Jak zlepšit stravování ve veřejných institucích? Více než 100 odborníků sdílelo své zkušenosti i praktická řešení

Praha, 13. listopadu 2026 – Třetí ročník Odborného semináře pro institucionální stravování propojil legislativní a metodickou stránku veřejného nákupu s kvalitou potravin, zdravotním významem stravování a praktickými zkušenostmi z každodenního provozu. Více než 100 účastníků se věnovalo možnostem, jak zlepšovat kvalitu jídel, efektivitu provozu i práci se surovinami. Součástí celodenního programu byl také druhý kulatý stůl projektu Z pole na talíř.

Jak připravovat kvalitnější a chutnější jídla v institucích, správně nastavit nákup potravin a současně respektovat ekonomické možnosti jednotlivých zařízení? Právě těmto otázkám se věnoval třetí ročník odborného semináře s názvem **Moderní nákup potravin ve veřejném stravování**, který se uskutečnil ve Fakultní nemocnici Motol a Homolka. Setkání přivedlo do Prahy více než 100 účastníků, zejména vedoucích pracovníků institucí, kuchařů, nutričních specialistů, zadavatelů veřejných zakázek a dalších odborníků z celé České republiky.

Záštitu nad akcí převzali **ministr zdravotnictví Mgr. et Mgr. Adam Vojtěch**, **MHA, ministr zemědělství Ing. Martin Šebestyán, MBA** a **Státní zdravotní ústav.**

Cílem semináře bylo provést účastníky **celým procesem nákupu potravin**, od posouzení povinnosti zadat veřejnou zakázku a volby správného režimu přes využití elektronických nástrojů až po stanovení požadované kvality surovin a jejich využití ve stravovacím provozu. Program se věnoval také českým, regionálním a BIO potravinám, zdravotnímu významu stravování a zkušenostem z každodenní praxe institucí.

„Co si dáváme na talíře rozhoduje také o zdraví populace. Až 80 % nemocí je preventabilních životním stylem a výživa je jeho základním pilířem. Institucionální stravování ovlivňuje každý den stravovací návyky lidí. V České republice máme přes milion diabetiků a každé páté dítě má nadváhu, kterou si většina z nich přenese i do dospělosti. Kvalitní stravování v institucích proto není pouze provozní otázkou. Je důležitou součástí prevence a investic do dlouhodobého zdraví celé společnosti," uvedla na začátku své prezentace na semináři **MUDr. Barbora Macková, MBA, ředitelka Státního zdravotního ústavu.**

Od metodiky k praxi v kuchyni

Praktická část programu probíhala v Makro akademii, kde se dvě desítky kuchařů věnovaly přípravě jídel z kvalitních surovin. Pod vedením **Pavlíny Vránové,** vedoucí stravovacího provozu a nutričních terapeutů Moravskoslezské nemocnice Havířov, šéfkuchaře Makro akademie **Dominika Unčovského** a kuchařů z Fakultní nemocnice Motol a Homolka si účastníci vyzkoušeli postupy využitelné v každodenním provozu institucionálních kuchyní.

„Kvalitu institucionálního stravování neurčují pouze rozpočty a dostupnost surovin. Stejně důležité jsou zkušenosti lidí, kteří každý den připravují jídla pro pacienty, děti, seniory a další strávníky. Proto chceme kuchařům a manažerům stravování nabízet praktické znalosti, inspiraci a prostor pro sdílení zkušeností,“ uvedl **Jiří Nehasil, generální ředitel makro ČR.**

Součástí celodenního programu byl také druhý kulatý stůl **projektu Z pole na talíř.** Zástupci státu, veřejných institucí, zemědělců, potravinářů, odborné veřejnosti a obchodu na něm jednali o praktických podmínkách pro zvýšení podílu kvalitních českých a regionálních potravin v institucionálním stravování.

Seminář tak propojil jednotlivé kroky, které rozhodují o kvalitě stravování v institucích: správné nastavení veřejného nákupu, dostupnost kvalitních surovin, jejich využití v kuchyni i zdravotní dopad výsledného jídla.

***

Velkoobchod makro ČR dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 29 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