

Zápis z online zasedání TPS

Krátké dodavatelské řetězce a komunitou podporované zemědělství

Zasedání Tematické pracovní skupiny Krátké dodavatelské řetězce a komunitou podporované zemědělství (TPS) se uskutečnilo dne **23. června 2021**.

Online zasedání TPS bylo neveřejné.

Přítomno: 16 členů TPS + 1 host

Začátek online zasedání: 9:00 hod.

V úvodu předsedkyně TPS Milada Šťastná všechny zúčastněné přivítala. Informovala, že členem TPS (Dagmar Adámkovou) byl v souladu s Jednacím řádem, bod 5.5.2, přizván k jednání doc. Ing. Jan Moudrý, PhD.

Jednání zahájila prezentace Jitky Merunkové na téma „**Zkušenosti s fungováním KDR ve školním a veřejném stravování v Kraji Vysočina**“. Kraj vysočina se snaží zapojovat drobné výrobce do propagace výrobků, při pořádání akcí Kraj Vysočina využívá pouze výrobky místních farmářů. Na Živitelce umožňuje Kraj Vysočina na svém stánku „svým“ výrobcům prezentovat výrobky (neplatí žádné poplatky) – např. díky této příležitosti se podařilo paní s výrobou perníků nastartovat své podnikání, v současnosti se plně věnuje podnikání a má už 4 zaměstnance.

Na kraji se rozběhl pilotní projekt ve spolupráci se Školním statkem Humpolec (ŠS Humpolec) – má svá jatka, pestrý sortiment výrobků. Kraj má 400 zaměstnanců; sestavili ceník, vytvořili jednoduchý objednávkový systém; každý zaměstnanec úřadu má osobní číslo, na základě objednávky ŠS Humpolec vystaví elektronickou fakturu, je určen jeden den týdně, kdy ŠS Humpolec přiveze na úřad objednávky. Pilotní projekt se zdárně rozjel a zájem zaměstnanců o tyto služby stále narůstá.

Již několik let se kraj snaží, aby mohli místní zemědělci dodávat své produkty do místních školních a veřejných stravovacích zařízení. To se však nedaří uskutečnit – jednou z hlavních překážek je zákon o zadávání veřejných zakázek.

K příspěvku reagovali:

Jan Moudrý – v současné době se odehrávají dvě velké studie (Praha a Jižní Čechy), které uvažují o implementaci biopotravin do veřejného stravování a školních jídelen; důraz je kladen na původ potravin, na regionalitu; musí vyřešit propojení místních farmářů se školským a veřejným stravováním.

Další cestou je již v současnosti fungující systém Harvestimo, který hledá uplatnění místních čerstvě vypěstovaných lokálních potravin v rámci prodeje a odbytu v místním okolí www.harvestimo.cz/; soustředí se na propojování farmářů se školními jídelnami; mají rozběhnuté pilotní projekty, kde jim to funguje. Zřejmě našli cestu.

Jitka Merunková – měli jednání na regionální agrární komoře, zde zaznělo, že „regionální“ lze v tomto případě pojmut pouze jako celá republika – právní výklad.

Jan Moudrý – je otázka, jak je chápána regionalita, jestli se definuje vzdálenostmi, územím kraje nebo jako celá Česká republika.

Jitka Merunková – časové vytížení vedoucích jídelen je vysoké, snaží se odebírat potraviny z jednoho místa. Proto by velice pomohlo vybudování jednoho odběrového místa, které by bylo zásobeno výrobky místních producentů – byla by to nejrychlejší cesta, jak pomoci veřejnému stravování.

Jan Moudrý – Harvestimo vyvinulo software, jídelny implementují do systému webové stránky, které běžně používají, zařadí se tam i noví regionální dodavatelé; eliminuje se tím i nutnost budování mezikladu, které je energeticky i ekonomicky náročné; jsou finanční limity na nákup pro veřejné stravování, proto nelze potraviny více předražovat. Připravují se pilotní projekty k prověření tohoto systému; pokud by to fungovalo, bylo by to jedno z řešení tohoto zásadního problému. Harvestimo uzavírá s farmáři smlouvy, aby jejich spolupráce měla záruku důvěryhodnosti a naplňování vzájemných závazků.

Dalším bodem programu bylo vystoupení pana Jana Moudrého s prezentací na téma „**Environmentální dopady KDŘ a vazba na Farm to Fork Strategy**“; powerpoint prezentaci sdílel s účastníky zasedání. V úvodu poděkoval za přizvání k jednání. Na Jihočeské zemědělské univerzitě, Zemědělské fakultě (JČU) řeší téma dlouhodobě, věnuje se udržitelnému systému hospodaření, ekologickému zemědělství, sociálnímu zemědělství; hlavní téma k řešení je zemědělská udržitelnost; je garantem magisterského a doktorského oboru agroekologie; na mezinárodní úrovni je členem strategického výboru pro rozvoj zemědělství a výzkum, pracovní skupina agroekologie.

