



**Čerstvé potraviny na dosah:  
Založte si s přáteli bioklub**



STÁTNÍ FOND  
ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ  
ČESKÉ REPUBLIKY



**patagonia**<sup>®</sup>

Vydání brožury finančně podpořil Státní fond životního prostředí České republiky, Jihomoravský kraj, statutární město Brno a Patagonia.

Tento dokument byl vytvořen za finanční pomoci Evropské komise. Za obsah tohoto dokumentu je výhradně odpovědné Hnutí DUHA – Přátele Země Česká republika a nelze jej v žádném případě považovat za názor Evropské komise.

Zpracovaly Žaneta Brožová a Lenka Kaspříková.

Vydalo Hnutí DUHA, druhé doplněné vydání, prosinec 2008.

Fotografie: [www.sxc.hu](http://www.sxc.hu)

Vytištěno na recyklovaném papíře.

ISBN 978-80-86834-23-8

# Obsah

<b>Úvodní slovo</b> .....	4
<b>Čerstvé biopotraviny na dosah</b> .....	6
Deset důvodů proč jíst místní biopotraviny.....	6
Biokluby pomáhají.....	9
<b>Co je to bioklub?</b> .....	9
Co potřebujete k založení bioklubu?.....	10
Potravinová banka – trvanlivé potraviny.....	10
Formy bioklubu.....	12
<b>Kontakty nejen na biokluby</b> .....	15
<b>Kde nakupovat (bio)potraviny?</b> .....	18
Zkuste udělat něco pro české bio.....	19
Užitečné odkazy.....	19
<b>Přehled vybraných pravidel pro založení formálního bioklubu</b> .....	20



# Úvodní slovo

Pocházím z malé vesničky, a tak jsem vyrostla na domácí stravě. Většinu potravin nám poskytovala vlastní zahrádka a chlév. Chuť a kvalitu domácí výroby žádný průmysl nenahradí. V dnešní době však mnoho lidí vlastní pole a stáje nemá. A právě pro ně je zde ekologické zemědělství. Těší mne, že mateřská centra mají šanci jeho rozvoj podpořit. Snad se konečně omezí i nesmyslné cestování potravinových produktů sem a tam po celé Evropě.



Rut Kolínská  
prezidentka Sítě mateřských center



V obchodech dnes sice seženete leccjaké bio, jenomže většina pochází z dovozu. Kde nakoupit dobré české potraviny z ekologického zemědělství a ještě k tomu za rozumnou cenu, zůstává otázkou. Složitě to mají hlavně lidé na malých městech. Řešením může být, obrátí-li se přímo na zemědělce či výrobce.

Hnutí DUHA prosazuje zlepšení nabídky českých biopotravin v obchodech. Ale protože to nestačí, pomáháme také všem, kdo mají chuť zásobit se místními potravinami z ekologického zemědělství svépomocí. Na následujících stránkách se dozvíte, co jsou biokluby a jak je založit.

Sama pravidelně nakupuji v bioklubu a s přáteli provozujeme potravinovou banku plnou biotěstovin, jahel, pohanky, krup a mnoha dalších potravin. Mohu jen doporučit. Znáte původ toho, co jíte, ušetříte peníze a ještě se seznámíte se „svým“ zemědělcem.

Vybudovat bioklub není jen tak. Úspěšný rozjezd vyžaduje energii i čas. Ale ne nadarmo. Odměnou jsou kvalitní čerstvé suroviny pro vaše kulinářské umění a dobrý pocit z toho, že přispíváte k zachování zdravé a pestré české krajiny.

Při podpoře ekologického zemědělství spolupracujeme také se Sítí mateřských center. Mám z toho radost, protože zejména maminkám záleží na kvalitě potravin.

