

Lokální potraviny ve veřejném stravování

potenciál existuje, rozhodne
provozní jednoduchost

Shrnutí závěrečné analytické zprávy z
dotazníkového šetření

Projekt **Inovace, integrace a sociální soudržnost v lokálním zásobování**

Zpracovatel



2026



Spolufinancováno
Evropskou unií

STRATEGICKÝ PLÁN SZP



SADY SV. PROKOPA
SOCIÁLNÍ BIOFARMA

Závěrečná analytická zpráva k projektu „Inovace, integrace a sociální soudržnost v lokálním zásobování“ shrnuje výsledky dotazníkového šetření mezi jídelnami a dalšími účelovými stravovacími zařízeními. Cílem bylo zjistit, jak jídelny přemýšlejí o nákupu od místních producentů, jaké bariéry jim v tom brání a za jakých podmínek by pro ně mohl být zajímavý model odbytového družstva.

Výsledky ukazují, že propojení jídelen s místními zemědělci má reálný potenciál. Tento potenciál však není automatický a není stejný pro všechny typy provozů. Největší otevřenost vůči modelu odbytového družstva se objevuje u menších a středně velkých jídelen. Větší provozy jsou opatrnější, protože mají vyšší nároky na objem dodávek, stabilitu zásobování, flexibilitu a schopnost rychle reagovat na změny v provozu.

Důležité je, že jídelny nevnímají odbytové družstvo pouze jako hodnotový projekt na podporu lokálních producentů. Takový argument je sice důležitý, ale sám o sobě nestačí. Pro většinu respondentů je rozhodující, zda by družstvo dokázalo prakticky usnadnit každodenní nákupní a provozní realitu. Jinými slovy: úspěch modelu nebude stát pouze na tom, že suroviny budou místní, ale především na tom, zda bude celý systém jednoduchý, spolehlivý a provozně použitelný.

Klíčová sdělení

- Odbytové družstvo má největší potenciál tam, kde jídelnám **zjednoduší nákup a sníží provozní nejistotu**.
- Nejsilnějšími motivátory jsou **spolehlivá logistika, centrální objednávání a stabilita dodávek**.
- Hlavními bariérami jsou obava z nedostatku flexibility, cena a nejistota ohledně šíře sortimentu.
- Menší a střední jídelny se jeví jako vhodnější skupina pro pilotní ověření modelu.
- Lokálnost je důležitá, ale musí být spojena s konkrétní a důvěryhodnou službou pro jídelny.

Co jídelny od takového modelu očekávají

Nejsilnějším motivátorem se ukazuje **spolehlivá logistika**. Jídelny potřebují mít jistotu, že objednané suroviny dorazí včas, v odpovídající kvalitě a v režimu, který je slučitelný s jejich provozem. Právě doprava, koordinace dodávek a schopnost řešit výpadky patří mezi oblasti, kde může odbytové družstvo nabídnout významnou přidanou hodnotu.

Druhým významným faktorem je **možnost centrálního nákupu**. Pro jídelny je důležité, aby nemusely individuálně komunikovat s velkým počtem menších dodavatelů, řešit samostatné objednávky, různé termíny dodání a roztržitou administrativu. Model družstva může být atraktivní tehdy, pokud jim nabídne zjednodušené objednávkové místo, přehlednou nabídku a koordinovaný systém dodávek.

Významnou roli hraje také **stabilita dodávek**. Jídelny pracují s pevnými jídelníčky, rozpočty a provozními pravidly. Nemohou si dovolit zásadní nejistotu v tom, zda budou mít potřebné suroviny k dispozici. Pokud má být družstvo důvěryhodné, musí umět popsat, jak bude zajištěna pravidelnost dodávek, náhradní řešení při výpadku a komunikace v případě změn.

Hlavní bariéry: flexibilita, cena a sortiment

Analýza zároveň pojmenovala několik bariér, které mohou využití odbytového družstva oslabovat.