V úvodu svého vystoupení prezentoval Strategii Farm to Fork Strategy – komplexní přístup, jak Evropané oceňují udržitelnost potravin, příležitost pro zlepšení životního stylu, zdraví a životního prostředí (rozměr ekonomický, sociální, zdravotní); jedním z důležitých bodů strategie je zkrácení dodavatelských řetězců – spotřebitelé by měli mít možnost zvolit si udržitelné potraviny a všichni aktéři potravinového řetězce by to měli považovat za svou odpovědnost a příležitost. Na JČU již dlouhodobě vyvíjí výzkum, který se zaměřuje na zavádění environmentálně šetrných potravin, často to spojují se šetrným zemědělstvím, ale jde též i o místní potraviny, sezónní potraviny, čerstvé potraviny a jejich odbyt v rámci veřejného a školního stravování. Školní stravování je fenomén, který je v mezinárodním měřítku na špičkové úrovni; veřejným a školním stravováním prochází 80 – 90% všech občanů České republiky, denně vydáváme jednotky milionů porcí ve veřejném stravování, což jsou 10 až 100ky t potravin denně. Toto množství jídla přes veřejné stravování má velký dopad jak z pohledu environmentálního, při jeho produkci, tak z dalších pohledů při distribuci, spotřebě, tvoření stravovacích návyků atd.

Pro vyhodnocování environmentální dopadů z pohledu distribuce potravin, produkce zemědělské a zemědělských systému využívá JČU dlouhodobě metodu LCA pro vyhodnocování uhlíkové stopy – metoda pro posuzování životního cyklu produktů, environmentální zátěže skleníkových plynů; vyhodnocování/porovnávání emisní zátěže v ekologickém a konvenčním zemědělství.

Environmentální potenciál šetrný produkt ztrácí, pokud s ním začneme neúměrně manipulovat; environmentální potenciál sezónních a čerstvých potravin se ztrácí při skladování, konzervování, mražení, dlouhodobějším uchovávání. Uhlíková stopa je pak u těchto produktů enormní.

V případě šetrných zemědělských systémů může být environmentální potenciál zcela znehodnocen nadměrným transportem. Princip regionality proto může stát nad principy ekologického zemědělství.

Jedním z pozitiv KDŘ je, že do jisté míry staví na čerstvých a sezónních produktech.

Skutečná cena produktu se skládá – prodejní cena produktu + další náklady: environmentální, zdravotní, socio-ekonomické, infrastruktura. Společnost si zatím neuvědomuje, že skutečnou cenu výrobku nepřímo zaplatí ještě v dalších nákladech. KDŘ jsou jedním z nástrojů, jak tuto realitu rozkrývat a přispět, aby se např. uhlíková zátěž vrátila k normálu.

K příspěvku reagovali:

Milada Šťastná – už je za námi doba, kdy se podporovala globalizace, dovoz ze zahraničí; dnes už jsme v době udržitelnosti, což koresponduje s tématem KDŘ.

V dalším vystoupení Markéta Vinkelhoferová prezentovala **návrh rozsahu problematiky KDŘ**, kterou by se měla TPS po dva roky zabývat; jsou to témata: agroekologie, péče o krajinu a její udržitelnost; zpracovatelské systémy potravin s použitím tradičních a osvědčených technik; místní a sezónní produkty; podpora místních komunit; kde a jak v ČR úspěšně fungují partnerské vztahy KDŘ/KPZ; co se rozumí zdravou výživou, zdravými potravinami a zdravou půdou; co jsou úspěšně fungující podnikatelské vazby v rámci KDŘ v zahraničí.

K příspěvku reagovali:

Milada Šťastná – společnost slovo agroekologie vnímá jako ekologické zemědělství. Ekologie je nauka o vzájemných vztazích mezi organismy a prostředím, když se přidá k ekologii agro, tak už to není jen ekologické zemědělství, ale je to udržitelné zemědělství, do kterého vstupuje jen to nejnужnější; produkt, který z agroekologického zemědělství vychází, by měl být v kontextu udržitelného rozvoje.

Jan Moudrý – ekologické zemědělství a agroekologie bývá často zaměňováno. Agroekologie má 3 hlavní pilíře: zemědělský, ekologický a sociální; všechny pilíře navazují na principy trvalého rozvoje. Správně řešenou osvětou a vysvětlováním lidé začnou vnímat komplexnost agroekologie; ekologické zemědělství je jednou ze složek agroekologie.

Dagmar Adámková – návrh rozsahu problematiky KDŘ rozešle členům TPS, aby si konkrétní body promysleli a napsali, v jakém tématu vidí tu svoji oblast a problém k řešení. Online setkání není správné komfortní prostředí na diskusi k těmto okruhům.

Jan Valeška – poděkoval paní Vinkelhoferové za nastavení základní osnovy činnosti TPS KDŘ, je důležité mít vymezené činnosti. Projednání jednotlivých okruhů je třeba na osobním setkání. Poděkoval panu Moudrému, jak popsal téma agroekologie; téma agroekologie je hodně široké, agroekologie je způsob života malých zemědělců a rolníků, vztahený k místu, k životu v místě. Směřujeme ne k udržitelnému rozvoji, ale k udržitelnému životu; produkujeme jídlo pro lidi, ne zdroje pro trhy. Zdůraznil, že lokalizace bez ekologizace je nesmysl; pokud chceme směřovat k produkci místního jídla, musíme směřovat k ekologizaci celého procesu.

