

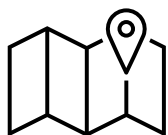
# Akce TPS veřejné stravování

## TPS Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování zřízenou CSV



**26. KVĚTNA 2025**

- Od 10:00 do 15:00 hodin
- Prezenze je možná od 08:00 hodin



**PRAHA**

NÁRODNÍ ZEMĚDĚLSKÉ MUZEUM  
Kostelní 1300/44  
170 00 Praha, Holešovice

V rámci aktivit **Celostátní sítě pro venkov** Vás srdečně zveme na setkání **Tematické pracovní skupiny „Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování“**.

Propojte školní jídelny a veřejné stravování s místními farmáři a potravináři.

Chcete posílit spolupráci mezi stravovacími zařízeními a lokálními producenty? Přijďte se inspirovat strategií a zapojte se do rozvoje regionálního stravování.

### Na co se můžete těšit?

- ✓ Inspirativní panelová diskuse s odborníky a zástupci praxe
- ✓ Workshop s kuchaři zaměřený na práci s lokálními surovinami a tvorbu sezónních jídelníčků
- ✓ Diskuse o zapojení lokálních dodavatelů do veřejného stravování
- ✓ Prostor pro sdílení zkušeností a navázání nových partnerství

### Pro koho je akce určena?

Školní jídelny, veřejné stravovací zařízení, zástupce státní správy, zemědělce a podnikatele v oblasti potravinářství.

**Registrace probíhá do 25. května 2025:**

**Link zde:**

<https://forms.gle/XJHJELP1fSCjZKbHA>

### Více informací:

Ing. Karolína Menclová

 +420 602 542 602

 [tajemnik.tps@gmail.com](mailto:tajemnik.tps@gmail.com)

Těšíme se na setkání s Vámi!

# PROGRAM

## Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování

**08:00 – 10:00**

**Zasedací místnost**

**Registrace, občerstvení**

### **WORKSHOPY**

**09:00 – 11:00**

**Gastrostudio ve III. patře**

**Zahájení workshopu I.  
skupina**

Martin Staněk / Tomáš Popp

**11:00 – 11:30**

**Předsálí ve III. patře**

**Přestávka na oběd**

**11:30 – 13:15**

**Gastrostudio ve III. patře**

**Zahájení workshopu II.  
skupina**

Martin Staněk / Tomáš Popp

**13:15 – 15:00**

**Gastrostudio ve III. patře**

**Zahájení workshopu  
III.skupina**

Martin Staněk / Tomáš Popp

\*změna programu  
vyhrazena

### **PREZENTACE V SÁLE**

**10:00 – 10:15 Sál ve III. patře**

**Zahájení**

Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D., předseda TPS Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování

**10:15 – 11:00 Sál ve III. patře**

**Odběr lokálních produktů ve veřejném stravování: výzvy a příležitosti**

Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D., předseda TPS Uplatnění lokálních potravin ve veřejném stravování

**Panelová diskuse – logistické otázky a řešení**

**11:00 – 11:30 Předsálí ve III. patře**

**Přestávka na oběd**

**11:30 – 12:15 Sál ve III. patře**

**Strategie odpovědného stravování ve školních jídelnách**

Lenka Hollerová, DiS., vedoucí oddělení veřejných zakázek,  
Městský úřad Jičín

**Panelová diskuse – síťování a spolupráce s dodavateli**

**12:15 – 13:00 Sál ve III. patře**

**Udržitelné potraviny v nemocničním i školním stravování**

Mgr. Monika Dobrovodská, Ministerstvo pro místní rozvoj,  
Odbor strategií, práva a podpory

**Panelová diskuse – nastavení smluvních podmínek**

**13:00 – 13:15 Předsálí ve III. patře**

**Přestávka**

**13:15 – 14:50 Prostory ve III. patře**

**Networking a volná diskuse mezi účastníky**

**14:50 – 15:00 Ukončení setkání**

## Medailonky prezentujících a lektorů workshopu



**Tomáš Popp** je významný český gastronom, šéfkuchař a manažer Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR. Prosazuje vaření z kvalitních a lokálních surovin a dlouhodobě podporuje regionální producenty. Od roku 2010 organizuje Plzeňské farmářské trhy. Pod jeho vedením národní tým dosáhl mezinárodních úspěchů, například vítězství v Singapuru a 8. místo na Světovém poháru v Lucembursku. Je známý také z pořadu GourmetLab na ČT a spolupracoval s Bageterií Boulevard. Svým přístupem spojuje gastronomii s ekologickou odpovědností a osvětou s chutí.

**Martin Staněk** je výrazný český šéfkuchař. Úspěšně soutěží nejen na kuchařských Olympiádách, ale i v národním kole Bocuse d'Or. Zkušenosti sbíral i v zahraničí, například u michelinského šéfkuchaře Yannicka Allého. Od roku 2014 působí ve společnosti Perfect Canteen jako Creative Chef. Věnuje se i výuce v Gourmet Academy. Je členem Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR. Podporuje projekt Zachraň oběd proti plýtvání potravinami. V gastronomii klade důraz na kreativitu, kvalitu a udržitelnost.



**Doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D.** je docentem na Katedře agroekosystémů Zemědělské a technologické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Specializuje se na agroekologii, udržitelné zemědělství a dopady zemědělství na životní prostředí, včetně ekologického a sociálního zemědělství. Je aktivní v řadě národních i mezinárodních výzkumných a vzdělávacích projektů. Působí jako místopředseda České technologické platformy pro ekologické zemědělství a předseda Asociace sociálního zemědělství. Je členem řídicích výborů a pracovních skupin zaměřených na ekologické zemědělství a agroekologii při Ministerstvu zemědělství ČR a Evropské komisi. Dále vyučuje i na Farmářské škole v Praze.



**Lenka Hollerová, DiS.** je vedoucí oddělení veřejných zakázek na městském úřadě Jičín. Aktivně se věnuje prosazování principů odpovědného veřejného zadávání. Pod jejím vedením město Jičín implementovalo do svých vnitřních směrnic prvky společenské odpovědnosti, jako je podpora ekologicky šetrných řešení, férových dodavatelských vztahů a sociálních aspektů při zadávání veřejných zakázek.



**Mgr. Monika Dobrovodská** se na Ministerstvu pro místní rozvoj věnuje environmentálně a sociálně odpovědnému veřejnému zadávání. V návaznosti na Národní strategii veřejného zadávání připravuje Minimální standardy OVZ pro vybrané předměty plnění, které si kladou za cíl, aby se udržitelné nákupy veřejné správy staly standardem a přinášely benefity v oblasti sociální soudržnosti, minimalizovaly negativní environmentální dopady a podporovaly MSP, sociální podnikání a další. V předchozích projektech na MPSV se věnovala metodice OVZ, zejména Metodice odpovědného veřejného zadávání a přístupu k implementaci OVZ v organizaci. Monika vystudovala Právnickou fakultu Masarykovy univerzity v Brně. Působila více než 10 let na Státní zemědělské a potravinářské inspekci, kde také vedla právní a legislativní oddělení ústředního inspektorátu. Na dva roky byla vyslána jako národní expertka na právní oddělení Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele Evropské komise (DG SANTÉ). Zaměřuje se na udržitelné nákupy potravin.

