Skutečně
zdravá škola

KATALOG DODAVATELŮ RYB

DO ŠKOLNÍCH JÍDELEN







www.skutecnezdravaskola.cz

ČESKÁ RYBA NA TALÍŘ: UDRŽITELNÁ A CHUTNÁ VOLBA PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vítáme vás u prvního vydání Katalogu českých dodavatelů ryb pro školní stravování, který vám přináší program Skutečně zdravá škola.
Naším cílem je **pomáhat školám a školním jídelnám vytvářet prostředí**, kde se **děti učí rozvíjet zdravé stravovací návyky, rozumět původu jídla a vážit si práce lokálních pěstitelů a chovatelů**. Věříme, že **kvalitní jídlo** ve školní jídelně není jen o plnění výživových norem, ale o **budování vztahu k poctivým surovinám, regionální tradici a udržitelnosti.**

PROČ PRÁVĚ ČESKÉ RYBY?

Ryby bezpochyby patří do zdravého a vyváženého jídelníčku dětí.
Ve školních provozech však nákup ryb často provází řada mýtů a praktických obav – od strachu z kostí a odmítavé reakce strávníků až po obavy z překročení finančních limitů normativu. Výsledkem bývá, že jídelny často sahají po mražených mořských rybách z dovozu, které jsou sice cenově dostupné a bez kostí, ale postrádají čerstvost a nepodporují naši místní ekonomiku.
Tento katalog vznikl proto, aby vám ukázal, že kvalitní sladkovodní ryba má ve školní jídelně své nezastupitelné místo a její zavedení do jídelníčku je snazší, než se na první pohled zdá.

CO V KATALOGU NAJDETE A JAK VÁM POMŮŽE?

Víme, jak je vaše práce náročná a kolik času zabírá hledání spolehlivých partnerů. V tomto katalogu jsme pro vás shromáždili prověřené české rybářství, zpracovatele a dodavatele ryb, kteří nabízejí sortiment přizpůsobený specifickým potřebám školních kuchyní:

- **Sortiment bez obav z kostí:** Přehled dodavatelů, kteří dodávají 100% vykostěné filé, mražené gastro bloky nebo čerstvé mleté rybí maso vhodné pro přípravu oblíbených dětských pokrmů.
- **Jasné logistické a dodací podmínky:** Informace o závozových dnech, minimálních odběrech a možnostech dopravy přímo do vaší kuchyně.
- **Cenová transparentnost:** Orientační cenové hladiny, díky kterým snadno naplánujete nákup v rámci stanovených finančních limitů.
- **Přímé kontakty:** Rychlé a ověřené spojení na obchodní zástupce, kteří se specializují na školní provozy.

Pevně věříme, že vám tento katalog usnadní cestu k novým dodavatelům a pomůže vám na talíře dětí přinášet chutné, čerstvé a zdravé rybí pokrmy z našich rybníků a chovů.
Děkujeme vám za vaši práci a odvahu zkoušet s dětmi nové chutě!

Tým programu Skutečně zdravá škola

Pokud vaše škola ještě není zapojena v programu, registrujte se zde.

TILAPIA S.R.O.

HAPPY FISH® DELICATES

KRAJ PŮSOBENÍ: JIHOČESKÝ KRAJ, VYSOČINA, STŘEDOČESKÝ KRAJ + PRAHA, PLZEŇSKÝ KRAJ



KONTAKTY PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Kontaktní osoba: Jana Horová
- Telefon: +420 775 441 365
- E-mail: info@rybybezkosti.cz
- Web / Ceník: www.rybybezkosti.cz

SORTIMENT RYB A FORMY ZPRACOVÁNÍ

Druhy ryb:
- Sumeček africký

Forma úpravy:
- Vykostěné filé / porce bez kostí (IQF či chlazeno), Rybí výrobky / polotovary

Stav zchlazení:
- Čerstvé (chlazené)

Gastro balení:
- dle požadavku





LOGISTIKA A DODACÍ PODMÍNKY

- Způsob dopravy: Vlastní chladírenská doprava po celé ČR, Cool Balík
- Min. objednávka: od 4 000Kč
- Lhůta objednání: min. 3 dny předem