František Kopecký – v projektu TPS je v jednom z bodů cílů a náplně TPS uvedeno, že výstupem činnosti TPS bude mimo jiné hledání a upozorňování na negativní zkušenosti s podporou/nepodporou projektů z PRV 2014 – 2020 v rámci KDŘ. Ambice TPS by měla být spíše řešit, jak to jde ve vazbě na novou SZP.

Dagmar Adámková – projekt TPS byl připraven a podán před více jak 3 roky, jedním z cílů bylo připravit pro MZe informace, proč nefunguje/není zájem o čerpání podpor z projektů spolupráce v rámci KDŘ. Vzhledem k tomu, že činnost TPS je zahájena v roce 2021, na konci programového období PRV, nebudeme se konkrétně zabývat problémem, proč PRV 2014 – 2020 pro KDŘ nezafungovalo.

Dále podala zprávu, že dle info z MZe je v současnosti již jasně stanovený obecný rámec SZP, konkrétní směřování pravidel bude zřejmé/předpoklad v září tohoto roku, detailní rozpracování bude řešeno v průběhu roku 2022. Zde je příležitost pro TPS pracovat s aktuálním zadáním. KDŘ v nové SZP nebude řešeno formou spolupráce, jak bylo dle stávajícího PRV, ale podpora bude směřována zřejmě na prodejny, k diskusi jsou weby, elektronické systémy, ale toto bude teprve projednáváno.

Alexandra Brzezná – ano, PRV končí v případě podpory KDŘ. Co se týče nového programovacího období, předpokládá se, že podpora už nebude spuštěna v rámci samostatné intervence spolupráce. V současné době se teprve řeší, jakým způsobem bude KDŘ zařazeno do jednotlivých intervencí.

Příprava dvoudenního setkání členů TPS – exkurze a zasedání členů TPS

Liba Beranová představila návrhy tří tras možných exkurzí; powerpoint prezentaci sdílela s účastníky zasedání. Návrhy tras: Tišnovská spížirna, Victorina Loca Příbor, Obživa Praha. Podrobnosti k exkurzi lze čerpat přímo z prezentace, která je přílohou dotazníku.

Dotazník byl rozeslán členům TPS emailem dne 23. 6. 2021 k vyjádření, kterou trasu a jaký termín pro akci zvolíme.

Diskuse:

Petr Piekár – rád by se vrátil k negativní praxi PRV 2014 – 2021, měla by se tomu TPS věnovat.

Markéta Vinkelhoferová – je stejného názoru. TPS by se měla zabývat negativními zkušenostmi, jak se poučit z nezdaru PRV.

Dagmar Adámková – určitě bude TPS řešit negativní i pozitivní zkušenosti, jen to neznamená, že je budeme vztahovat na stávající PRV, nebudeme je řešit s vazbou na opatření, která již nebudou. Důležité bude, kam budou směřovat nová pravidla SZP (více info v září 2021); pro diskusi, kam zařadit KDŘ a jak konkrétně nastavit intervence, budou pro MZe přínosem zpracované negativní a pozitivní zkušenosti odborníků TPS. Současně se obrátila na členy TPS s prosbou o spolupráci, aby zasílali náměty pro zpracování informačních karet – prezentace biofarmářů/propagace bioproduktů, kteří čerpali PRV; tajemnice by zpracovala informační karty, které pak mohou být v rámci osvěty veřejně prezentovány např. web, facebook SZIF; je možné zpracovat i krátké video. Září bude vyhlášeno za měsíc bioproduktů – TPS by mohla v tomto měsíci aktuálně prezentovat příkladnou praxi.

Milada Šťastná – v rámci osvěty se nabízí i forma krátkého televizního vystoupení na téma KDŘ, ta možnost tu je.

Online zasedání ukončila předsedkyně TPS v 11:00 hod.

Úkoly:

- Zaslát tajemnici návrhy pro prezentaci příkladných biofarmářů/bioproduktů, kteří čerpali PRV.
T: průběžně
- Promyslet a napsat stručně tajemnici, v jakém tématu činnosti TPS vidí každý člen tu svoji oblast působení a problém k řešení:
 - agroekologie, péče o krajinu a její udržitelnost;
 - zpracovatelské systémy potravin s použitím tradičních a osvědčených technik;
 - místní a sezónní produkty;
 - podpora místních komunit;
 - kde a jak v ČR úspěšně fungují partnerské vztahy KDŘ/KPZ;
 - co se rozumí zdravou výživou, zdravými potravinami a zdravou půdou;
 - co jsou úspěšně fungující podnikatelské vazby v rámci KDŘ v zahraničí.

