



JAK NAKUPOVAT BIOPOTRAVINY DO ŠKOLNÍ JÍDELNY

Praktický návod pro splnění povinného 2% podílu BIO



Skutečně
zdravá škola



Proč biopotraviny do školní jídelny?

- Vyhláška o školním stravování zavádí **povinný 2% podíl** biopotravin z hmotnosti nakoupených surovin pro jídelny nad 180 strážníků.
- Cílem je ukázat, **kde a jak nakupovat**.



ODBYT LOKÁLNÍCH BIOPOTRAVIN VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ

- = podpora strategické udržitelnosti zemědělské produkce
- = rozvoj ekologického zemědělství v ČR
- = dostupnost kvalitních biopotravin
- = rozvoj lokální ekonomiky a zaměstnanosti na venkově
- = ochrana přírodních zdrojů (půdy, vody, biodiverzity)
- = dobré životní podmínky chovaných zvířat



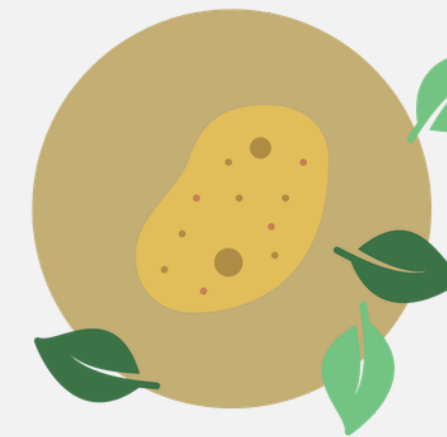


Co je ekologické zemědělství

Certifikovaný systém hospodaření podložený národní i evropskou legislativou s vlastním kontrolním systémem garantovaným ze strany státu.

Celý řetězec od prvovýroby až po distribuci prochází minimálně 1 x ročně kompletní kontrolou pravidel.

Kontroly na všech stupních od výrobců až po obchodníky zajišťují dodržování předpisů. Každý, kdo chce své produkty označovat jako bio, musí podepsat smlouvu s některou ze státem pověřených kontrolních organizací a zaregistrovat se do systému ekologického zemědělství u Ministerstva zemědělství.



Co je ekologické zemědělství

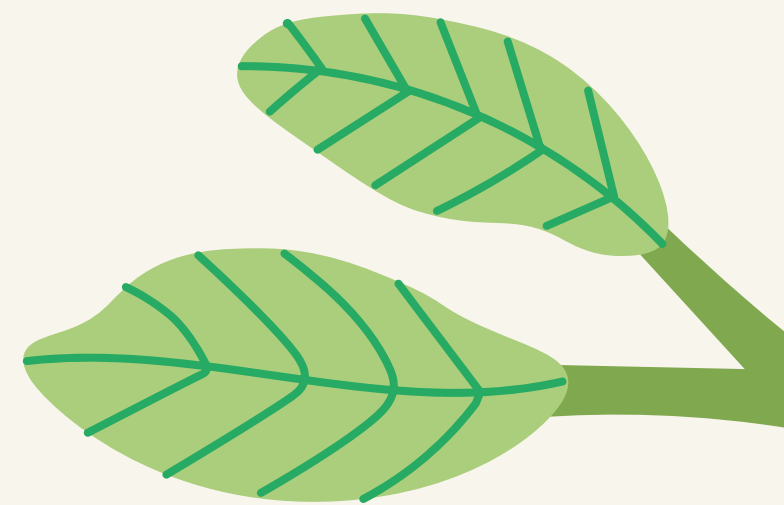
Ekologické zemědělství = hospodaření, které chrání půdu, vodu, zvířata i lidi:

- hnojení hnojem, kompostem nebo zelené hnojení, zákaz syntetických minerálních hnojiv
- regulace plevelů střídáním plodin nebo mechanicky, zákaz použití herbicidů
- ochrana plodin proti chorobám a škůdcům jen přírodními látkami, zákaz syntetických pesticidů
- více prostoru pro chovaná zvířata, výběh a pastva = přirozený kontakt s přírodou
- mláďata jsou přednostně krmena mateřským mlékem, nejsou používány žádné regulátory růstu ani přípravky k synchronizaci říje či preventivní léčení antibiotiky.
- zákaz použití GMO od zemědělské prvovýroby až po zpracování a výrobu biopotravin.

