

České potraviny tvoří důležitý základ kvalitního veřejného stravování

Praha 10. dubna 2026 – Děti, nemocní i lidé v sociálních zařízeních si zaslouží co nejvyšší kvalitu jídla. Vedle moderních kuchařských technik je základem kvality využívání čerstvých potravin z krátkých dodavatelských řetězců. Je proto potřeba jejich nabídku co nejvíce rozšiřovat a modernizovat pravidla veřejných nákupů tak, aby provozovatelé jídelen mohli při výběru dodavatelů bez složité administrativy dát přednost kvalitě a lokálnímu původu před nejnižší cenou.

Na nutnosti posilování kvality a jednoduššího zadávání veřejných zakázek pro jídelny se dnes v rámci kulatého stolu „Z pole na talíř: kvalita veřejného stravování v Česku shodli zástupci vlády, odborníci na stravování, významní zástupci zemědělců, potravinářů a obchodníků. Diskuze, která proběhla na Makro Czech Gastro Festu, vznikla jako společná iniciativa Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a společnosti makro ČR. Makro Czech Gastro Fest tak vedle své prezentační role vytváří i prostor pro odbornou diskusi o tématech, která přesahují samotnou gastronomii a mají přímý dopad na každodenní fungování veřejného stravování i celého potravinového řetězce.

Veřejné stravování pro děti, nemocné a starší zajišťuje stravu pro ty části populace, kde výživa hraje významnou roli. U dětí je kvalitní stravování podmínkou zdravého vývoje organismu a vzniku celoživotních návyků, které mimo jiné účinně fungují jako nástroj prevence obezity. U nemocných podporuje kvalitní strava rychlejší uzdravení a rozvíjí imunitu, u starší populace pomáhají kvalitní suroviny se zajištěním dostatečné nutriční hodnoty konzumovaných jídel. Základem ve všech těchto oblastech musí být čerstvé, kvalitní a jednoduše dostupné suroviny, tedy sezónní a z krátkých dodavatelských řetězců.

„Jednou z mých priorit je posilovat přidanou hodnotu v českém zemědělství, tedy zlepšit míru zpracování zemědělských komodit, abychom v Česku produkovali kvalitní a bezpečné potraviny. Naši zemědělci i potravináři patří k evropské špičce, chci proto, aby například veřejné stravování stálo na čerstvých a kvalitních českých potravinách. Budu usilovat o to, aby mohli provozovatelé jídelen poptávat lokální potraviny co nejjednodušeji,“ říká ministr zemědělství **Martin Šebestýan**.

Odborníci během diskuse potvrdili, že regionální a sezónní potraviny s kratšími dodavatelskými řetězci vykazují zpravidla nižší environmentální zátěž, což je objektivně měřitelný a právně relevantní parametr využitelný v zadávací dokumentaci.

Postupně také roste nabídka kvalitních českých potravin a dodávání pro zařízení veřejného stravování může být zdrojem růstu zejména u menších a středních dodavatelů. Pro jejich úspěch je důležité, aby byly veřejné zakázky co nejjednodušší a aby stát využíval svých možností propagovat kvalitu českých potravin a podporovat aktivity, které vracejí tradiční suroviny na česká pole a následně je dokáží úspěšně nabídnout do veřejného stravování, restauracím i spotřebitelům.

Inspirací v tomto směru je iniciativa České pole, kterou před čtyřmi lety založila společnost makro ČR ve spolupráci s akademickými a odbornými partnery, jejímž cílem je rozšířit pěstování tradičních českých plodin a posílit jejich dostupnost na trhu. České pole se rozvíjí ve spolupráci s ministerstvem zemědělství, Českou zemědělskou univerzitou, Zelinářskou unií Čech a Moravy a Českým bramborářským svazem. Prvními plodinami, na které se partneři iniciativy společně soustředili, byly české brambory, šalotka, česnek a zelí, postupně se přidaly křen, kmín, modrý a bílý mák, okurky a švestky.

„Naší rolí není jen dodávat potraviny, ale pomáhat zákazníkům - včetně veřejného stravování - s jejich dostupností a praktickým využitím. Důležité je, aby se jednotlivé části systému dokázaly propojit a spolupracovat,“ vysvětluje generální ředitel makro ČR **Jiří Nehasil**.

Účastníci kulatého stolu se shodli, že je prostor pro zvyšování produkce českých potravin a že veřejné zakázky mohou být stabilizační kotvou, která pomůže zemědělce a potravináře přesvědčit, aby se více soustředili na zpracování české zemědělské produkce.. *„Obchodníci jsou připraveni zapojit se do aktivní komunikace kvalitních českých potravin a oceníme, když stát pomůže jejich nabídku zvýšit. Vždycky budeme dávat přednost českým potravinám před srovnatelnou zahraniční konkurencí a doufáme, že se podaří zlepšit zpracování a skladování české zemědělské produkce tak, abychom mohli snižovat objem dovozu potravin ze zahraničí. Pokud to propojíme s dnes probíranou podporou lokálních potravin v rámci veřejných zakázek, může se nám společně podařit situaci výrazně zlepšit,“* uzavírá prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR **Tomáš Prouza**.



Ministerstvo
zemědělství



Kulatý stůl pod názvem “Z pole na talíř: kvalita veřejného stravování v Česku” navazuje na mezíresortní iniciativy Ministerstva zdravotnictví ČR v oblasti prevence a kvality výživy, které vznikají v rámci strategie Zdraví 2030 a rozšiřuje je o praktickou zkušenost z gastronomie, iniciativy České pole, dodavatelského řetězce a veřejného stravování. Zatímco na úrovni státu vznikají strategické rámce, jejich skutečný dopad závisí na tom, zda se dokážou propsat do každodenní praxe. Cílem této platformy je proto propojit veřejnou správu, odbornou sféru a trh tak, aby se systémová opatření proměnila ve funkční řešení, která budou dlouhodobě zvyšovat kvalitu stravování v České republice.

Svaz obchodu a cestovního ruchu České republiky
U Prašné brány 1078/1.
110 00 Praha 1
<http://www.socr.cz>

Kontakt pro média
Šárka Mrázová
tel.: 602 618 874
e-mail: mrazova@socr.cz