T: 15. srpna 2021

Aktivity členů TPS:

Milada Šťastná – MENDELU vydala dne 13. 7. 2021 na svých stránkách tiskovou zprávu

<https://mendelu.cz/34476n-vedci-chteji-prispet-k-posileni-lokalniho-patriotismu-u-potravin>

V reakci na tiskovou zprávu kontaktovala Miladu Šťastnou tajemnice Ovocnářské unie Moravy a Slezska, z.s., Ing. Zdeňka Klemšová. Projevila zájem o spolupráci v rámci těchto okruhů – podpořit prodej ovoce přímo od pěstitele nebo popřípadě přímo v regionu – jsou komplikace s obchodními řetězci; snížení uhlíkové stopy a samozřejmě podpořit produkci v ČR. Za posledních 30 let došlo k úbytku ovocných sadů o 15 000 ha.

Liba Beranová – zaslala článek ze Selské revue 4/2021. Obsah by mohl být zajímavý pro jednání TPS KDŘ. Článek je přílohou zápisu.

Setkání předsednictva TPS:

Zaslané náměty budou podkladem pro přípravu programu podzimní dvoudenní akce TPS, složené z exkurze a zasedání členů TPS. Návrh programu pro podzimní zasedání členů TPS bude projednán na předsednictvu TPS.

Termín zasedání předsednictva TPS bude se členy předsednictva dojednáno samostatně, po zaslání námětů/podkladů pro dvoudenní setkání TPS (tedy až po 15. srpnu 2021).

Termín zajistí a pozvánku pro jednání předsednictva TPS rozešle tajemnice.

Další setkání členů TPS – společné dvoudenní zasedání členů TPS (výsledek hlasování z dotazníku):

Termín: **3. – 4. 11. 2021**

Trasa exkurze: Obživa Praha

Podrobnější program a oficiální pozvánka budou postupně zasílány členům TPS.

Příloha: článek ze Selské revue 4/2021

V Brně, dne 2. 7. 2021

Zpracovala: Dagmar Adámková, tajemnice TPS

Obsah zápisu schválen dne 19. 7. 2021 členy TPS + host, kteří se zúčastnili online zasedání 23. 6. 2021.

Jak demokratizovat biopotraviny od lokálních farmářů veřejným stravováním?

ROZHOVOR S THOMASEM MOSOREM



Thomas Mosor z Iniciativy udržitelného zadávání zakázek města Vídně.

Kdy vznikl projekt udržitelného zadávání veřejných zakázek a kdo za ním stojí?

Od roku 1994 pracuji jako úředník městské správy. O rok později jsem dostal za úkol sestavit první projekt ochrany klimatu ve Vídni, který byl zacílen na tři oblasti: mobilitu, energetiku a nakládání s odpady. V roce 1998 byl hotov a schválen městskou radou, přičemž každá jeho část byla realizována jinak. Ve stejném roce jsme začali s pilotním projektem městské správy zaměřeným na zadávání veřejných zakázek. Ze začátku šlo o malý projekt několika lidí, kteří pracovali na různých produktových skupinách a krok za krokem rozšiřovali svůj záběr. V roce 2003 jsme již měli pětadvacet pracovních

„Na udržitelné zadávání veřejných zakázek ve Vídni nenahližíme jako na příjemný luxus. Naopak v něm spatřujeme ohromný strategický nástroj, s jehož pomocí můžeme snižovat dopady problémů, jako jsou například ztráta biodiverzity, změna klimatu nebo chemické znečištění,“ říká Thomas Mosor z ÖkoKauf Wien - Iniciativy udržitelného zadávání zakázek města Vídně.



Městská správa má na starost mimo jiné stravování v třísta šedesáti školách a čtyřech stě školkách. V současnosti je kvóta pro školky a školy prvního a druhého stupně ve Vídni nastavená na pětadvacet, respektive padesát procent podílu biopotravin.

skupin a dvě stě interních i externích odborníků.

Jaká kritéria jste stanovili pro veřejné zakázky?

Nyní máme dva přístupy v zadávání veřejných zakázek. Prvním je stanovení minimálních požadavků, druhým víceméně aplikujeme rámec kvality, kdy různá kritéria posuzujeme na základě daného hodnotícího systému. Jako orgán státní správy se musíme zaměřit na nejvýhodnější nabídku a zároveň se držet právě rámce kvality. To znamená, že vedle ceny musíme mít ještě

druhé kritérium pro zadání zakázky. Často se jedná o systém, kde firmy získávají body v rámci plnění různých oblastí kvality a udržitelnosti. Mimochodem, ÖkoKauf Wien veřejné zakázky nezadává, mají je na starost příslušná oddělení veřejných správy. Jde o různé odbory zadávání veřejných zakázek, centrální oddělení zadávání veřejných zakázek pak má například i svaz nemocnic nebo svaz domovů pro seniory.

Jaký byl váš původní cíl?

Hlavním cílem bylo redukovat nebezpečné látky v potravinách, což je ústřední téma

24

Selekční revue 2021
ROZHOVOR



„V případě nemocnic a pečovatelských zařízení máme tři hlavní společná kritéria: potraviny v bio kvalitě, lokálnost a sezónnost,“ říká Thomas Mosor.



V nemocnicích a domovech pro seniory se vaří z čerstvých surovin a rovnou servíruje.

Iniciativy OkoKauf Wien, objevující se jako jakýsi náš genetický kód téměř v každém seznamu kritérií. Od začátku jsme požadovali třicetiprocentní podíl biopotravin. V současnosti je kvóta pro školky a školy prvního a druhého stupně nastavená na pětáct procent, respektive padesát procent.