Rezidua pesticidů nezatěžují vodu, půdu ani potravní řetězec.

Co je „biopotravina“

- Min. **95 %** zemědělských složek musí pocházet z ekologického zemědělství
- Zbylých max. 5 % jen z omezeného seznamu surovin bez BIO alternativy (např. sůl, voda)
- Omezený počet přídatných látek – **žádná umělá barviva, aroma, sladidla, ztužené tuky**
- **Zákaz použití GMO a ionizujícího záření**
- Kontrola min. 1× ročně + namátkové testy na rezidua pesticidů/antibiotik/ nepovolených aditiv apod.



Jak biopotravinu poznám

- Na průvodním dokladu (nákupní lístek, dodací list, faktura atd.) uvedeno označení BIO a kód kontrolní organizace, která provedla kontrolu (v případě ČR: CZ-BIO-001, CZ-BIO-002, CZ-BIO-003, CZ-BIO-008) – platí pro balené i nebalené,
- Balené potraviny jsou na obalu vždy označeny "BIO", popř. národním BIO logem tzv. biozebrou
- Nebalené potraviny jsou dodány v bedně nebo přepravce označené "BIO", včetně kódu kontrolní organizace
- BIO kvalita se prokazuje certifikátem, platným v době nákupu, který prodejce dodává společně s dokladem o nákupu
- Platnost certifikátu lze ověřit online na [webu Ministerstva zemědělství](#)



[Biopotraviny ve školní jídelně - infolist](#)

Jak spočítat 2% podíl

- Počítá se z **průměrné hrubé hmotnosti měsíční spotřeby** všech potravin použitých na přípravu pokrmů.
- Software pro spotřební koš vám umí spočítat, kolik kg tvoří 2 % z vaší běžné spotřeby.
- Doporučení: podívejte se na spotřebu za posledních 6 měsíců → odhadnete průměrný měsíční cíl v kg → podle toho plánujte nákupy.

Příklad: jídelna spotřebovává měsíčně 5 000 kg potravin
→ **100 kg** by mělo být BIO.



Kde najít oficiální informace

[Ministerstvo
zemědělství:](#)

Biopotraviny
ve veřejném
a školním stravování

[My_jsme bio:](#)

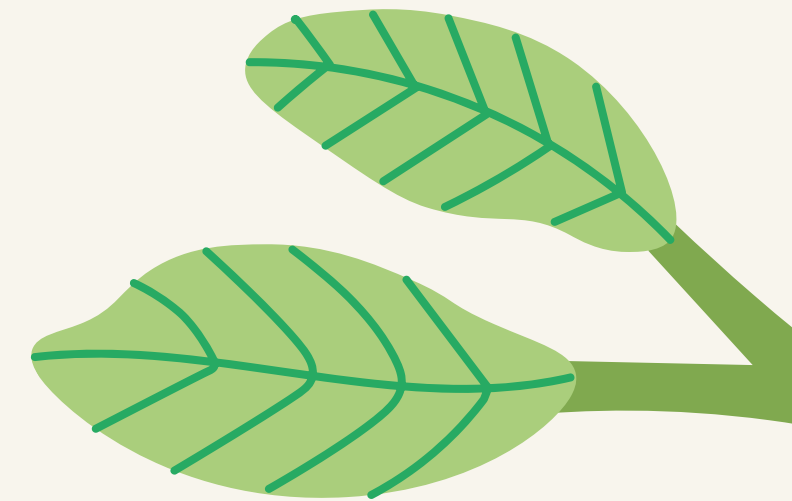
ucelený přehled
o ekologickém zemědělství
a biopotravinách

Kde najít oficiální informace

Web mametonataliri.cz nabízí konkrétní praktickou podporu:

- [Materiály](#) – ke stažení mj. jednoduchý XLS kalkulátor pro výpočet nového spotřebního koše
- [Podcast](#) – rozhovory a praktické tipy k poslechu