- Jednou z nejvýznamnějších je **obava z nedostatku flexibility**. Ta se výrazněji objevuje zejména u větších provozů. Ty potřebují možnost upravovat objednávky, reagovat na změny počtu strážníků, pracovat s náhradními surovinami a mít jistotu, že dodavatelský systém nebude příliš rigidní.
- Další bariérou je **cena**. Pro část jídelen představují lokální produkty potenciálně vyšší náklad. Z dat však zároveň vyplývá, že cena není jediným rozhodovacím faktorem. Jídelny ji zvažují společně s dalšími aspekty, jako je spolehlivost, jednoduchost objednávání, časová náročnost nebo stabilita dodávek. Ekonomická argumentace by proto neměla stát pouze na slibu nižší ceny, ale měla by ukazovat širší provozní úspory a přínosy.
- Třetí důležitou bariérou je **šíře sortimentu**. Některé jídelny preferují dodavatele, u kterých mohou objednat co největší část potřebných surovin na jednom místě. Pokud bude družstvo vnímáno jako příliš úzký nebo pouze doplňkový kanál, může být pro část provozů méně atraktivní. Proto bude důležité jasně vymezit, zda má družstvo ambice nabídnout širší portfolio, nebo zda bude sloužit především pro vybrané komodity, například sezónní zeleninu, ovoce, brambory, mléčné výrobky či další lokálně dostupné produkty.

Lokálnost je důležitá, ale musí být spojena s funkční službou

Podpora místních producentů a regionální původ potravin jsou pro projekt důležité hodnoty. Analýza však ukazuje, že pro samotné jídelny fungují nejlépe tehdy, když jsou propojeny s praktickými přínosy. Regionální původ může být silným podpůrným argumentem zejména u těch jídelen, které už mají s lokálními dodavateli zkušenost. U ostatních je potřeba ukazovat především to, že lokální nákup nemusí znamenat větší složitost, nejistotu nebo další administrativní zátěž.

Z toho vyplývá zásadní závěr: odbytové družstvo by nemělo být komunikováno jen jako „dobrá věc“ nebo obecná podpora místních farmářů. Mělo by být představeno jako konkrétní služba, která jídelnám pomáhá řešit každodenní provozní problémy.

Co z toho plyne pro návrh obyvatelského družstva

Budoucí model družstva by měl stát na několika základních principech.

- Prvním je **provozní důvěryhodnost**. Jídelny musí od začátku rozumět tomu, jak bude systém fungovat: jak se bude objednávat, kdy budou probíhat závozy, kdo řeší výpadky, jak bude nastavena komunikace a jaké závazky ze spolupráce vyplývají.
- Druhým principem je **jednoduchost**. Pokud má družstvo jídelnám pomoci, nesmí jim přidávat další vrstvu složitosti. Naopak by mělo snižovat počet komunikačních kanálů, zjednodušovat objednávky a umožnit přehlednější plánování nákupů.
- Třetím principem je **flexibilita** podle typu provozu. Menší a střední jídelny mohou být vhodnou skupinou pro pilotní ověření modelu, protože vykazují vyšší otevřenost. U větších provozů bude potřeba nabídnout robustnější režim, přesnější garance a jasně popsané možnosti změn, náhrad a pravidelných dodávek.
- Čtvrtým principem je **realistické vymezení sortimentu**. Projekt by měl jasně říci, co družstvo bude schopné zajistit spolehlivě a v jakém rozsahu. Důvěryhodnější může být postupný model založený na vybraných komoditách než příliš široký příslib, který nebude možné v praxi naplnit.

Doporučení pro další fázi projektu

Další fáze projektu by se měla zaměřit na praktické ověření modelu.

Pilotní provoz může ukázat, zda navržený systém odpovídá potřebám jídelen a zda je možné sladit nabídku místních producentů s reálným provozem veřejného stravování.

Součástí další práce by mělo být také zpřesnění komunikace směrem k jídelnám. Nejsilnější argumenty by měly stát na logistice, jednoduchosti objednávání, stabilitě dodávek a provozní jistotě. Hodnotové argumenty, jako je podpora místních farmářů, regionální původ nebo posilování místní ekonomiky, by měly tyto praktické přínosy doplňovat, nikoli nahrazovat.

Zároveň je vhodné pracovat se segmentací jídelen. Jinak bude potřeba oslovovat malé a střední provoz, které mohou být otevřenější novému modelu, a jinak velké jídelny, které budou potřebovat silnější důkazy o spolehlivosti, kapacitě a flexibilitě systému.

Hlavní závěr

Analýza ukazuje, že odbytové družstvo může být funkčním nástrojem pro rozvoj lokálního zásobování ve veřejném stravování. Jeho úspěch však nebude záviset pouze na myšlence podpory místních producentů. Rozhodující bude, zda dokáže nabídnout jídelnám prakticky použitelný systém, který zjednoduší nákup, zajistí spolehlivou logistiku, nabídne stabilní dodávky a zachová potřebnou míru flexibility.

Pokud se podaří tyto podmínky naplnit, může odbytové družstvo představovat důležitý krok k tomu, aby se lokální potraviny staly dostupnější a běžnější součástí institucionálního stravování.