>	1,15	90 %	1,32
<b>Technické činnosti</b>	0,19	60 %	0,11
<b>Ubytování, stravování</b>	0,12	90 %	0,11
<b>Celkem</b>	4,13	–	2,77

*Zdroj: Údaje ČSÚ, vlastní odhad*

Hodnotu 2,77 milionu potenciálních strážníků v účelových zařízeních ČR lze považovat za minimální proto, že společné stravování využívají částečně i penzisté, bývalí zaměstnanci podniků či institucí a další osoby. Při započtení školního stravování 1,81 milionu strážníků se potenciál účelového stravování blíží 50 % populace. Uvedené údaje se týkají běžného fungování společnosti. V současné době, vlivem pandemie, jsou reálné počty společně stravovaných osob výrazně nižší. Nadále také pokračuje trend zahájený na přelomu století, a to zajišťování stravování zaměstnanců formou benefitů, převážně stravenek a tím přechod od společného stravování na individuální. Citlivé prosazení udržitelného stravování je z řady důvodů vhodnější ve společném, především účelovém stravování. Zvláště pak je reálnější v institucích, jejichž zaměstnanci i personál kuchyní jsou více informovaní, vzdělaní a kteří mají i z jiných důvodů větší motivaci k udržitelnému stylu života. Mezi takové patří vedle resortu školního stravování i stravování ve státních úřadech, institucích veřejné správy a obrany, ale zvláště pak ve zdravotnictví. Proto bylo účelové stravování ve zdravotnictví vybráno pro modelové zpracování potenciálu udržitelného stravování zaváděním biopotravin do standardních jídelníčků.

## 4 Nemocniční stravování

Stravování pacientů v nemocnicích je v mnoha případech nezbytnou součástí léčebných postupů. Celodenní strava v podobě speciálních diet musí splňovat nejen všechny hygienické požadavky, ale musí odpovídat současně požadavkům léčebným. Musí být zachovány všechny energetické a biologické hodnoty stravy a na druhou stranu nesmí strava obsahovat určité látky. Nemocniční stravování zajišťuje kromě celodenní stravy pro pacienty také stravování zaměstnanců, kdy příprava pokrmů a jejich výdej v jídelnách musí být provozně odděleno od ústavního stravování pacientů. Státní zdravotní dozor v kuchyni nemocnice sleduje dodržování povinností osob ve stravovacích službách a při ostatních činnostech epidemiologicky závažných v oboru hygieny výživy, ověřuje plnění hygienických požadavků a dodržování zásad osobní a provozní hygieny. Pro nemocniční stravování je charakteristické velké množství připravované stravy, několik set až několik tisíc porcí denně. Pro pacienty je zajišťováno celodenní stravování včetně svačin a tzv. druhých večeří. Financování stravování v nemocnicích (pro pacienty) hradí zdravotní pojišťovny. Nemocnice fakturují pojišťovnám své výkony podle dohodnutých cen.

**Tab. 2:** Počty lůžkových zdravotnických zařízení a kapacita lůžek v ČR dle druhu (2017)

Skupina zdravotnických zařízení	Počet zařízení	Počet lůžek
Fakultní nemocnice	10	13 757
Nemocnice	146	43 821
Nemocnice následné péče	37	2 921
Léčebna pro dlouhodobě nemocné (LDN)	35	3 472
Léčebna tuberkul. a respir. nemocí (TRN)	8	675
Psychiatrická léčebna	18	8 709
Rehabilitační ústav	6	1 168
Ostatní odborné léčebné ústavy	11	1 511
Dětská psychiatrická léčebna	3	210
Ostatní dětské odborné léčebné ústavy	8	441
Dětská ozdravovna	4	305
Hospic	18	484
Další lůžkové zařízení	7	104
Celkem	311	77 578

Národní registr hospitalizovaných evidoval v roce 2019 celkem 2 519 tisíc ukončených případů hospitalizace. Průměrná ošetrovací doba byla 8,0 dne. Nemocnic se v roce 2019 týkalo 95,9 % všech hospitalizací a 73,4 % objemu poskytnuté lůžkové péče v počtu ošetrovacích dní. Podle údajů ÚZIS byl průměrný denní stav pacientů na lůžkových odděleních nemocnic (včetně fakultních nemocnic a nemocnic následné péče) v roce 2019 v ČR 38 844. Konkrétně ve fakultních nemocnicích činil průměrný denní stav pacientů 8 440 osob (21,7 %), v nemocnicích následné péče 3 075 osob (7,9 %) a v ostatních nemocnicích to bylo 27 329 osob (70,4 %). Obsazenost lůžek činí 64%. V lázeňských zařízeních bylo k dispozici 23 521 lůžek a v ostatních skupinách zdravotnických zařízení 17 tisíc lůžek. Základní údaje o počtu stravovaných pacientů v nemocnicích jsou dostatečně reálné. Vzhledem k tomu, že nejsou k dispozici přesnější údaje o stravování pacientů v ostatních skupinách, bylo u nich použito k odhadu počtu strávnicků

obdobné procento obsazenosti. Výsledný počet strážníků v těchto zařízeních pak činí 25 933. Pro výpočet potřeby potravin pro stravování pacientů převážně s celodenním pobytem ve zdravotnických zařízeních byla zjištěna celková celodenní potřeba jídel pro 64 777 klientů.

V nemocnicích i dalších zdravotnických zařízeních se stravují i zaměstnanci, případně další osoby. Ve zdravotnictví v ČR bylo dle ÚZIS v roce 2019 zaměstnáno 218 842 pracovníků (přepočteno na plné úvazky), z toho 43 164 lékařů a 82 582 všeobecných sester a porodních asistentek. Z přehledu jednotlivých kategorií zdravotnických pracovníků byly pro účely studie vybrány kategorie, které pracují v lůžkových zdravotnických zařízeních akutní péče (nemocnice, fakultní nemocnice a nemocnice následné péče) a ve zdravotnických zařízeních ostatní lůžkové péče. V zařízeních akutní péče je zaměstnáno 108 712 a ve zdravotnických zařízeních ostatní lůžkové péče 14 545 odborných zdravotnických pracovníků. V lázeňských zařízeních pracuje 1352 zaměstnanců. Lze předpokládat, že zbývajících zhruba 100 000 pracovníků ve zdravotnictví se nestravuje ve společných účelových stravovacích zařízeních, ale individuálně. Také ne všichni zaměstnanci lůžkových zdravotnických zařízení se stravují ve společných jídelnách. Provoz v řadě úseků je rozdělen převážně do tří pracovních směn. Na základě porovnávání celkového počtu zaměstnanců a počtu vařených jídel pro zaměstnance ve sledovaných nemocnicích lze předpokládat, že stravu (převážně oběd) na pracovišti konzumuje průměrně 63 % (51-82 %) zaměstnanců. Z výše uvedených údajů vyplývá, že denně zaměstnanci zdravotnických zařízení konzumují ve společných jídelnách na pracovišti 78 504 jídel. Rozdíly mezi jednotlivými pracovišti odvisí od systému stravování zaměstnanců (např. možnosti večeří pro odpolední směny, zamražených jídel, společných bufetů se studenými plnohodnotnými jídly atd.).