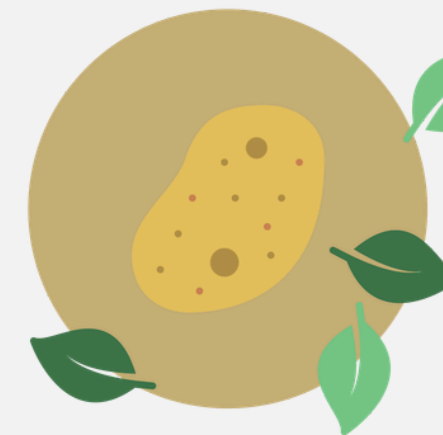
Kam pro inspiraci



- [Program Skutečně zdravá škola](#) nabízí podporu při zavádění biopotravin do školních jídelen
- Kritéria programu vyžadují podíl biopotravin:
- Bronz: 2 %, Stříbro: 5 %, Zlato: 10 %



Kde nakupovat: přehled možností



1. **Velkoobchodníci s biopotravinami** – gastro balení, e-objednávky, faktura, závoz, množstevní slevy
2. **Požádejte své stávající dodavatele**, ať do nabídky zařadí tuzemské biopotraviny
3. **Přímý nákup od místního ekologického zemědělce** – osobní kontakt, často lepší cena v době sklizně/nadúrody
4. **Farmy, výrobci a distributoři přes [mapu Skutečně zdravých dodavatelů](#)** – filtrování podle kraje a sortimentu
5. **Krajská online tržiště s potravinami z regionu**
 - a. Královehradecké tržiště: <https://www.trzistekhk.cz/>
 - b. Jihočeské tržiště: <https://trziste.kraj-jihocesky.cz/>
 - c. Tržiště Libereckého kraje: <https://trziste.kraj-lbc.cz/>
 - d. Tržiště kraje Vysočina: <https://trziste.kr-vysocina.cz/>
6. **Info weby: kde.lovime.bio a kamprobio.cz**

Dodavatelé - Mléko a mléčné výrobky

- Mlékárna Kunín, Zdeněk Bukovjan, 602 716 100, z.bukovjan@mlekarnavm.cz
- Polabské mlékárny, Michal Novák, 601 122 670, novak@polabske.cz
- Farma Struhy, Aleš Kojetín, 725 088 030, ales@farmastruhy.cz
- Ekofarma Javorník, Hana Pšenčíková, 773 746 859, objednavky@javor-st.cz
- Naše farmy Pá-Pá, Ondra Páral, 721 284 980, info@nase-farmy.cz

[Biomléko ve školní jídelně - infolist](#)



Dodavatelé - Obiloviny, mouky, luštěniny

- PRO-BIO s.r.o., Karel Matěj, 777 744 352, matej@probio.cz

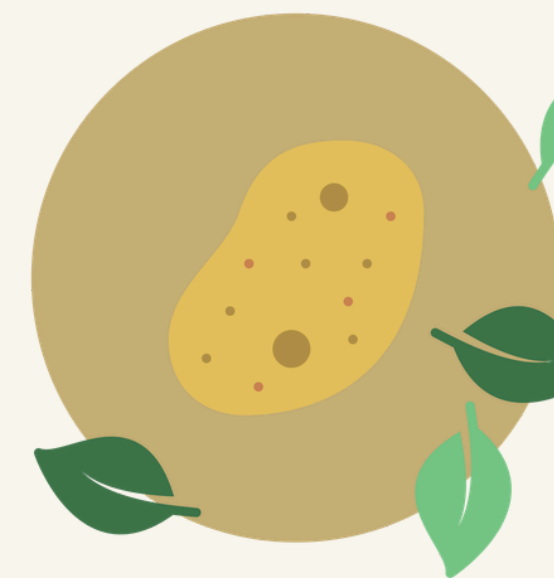
[Biomouka ve školní jídelně - infolist](#)