CENOVÁ HLADINA A GARANCE KVALITY

- Orientační ceny: Sumeček filet s kůží 255Kč/kg; sumeček filet bez kůže 275Kč/kg
- Certifikace: Český výrobek / Regionální potravina

Regionální potravina



NÁŠ TIP PRO KUCHAŘKY & SPECIÁLNÍ NABÍDKA

TIP PRO KUCHAŘKY:
- Čerstvý filet ze sumečka afrického je naprosto skvělý kousek, který díky ručnímu filetování neobsahuje kosti. Je tedy skvělou volbou i pro děti, žádná pachuť rybiny nehrozí. Příprava této ryby je naprosto jednoduchá, výborný je například pečený filet. Mezi dětmi jsou také oblíbené naše rybí karybanátky a kuličky ze sumečka afrického.

RYBNÍKÁŘSTVÍ POHOŘELICE A.S

KRAJ PŮSOBENÍ: JIHOMORAVSKÝ KRAJ



KONTAKTY PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Kontaktní osoba: Martin Kadala
- Telefon: +420 724 979 500
- E-mail: kadala@rybnikarstvi-pohorelice.cz
- Web / Ceník: www.rybarstvi-vysocina.cz/skolnijidelny

SORTIMENT RYB A FORMY ZPRACOVÁNÍ

Druhy ryb:
- Kapr obecný, Pstruh duhový / obecný, Amur bílý, Štika / Candát, Sumec velký, tolstolobik

Forma úpravy:
- Vykostěné filé / porce bez kostí (IQF či chlazeno), Mražené gastro bloky, Mleté rybí maso (na karbanátky/krokety), Opracované půlky / podkovy, Celé pitvané ryby, Rybí výrobky / polotovary

Stav zchlazení:
- Čerstvé (chlazené), Hluboce zmrazené (IQF – jednotlivě zamrazeno), Hluboce zmrazené (bloky)

Gastro balení:
- kartonové balení 4 kg





LOGISTIKA A DODACÍ PODMÍNKY

- Způsob dopravy: Vlastní chladírenská doprava, Smluvní distributoři, Cool Balík, Osobní odběr na prodejně/sádce
- Min. objednávka: Minimální objednávka se závozem Rybníkářství Pohořelice: 2 000 Kč, Minimální objednávka s externím závozem: 3 000 kč
- Lhůta objednání: Vážení zákazníci, upozorňujeme, že závazné objednávky je nutné odeslat nejpozději do pondělí do 12:00. Na základě těchto objednávek zajišťujeme závoz zboží ještě v průběhu aktuálního týdne. Pokud potřebujete individuální termín dodání, kontaktujte nás pro předchozí domluvu.

CENOVÁ HLADINA A GARANCE KVALITY

- Orientační ceny: kapr fileta s kuží 260 Kč/kg, kapr fileta bez kůže 270 kč/kg, rybí filé z kapra 280 kč/kg
- Certifikace: CHOP (Pohořelický kapr), Klasa, Chuť jižní Moravy, certifikace provozu dle standratu IFS Food



NÁŠ TIP PRO KUCHAŘKY & SPECIÁLNÍ NABÍDKA

TIP PRO KUCHAŘKY:
Dopřejte dětem poctivou kvalitu z pohořelických rybníků bez zbytečné práce! Propojujeme tradiční rybníkářství s nejmodernějšími technologiemi – ryby zpracováváme s maximální precizností, hygienou a šokově mrazíme či chladíme tak, aby si zachovaly stoprocentní čerstvost.
Naše porce pro školní jídelny vám ušetří čas, zjednoduší přípravu a zaručí bezpečný zážitek bez starostí. Kapr už dávno nepatří jen na vánoční stůl – přinesete s ním na talíř tradiční lokalní surovinu v moderní podobě, kterou si školáci zamilují.

RÁJ POD LEMBERKEM S.R.O.