Požadujete určitý podíl biopotravin i v nemocnicích?

Ano, vídeňský svaz nemocnic spadá pod městskou správu, směrnice jsou tedy povinné i pro něj. Požadujeme alespoň třicet procent biopotravin ve všech zařízeních, což zahrnuje deset nemocnic, jedenáct středisek péče a deset vzdělávacích zařízení. Nadto zde máme pečovatelská zařízení a domovy pro seniory, kde se ve všech třiceti kuchyních vaří od základu. Městská správa má dále na starost stravování v třiceti školách a čtyřech školkách.

Na udržitelné zadávání veřejných zakázek ve Vídni nenahradíme jako na příjemný luxus. Naopak v něm spatřujeme ohromný strategický nástroj, s jehož pomocí

můžeme snižovat dopady problémů, jako jsou například ztráta biodiverzity, změna klimatu nebo chemické znečištění.

Jak se k tomu počátku stavěla vídeňská politická scéna?

Jak jsem již zmínil, začínali jsme společně s prvním programem na ochranu klimatu, který vzešel z rozhodnutí vídeňské obecní rady. Vídeňský starosta Michael Häupl v roce 2003 rozhodl o tom, že kritéria Iniciativy OkoKauf budou pro zadávání veřejných zakázek povinná a zveřejněná na Internetu. Na počátku úspěšného příběhu tak stála silná politická podpora. Do roku 2011 jsme sestavili více než sto kritérií v různých produktových skupinách a o dva roky později zpracovali analýzu dopadů udržitelného zadávání veřejných zakázek ve Vídni.

Zde je užitečné vysvětlit, jak OkoKauf funguje, takzvaně zdola nahoru, ve třech úrovních. Už jsem mluvil o dvou stech odbornících, kteří jsou v iniciativě zaangażováni. OkoKauf má přitom pouze dva zaměstnance na plný úvazek, ostatní pocházejí z jiných odborů. Jádro tvoří sedmáct tematických pracovních skupin, v každé je pět až deset odborníků z různých odborů, od práva a životního prostředí až po znalce trhu, kteří vědí, jak nastavit pravidla, abychom získali dostatek nabídek. V pracovních skupinách někdy nejprve pojmenováváme hlavní zásady, podle kterých sestavujeme kritéria. Když projdou systémem kontroly zajištění kvality, jsou poté zveřejněny na Internetu. Jelikož jsou kritéria povinná, všechna oddělení se jich

poté musí držet během celého procesu zadávání veřejných zakázek. To u nás není problém, protože zadavatelé jsou často členy z miňovaných odborných týmů v iniciativě OkoKauf. Na manažerské úrovni pak máme řídící komisi, kde spolupracují vedoucí jednotlivých pracovních skupin. Kvalitní manažeré jsou zde klíčoví. Politickou zodpovědnost nese městský radní pro životní prostředí, výkonný ředitel má zase na starost administrativní otázky. Oba vydávají usnesení, na základě kterých jsou celý projekt a jeho výsledky závazné.

Jak už jsem zmínil, Vídeň má různá centrální oddělení pro zadávání veřejných zakázek. Vedle nemocnic a domovů důchodců máme jedno i v městském bytovém fondu. Vídeň je největším pronajímatelem v Evropě, spravuje dva tisíce budov s dvěma sty tisíci bytovými jednotkami. Dále máme i centrální oddělení pro vozový park spadající pod odpadové hospodářství, a mnoho dalších.

BIO? Z TŘICETI NA SEDMDESÁT PROCENT

Biopotraviny bývají zpravidla dražší než konvenční. Představovala vyšší cena nějakou výzvu z hlediska jejich povinného začlenění do spotřeby v daných veřejných institucích?

Předpokládám, že udržitelné zadávání veřejných zakázek ve stravování bude představovat vyšší náklady, jsme vyvrátili analýzou dopadů z roku 2013. Je pravda, že biopotraviny jsou dražší než ty konvenční, ale musíme se na tuto oblast dívat



Domovy pro seniory nakupují celou úrodu jablek zpracovaných pěstitelem. Trhaná jablka jim dodá pro přímou spotřebu, z padaných vyrobí mošt či kompot, čímž vznikne trvanlivý výrobek.

holisticky, tedy na celý potravinový systém, ne pouze na dílčí část potravinového hodnotového řetězce. Pokud posuzujeme celý životní cyklus potravin, a zahrneme i externí náklady na jejich výrobu a přepravu, vyjdou z toho biopotraviny neutrálně.

Kdybychom započítali i náklady, které jsou nyní externalizované, například náklady na opatření, která udržují podílmitní stav nebezpečných chemických látek z pesticidů či hnojiv v podzemních vodách, tak by propočty vypadaly jinak. Proto je jednodušší platit za biopotraviny než za odstraňování škod například v podobě znečištění chemikáliemi. Udržitelné zadávání veřejných zakázek je obecně bráno jako postup, při němž veřejná správa hledá výrobky a služby, které nemají během svého životního cyklu tak špatný vliv na životní prostředí v porovnání s těmi, které by jinak byly pořízeny. Využíváme nástroje ke kalkulaci ceny životního cyklu produktu, a když započítáme externalizované náklady, výsledná cena biopotravin poptávaných skrze náš systém veřejného zadávání je neutrální.