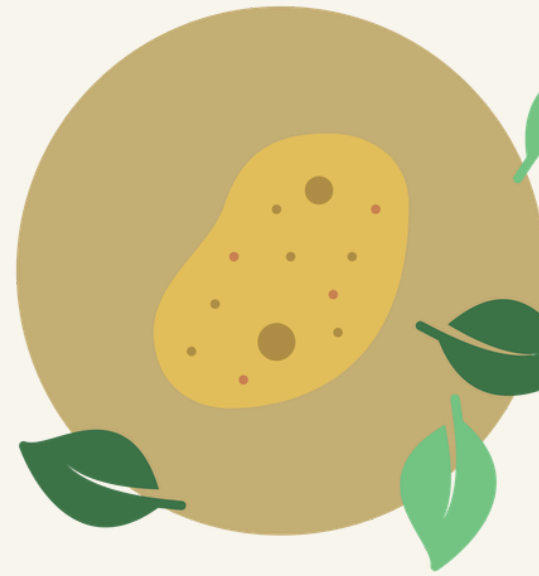
Dodavatelé - Brambory

- Breagro Král s.r.o, Radek Svoboda, 739 582 684, radek.svoboda@tekoo.cz
- OVOCENTRUM V+V s.r.o., Vladimír Vašíček, 777 755 999, vasicek@ovocentrum.cz
- Farma George Fulnek, Jiří Ševčík, 608 709 466, farmageorge@centrum.cz

[Biobrambory ve školní jídelně - infolist](#)



Dodavatelé - Zelenina a ovoce



- **ČEROZFRUCHT s.r.o.**, Bronislav Friedl, 602614970, bronislav.friedl@ceroz.com
- **Ekofarma Deblín**, Marek Štěrba, 737 610 030, info@ekofarmadeblin.cz
- **Biozelenina Velehrad**, Petr Weidenthaler, 775 702 537, info@biozelenina.eu (zaváží Zlínský kraj)
- **Zelený košík/Sady sv. Prokopa**, Jarmila Bartíková, 601 299 107, jarmila.bartikova@zeleny-kosik.cz (zaváží JČ kraj a Prahu)
- **Hornácká farma s.r.o.**, Iva Nováková Pavlíková, 723 167 756, hornackafarma@centrum.cz (jižní Morava)

Jablka

- **ZEO Trade s.r.o.**, Petr Novotný, 739 507 303, pnovotny@zeotrade.cz (jižní Čechy)

[Biojablka ve školní jídelně - infolist](#)



Dodavatelé - Hovězí maso

- **Biopark**, Kateřina Slavíková, 412 391 280, 733 143 450, biopark@biohovezi.cz (celá ČR)
- **REDU**, značka Býkárna, Ludmila Sobotková, 607 039 007, objednavky@bykarna.cz (celá ČR)
- **Hornácká farma**, Iva Nováková Pavlíková, 723 167 756, hornackafarma@centrum.cz (celá ČR)
- **Biofarma Sasov**, Jiří Pykal, 602 725 509, pykal@biofarma.cz (celá ČR)
- **Dáš si maso**, Lukáš Nemlein, 605 947 456, nemlein.lukas@seznam.cz (Liberecký, Ústecký kraj)
- **Farma George Fulnek**, Jiří Ševčík, 608 709 466, farmageorge@centrum.cz (Moravskoslezský kraj)
- **Martin Lichnovský**, 724 358 907, lichnovsky@hotmail.cz (Nový Jičín, Ostrava)
- **AGRO Svoboda**, Pavel Svoboda ml., 606 409 731, svoboda.ml@agrosvoboda.cz (Č. Krumlov, Č. Budějovice)
- **Farma CH-Angus**, Martin Chyla, 603 142 357, mchyla@forservis.cz (Ostrava, Opava, Bruntál, Jeseník)
- **Ekofarma Javorník**, Ladislav Kováč, 737 220 030, objednavky@javor-st.cz (celá Morava a SČ kraj)



Doporučené komodity

Začněte u nejlevnějších BIO komodit dostupných v ČR, dále těch, kde rozdíl v ceně mezi BIO a konvenční produkcí není velký, a těch, které vám zajistí nejvyšší hmotnostní podíl.