KRAJ PŮSOBENÍ: LIBERECKÝ KRAJ



KONTAKTY PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Kontaktní osoba: Ing. Ondřej Medřický - vedoucí rybí farmy
- Telefon: +420 731 551 771
- E-mail: info@rajpodlemberkem.cz
- Web / Ceník: https://rajpodlemberkem.cz/prodej-ryb

SORTIMENT RYB A FORMY ZPRACOVÁNÍ

Druhy ryb:
- Kapr obecný, Pstruh duhový / obecný, Jeseter sibiřský

Forma úpravy:
- Vykostěné filé / porce bez kostí (IQF či chlazeno), Opracované půlky / podkovy, Celé pitvané ryby, Rybí výrobky / polotovary

Stav zchlazení:
- Čerstvé (chlazené)

Gastro balení:
- Vakuově balené - jedno balení max 5kg





LOGISTIKA A DODACÍ PODMÍNKY

- Způsob dopravy: Vlastní chladírenská doprava, Osobní odběr na prodejně/sádce
- Min. objednávka: od 2000 (lze dopravu propojit na více adres a objednávek)
- Lhůta objednání: 48h předem

CENOVÁ HLADINA A GARANCE KVALITY

- Orientační ceny: cca Kapr filet 1kg 570, Jeseter filet 1kg 900kč, individuální cenová nabídka dle zákazníka
- Certifikace: Český výrobek / Regionální potravina, Garance 100% bez kostí (pro vybrané produkty)





NÁŠ TIP PRO KUCHAŘKY & SPECIÁLNÍ NABÍDKA

TIP PRO KUCHAŘKY:
- Kapří karbanátky jsou hitem školních jídelen. Filety z jesetera nemají žádné kosti, tudíž se nemusí bát ani ti nejmenší.

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.

KRAJ PŮSOBENÍ: CELÁ ČR



KONTAKTY PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Kontaktní osoba: Ing. Klára Profousová, manažerka prodeje
- Telefon: +420 603 850 062
- E-Mail klara.profousova@makro.cz
- Web: https://www.makro.cz/

SORTIMENT RYB A FORMY ZPRACOVÁNÍ

Druhy ryb:
- Kapr obecný, pstruh duhový, candát obecný, sumeček africký, okoun nilský, tilápie nilská

Forma úpravy:
- Vykostěné filé / porce bez kostí (IQF či chlazeno)

Stav zchlazení:
- Čerstvé (chlazené)

Gastro balení:
- Karton 3kg - chlazené





LOGISTIKA A DODACÍ PODMÍNKY

- Způsob dopravy: Vlastní chladírenská doprava
- Min. objednávka: Od 5 000 Kč (3 000 Kč) za celkový závoz
- Lhůta objednání: 24 hodin předem
- Distribucev rámci celé ČR

CENOVÁ HLADINA A GARANCE KVALITY

- Orientační ceny: Od 200Kč/kg a od 20Kč/porce 100 g
- Certifikace: Garance 100% bez kostí (pro vybrané produkty)





NÁŠ TIP PRO KUCHAŘKY & SPECIÁLNÍ NABÍDKA

TIP PRO KUCHAŘKY:
- Čerstvou rybu si můžete dovolit připravit k úpravě den dopředu, při správném skladování Vám to kvalita ryby umožňuje. Druhý den / den výdeje již jen provedete tepelnou úpravu dle typu ryby a vydáváte.
- Objevujte našich více než 650 rybích produktů, cenově výhodné produkty a novinky, které přinesou pestrost, kvalitu a inspiraci do školního stravování.