**Tab. 3:** Průměrná spotřeba vybraných druhů potravin na strážníka a den v gramech, uvedeno v hodnotách „jak nakoupeno“ („spotřební koš“)

Druh a množství vybraných potravin v g na strážníka a den										
Hlavní a doplňková jídla	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výrobky	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
oběd	75	10	100	9	17	16	100	90	170	10
celodenní	163	20	300	85	35	50	250	240	300	20

Zdroj: Příloha č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb. (novela 2017)

Základním podkladem pro výpočet spotřeby potravin ve sledovaných stravovacích zařízeních jsou Výživové normy pro školní stravování, které jsou přílohou Vyhlášky č. 107/2005 Sb. ze dne 25. února 2005 o školním stravování. Výživová norma, která uvádí průměrnou spotřebu vybraných potravin v g na strážníka a den, je obecně známa pod názvem „Spotřební koš“. Průměrná spotřeba potravin je vypočtena ze základního sortimentu potravin tak, aby bylo zajištěno dosažení příslušných výživových norem. Odlišnosti ve složení speciálních diet od standardní, ani jejich rozsah není možné vzhledem k rozdílům mezi sledovanými subjekty postihnout. Eventuální rozdíly nehrají podstatnou roli. Spotřeba je uvedena v hodnotách „jak nakoupeno“, to znamená, že je do ní zahrnut i přirozený odpad čištěním a dalším zpracováním. Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí +/- 25 % s výjimkou tuků a cukru, kde množství volných tuků a volného cukru představuje horní hranici, kterou lze snížit. Množství zeleniny, ovoce a luštěnin lze zvýšit nad horní hranici tolerance. Postoj k výživě se stále vyvíjí a výživové dávky musí reagovat na výrazně se měnící životní styl populace. Proto by mělo v pravidelných časových intervalech docházet k aktualizaci výživových



doporučených dávek (VDD) a jejich přijetí do praxe. Již nyní se u nás orientačně používají nové společné výživové doporučené dávky Německa, Rakouska a Švýcarska (DACH). Referenční hodnoty DACH do značné míry souhlasí s českými VDD. Hlavní rozdíl spočívá v denní energetické spotřebě (DACH-7 400 kJ/VDD -9 000 kJ), ve spotřebě tuků (DACH-60 g/VDD-69 g) a ve spotřebě bílkovin (DACH-45 g/VDD-80 g). Hodnoty DACH jsou ale udávány jako denní minimum. V českých kuchyních jsou normativy v praxi vesměs dodržovány, převládá tendence ke zvyšování podílu ovoce a zeleniny na úkor volných tuků a cukrů. Nižší spotřeba ryb, mléka a luštěnin je dána spíše menším zájem strávnicků. Naopak se v naší stravě objevuje stále poněkud více masa než by bylo z hlediska udržitelnosti žádoucí.

**Tab. 4:** Průměrná spotřeba vybraných druhů potravin na strávnicka v kilogramech za rok uvedeno v hodnotách „jak nakoupeno“.

Hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v kg na strávnicka a rok									
	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výrobky	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
oběd	27,4	3,7	36,5	3,3	6,2	5,8	36,5	32,9	62,0	3,7
celodenní	59,5	7,3	110,0	31,0	12,8	18,3	91,3	87,6	110,0	7,3

*Zdroj: vlastní výpočty s použitím Přílohy č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb.(novela 2017)*

Pro účely studie byli kontaktováni zástupci (především vedoucí pracovníci) devíti stravovacích zařízení různé velikosti. S nimi byly provedeny řízené rozhovory a konzultovány skutečné průměrné denní počty strávnicků. V souhrnné tabulce je vyčíslena celková spotřeba potravin v jídelnách zdravotnických zařízení s lůžkovou (celodenní péčí) a to jak zaměstnanců, tak pacientů z vybraných nemocnic různé velikosti (Fakultní nemocnice Praha Motol jako největší nemocnice v ČR, Krajská nemocnice v Č. Budějovicích z kategorie větších a Nemocnice v Písku jako zástupce středních (okresních) zdravotnických zařízení). Počty strávnicků a normativ spotřeby (g/den) byly podkladem pro zjištění hmotnosti jednotlivých potravinových surovin pokrývající potřebu osob stravujících se ve vybraných nemocnicích. Základní tabulka vedle toho vyčísluje i potenciální potřebu potravin ve všech lůžkových zařízeních ČR a také celkovou spotřebu potravin pro stravování všech zaměstnanců – účastníků účelového stravování ČR. Podklady pro výpočet vychází z údajů v kapitole 4.

Sortiment vybraných druhů potravin, které jsou součástí spotřebního koše, byl zredukován na pět nejdůležitějších z pohledu zadané studie (hmotnostní podíl ve spotřebním koši, dostupnost v biokvalitě v ČR či regionu a potenciál ekologických zemědělců pro rychlé zvýšení produkce potravin). Uvedené konvenční potraviny budou v následující kapitole nahrazovány v několika scénářích určitým podílem stejné potraviny v kvalitě bio.

**Tab. 5:** Hmotnost vybraných druhů potravin odpovídající doporučené spotřebě vybraných potravin v kilogramech za den ve stravovacích zařízeních České republiky

Stravovací zařízení/strávníci	Počet strávníků	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výrobky	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambor	Luštěniny
Praha Motol /zaměstnanci	2800	210	28	280	25	48	45	280	252	476	28
Praha Motol /pacienti	2200	359	44	660	187	77	110	550	528	660	44
Nemocnice Č. Budějovice /zaměstnanci	1500	113	15	150	14	26	24	150	135	255	15
Nemocnice Č. Budějovice / pacienti	1300	212	26	390	111	46	65	325	312	390	26
Nemocnice Písek / zaměstnanci	450	34	5	45	4	8	7	45	41	77	5
Nemocnice Písek / pacienti	400	65	8	120	34	14	20	100	96	120	8
Lůžková zdrav. zařízení ČR/ zaměstnanci *	78504	5888	785	7850	707	1335	1256	7850	7065	13346	785
Lůžková zdrav. zařízení ČR / pacienti **	64777	10559	1296	19433	5506	2267	3239	16194	15546	19433	1296
Účelové stravování ČR celkem zaměstnanci	2770000	207750	27700	277000	24930	47090	44320	277000	249300	470900	27700