Jaké byly hlavní překážky vaší snahy o zavedení udržitelného zadávání veřejných zakázek ve stravování?

Vedle předpokladu, že udržitelný způsob bude dražší, to byla naše představa o samotných opatřeních. Museli jsme hodně zapracovat na posunu paradigmatu směrem k ekologii. Většina odborníků a zadavatelů ovšem byla součástí úvodního sestavovacího procesu, takže pro ně bylo jednodušší pochopit záměry programu. Také díky silné politické podpoře a odhodlanému týmovému duchu se nám podařilo hodně překážek překonat.

Je uplatňován podobný cíl a přístup k veřejnému u stravování na národní úrovni?

Ano, tady je velmi podobný přístup, díky legislativě Evropské unie, která stanovila, že každá členská země má svůj akční plán udržitelného zadávání veřejných zakázek. Evropská směrnice vytváří rámec, který by měl být zahrnut v národních zákonech. My máme takzvaný rakouský zákon o zadávání veřejných zakázek, naposledy upravený v roce 2018. Zadávání udržitelných veřejných zakázek je víceméně dobrovolné, ale je nutné sledovat kritérium vlivu na životní prostředí. Cílem by mělo být přistoupení na nejvhodnější nabídku, která zohled-

„Klademe velký důraz na podmínky smluv. Požadavky například nakupujeme mléko pro nemocnice, musí být dodáno ze vzdálenosti maximálně dvě hodiny od Vídně, což mohou splnit pouze místní výrobci.“ vysvětluje Thomas Mosor.



ňuje i kvalitativní kritérium pro zadání zakázek.

Když se ohlédnete zpět, udělali byste dnes něco jinak?

Ani ne, stanovení minimálních požadavků a spolupráce veřejné správy zdola nahoru bylo naše nejlepší rozhodnutí. Když totiž smlouvu o plnění postavíte na minimálních požadavcích, dostanete to, co jste chtěli koupit. Začínali jsme s třicetiprocentní kvótou na biopotraviny a naše vlastní kritéria jsme sestavili s našimi vlastními zaměstnanci, takže už je pak coby zadavatele nepotřebujeme škollit.

Třicetiprocentní podíl biopotravin se pro začátek zdá jako vysoké číslo. Jak na to reagovali zástupci nemocnic, domovů seniorů a dalších veřejných institucí?

Záměr ohlásil městský radní pro zdravotnictví na tiskové konferenci, šlo tedy o politické rozhodnutí. Nyní pracujeme s padesátiprocentním podílem a do roku 2025 jej plánujeme zvýšit na sedmdesát procent. V Kodani je aktuální podíl biopotravin dokonce devadesátiprocentní, takže i ve Vídni je stále prostor pro zlepšení.



„Když nakupujeme maso a vejce, nastavíme si kritéria tak, aby je mohli naplnit pouze rakouští výrobci. Takový přístup je v souladu s jednotným theme, je transparentní, nediskriminující.“ říká Thomas Mosor.

ZAPOJIT VEŘEJNOST DO TVORBY POTRAVINOVÉHO SYSTÉMU

V čem vidíte vaše největší úspěchy?

Stanovili jsme si jasné cíle a zahrnují je do kritérií pro zadávání veřejných zakázek. Abych byl konkrétní, OkoKauf obecně pracuje na redukcí zatížení životního prostředí chemickými látkami, ať už se jím vyhneme úplně, nebo si stanovíme jejich limity. V oblasti potravin a stravování jsme se zavázali k podpoře biopotravin. Nyní ale spolupracujeme s celou řadou dalších iniciativ, propojených v programech ochrany klimatu, u kterého jsme my začínali.

Co se potravin týče, OkoKauf je propojen s šesti iniciativami, které fungují v platformě vídeňského akčního plánu pro potraviny (Vienna Food Action Plan). Patří sem například Milan Urban Food Policy pact (MUFPP), dále projekt zaměřený na oblast gastronomie nebo The natural gut teller – vaření jídla s omezeným množstvím masa a velkým podílem biopotravin v nemocnicích a domovech pro seniory. Dále je zde projekt s názvem Round Table of Animal Welfare, který si klade za cíl



Domovy pro seniory nenakupují mražené ryby, protože mají smlouvy s rakouskými chovateli ryb, od nichž odkoupí celou sádku.



stanovit co nejvyšší možné standardy pro welfare chovaných zvířat.

Vedle biopotravin máme i kritéria pro čerstvost slepičí vejce a další živočišné výrobky, drůbež a podobně. V rámci MUFPP aktuálně s občanskou společností sestavujeme potravinovou strategii.

Co pro Vídeň z hlediska potravinového systému znamená zmíněný pakt Milán Urban Food Policy a kdy jste ho zavedli?

