

Biojablka ve školní jídelně

V září 2025 vstoupila v platnost novela vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování, která zavádí mj. i požadavek na zařazení 2 % podílu biopotravin do školního stravování. Zároveň klade důraz na sezónnost a preferenci místní produkce. Jednou z hojně využívaných surovin, která má velký potenciál pro naplňování výše uvedených požadavků ve školních jídelnách, jsou jablka.



Kolik to může stát?

- ✎ Vyhláška po nás nyní chce 2 %. Pokud suroviny na průměrný oběd váží cca. 0,5 kg, je to vlastně jen zhruba 10 gramů.
- ✎ Biojablka jsou o 20 až 25 Kč na kg dražší než konvenční jablka.
- ✎ Jeden kilogram biojablek vyřeší požadovaný podíl 2 % bio pro minimálně 80 porcí.
- ✎ Zdražení jedné porce použitím biojablek tak bude v řádu desítek haléřů (0,31 Kč pro dosažení 2 %).

Proč zrovna biojablka?

- ✎ Jde o lokální a z místních sadů dobře dostupné ovoce.
- ✎ Jablka jsou nejběžněji používaným ovocem ve školních jídelnách.
- ✎ Cena jablek je ve srovnání s jinými surovinami poměrně nízká.
- ✎ Jablka jsou dostupná po většinu části roku.
- ✎ Obdobně poslouží i další druhy ovoce (např. hrušky) a zeleniny (např. mrkev nebo cibule).



Začněte u nejlevnějších komodit dostupných v ČR (mléko a některé mléčné výrobky, brambory, zelenina, ovoce, mouky) nebo komodity, kdy rozdíl v ceně mezi bio a konvenční produkcí nemusí být příliš velký (hovězí maso).



Zpracovala Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství (ČTPEZ) za finanční podpory Ministerstva zemědělství prostřednictvím dotace na činnost ČTPEZ v roce 2025.