Zdroj: vlastní výpočty s použitím Přílohy č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb. (novela 2017)

Poznámka:

\* počty jídel (zpravidla obědů) odebraných zaměstnanci v jídelnách zdravotnických zařízení

\*\* počty jídel při stravování pacientů převážně s celodenním pobytem na lůžkových zdravotnických zařízeních

**Tab. 6:** Denní spotřeba vybraných potravin ve vybraných stravovacích zařízeních (kg/den)

	Počty strávníků	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory
FN Praha Motol zaměstnanci	2800	210	280	280	252	476
FN Praha Motol pacienti	2200	359	660	550	528	660
N. Č. Budějovice zaměstnanci	1500	113	150	150	135	255
N. Č. Budějovice pacienti	1300	212	390	325	312	390
Nemocnice Písek zaměstnanci	450	34	45	45	41	77
Nemocnice Písek pacienti	400	65	120	100	96	120
Zaměstnanci zdrav. zařízení ČR	78504	5888	7850	7850	7065	13346
Pacienti zdrav. zařízení ČR	64777	10559	19433	16194	15546	19433
Účelové stravování ČR	2770000	207750	277000	277000	249300	470900

## 5 Modelový příklad spotřeby biopotravin v nemocničním stravování

Modelový příklad ukazuje přibližné objemy bioprodukce potřebné k dosažení modelových scénářů a zároveň změnu (navýšení) výdajů na potravinové suroviny v souvislosti s realizací těchto scénářů. Je nezbytné vybrat takové potraviny u nichž dodavatelé mohou garantovat průběžně během roku dodávku požadovaného množství. Z marketingového hlediska je důležité začít dodávkou menšího počtu surovin cenově dostupnějších, významných z hlediska podílu ve spotřebním koši, zavedených a spotřebiteli oblíbených nebo alespoň tolerovaných. Z toho důvodu bylo pro modelové výpočty vybráno hovězí maso, mléko a mléčné výrobky, brambory, ze zeleniny mrkev, z ovoce jablka. V tabulce 7 je vyčísleno množství potravinových surovin v biokvalitě (kg/den), které by byly potřeba pro naplnění podílů 2 %, 5 %, 10 %, a 20 % biopotravin na celkové spotřebě ve vybrané nemocnici - Fakultní nemocnici Praha Motol.

**Tab. 7:** Celková spotřeba biopotravin pro stravovací zařízení FN Praha Motol v relaci k jejich procentnímu podílu v jídelníčku (kg/den)

	Počty strážníků	2%	5%	10%	20%	100%
FN Praha Motol zaměstnanci	2800	33,4	83,6	1 67,2	334,4	1 671,6
FN Praha Motol pacienti	2200	64,3	161,0	321,9	643,8	3218,6

V tabulce 8 jsou uvedeny podíly jednotlivých vybraných surovin v jídelníčku dle normativu. Tyto hodnoty je nutné respektovat při vytváření scénářů a hlídat, aby nebyly překročeny. U pacientů je hmotnost jedné denní porce vyšší, protože vedle oběda se do ní započítává více jídel (večeře aj.).

**Tab. 8:** Podíl jednotlivých vybraných surovin v jídelníčku podle normativu

	Hmotnost jedné denní porce (kg)	Maso	Mléko + ml. výr.	Zelenina	Ovoce	Brambory
Celodenní strava	1,463	13,2 %	26,3 %	17,0 %	16,4 %	20,5 %
Obědy	0,597	12,5 %	18,2 %	16,8 %	15 %	28 %

### Scénáře

Čtyři teoretické scénáře vyčísľující potřebu biopotravin při různých podílech bio na celkové spotřebě (2 %, 5 %, 10 % a 20 %). Z pohledu spotřebního koše lze variantu A naplnit využitím jen libovolné jedné z vybraných skupin potravin. Varianty B a C modelově ukazují možnost rozšíření spektra hlavních surovin v kvalitě bio. Obecně se z ekonomického hlediska a částečně i z hlediska dostupnosti jako nejjednodušší jeví využití brambor, případně jejich kombinace se zeleninou a ovocem. Využití masa a mléka je žádoucí alespoň doplňkově. Scénáře jsou ukázkou přibližných modelů a zahrnují celkovou spotřebu ve vybrané nemocnici FN Praha Motol.

Vzhledem k výraznému rozdílu mezi objemem potravin pro zaměstnance (obědy) a pro pacienty (celodenní strava) jsou výpočty pro tyto skupiny oddělené. V detailní studii pak lze předpokládat řadu dalších variant, v praxi pak odchylky v jednotlivých zařízeních podle potřeby kuchyní a možností dodavatelů.

Stanovení změn (růstu) nákladů při zařazení určitého podílu jednotlivých surovin do jídelníčku vychází z rozdílů cen konvenční a ekologické produkce. V porovnání s cenami potravinových surovin z konvenčního zemědělství jsou ceny hovězího masa v kvalitě bio v průměru o 33 % vyšší. Rozdíl činí v průměru 47 Kč/kg. Cenu významně ovlivňuje to, z jaké partie je jídlo připravováno (např. hovězí zadní v kvalitě bio je o 50 % dražší, oproti tomu hovězí mleté z krávy je cenově téměř srovnatelné v bio kvalitě i v konvenční produkci), sezónní výkyvy cen masa jsou poměrně malé. Cena brambor v biokvalitě je v průměru zhruba o 50 % vyšší než u konvenčních brambor. Variabilita cen je velmi závislá na sezóně a dodavateli. Brambory jsou však celkově relativně levná komodita, rozdíl v ceně je v průměru 5,50 Kč/kg. Cena mléka v kvalitě bio je o 37 % vyšší než u mléka konvenčního, rozdíl činí zhruba 5 Kč/litr, přičemž ceny jsou celoročně stabilní. Velké rozdíly mezi druhy a sezónní výkyvy jsou u zeleniny, např. kilogram mrkve v biokvalitě je zhruba o 11,61 Kč tj. o 154 % dražší ve srovnání s konvenční produkcí. Zelí s rozdílem v ceně 35,52 Kč/kg je až o 335 % dražší. Mrkev byla z kategorie zelenina vybrána vzhledem k dostupnosti v kvalitě bio a tradici. Podobně u ovoce byla jako „reprezentativní druh“ vybrána jablka. Cena jablek v biokvalitě je v průměru o 21,70 Kč/1 kg, to je o 83 % vyšší než u jablek z konvenční produkce. U ovoce jsou obecně značné rozdíly mezi jednotlivými druhy. Ceny zpracovaných biopotravin (polotovarů či hotových výrobků) jsou obvykle výrazně vyšší oproti cenám bioproduktů, ze kterých pochází. Jednou z příčin je dražší malokapacitní zpracování. Od nákupu bioproduktů či biopotravin odrazují i ceny na internetu cílící na movitější zákazníky, které bývají oproti cenám u farmářů často až o desítky procent vyšší.

