



Jak poznat biopotraviny a kde je nejlépe nakupovat

Praktická příručka pro pracovníky školních jídelen

BIO ŠKOLNÍ JÍDELNA



Úvodní fakta

Od 1. 9. 2025 musí každá školní jídelna s více než 180 strážníky zajistit minimálně 2 % biopotravin z hmotnosti celkově nakoupených surovin. Vyplývá to z novelizované vyhlášky o školním stravování, která naplňuje vládní cíle pro udržitelné veřejné stravování.

BIO je označení pro produkty, které pocházejí z ekologického zemědělství. Své produkty mohou jako BIO označovat výrobci, kteří splní zákonem stanovené požadavky pro ekologické zemědělství a kteří získali certifikát od kontrolní organizace. Potravinám, které jsou vyrobené v systému ekologického zemědělství říkáme biopotraviny.

S tímto návodem zvládnete nové podmínky bez stresu i bez zbytečných nákladů – a dětem na talíři přibude něco skutečně dobrého pro ně i pro planetu.

Co to je ekologické zemědělství

Ekologické (bio) zemědělství je způsob hospodaření, který se řídí jednoduchým pravidlem: pěstovat rostliny a chovat zvířata tak, aby zůstala zdravá půda, zvířata i lidé – teď i v budoucnu. V praxi to znamená:

Žádná chemie navíc

- Nepoužívají se syntetická hnojiva, pesticidy ani herbicidy. Rostliny se chrání mechanicky (plečkováním), přirozenými predátory škůdců nebo šetrnými přípravky na přírodní bázi.

Půda jako živý organismus

- Pole se střídají s loukami či jetelovinami, přidává se kompost a hnůj. Díky tomu zůstává půda úrodná a zadržuje vodu, takže plodiny nepotřebují tolik „umělých“ podpor.

Dobré podmínky pro zvířata

- Zvířata mají více prostoru, přirozenou stravu a možnost pohybu venku.

Žádné GMO

- V ekologickém zemědělství se nesmí používat geneticky modifikované organismy.

Přísná kontrola a transparentnost

- Každý bio farmář, zpracovatel i výrobce prochází pravidelnými kontrolami. Díky tomu máte jistotu, že „bio“ na obalu odpovídá realitě od semínka až po hotový výrobek.

Proč je to důležité pro školní jídelny?

Biopotraviny pomáhají snižovat zátěž chemikáliemi, podporují zdravější půdu a krajinu a často pocházejí od menších místních farmářů. Ve výsledku mohou být chutnější a výživově bohatší – a když se nakupují chytře (sezónně a ve velkém), jejich cena nemusí být vyšší než u běžných surovin.

Co je to biopotravina – jednoduše a prakticky

Biopotravina je každý výrobek, který splňuje tato základní pravidla:

Původ surovin

- Nejméně 95 % hmotnosti zemědělských složek musí pocházet z ekologického (bio) zemědělství.
- Zbylých maximálně 5 % může tvořit jen omezený seznam surovin, pro něž zatím neexistuje bio alternativa (například sůl nebo voda).

Šetrné zpracování

- Výrobce smí použít jen omezený počet přídatných látek – žádná umělá barviva, aroma, sladidla či ztužené tuky.
- Zakázány jsou postupy jako ionizující ozařování nebo genetická modifikace.

Čistota a kontrola

- Každou fázi – od přesazení sazenice přes skladování až po balení – sleduje nezávislá certifikační organizace.
- Zemědělec i zpracovatel procházejí minimálně jednou ročně auditem, navíc probíhají namátkové testy na rezidua pesticidů či antibiotik.

Jasně značení

- Na obalu najdete zelený evropský „bio-lístek“ a často i českou „biozebru“.
- Vedle loga musí být uveden kód kontrolního orgánu (např. CZ-BIO-001) a údaj o původu surovin (EU/mimo EU).

Garance pro kuchyně

- Díky standardizovaným kontrolám víte, že surovina opravdu vznikla bez chemických pesticidů, GMO a s respektem k půdě i zvířatům.
- Používáte-li biopotraviny, splňujete požadavek Vyhlášky o školním stravování a zároveň nabízíte dětem kvalitnější a šetrnější jídlo.

Jak poznám biopotravinu:

Certifikace

Na dodržování právních předpisů dohlíží státem pověřené kontrolní organizace. Zemědělcům, výrobcům i obchodníkům, kteří splní všechny požadavky, udělí certifikát na 1 rok (nejvíce na 15 měsíců). Na jeho základě pak mohou výrobci označovat své produkty slovem bio.

V České republice fungují čtyři státem pověřené kontrolní organizace. Jejich značení na výrobcích je uváděno takto:

- CZ-BIO-001 pro společnost KEZ o.p.s.
- CZ-BIO-002 pro ABCERT AG, organizační složka

- CZ-BIO-003 pro Biokont CZ, s.r.o.
- CZ-BIO-004 pro BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, spol. s r.o.