SUMEČEK ZE STRAČOVA

KRAJ PŮSOBENÍ: PARDUBICKÝ KRAJ, KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ, STŘEDOČESKÝ KRAJ + PRAHA, LIBERECKÝ KRAJ



KONTAKTY PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Kontaktní osoba: Bc. Pavlína Antošová
- Telefon: +420 773 792 235
- E-mail: antosova@mzanyas.cz
- Web / Ceník: https://sumecekzestracova.cz/

SORTIMENT RYB A FORMY ZPRACOVÁNÍ

Druhy ryb:
- Sumeček africký

Forma úpravy:
- Vykostěné filé / porce bez kostí (IQF či chlazeno), Rybí výrobky / polotovary

Stav zchlazení:
- Čerstvé (chlazené)

Gastro balení:
- 1 balení vakuově zabalených filet = 4 kg





LOGISTIKA A DODACÍ PODMÍNKY

- Způsob dopravy: Vlastní chladírenská doprava
- Min. objednávka: bez omezení
- Lhůta objednání: nejpozději dva dny před závozem, ale čím dříve, tím lépe

CENOVÁ HLADINA A GARANCE KVALITY

- Orientační ceny: 285 - 345 Kč/kg v závislosti na produktu
- Certifikace: Český výrobek / Regionální potravina, Garance 100% bez kostí (pro vybrané produkty), KLASA, Regionální potravina Královehradeckého kraje 2025, Regionální produkt HRADECKO, Cena spotřebitelů 2025, Cena hejtmana Královehradeckého kraje 2023, finalista soutěže SME EnterPRIZE 2022, Potravina a potravinář Královehradeckého kraje



NÁŠ TIP PRO KUCHAŘKY & SPECIÁLNÍ NABÍDKA

TIP PRO KUCHAŘKY:
- Maso sumečka afrického patří mezi ta nejkvalitnější. Je velmi chutné, jemné a je ceněno i pro nízký obsah tuku a vysoký obsah bílkovin. Velkou předností této sladkovodní ryby je, že filety jsou bez kostí a bez typického rybího zápachu. Hodí se tak perfektně především pro ty nejmenší, ale i pro ty, kterým rybička moc nevoní. Na našem sumečkovi si pochutnávají všechny věkové kategorie, ale i ti, kdož "jakkoli" obývají nemocnice. Zavážíme ho totiž pravidelně do školních jídelen, fakultních nemocnic, domovů pro seniory nebo třeba do restaurací!

SPECIÁLNÍ AKCE PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY:
- Doprava zdarma

RYBÁŘSTVÍ CHLUMEC NAD CIDLINOU, A.S.

KRAJ PŮSOBENÍ: PARDUBICKÝ KRAJ, KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ



KONTAKTY PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Kontaktní osoba: Mgr. Kristýna Přerovská, obchodní zástupce
- Telefon: +420 725 771 551
- E-mail: kristyna.prerovska@rybychlumec.cz
- Web / Ceník: https://www.rybychlumec.cz/

SORTIMENT RYB A FORMY ZPRACOVÁNÍ

Druhy ryb:
- Kapr obecný, Pstruh duhový / obecný, Amur bílý, Candát, Okoun nilský, Tolstolobik, Treska tmavá

Forma úpravy:
- ryby celé kuchané, porce, podkovy, filety s kůží, filety bez kůže, hranolky apod. Výrobky chlazené, mražené, uzené.

Stav zchlazení:
- čerstvé (pod ledem), chlazené balené, mražené, uzené

Gastro balení:
- Karton 5 kg, 10 kg





LOGISTIKA A DODACÍ PODMÍNKY

- Způsob dopravy: Vlastní chladírenská doprava, osobní odběr na prodejně/sádce.
- Minimální objednávka: 2 000 Kč bez DPH
- Lhůta objednání: 48 hodin předem

CENOVÁ HLADINA A GARANCE KVALITY

- Orientační ceny: Kapr filet mražený VAC (vakuum), 242 Kč/Kg
- Certifikace: Český výrobek, IFS food standard verze 8, Česká cechovní norma

Regionální potravina



NÁŠ TIP PRO KUCHAŘKY & SPECIÁLNÍ NABÍDKA

TIP PRO KUCHAŘKY:
- Čerstvá fileta kapra bez kůže, pomocí mlýnku namlít filetu, čerstvě mleté maso použít jako surovinu do karbanátků, hamburgerů, masových kuliček. Pomocí bylinek dochutit a podávat s dobrou přílohou.

SPECIÁLNÍ AKCE PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY:
- Speciální akce se dá domluvit dle typu ŠJ, záleží na množství objednané suroviny, frekvenci závozů apod.