Pro výpočet cenového navýšení porce zařazením biopotravin do jídelníčku bylo vycházeno z průměrné ceny porce (normativu). Mezi nemocnicemi jsou poměrně velké rozdíly (až 25%). Použit byl normativ 37 Kč na oběd pro zaměstnance a 96 Kč/celodenní stravu pro pacienta. Cenový rozdíl proti stávající variantě v každém ze scénářů vyjadřuje, o kolik procent by vzrostly denní výdaje na potravinové suroviny při zařazení odpovídajícího podílu surovin v biokvalitě, za podmínek předpokládaných studií. Je nutné zdůraznit, že tento výpočet je orientační a výsledek bude ovlivňován celou řadou proměnných. Klíčovou roli budou hrát cenové výkyvy bioprodukce a také její dosažitelnost v potřebném množství tak, aby byla v maximální možné míře z lokálních zdrojů, popř. z ČR. Brambory z hlediska podílu na celkové hmotnosti porce mohou rychle pomoci dosáhnout vyšší procentuální spotřeby bioproduktů v účelovém stravování. Navíc je určitý potenciál ve snížení ceny při přímé distribuci, při rozšíření konkurence a zvýšení produkce. Řada kuchyní zrušila „nečisté“ provozy a zvláště ve velkých městech je tendence kupovat loupané brambory. Distribučními centry by tak mohly být loupárny, ale cena brambor by se mírně zvýšila. Zajímavým produktem může být mrkev, ale protože se jí hodně vyváží, roste tlak i na domácí cenu. U ovoce a zeleniny je vhodnou možností postupné zavádění sezónních druhů domácích na úkor importovaných. Například salátové bufety pomohou zvýšit konzumaci a redukovat odpad. Hovězí maso může být vhodným zaváděcím produktem, protože i přes vyšší rozdíl v ceně tvoří jen 20-25% hmotnostního podílu masa. Nevýhodu poměrně velkého rozdílu v ceně hovězího masa mezi konvenční a bio kvalitou částečně eliminuje jeho dobrá celoroční dostupnost již v současnosti.



## Scénář 1

### 2 % biopotravin na celkovém podílu spotřebovaných surovin

Nejsnáze dosažitelný scénář, s minimálním nárůstem nákladů, dosažitelný zařazením odpovídajícího množství libovolné sledované potravinové suroviny. Při naplnění scénáře pouze zařazením brambor v kvalitě bio, by došlo ke zvýšení denních výdajů na potravinové suroviny o přibližně 190 Kč/den (resp. přibližně 360 Kč/den v případě pacientů). Pro tento scénář by bylo potřeba do jídelníčku zařadit brambory v kvalitě bio v množství 33,4 kg/den (resp. 64,3 kg/den pro pacienty). Jde o průměrnou hodnotu, v praxi nejsou brambory zastoupeny v jídelníčku každý den, proto by jejich množství v kvalitě bio, bylo ve dny, kdy zastoupeny jsou, vyšší. I při variantě zařazující kombinaci brambor, ovoce, zeleniny, masa a mléka, by navýšení výdajů na potravinové suroviny zůstalo minimální (nárůst o 0,43 %, resp. 0,41 % oproti současným výdajům).

**Tab. 9:** Příklady variant scénářů zajišťujících 2% podíl biopotravin (v kg/den)

FN Praha Motol zaměstnanci	Celkem	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory	navýšení výdajů (%)
Varianta A	33,40	0	0	0	0	33,40	0,18
Varianta B	33,40	0	0	8,35	8,35	16,70	0,35
Varianta C	33,40	4,18	4,18	4,18	4,18	16,70	0,43

  

FN Praha Motol pacienti	Celkem	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory	navýšení výdajů (%)
Varianta A	64,30	0	0	0	0	64,30	0,17
Varianta B	64,30	0	0	16,10	16,10	32,10	0,34
Varianta C	64,30	8,0	8,0	8,1	8,0	32,10	0,41

## Scénář 2

### 5 % biopotravin na celkovém podílu spotřebovaných surovin

I následující scénář (5 %) je relativně snadno dosažitelný a neznamená významnější cenový nárůst ani v případě stravování zaměstnanců, ani v případě stravování pacientů. I tento scénář je dosažitelný libovolnou z modelových variant, přičemž pouze u varianty kombinující zařazující kombinaci brambor, ovoce, zeleniny, masa a mléka, by navýšení výdajů na potravinové suroviny přesáhlo jedno procento (1,11 % u zaměstnanců, 1,02 % u pacientů).

**Tab. 10:** Příklady variant scénářů zajišťujících 5% podíl biopotravin (v kg/den)

FN Praha Motol zaměstnanci	Celkem	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory	navýšení výdajů (%)
Varianta A	83,6	0	0	0	0	83,6	0,44
Varianta B	83,6	0	0	20,90	20,90	41,8	0,88
Varianta C	83,6	10,4	10,4	10,5	10,5	41,8	1,11

  

FN Praha Motol pacienti	Celkem	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory	navýšení výdajů (%)
Varianta A	161,0	0	0	0	0	161,0	0,42
Varianta B	161,0	0	0	40,3	40,2	80,5	0,84
Varianta C	161,0	20,1	20,1	20,2	20,1	80,5	1,02

## Scénář 3

### 10 % biopotravin na celkovém podílu spotřebovaných surovin

Třetího scénáře se zařazením 10 % biopotravin lze dosáhnout opět ve všech zmiňovaných variantách, nárůst nákladů by při řešení pomocí zařazení brambor dosahoval 0,9 % u zaměstnanců, resp. 0,85 % u pacientů, při kombinovaném scénáři zařazujícím i produkty živočišné výroby by šlo o 2,15 %, resp. 2,05 %.