Komodita

- Mléko, tvaroh a kysané mléčné výrobky
- Obiloviny, kroupy, mouky, vločky, luštěniny
- Brambory
- Jablka
- Hovězí maso (přední)

Proč začít tady

- Bio mléko je nejdostupnější tuzemskou biopotravinu. Cena je ve srovnání s jinými surovinami poměrně nízká.
- Dlouhá trvanlivost, velkoobjemové balení
- Jablka, brambory: v sezóně srovnatelná cena s konvenčními surovinami
- Hovězí maso: vyšší výtěžnost vývarů, menší obsah vody.

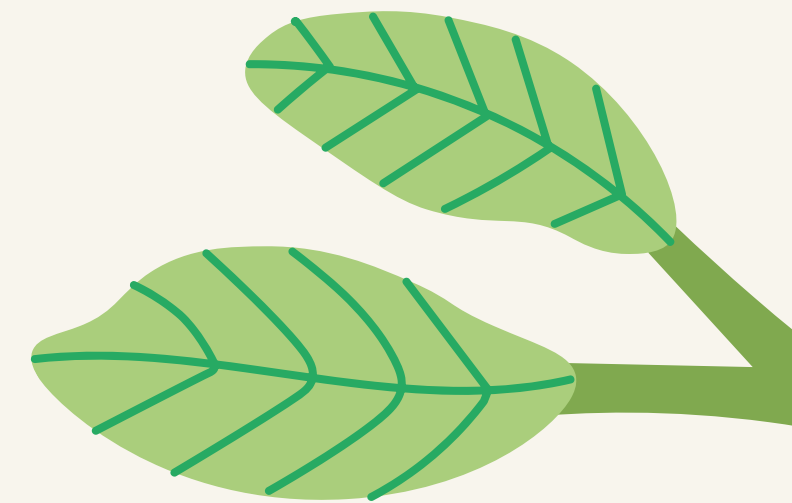
Jak nakupovat efektivně: cena a plánování



- Začněte u komodit, kde je cenový rozdíl BIO/konvenční nejmenší (mléko, mléčné výrobky, obiloviny, luštěniny)
- Zohledněte váhu nakupované suroviny s ohledem na 2 % podíl
- Objednávejte v gastro balení (2, 5, 10 kg)
- Nakupujte ve velkém: vyjednejte množstevní slevy a dlouhodobé smlouvy



Sítování jídelen v regionu



- Nevíte, jak vyhledat regionálního dodavatele? **Oslovte svého zřizovatele** a požádejte o propojení s **místní akční skupinou (MAS)** – ta má kontakty na regionální zemědělce.
- Spojte se s dalšími školami v regionu:
 - společné objednávky = větší objem = nižší cena
 - začněte společně u základních surovin – mléko, obiloviny, brambory, jablka



Kontrolní seznam při příjmu zboží

- ☐ Vidím na obalu logo EU biolistu nebo biozebry a kód kontrolní organizace? (CZ-BIO-xxx nebo obdobné u dovozu, bez kódu není bio)
- ☐ Mám k faktuře přiložen aktuální certifikát dodavatele? (platnost min. do data dodávky)
- ☐ Je správně označená přepravka?



Shrnutí: 5 kroků k úspěšnému startu

1. Zjistěte si svůj cílový objem v kg (spotřeba × 2 %)
2. Vyberte 2–3 komodity "na rozjezd" s nejmenším cenovým rozdílem
3. Najděte dodavatele – velkoobchod, stávající dodavatel, Skutečně zdravý dodavatel, nebo přímý kontakt přes MAS/zřizovatele
4. Domluvte gastro balení a velkoobchodní ceny
5. Nastavte si kontrolu při příjmu zboží a archivaci dokladů





POTŘEBUJETE PORADIT?

Kontakt: tom@skutecnezdravaskola.cz



Skutečně
zdravá škola

Vydala Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství ve spolupráci s programem Skutečně zdravá škola, díky finanční podpoře Ministerstva zemědělství prostřednictvím dotace na činnost ČTPEZ.