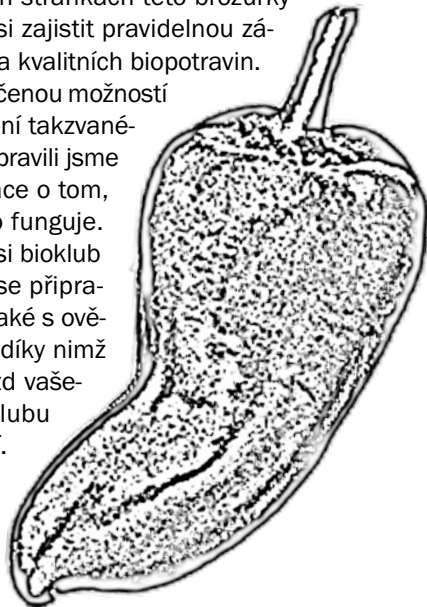


*Kateřina Kotásková*

Kateřina Kotásková  
předsedkyně Hnutí DUHA

# Čerstvé biopotraviny na dosah

Na následujících stránkách této brožurky se dozvíte, jak si zajistit pravidelnou zásobu čerstvých a kvalitních biopotravin. Dobrou a osvědčenou možností může být založení takzvaného bioklubu. Připravili jsme pro vás informace o tom, co to je a jak to funguje. Dočtete se, jak si bioklub založit a na co se připravit. Přicházíme také s ověřenými radami, díky nimž může být rozjezd vašeho nového bioklubu hladší a rychlejší.



## Deset důvodů proč jíst místní biopotraviny:

### 1. Zdraví

Většina lidí nakupuje místní biopotraviny hlavně kvůli svému zdraví. Existuje řada důkazů o tom, že biopotraviny mají vyšší nutriční hodnotu, obsahují větší množství vitamínů, antioxidantů a jiných zdraví prospěšných látek. Například ovoce a zelenina z ekologického zemědělství má takřka o polovinu více antioxidantů než konvenční protějšky. V biorajčatech byl zase prokázán vyšší obsah sušiny, vitamínu C, flavonoidů a beta-karotenu.

U lokálních surovin, na rozdíl od těch z druhého konce světa, je navíc pravděpodobnější, že se dostanou na váš talíř čerstvé.

### 2. Lepší chuť

Chuť je zcela jistě velmi subjektivní. Každému chutná něco jiného. Přesto několik studií ukázalo, že biopotraviny mají před zbožím z průmyslového zemědělství

náskok. Podle statistických výsledků washingtonské státní univerzity, které publikoval prestižní přírodovědný časopis Nature, dávali naslepo hodnotící ochutnavači přednost jablkům z ekologického zemědělství před běžnými. Měření u biojablek rovněž potvrdilo zřetelně lepší poměr sladkých a trpkých látek. Podobně vychází ze zkoumání mrkev, brambory a zelí.

### 3. Podpora místní ekonomiky

Ekologické zemědělství pomáhá oživit venkov. Vytváří nová pracovní místa a podporuje místní ekonomiku. Ekologické statky obvykle zaměstnávají o 10–20 procent více lidí než průmyslové. Nakupují méně chemikálií, ale potřebují více pracovitých rukou. Podle propočtů Hnutí DUHA by zvýšení podílu ekologického hospodaření na jednu pětinu české zemědělské půdy vytvořilo asi pět tisíc nových pracovních míst. Peníze navíc zůstanou doma. Zemědělci mají totiž vyšší výdaje za místní pracovní sílu a menší za agrochemikálie dovezené odjinud.

### 4. Rozmanitost

Přestože nadít regály v supermarketech vytváří dojem neskutečných možností výběru, ve většině případů jde o rozmanitost balení a značek nežli chutí. Spíš než

z tisíců farem specifických místními odrůdami pochází zboží od několika málo producentů. Jejich nabídka je prakticky po celém světě stejná. Množství drobných zemědělců znamená rozmanitost plodin. Různorodost místní úrody pomáhá snižovat závislost na drahých agrochemikáliích a dalších vstupech. Poskytuje také lepší odolnost proti škůdcům a změnám podnebí. Když farmáři produkují pro lokální trhy, jejich zákaznická základna se významně oživuje a zpětně je vybízí, aby pěstovali více odlišných druhů plodin.