**Tab. 11:** Příklady variant scénářů zajišťujících 10% podíl biopotravin (v kg/den)

FN PrahaMotel zaměstnanci	Celkem	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory	navýšení výdajů (%)
Varianta A	167,2	0	0	0	0	167,2	0,90
Varianta B	167,2	0	0	41,8	41,8	83,6	1,76
Varianta C	167,2	20,9	20,9	20,9	20,9	83,6	2,15

  

FN PrahaMotel pacienti	Celkem	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory	navýšení výdajů (%)
Varianta A	321,9	0	0	0	0	321,9	0,85
Varianta B	321,9	0	0	80,5	80,5	161,0	1,68
Varianta C	321,9	40,2	40,2	40,3	40,2	160,9	2,05

## Scénář 4

### 20 % biopotravin na celkovém podílu spotřebovaných surovin

Scénář počítající s teoretickou hodnotou 20 % biopotravin, by mohl být dosažen zařazením pouze brambor jen v případě, že by téměř všechny brambory využitě v kuchyni FN Praha Motol byly v kvalitě bio. I při kombinovaných variantách však navýšení nákladů nepřekračuje 5 % (4,3 % u zaměstnanců a 4,09 % u pacientů).

**Tab. 12:** Příklady variant scénářů zajišťujících 20% podíl biopotravin (v kg/den)

FN PrahaMotel zaměstnanci	Celkem	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory	navýšení výdajů (%)
Varianta A	334,4	0	0	0	0	334,4	1,77
Varianta B	334,4	0	0	83,6	83,6	167,2	3,52
Varianta C	334,4	41,8	41,8	41,8	41,8	167,2	4,30

  

FN PrahaMotel pacienti	Celkem	Maso	Mléko	Zelenina	Ovoce	Brambory	navýšení výdajů (%)
Varianta A	643,8	0	0	0	0	643,8	1,69
Varianta B	643,8	0	0	161,0	160,9	321,9	3,36
Varianta C	643,8	80,5	80,5	81,5	81,4	321,9	4,09

Scénáře jsou ukázkou přibližných modelů a zahrnují celkovou spotřebu. Následně by mohly být rozpracovány pro jednotlivé typy diet, pro sezónnost a na ní vázané výkyvy cen, cenové rozdíly pro různé objemy odebírané produkce, meziroční změny cen atp. V detailní studii lze předpokládat řadu dalších variant, v praxi pak odchylky v jednotlivých zařízeních i v jednotlivých letech.

## 6 Hlavní překážky bránící rozvoji spotřeby biopotravin ve společném stravování

V rámci studie byly stanoveny hlavní překážky bránící rozvoji spotřeby biopotravin ve společném stravování. Ty byly doplněny o poznatky plynoucí z řízených rozhovorů s vedoucími stravovacích zařízení. Do výčtu bariér byly zařazeny následující:

**Nedostatečná podpora k zavádění biopotravin na vrcholné úrovni** (Vláda, ministerstva, státní správa). Ministerstvo zemědělství které má produkci biopotravin v gesci podporuje především produkci. Aktuálně připravuje legislativní úpravy, které mají zajistit a ukotvit podíl biopotravin ve veřejném stravování u institucí ve kterých se zajištění stravy soutěží. Určitého pokroku bylo dosaženo díky řadě projektů iniciovaných zdola a programů, zvláště pak programu Skutečně zdravá škola, který funguje pod záštitou Ministerstva životního prostředí a Ministerstva zemědělství. V programu je zapojeno téměř 500 škol z celé České republiky. Přesto se při jeho zavádění vyskytla řada negativních postojů nejen ze strany MŠM, ale i jiných centrálních institucí. Ministerstvo zdravotnictví iniciovalo vznik komise, která zpracovala „Metodické doporučení pro zajištění stravy a nutriční péče“ s cílem posílení efektivity systému nutriční péče obecně, konkrétně pak zvýšení kvality nemocničního stravování spolu s důrazem na systém vyhledávání nutričního rizika, diagnostiku stavu výživy a stanovení nutričních cílů. Metodika se nezmiňuje o biopotravinách, ale obsahuje v doporučeních řadu prvků udržitelnosti.

**Nedostatečná osobní informovanost** o principech udržitelného života, nepochopení nebo neuznávání širších souvislostí mezi produkcí potravin, jejich zpracováním, distribucí a využitím ve stravování. S tím je spojena řada mýtů ohledně kvality, ceny, dostupnosti aj. Nízké povědomí a předsudky u osob zodpovědných za stravování na úrovni zřizovatele (městském úřadě, krajském úřadě, vedení nemocnice apod.) i dalších stupních způsobují, že neexistuje podpora k zavádění biopotravin. S tím souvisí i nejednotnost výkladů obecně závazných předpisů na úrovni ministerstev a nejednotná linie při dalším vzdělávání pracovníků školního stravování.

**Malá angažovanost vedoucích stravovacích zařízení.** Kromě ztotožnění se s výše zmíněnými mýty chybí zájem o zavádění bioprodukce z důvodů vyšší administrativní zátěže při zpracování běžné agendy, vyhýbání se konfliktům s nadřízenými i podřízenými zaměstnanci. Bioprodukty (čerstvé, nestandardní velikosti...) mohou znamenat více práce a kuchyně nemají dostatek pracovních sil. Ten se řeší nákupem polotovarů i konvenience, čímž rostou náklady na potraviny jako celek a pak na dražší biopotraviny zákonitě nezbyvá. Vedoucí kuchyní nemají čas vyhledávat jednotlivé (bio) producenty v regionu. Mají ve většině případů menší počet stálých dodavatelů nabízejících širší sortiment. Vedoucím kuchyní velkododavatelé poskytují i jiné výhody (objemové bonusy, školení, slevy atd.), což zemědělci při přímém prodeji nebo drobní dodavatelé nikdy nebudou moci nabídnout. Nízké povědomí o biopotravinách a předsudky jsou zjišťovány u většiny zaměstnanců. Ochota a připravenost vedoucích a personálu stravovacích zařízení zařazovat biopotraviny do jídelníčku, resp. pochopení významu tohoto kroku a ztotožnění se s ním je stěžejním faktorem.

**Nedostatečná komunikace.** Významnou překážkou doposud byl také nedostatek funkčních nástrojů pro propojení lokálních zemědělců s jídelnami, zpracovatelskými závody Pomalu a postupně vznikají platformy, databáze podniků, dodavatelů, produktové mapy a dodavatelsko-odběratelské sítě na množství potřebná pro společné stravování. Vlivem nedostatečné

komunikace chybí informace zúčastněným stranám, zpětná vazba, analýzy tržních efektů, hodnotových řetězců ap.

**Malý výběr v nabídce dodavatelů.** Často zmiňovaným důvodem nezájmu o biopotraviny i regionální potraviny je nedostupnost některých kategorií či produktů, což ztěžuje stálé uspokojení poptávky po čerstvých produktech z regionálních zdrojů. Případné rozšíření celostátní poptávky není u řady komodit ze strany výrobců biopotravin možné naplnit. Větší část zemědělců si neuvědomuje potenciál veřejného stravování pro prodej svých produktů. V mnoha případech jediným způsobem, jak se do trhu zapojit, je dodávka velkým společnostem z oboru gastronomických služeb. Pro ty je ovšem zatím poptávka příliš malá. Mezi kuchyněmi nemocnic jsou značné rozdíly ve využívání produkce od regionálních dodavatelů a velkoobchodu.