Začali jsme s ním v roce 2017. Jedním z jeho cílů byla spolupráce s občanskou společností a její zahrnutí do formování potravinového systému. V té době se ve Vídni rodila rada pro potravinovou politiku, kde byli převážně mladí lidé. Rada má vliv na to, jak se lidé stravují. Potřebujeme zvyšovat povědomí o zdravé stravě, o jejímu vlivu na životní prostředí. Podporujeme místní potravinová družstva, potravinové rady, malé obchody, farmáře. Supermarkety mají příliš mnoho vlivu, proto je lepší posílit roli veřejnosti v potravinovém systému, v rozvoji biofarmem, trhu a podobně.

Jaké používáte strategie zapojení a spolupráce s veřejností?

Aktuálně spolupracujeme s potravinovou radou. Jejím vícečlenným členem se rozhodli být nezavisit na městských strukturách, narodili od jiných rakouských měst, kde jsou potravinové rady součástí městské správy. Rada pracuje na dobrovolné bázi, v pracovních skupinách se zabývají tématy zemědělství, transparentnosti financování a podobně, vytvářejí k nim pozici dokumenty. Začínají spolupracovat i s jinými zástupci občanské společnosti, s farmáři, akademiky, vědci. My jim pomáháme s financemi, smlouvami a pořádáním setkání s veřejností.

Jaká využíváte kritéria v rámci povinného třikrátprocentního podílu biopotravin ve veřejném stravování?

V případě nemocnic a pečovatelských zařízení máme tři hlavní společná kritéria: potraviny v bio kvalitě, lokálnost a sezónnost. Nemáme zájem o nákup biopotravin šetrně z Egypta. V současnosti máme zadávání veřejných zakázek pro pečovatelské domy nastaveno tak, že se nakupují pouze biopotraviny a všechny, zeleninu nevyjímaje, pocházejí z oblasti okolo Vídně.

Takže máte určité limity, co se výroby a dodávek potravin týče. Jak se veřejné instituce vyrovnávají například se sezónností?

Jedna možnost je nakupovat přímo od výrobce. Kupříkladu domovy pro seniory nakupují celou úrodu jablek zpracovaných přetřetím. Trhaná jablka jim dodá pro přímou spotřebu, z padaných vyrobí most či kompot, čímž vznikne trvanlivý výrobek. Když pak v zimě nejsou dostupné všechny sezónní výrobky, můžete si vypomoci produkcí ze skleníku nebo úpravou jídelního lístku, dejme tomu zavedete jídlo sezóny. Podíl biopotravin nemusíte naplnit pouze zeleninou, ale také mléčnými výrobky, luštěninami, pečárenskými výrobky a podobně.

100 TISÍC BIOJÍDEL DENNĚ

Dostat se na padesátiprocentní podíl biopotravin v průběhu celého roku tedy není problém?

Není, vždy si totiž můžete vybrat. Ve školkách se vaří z padesáti procent z biopotravin a stravování je zde zajištěno třetí stranou na principu uvařit a zamrazit. Jsou zde přísné hygienické normy pro po-

užití kuchyně, jídlo proto pouze ohřívají. Kuchyně ve školkách ovšem zmizely už v sedmdesátých letech.

V pečovatelských zařízeních je postup obdobný, uvařit a dát do chladničky. V nemocnicích a domovech pro seniory se oproti tomu vaří z čerstvých surovin a rovnou servíruje.

V okolí Vídně jsou pravděpodobně stavky (především drobných) farmářů a výrobců potravin. Jak systém dodávek zvládá různé typy výrobků od různých výrobců?

Drobní farmáři mají mnohdy oporu v maloobchodních společnostech, s koncovými zákazníky tak často jednájí zprostředkovatelé. Tato myšlenka se zrodila z takzvaného Lagerhausu, což je velké sílo, potažmo obdoby družstvo v každé rakouské obci, kam všichni farmáři prodávají svoji úrodu. Stejný princip se používá v udržitelném zadávání veřejných zakázek.

Kolik lidí denně obsluhuje vysoce kvalitní stravou v bio kvalitě?

Ve Vídni se takto servíruje sto tisíc jídel denně. Myslím, že necelé dvě třetiny z toho jsou ve školkách a školách, zbylých asi čtyřicet procent v nemocnicích, pečovatelských zařízeních a domovech pro seniory.

Orgán veřejné správy obvykle nakupuje od velkoobchodníka, který je v některých případech také výrobcem. Domovy pro seniory například nenakupují mražené ryby, protože mají smlouvy s rakouskými chovateli ryb, od nichž odkoupí celou sádku. Což je jednodušší i pro chovatele, kteří předávají, jako jsou štiky, prodají do restaurací a ostatní druhy ryb prodají do domů s pečovatelskou službou. Nemusí tak investovat do marketingu, aby se uživil.

Neměli jste zpočátku problém s tím, že by kuchařky a kuchaři v jídelnách a kantýnách neznali biopotraviny, nevěděli, jak je zpracovávat? Protože podobné obavy se ozývají z českých jídelen.

V rámci kritérií udržitelnosti jsme snížili podíl masa v jídelníčku. Důležité je uvědomit si, že když to uděláte, musíte změnit jídelní lístek. Ne všichni kuchaři umí vařit vegetariánská jídla. Hlavní problém byl, že každý umí vařit se zeleninou, ale těžké je, když má být jídlo zároveň chutné.