Podle kódu na výrobku si následně můžete u příslušné kontrolní organizace ověřit, že skutečně daný výrobek certifikuje. Ověřit, zda zemědělec, výrobce nebo obchodník má platný certifikát, můžete také na [webu Ministerstva zemědělství](#).

Kód kontrolní organizace

– např. CZ-BIO-001: CZ = země, BIO = ekologické, 001–004 = konkrétní kontrolní orgán. Na etiketě musí ještě stát „Zemědělská produkce EU / mimo EU“ – to udává původ hlavních surovin.

Značení balených biopotravin

Všechny balené biopotraviny pocházející z Evropské unie musejí mít na obalu evropské logo pro biopotraviny – takzvaný biolist, číselný kód kontrolní organizace a označení původu zemědělských surovin („EU“ nebo „mimo EU“, příp. název země, pokud v této zemi byly vyprodukovány všechny použité zemědělské suroviny). Pochází-li z České republiky/jsou-li v České republice vyrobeny/certifikovány, musí nést také národní logo (tzv. biozebra).

Logo	Kde ho najdu	Co zaručuje
EU „biolist“ (zelené pole s hvězdami)	Povinné na všech balených biopotravinách prodaných v EU	Dodržení pravidel Nařízení (EU) 2018/848 od farmy až na stůl



Česká „biozebra“

Dobrovolné národní logo pro biopotraviny vyrobené a certifikované v ČR

Navíc místní původ a kontrolu jednou z kontrolních organizací



Značení nebalených biopotravin

V případě nebalených biopotravin se ekologický původ prokazuje certifikátem, který vydává kontrolní organizace. Certifikát o původu výrobku předkládá prodejce na vyžádání. Platnost certifikátu vydaného v ČR si můžete ověřit online na [webu Ministerstva zemědělství](#).

Tip:

- Při příjmu zboží zkontrolujte, zda kód na etiketě souhlasí s kódem na certifikátu a faktuře.
- Při objednávce nebalených biopotravin si vždy vyžádejte platný certifikát a archivujte kopii k faktuře

Kde a jak efektivně nakupovat biopotraviny

Kde nakupovat

- Specializovaní velkoobchodníci s biopotravinami – výhody: gastro balení, e-objednávky, platba na fakturu, závoz, množstevní slevy.
- Farmy, výrobci a distributoři: mapa Skutečně zdravých dodavatelů – filtrování podle kraje a sortimentu: <https://www.skutecnezdravaskola.cz/mapa-skutecne-zdravych-dodavatelu>
- Přímo od místních ekologických zemědělců – navažte osobní kontakt, často nabízejí lepší ceny než při nákupu přes prostředníky, zejména v době sklizně a nadúrody.

Online databáze:

<https://kde.lovime.bio/>

<https://www.kamprobio.cz/>

Jak nakupovat efektivně

- Začněte u nejlevnějších BIO komodit: mléko, kysané mléčné výrobky, hovězí maso, obiloviny a luštěniny se v BIO kvalitě liší cenou od běžných protějšků jen mírně a výslednou cenu porce téměř neovlivní.
- Postupně přidávejte sezónní ovoce a zeleninu – jejich cena klesá v období sklizně.
- Plánujte zařazení do jídelníčku sezónně – biopotraviny jsou výrazně levnější v sezóně, plánujte nákupy podle sezonního kalendáře.
- Obiloviny a luštěniny – dlouhá trvanlivost, koupíte ve velkoobjemovém balení.
- Nakupujte ve velkém
 - vyjednejte množstevní slevy a dlouhodobé smlouvy
 - objednávejte v gastro balení (2, 5, 10 kg)
- Spojte se s dalšími školami v regionu
 - společné objednávky umožní dosáhnout na lepší ceny (větší objemy → nižší cena).
 - sdílené rozvozy – nabídněte možnost svázat zboží na jedno sběrné místo; princip „krátkého dodavatelského řetězce“ prokazatelně snižuje náklady i emise.
 - zaměřte se nejprve na základní suroviny – mléko, obiloviny, kořenovou zeleninu, hovězí maso

Doporučené kategorie biopotravin „na rozjezd“

mléko + mléčné kysané výrobky	stabilní celoroční cena, lze použít do polévek, omáček i kaší
hovězí maso (přední)	vyšší výtěžnost vývarů, menší obsah vody
obiloviny a pseudoobiloviny (jáhly, kroupy, mouky, vločky), luštěniny	dlouhá trvanlivost, koupíte ve velkoobjemovém balení
kořenová zelenina, ovoce	V sezóně často podobná cena jako konvenční

Rychlá kontrolní tabulka příjmu zboží:

☒	Otázka	Poznámka
☐	Vidím na obalu logo EU nebo biozobry a kód CZ-BIO-xxx?	Bez kódu není bio.
☐	Mám k faktuře přiložen aktuální certifikát dodavatele?	Platnost minimálně do data dodávky.
☐	Zapadá nákup do sezóny / menu plánu?	Hlídá rozpočet.
☐	Objednávám v gastro balení / společně s další školou?	Potenciál slevy.
☐	Archivoval(a) jsem doklady (faktura, certifikát, dodací list)?	SZPI vyžaduje 5 let.