**Výběrová řízení** jsou v současnosti stěžejní problém při zavádění regionálních biopotravin do jídelniček stravovacích zařízení. Je jim proto věnována samostatná kapitola. Poukazování na výběrová řízení jako důvod nezařazení místní či ekologické produkce do stravování jsou lichým argumentem. Nadále převažuje jako stěžejní faktor volby cena. Nejsou využívány možnosti dané předpisy EU v zařazení dalších faktorů. V ČR jako pozitivní příklad můžeme uvést Všeobecnou fakultní nemocnici v Praze nebo Fakultní nemocnici u sv. Anny v Brně.

**Malá pružnost dodavatelů, infrastruktura.** Stěžejními nedostatky dodavatelů jsou nedostatečná pravidelnost dodávek, úzký sortiment, a ne vždy dostatečné množství, případně kvalita. S častějším zavážením menšího objemu zboží je spojena velká ztráta času i vícenáklady. Malá flexibilita vyplývá z chybějící či špatně dostupné infrastruktury nezbytné pro místní dodavatelský řetězec. V něm především často chybí zpracovatelské kapacity na maso, mléko, čištění a zpracování zeleniny a ovoce, balení, skladování a efektivní distribuce. Zejména skladovací kapacity se jeví jako výrazně limitující faktor. Jako jeden z důvodů nezájmu o bioprodukty jsou udávány sezónní výkyvy nabídek.

**Nedostatečná poptávka ze strany stravovacích zařízení.** Nezáměr o biopotraviny vyplývá především z vnímání biopotravin jako surovin s vysokou cenou. Biopotraviny jsou dražší než konvenční, ale musíme se na tuto oblast dívat holisticky, tedy na celý potravinový systém, ne pouze na dílčí část potravinového hodnotového řetězce. Pokud posuzujeme celý životní cyklus potravin, a zahrneme i externí náklady na jejich výrobu a přepravu, vyjdou biopotraviny neutrálně. V Rakousku vyčíslili, že zařazení bio 30% zvyšuje náklady na spotřebu potravin na osobu (pacienta) a den asi o 17 procent. Při dotazování vedoucích kuchyní někteří uváděli, že strážníci občas projevují zájem, ale ne v počtu opravňujícím k zavedení biopotravin do receptur. Zároveň platí, že při vhodné volbě suroviny a nákupu v co nejkratším dodavatelském řetězci, se cenový rozdíl stává podružným (viz Modelové scénáře v předchozí kapitole).

**Nízký rozpočet na jednu porci.** Vedoucí kuchyní musí dodržovat finanční normativy. Mezi jednotlivými nemocnicemi jsou rozdíly až 25%. Vedoucí kuchyně (osoba zodpovědná za nákup potravin) je mohou ovlivnit výběrem dodavatelů. U většiny nemocnic mají stálé dodavatele s dlouhodobě dohodnutými oboustranně výhodnými cenami. Ušetřit je možné volbou sortimentu, tlakem na dodavatele, vyvoláním konkurence. Cena porcí závisí podstatně na důsledné náhradě hotových jídel a polotovarů čerstvými potravinami, snížení porcí masa a důsledném zamezení plýtvání potravinami.

**Technické, organizační a hygienické aspekty.** Objektivně může zavádění biopotravin do jídelničky přinášet problémy jako je oddělený příjem, skladování i další administrativní zátěž. V případě povinného podílu biopotravin v jídelničku musí být zajištěn dostatečný objem, včas-



né dodání a dodržení dalších běžných smluvních vztahů. Zde bude potřeba vyvinout rozsáhlou osvětovou činnost zaměřenou na důvody a způsoby implementace bio do veřejného stravování.

**Objem dovozu** určitých produktů a jejich očekávané změny. Program Green Deal předpokládá zvýšení rozsahu ekologického zemědělství na 25% plochy zemědělské půdy. V Německu chtějí rozšířit plochy ekologického zemědělství na 20 % už do roku. Na rozdíl od většiny členských zemí EU převládají v ekologickém zemědělství ČR zatravněné plochy s chovem skotu bez tržní produkce mléka. Při zavádění biopotravin do veřejného stravování (zvláště při povinném) může dojít k tomu, že maloobchodní řetězce dodají zboží zahraniční provenience. Může nastat obrácený efekt než vytčený cíl, podpora domácí bioprodukce zvýšením domácí poptávky. Podobné úvahy se ozývají i z dalších zemí, které nemají vhodné půdně-klimatické podmínky pro produkci na orné půdě zvláště ovoce a zeleniny nebo potenciál orné půdy pro bioprodukcí dostatečně nevyužívají. ČR se týkají oba důvody.

## 7 Veřejné zakázky

Jsou-li stravovací služby financovány z veřejných zdrojů, nákupy potravin jsou omezeny zákonem o veřejných zakázkách. Zákon předpokládá vypsání výběrových řízení v soutěži s cílem zajistit rovné příležitosti pro všechny dodavatele (EU 2014). V praxi je v nich preferována cena. Ekonomický aspekt je z hlediska udržitelnosti nevyvážený v relaci k sociální a ekologické dimenzi. Při správném uplatnění znění zákona by měli mít šanci být vybráni i regionální dodavatelé potravin a biopotravin. Evropská komise připravila řadu zásadních legislativních materiálů. Stěžejním bylo nařízení EU: Directive 2004/18/EC of the European Parliament and the Council of 31 March 2004. Na ně navazoval v roce 2008 materiál Evropské komise: EC (Hg.): Food and Catering Services a následně v roce 2011: EC: Buying green! A handbook on environmental public procurement. 2nd ed. Luxembourg: EUR-OP. V roce 2014 vyšlo nařízení EU: Directive 2014/24/EU of the European Parliament and the Council of 26 February 2014 on public procurement and repealing Directive 2004/18/EC a v roce 2015 EC: Green Public Procurement (GPP). Uvedená evropská legislativa umožňuje členským státům zařadit environmentální a sociální kritéria do procesu zadávání zakázek. Mezi členskými státy, ale také napříč regiony a skupinami produktů v rámci zemí jsou v jejím využití značné rozdíly. Mezi skupiny stále výrazně zaostávajících produktů patří i potravinářské výrobky a stravovací služby s mírou využití nižší než 20 %. Evropská komise proto shromáždila praktické příklady „zeleného“ zadávání veřejných zakázek (GPP), kde jsou biopotraviny v několika případech využívány jako prostředek dosahování udržitelného života. Příklady ilustrují úspěšné realizace zelených výběrových řízení i v rámci sektoru stravování. Zatímco Švédsko, Dánsko, Belgie a Nizozemsko zahrnují již 10 let zelená kritéria ve 40-60 % jejich výběrových řízení, podíl zelených kritérií v procesech zadávání zakázek v Německu, Francii, ale zvláště v dalších zemích na jihu a východě Evropy činil pouze 20-40 %. Váhavé a pouze částečné zavádění zelených kritérií spočívá v nedostatku politické podpory a tím i nedostatku právních předpisů, jejich znalosti a uplatnění v praxi.