Podíl biopotravin není naplňován pouze zeleninou, ale také mléčnými výrobky, luštěninami, pekárenskými výrobky a podobně.

Jaké jsou kritéria pro environmentální udržitelnost potravin, a jak environmentální dopady měříte?

Měříme hlavně limity na chemické látky, obecně cíle jsou předcházení škodlivým látkám v životním prostředí, ochrana přírodních zdrojů, odpadové hospodářství a další. V naší již zmiňované analýze dopadů z roku 2013 jsme zjistili, že díky nákupu biopotravin, redukcí znečišťujících látek a emisí z přepravy jsme ušetřili jeden a půl milionu eur ročně a snížili emise oxidu uhličitého o patnáct tisíc tun za rok. Většina úspěchů ovšem nemohla být vypočítána, proto jsme zveřejnili výjimečné příběhy dobré praxe. Pro nás bylo důležité vidět, že udržitelné zadávání veřejných zakázek je nákladově neutrální.

Díky udržitelnému zadávání veřejných zakázek se mnohem víc lidí stravuje biopotravinami. Lze někdy změnit vliv biopotravin na zdraví a můžete s jistotou říct, že je pozitivní?

O Thomasi Mosorovi (*1964)



Vystudoval obor Technologie potravin a biotechnologie na Univerzitě přírodních zdrojů a věd o přírodě ve Vídni. Od roku 1994 pracuje na odboru ochrany životního prostředí ve Vídni. Mezi roky 1994 - 1998 vedl projekt na ochranu klimatu, mezi lety 2000 - 2010 vedl projekt zaměřený na kvalitu ovzduší. Od roku 2012 je manažerem programu ÖkoKauf Wien - Iniciativy udržitelného zadávání veřejných zakázek.

Existují studie naznačující, že biopotraviny neobsahují zbytky chemických látek. My ale podporujeme produkci biopotravin hlavně kvůli tomu, že chceme předcházet vzniku škodlivých látek, pesticidů, a také kvůli ochraně klimatu - hnojiva v konvenčním zemědělství totiž pocházejí z fosilních paliv. Díky biopotravinám máme méně škodlivin v pitné vodě, půda je zdravější a obsahuje vyšší procento organické hmoty. Tím jsme schopni zachytit v půdě víc oxidu uhličitého. Ekozemědělství tím vytváří uzavřený okruh.

V Evropské unii máme jednotný trh a členské státy nemohou cíleně upřednostňovat národní potraviny. Udržitelné zadávání veřejných zakázek toto ale v podstatě dělá, a to s podporou Evropské unie. Jak to funguje?

Je to velká výzva pro zadavatele. Koronavirová pandemie nám ukázala, že naše potravinové systémy musí být pružnější, proto potřebujeme zásoby potravin. Stejně tak je jasným cílem z zákona o zadávání veřejných zakázek podpora malých a středních podniků, mnohdy regionálních. Zadávání veřejných zakázek má obecně čtyři principy: hodnota za peníze, transparentnost, nediskriminace a rovné zacházení. Je na rozhodnutí veřejné správy, jaké veřejné zakázky bude zadávat, zavazuje ji však způsob jejich zadávání. Stále je zde mnoho možností, jak nakupovat regionální potraviny, a dodržovat přitom pravidla jednotného trhu.

My klademe velký důraz na podmínky smluv. Pokud například nakupujeme mléko pro nemocnice, musí být dodáno ze vzdálenosti maximálně dvě hodiny od Vídně, což mohou splnit pouze místní výrobci. Pokud nakupujete maso a vejce, nastavíte si kritéria tak, aby je mohli

naplnit pouze rakouští výrobci. Takový přístup je v souladu s jednotným trhem, je transparentní, nediskriminující. V celé Evropské unii je trend nakupovat lokálně, což Evropská komise podporuje. Co se živočišných produktů týče, v Rakousku jsou welfare standardy vyšší než ve zbytku Evropské unie. S námi danými kritérii pak obvykle obstojí pouze rakouští farmáři. Což ale není náš přímý důvod pro stanovení tak vysokých standardů.

I přes řadu ambiciózních pilotních projektů je situace v České republice v oblasti veřejného stravování poněkud odlišná, hlavním požadavkem u zadávání veřejných zakázek je stále nejnižší cena. Jaké nástroje nám mohou napomoci při formulování a uplácení spravedlivých sociálních a udržitelných environmentálních kritérií do veřejných zakázek?

Na úrovni Evropské unie máme k dispozici zajímavé nástroje. Evropská komise na svých webových stránkách nabízí velké množství informací a seznamy kritérií pro mnoho skupin produktů, vše ve čtyřadvaceti nebo více jazycích. A funguje i nestátní nezisková organizace ICLEI, která má program Procura+, nabízející rozsáhlé školení pro zástupce ze státní správy. Což by mohl být ten správný program pro udržitelné zadávání veřejných zakázek v České republice.



*připravil: Tomáš Uhnák
přeložil: Barbora Rožková
foto: Pixabay.com
Text vyšel v časopise
Sedmá generace*