

Makro ČR pomáhá školním jídelnám vařit zdravěji a s ohledem na rozpočet

Praha 10. září 2025 – Od září 2025 platí v Česku novela vyhlášky o školním stravování, která po více než 30 letech zpřesňuje pravidla tak, aby jídelny vařily chutněji a zdravěji: více zeleniny a luštěnin, méně přidaného cukru a soli, důraz na kvalitu surovin a pestrost. Jídelny mají na přípravu přesně rok, tedy do září 2026. Makro ČR jako tradiční partner institucionálního stravování změnu k vyšší kvalitě surovin ve školních jídelnách podporuje, a i ve školním roce 2025/26 naváže v Makro akademii na vzdělávací kurzy pro školní kuchařky a kuchaře, které pořádá společně s Ministerstvem zdravotnictví, Státním zdravotním ústavem (SZÚ) v rámci projektu Máme to na talíři.

Proč na tom záleží

Denně projde školním stravováním téměř 1 600 000 dětí, 248 000 zaměstnanců škol a 191 000 dalších strážníků, tedy zhruba pětina populace. Ta po změně najde na svých talířích nutričně mnohem kvalitnější a vyváženější jídla, a to jak ta masová, tak bezmasá. Součástí každého denního jídla bude automaticky také ovoce a zelenina a ryba musí být v jídelníčku zařazena minimálně jednou za 14 dní.

Finanční limity na nákup potravin stanovuje vyhláška podle věku dítěte / strážníka od 20 do 54 Kč a novela je nijak nemění. Přejít na nová pravidla bude postupný, což dává školním jídelnám dostatečný prostor upravit kalkulace a dodavatelské smlouvy.

Jak pomůže makro

Makro ČR zásobuje jednotky tisíc škol a v roce 2025/26 bude i nadále pokračovat v kurzech pro školní jídelny. Kuchaři a kuchařky se v tamní makro akademii naučí například moderní technologie vaření, práci se surovinami, tvorbu jídelníčků podle nové metodiky i recepturu s luštěninami, rybami a celozrnnými přílohami bez směsí s nadbytkem soli a cukru.

Součástí podpory bude i tradiční podzimní **Tržiště dobrých příkladů**, které se pořádá v Makro akademii pro vedoucí školních jídelen, kuchaře a kuchařky a odborníky pro institucionální stravování. Akce přináší praktické ukázky receptur, tipy na hospodárné nakupování a prezentace úspěšných projektů z praxe. Díky Tržišti se školy mohou vzájemně inspirovat, jak naplnit nová pravidla, a přitom zůstat v rámci rozpočtu.

„Ve školních jídelnách se denně stravují skoro dva miliony strážníků, a právě tady se formuje zdravý vztah dětí k jídlu. Kvalita surovin a poctivá příprava jsou klíčové — a zároveň to jde zvládnout v rámci daných rozpočtů. V makro proto spojujeme roli dodavatele kvalitních potravin a partnera ve vzdělávání. Společně se SZÚ a týmem „Máme to na talíři“ budeme

i letos v Makro akademii podporovat jídelny, aby změny zvládly snadno, prakticky a s chutí,“ říká Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR.

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 27 let existence na českém trhu se **makro ČR** stalo silným a důležitým partnerem restaurací, hotelů a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků (Traders). **Makro ČR** má po celé České republice přes 650 000 zákazníků, kteří těží z unikátního multikanálového mixu velkoobchodu. Zákazníci si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů nebo si je nechají doručit – vše za pomoci digitálních řešení. Mimo to je **makro ČR** důležitým hráčem na poli udržitelnosti. Díky iniciativě **České pole** se **makro ČR** snaží do české gastronomie vrátit a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře i gastronomii.

Makro ČR je součástí globální sítě METRO AG se zastoupením ve více než 30 zemích. Společnost METRO má po celém světě přes 17 milionů zákazníků, kteří mohou využít velkoformátových obchodů. Více informací naleznete na: <https://www.makro.cz/>

Pro více informací kontaktujte:

Nikola Formanová

Vedoucí komunikace makro ČR

tel.: +420 603 850 320

e-mail: nikola.formanova@makro.cz

www.makro.cz

www.facebook.com/makro.cz

www.linkedin.com/company/makro-cr/