V České republice dílčí novela zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „ZZVZ“), zavádí povinnost sociálně a environmentálně odpovědného veřejného zadávání. Do § 6 byl doplněn odstavec 4, který stanoví: „Zadavatel je při postupu podle tohoto zákona, a to při vytváření zadávacích podmínek, hodnocení nabídek a výběru dodavatele, povinen za předpokladu, že to bude vzhledem k povaze a smyslu zakázky možné, dodržovat zásady sociálně odpovědného zadávání, environmentálně odpovědného zadávání a inovací ve smyslu tohoto zákona. Svůj postup je zadavatel povinen řádně odůvodnit.“ Novela ZZVZ dále nově v ustanovení § 28 ZZVZ definuje mj. environmentálně odpovědné zadávání: „ q) **environmentálně odpovědným zadáváním** postup podle tohoto zákona, při kterém má zadavatel povinnost zohlednit například dopad na životní prostředí, trvale udržitelný rozvoj, životní cyklus dodávky, služby nebo stavební práce a další environmentálně relevantní hlediska spojená s veřejnou zakázkou“. Zodpovědnými ministerstvy byly vypracovány metodické dokumenty, kde se zadavatelé mohou při přípravě zadávacích podmínek inspirovat a postupovat podle již uveřejněných metodik. Ty jsou dostupné na portálu Ministerstva pro místní rozvoj.

Hlavní aspekty, které je třeba vzít v úvahu při zavádění udržitelných potravin do veřejné zakázky jsou:

## Politické rozhodnutí

Rozhodnutí může stanovit např. minimální podíl biopotravin podávaných ve veřejných jídelnách a jeho zvyšování během let. Zavádění udržitelných potravin ve veřejném stravování je střednědobý až dlouhodobý proces, který vyžaduje politickou vůli, reálné vize a kontinuitu. Velkým přínosem při prosazení udržitelného stravování jsou pilotní projekty, které slouží k posílení krátkých dodavatelských řetězců pro poskytování služeb veřejnému sektoru zejména tam, kde místní produkce je zaměřená především na faremní prodej nebo farmářské trhy.

## Kapacita nabídky

Základem úspěchu je sladění nabídky a poptávky. Obecně platí, že zavedení udržitelných potravin by mělo být úměrné skutečné zásobovací kapacitě trhu. K tomu je nutná dobrá znalost místního trhu z hlediska druhu a objemu bioproduktů, které jsou k dispozici, jejich zpracování, balení a distribuce. Rovnováha mezi poptávkou a místní nabídkou zvyšuje příležitosti pro zapojení malých dodavatelů (výrobců a zpracovatelů). Z hlediska poptávky musí být stanoveny druhy a objemy potravin požadované veřejnými kuchyněmi. Dobře promyšlené nabídky umožňují minimalizovat nárůst nákladů na jídlo, které mohou pocházet ze zavedení udržitelných potravin. Náklady na „udržitelnější“ jídla mohou být sníženy například redukcí porce masa, vyšším používáním sezónní zeleniny a ovoce, snížením potravinového odpadu, redukcí používání hotových výrobků nebo polotovarů. Poptávka po sezónní a čerstvé produkci zlepšuje pozici regionálních dodavatelů. Větší pestrost potravin v menu způsobuje potřebu menších objemů, které budou spíše dodávány malými dodavateli. Zájem kuchyní zvýší nabídka upravených surovin (loupání a krájení brambor, očištění zeleniny, základní zpracování na salátový bufet apod.). Obecně zkušenosti ukazují, že školení personálu při přechodu na používání udržitelných potravin je nezbytné.

## Postup při zadávání zakázek na potraviny

Obecně platí, že kompromis je třeba nalézt mezi administrativní jednoduchostí postupu z pohledu zadavatelů a snadnou praktickou proveditelností z pohledu dodavatele, při respektování kapacitních možností malých dodavatelů. Je nutné respektovat prahové hodnoty pro zakázky a využívat doplňkové nákupy a inovativní přístupy, jako je dynamický nákupní systém příležitostí pro nové dodavatele i po uzavření smlouvy, rozdělení zakázek na části, které mohou usnadnit účast malých dodavatelů. Nejvíce praktické však bude využít rámcové dohody. Veřejní zadavatelé je mohou uzavřít až na čtyři roky, s jedním nebo více dodavateli; v případě rámcových dohod s více dodavateli se dílčí zakázky zadávají formou tzv. kaskády (další v pořadí plní až při výpadku primárního dodavatele), tzv. minitendru (nabídky na konkrétní dodávky) anebo tzv. rotace (v případě zájmu o vazbu na více dodavatelů, při srovnatelnosti cen). Výstupem je dynamický nákupní systém, pro jehož zavedení stačí registrace prvních dodavatelů, přičemž další mohou vstoupit i později. V kategoriích (podle druhu potravin) realizuje zadavatel nákupy jednoduchou výzvou k předložení nabídek, podle aktuálních potřeb. Významné je sdílení zkušeností mezi osobami zodpovědnými za nákup potravin.

## Zapojení trhu

Předběžná (průzkumná) fáze se zaměřuje na potenciální dodavatele a jejich seznámení s potřebami kuchyní. Dialog před zadáváním veřejných zakázek obvykle vede k lepšímu sladění poptávky a nabídky. Čím jasnější je obsah poptávky (předprodejní rozhovory), tím vyšší je možnost obdržet kvalitní nabídky. Ve fázi předběžného zadávání veřejných zakázek mohou rozvíjet veřejní zadavatelé a dodavatelé společně (inovace, kooperace) nové produkty které uspokojují potřeby kuchyní a zároveň umožňují rozšíření udržitelné nabídky.