Potřebujete pomoci?

Program Skutečně zdravá škola nabízí školám zapojeným v programu konzultace k výběru vhodných dodavatelů i k nastavení spotřebního koše. Napište na tom@skutecznezdravaskola.cz, rádi vám pomůžeme.

Program Skutečně zdravá škola

Skutečně zdravá škola je komplexní celoškolní program kvalitního a udržitelného školního stravování a vzdělávání o jídle. Snaží se, aby si děti jídla vážily, dokázaly si jej vychutnat a věděly, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Skutečně zdravá škola pomáhá dětem v rozvoji dovedností a návyků, které budou potřebovat ke zdravému, úspěšnému a udržitelnému životu a díky kvalitnímu stravování zlepšuje jejich chování a vzdělávací výsledky.

Školy, které se zapojí do programu Skutečně zdravá škola, do školní jídelny nakupují suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků, organizují výlety na místní farmy, integrují téma stravování a jídla do vzdělávacího programu, pořádají na škole farmářské trhy a komunitní aktivity, nabízejí kurzy vaření pro žáky i rodiče, pěstují na školní zahradě vlastní ovoce a zeleninu a ve školní jídelně poskytují pokrmy připravené z čerstvých sezónních surovin, splňujících přísná kritéria Skutečně zdravé školy. V jídelně Skutečně zdravé školy je oběd radostnou, společenskou událostí v příjemné a klidné atmosféře.

Přidejte se i vy!

Za 10 let fungování se do programu zapojilo téměř 600 škol. Staňte se součástí Skutečně zdravé školy a využijte podporu, inspiraci i praktické materiály, které vám pomohou zlepšit školní stravování a nadchnout děti pro zdravý životní styl. [Registrujte vaši školu do programu ještě dnes!](#)

Návod vznikl díky podpoře společnosti [PROBIO – spolehlivého partnera pro biogastronomii](#).



PROBIO VÁŠ SPOLEHLIVÝ PARTNER PRO BIO GASTRONOMII

Seznamte se – jsme PROBIO, první a největší výrobce biopotravin v České republice.

Na trhu s potravinami jsme od roku 1992 a od prvopočátku se zabýváme především zpracováním BIO celozrnných obilovin, pseudoobilovin a luštěnin převážně od českých ekofarmářů. Výrobky dodáváme v balení pro maloobchodní síť, gastroprovozy i výrobce.

Vlastníme tři mlýny, jeden z nich je speciální bezlepkový. Velká řada našich výrobků má tedy atest bezlepku.

Vyrábíme především:

Z OBILOVIN A PSEUDOOBILOVIN:

- mouky celozrnné a chlebové – pšeničné, špaldové, ječné, žitné, ovesné, rýžové a další...
- krupice celozrnné – pšeničnou, špaldovou, ovesnou, pohankovou a další...
- mouky bezlepkové – pohankovou, rýžovou, kukuřičnou, čirokovou a další...
- mouky bílé jako je mouka pšeničná, špaldová, semolinová v granulaci hladké, polohrubé i hrubé
- kroupy, lámanky, obilná zrna a vločky, např. ječné, pohankové, špaldové, ovesné, žitné, quinoové
- dále jáhly, čirok a další obilné výrobky

Z LUŠTĚNIN:

- hrách žlutý i zelený celý i půlný, čočky zelenou i červenou, cizrnu, jak v suchém stavu tak i sterilované
- mouky luštěninové – z červené čočky, ze žlutého a zeleného hrachu, z cizrny

V PORTFOLIU MÁME DÁLE: celozrnný bulgur, kuskus, rýže od bílých po neloupané, vč. červené a divoké rýže. Z plodin jako je pohanka, ječmen, žito, špalda atd... Vyrábíme také celozrnné i bílé těstoviny.

PRODUKCI DODÁVÁME V MALOOBCHODNÍM BALENÍ, GASTRO BALENÍ OD 3 DO 6 KG, VELKOOBJEMOVÉM BALENÍ 15 – 50 KG.

VÝROBA PROBÍHÁ V NEJVYŠŠÍ KVALITĚ S CERTIFIKACÍ BIO.

Na všechny objednávky se vztahuje sleva 4%.

Při splnění podmínek je možné čerpat i další slevy - za věrného zákazníka, odběr v kartonech, množstevní a za odběr v hotovosti.

PRO VÍCE INFORMACÍ (PORTFOLIO, CENÍK, DOPRAVA, PŘIHLÁŠENÍ DO B2B) SE OBRACEJTE NA:

Zákaznické centrum

tel: 583 301 972, 583 301 951

mob: 777 744 360

fax: 583 301 960

e-mail: objednavky@probio.cz

Lipová 40, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem

