

Martin Kuba: Pilotní rok Jihočeského tržiště ukázal, že jsme našli cestu, jak dostat regionální potraviny do našich školních jídelen

24.8.2023 - | Krajský úřad Jihočeského kraje

Jihočeské tržiště už funguje rok. Na jeho počátku stála jednoduchá úvaha: proč by na stoly našich dětí měly putovat suroviny vzdálené stovky kilometrů, když to nejlepší a nejčerstvější jídlo máme k dispozici u nás doma? Hejtmán Martin Kuba se proto spojil s Regionální agrární komorou Jihočeského kraje a vznikl projekt e-shopu, kde mohou školní jídelny nakupovat čerstvé, a hlavně regionální potraviny. „Chvíli trvalo, než se celý ten projekt odladil a teď už za sebou máme výsledky prvního školního roku, prvního ostrého provozu. Ty výsledky nevypadají vůbec špatně. Obrat je tam víc než 6 milionů Kč. Zapojily se do něj desítky školských zařízení a školních jídelen. A to ukazuje, že projekt velmi dobře funguje,“ řekl hejtmán Jihočeského kraje při zahájení letošního ročníku Země živitelky.

Cílem Jihočeského tržiště bylo zajistit pro naše děti zdravé jihočeské potraviny a současně podpořit lokální výrobce. To vše jednoduše, rychle, pružně a on-line. Uspokojit regionální nabídku s poptávkou stejně jednoduše, jako na osvědčených trzích, kam si naše babičky a maminky chodily nakupovat zdravé jihočeské potraviny. „Přesně o to nám šlo. To byl důvod, proč tržiště vzniklo. Aby se na talíře našich jihočeských dětí dostávalo co nejvíce těch nejčerstvějších a zdravých jihočeských potravin. Taky tady chceme odměnit vedoucí těch školních jídelen, kteří se do našeho projektu nejvíce zapojili. V prvním roce měla na tržišti největší objednávky školní jídelna Dětského domova a základní školy v Horní Plané. Na druhém místě se umístila Střední škola rybářská v Třeboni a na třetím místě školní jídelna Dětského domova v Písku,“ předsedal hejtmán Kuba. Zároveň dodal, co ho také velice potěšilo: „Měl jsem radost, když zástupci Jihočeského kraje představovali tenhle projekt na Ministerstvu zemědělství, tak tam všechny natolik zaujal, že teď s námi jednájí o tom, jak by se ho mohlo podařit dostat do všech krajů. Myslím, že je to taky návod pro vás rodiče, abyste se třeba zeptali, jestli škola, kam vaše děti chodí, je do toho projektu zapojená a kde potraviny do školní jídelny nakupuje. V tomhle máme všichni úplně jasno. V jižních Čechách chceme, aby se na stoly našich dětí v jejich školních jídelnách dostávaly jen ty nejzdravější a nejčerstvější, nejlépe jihočeské potraviny,“ dodal Martin Kuba.

Jihočeské tržiště bylo v pilotním školním roce vyhlášeno pouze pro krajem zřizované organizace, ale samy od sebe se začaly hlásit i obecní školy, jejichž zapojení do systému Jihočeský kraj odsouhlasil. Nejvíce se na tržišti prodávalo maso, mléčné výrobky, ryby a rybí výrobky, jablka a brambory. „Jihočeský kraj je venkovským regionem oplývajícím těmi nejkvalitnějšími potravinami. Bohužel v dnešní době zejména malí a střední zemědělci a potravináři mají velké problémy uplatnit své zboží i na regionálním trhu. Růst podílu místních potravin na jídelníčku ve školních jídelnách vyžaduje systémové změny, např. větší motivaci ředitelů škol k angažovanosti v projektu zvýšením mezd kuchařek a vedoucích školních jídelen. V mnoha jídelnách chybějí kuchaři, takže vedoucí jídelen musí často také vařit a nemají čas se věnovat nákupu. Průměrný plat kuchařek a kuchařů ve školní jídelně je 21-24 tisíc hrubého, průměrný plat pomocné síly je 18-20 tisíc hrubého a průměrný plat vedoucí školní jídelny je 30-33 tisíc hrubého. Další překážkou pro větší uplatnění kvalitních lokálních surovin jsou finanční limity pro cenu obědů ve školních jídelnách, protože za 40 korun se velká gastro-hitparáda udělat nedá. Každopádně, kde je vůle nabízet anebo poptávat jihočeské jídlo, tam

pomáhá krajská elektronická cesta!“ konstatovala ředitelka Regionální agrární komory Jihočeského kraje Hana Šťastná.

Z výsledků prvního uzavřeného školního roku vyplývá následující pořadí školských zařízení:

Vedoucí těchto zařízení byli hejtmanem Jihočeského kraje odměněni. Za první místo leteckým zájezdem pro dvě osoby dle vlastního výběru, s odletem z Letiště České Budějovice. Stříbrná příčka získává pobytový relaxační voucher pro dvě osoby do Lázní Vráž a držitel pomyslné bronzové medaile pobytový wellness voucher pro dvě osoby do Lázní Třeboň.

V jihočeském kraji je celkem 553 školních jídelen, z toho krajských je 73, obecních 445, církevních 6 a 29 soukromých. Do projektu Jihočeského tržště se zaregistrovalo 92 školních jídelen. Aktivně nakupovalo 36 z nich. Z tohoto počtu bylo 26 krajských. Z kontrol Krajského úřadu Jihočeského kraje vyplývá, že školní jídelny používají regionální, lokální a české potraviny ze 45-55 %.

<https://kraj-jihocesky.cz/cs/martin-kuba-pilotni-rok-jihoceskeho-trziste-ukazal-ze-jsme-nasli-cestu-jak-dostat-regionalni>