## Výběrové řízení

Výběrové řízení umožňuje posoudit nejlepší rovnováhu mezi cenou, popř. náklady a řadou dalších kritérií, mezi něž patří kvalita, technická hodnota, estetické a funkční vlastnosti, dostupnost, sociální charakteristiky, environmentální charakteristiky, inovativní vlastnosti, poprodejní servis a technická pomoc a dodací podmínky (Směrnice 2014/24/EU, článek 67). Zahrnutí udržitelných potravin může být usnadněno přesnými požadavky v zadávací dokumentaci, jako jsou produkty CHKO, specifické vlastnosti produktů nebo specifické nutriční požadavky, sezónní a čerstvé potraviny, certifikované bioprodukty, maximální ujetá vzdálenost při transportu potravin, doba dodávky na místo spotřeby, snížená dopravní stopa, nebo sledovatelnost.

Příklad z Rakouska: Mléko pro vídeňské nemocnice musí být dodáno ze vzdálenosti maximálně dvě hodiny od Vídně, což mohou splnit pouze místní výrobci. Při nákupu masa a vajec se nastaví kritéria tak, aby je mohli naplnit pouze rakouští výrobci.

Zadávací řízení ve Finsku je zaměřeno zvláště na předvýběrové řízení. Dialog je zaměřen na sladění potřeb kuchyní s nabídkou kapacit zainteresovaných výrobců a zpracovatelů. Umožňuje pracovníkům kuchyní vysvětlit co potřebují a získat zpětnou vazbu od dodavatelů o vlastnostech jejich produktů. Tato interakce často vede ke společnému vývoji produktů a receptů založených na místních potravinách.

Obdobně ve Slovinsku je první fáze přípravy řízení věnována provádění situační analýzy a vytváření vazeb mezi veřejnými institucemi a potenciálními dodavateli. Druhá fáze je věnována nastínění výběrových řízení. Následuje příprava zadávací dokumentace a finalizace smluv. Podpora zelených výběrových řízení je primárně řízena koordinujícími organizacemi, které organizují setkání, sbírají zpětnou vazbu, pomáhají navázat kontakty, vést workshopy a aktivity směřující ke zvyšování povědomí o udržitelné produkci a stravování.

## 8 Opatření k prosazení udržitelnosti ve veřejných stravovacích zařízeních

Zavádění udržitelného jídelníčku vyžaduje velmi dobrou motivaci vlastní i zainteresovaných osob, systematickou práci a trpělivost. Prvním krokem vlastní realizace je vyhodnocení současné struktury používaných potravin z hlediska množství a původu (regionální, sezónní, čerstvá příprava a množství masa). V praxi je třeba získat zkušenosti od vedoucích stravovacích zařízení, kteří již udržitelné stravování realizují. Dalším krokem je vyhodnocení podpůrných a brzdících faktorů a podmínek vlastní kuchyně. Následuje vyhledání prvních kontaktů s regionálními dodavateli a vyzkoušení komunikace a spolupráce s nimi a poté tvorba sítí mezi jídelnou a regionálními dodavateli surovin. Zejména při výraznějších změnách jídelníčku je vhodné získávat zpětnou vazbu od spotřebitelů.

Při vlastním zavádění biopotravin do jídelniček je nezbytné vybrat takové potraviny, u nichž dodavatelé mohou garantovat průběžně během roku dodávku požadovaného množství. Je důležité začít dodávkou menšího počtu surovin cenově dostupnějších, významných z hlediska podílu ve spotřebním koši, zavedených a spotřebiteli oblíbených nebo alespoň tolerovaných. Podíl biopotravin v jídelníčku je vhodnější rozvíjet postupně, v jednotlivých krocích a v souladu s reakcí spotřebitelů i samotných stravovacích zařízení, resp. jejich zaměstnanců. Vedoucí stravovacích zařízení mají stěžejní pozici při zavádění biopotravin. Je nezbytné jim poskytnout odborné školení a osvětu, aby měli dostatek informací pro motivaci spolupracovníků k akceptaci biopotravin. V tomto směru již existuje řada zpracovaných materiálů. Metodiky a podklady pro manažery kuchyní i kuchařky mohou nabídnout i autoři studie.

### Náměty pro postupné zavádění regionálních bioproduktů do společného stravování

#### Vyhodnotit produkci jednotlivých komodit z EZ v regionech

- Objem produkce a vlastní spotřeba (krmení, konzum, osivo, zpracování, ztráty...)
- Formy distribuce
- Množství produkce prodané s certifikátem a bez něho jako konvenční
- Rozdíly v nákupních cenách
- Volná, potenciální produkce pro společná stravovací zařízení (množství, časové rozložení)
- Podklady UZEI, kontrolní organizace
- Druhy produktů, úroveň zpracování, vhodnost pro školní jídelny

#### Zjistit zájem zemědělců, zpracovatelů o prodej nemocničním jídelnám

- Očekávané problémy z jejich strany a ze strany jídelen
- Zaměření na bioprodukty vhodné pro jídelny
- Zájem o individuální spolupráci nebo zapojení do sítě
- Ochota k založení regionálního družstva či jiné formy spolupráce více dodavatelů a nemocnic
- Formy prodeje sezónní, průběžný, příležitostný (oboustranně)



### **Zpracovat metodický materiál pro zemědělce a vedoucí jídelen**

- Informace o specifikách ekologického zemědělství a bioprodukcí
- Rozdíly v kvalitě, ceně
- Specifika skladování, zpracování, využití
- Obecné a speciální legislativní otázky
- Specifika marketingu bioprodukce

### **Podpora vzdělávání partnerů spolupráce**

- Kurzy pro ekologické zemědělce
- Školení vedoucích kuchyní s účastí zástupců dodavatelů bioproduktů či biopotravín
- Společná exkurze či jiné akce do zemědělských podniků a vzorových jídelen
- Vydávání jednoduchých metodických materiálů pro kuchaře i zemědělce
- Propagace v odborných časopisech (Výživa a potraviny, Zpravodaj školního a dietního stravování, Zemědělec, Farmář aj.)
- Osvěta široké veřejnosti i mimo sektor (ekologického) zemědělství a stravování

### **Sbírání informací a zkušeností s distribucí bioprodukce**

- Konzultace se zahraničními partnery (Waldviertel management, Bio-regio Bavaria, Ökokauf Wien, aj., exkurze se zemědělci i zástupci školních jídelen)
- Ověření výhod a rizik jednotlivých distribučních cest

### **Organizace regionálního trhu s bioprodukty**

- Vytvoření poradního týmu zástupců jídelen, ekologických zemědělců, dotčených organizací EZ pro konkrétní lokalitu, region
- Výběr produktů a partnerů spolupráce
- Prosazení projektů v rámci PRV
- Sledování vzniku nových vazeb, průběžné hodnocení jejich udržitelnosti



# Možnosti zavádění biopotravín do společného stravování

## Úvodní studie

České Budějovice  
listopad 2021