### 5. Důvěryhodnost

Farmáře se můžete zeptat na jeho pracovní postupy. Vyberte si toho, který nejlépe splňuje vaše představy. Vaše volba při nákupu potravin může přímo ovlivnit využití tradičních zemědělských postupů (obměna druhů osiva) a lidský přístup k chovu hospodářských zvířat. Může také snížit používání pesticidů a erozi půdy. Znat se s člověkem, jehož produkty tvoří váš jídelníček, je navíc velmi příjemné.

### 6. Menší znečištění

Kontrolované ekologické zemědělství je šetrné k přírodě. Naopak průmyslové hospodaření patří mezi hlavní příčiny zamoření řek, potoků a podzemní vody

dusíkem. A kvůli tomu se v létě daří zeleným řasám a sinicím, které komplikují koupání. Nejen že jsou nepříjemné, často také způsobují alergické reakce.

## 7. Krajina

Krajina posetá menšími statky působí přívětivěji nežli obrovské lány obilí. Průmyslové zemědělství během posledních desetiletí úplně proměnilo tvář českého venkova. Lidé se vinou intenzifikace stěhují do měst. Zmizela pestrá mozaika mezí, remízků, luk, meandrujících potoků a strání, kde nacházely útočiště nejrůznější rostliny a zvířata a která navíc zamezovala erozi. Nekonečné lány jsou bez života. Na seznamu ohrožených druhů se dnes ocitli dokonce i mnozí, kdysi obyčejní, polní ptáci a plevele – například křepelka nebo koukol.

## 8. Doprava

Potraviny dnes často cestují napříč Evropou nebo přes půl

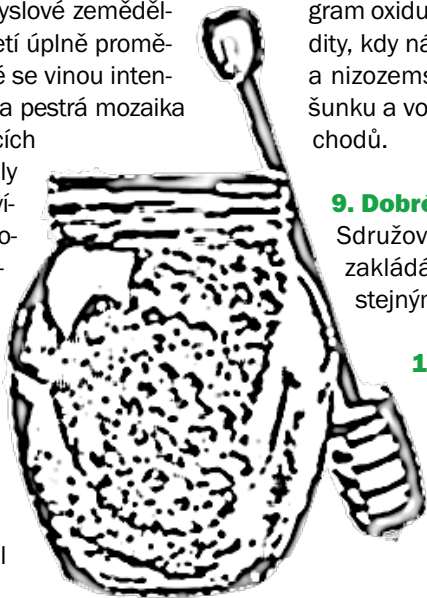
zeměkoule. Německý výzkumný ústav zkoumal před několika lety osudy obyčejného jahodového jogurtu. Zjistil, že jednotlivé ingredience v kelímku měly na kontě celkem 8000 kilometrů. Doprava na stále větší vzdálenosti za sebou zanechává značné znečištění. Na každý kilogram kiwi z Nového Zélandu připadá kilogram oxidu uhličitého. Dějí se dokonce i takové absurdity, kdy nákladní auta přepravují přes Alpy německá a nizozemská prasata do Itálie. Tam z nich vyrábějí šunku a vozí ji zpět do německých a holandských obchodů.

## 9. Dobré vztahy

Sdružování za účelem nákupu místních potravin zakládá na dobré vztahy se zemědělci a lidmi se stejnými zájmy.

## 10. Příklad a inspirace

Nezanedbatelné je také to, že svým životním stylem inspirujete ostatní.





# Co je to bioklub?

Biokluby obvykle zakládají lidé se vztahem k produktům ekologického zemědělství. A to zpravidla v situaci, kdy bio nebo místní potraviny nejsou v obchodech běžně k dostání. Všem svým členům biokluby zprostředkovávají produkty od místních, nejlépe ekologických zemědělců – hlavně čerstvé potraviny, jako sezónní ovoce, zeleninu, mléko, mléčné výrobky, vejce, bylinky...

Potraviny z ekologického zemědělství bývají o něco dražší než konvenční hlavně proto, že se na jejich vzniku podílí více rukou. Navíc mají nadstandardní kvalitu a splňují přísná, státem kontrolovaná, pravidla. V bioklubech však mohou potraviny vycházet levněji, neboť nepotřebují náklady na obchodníky. Prostřednictvím bioklubu se mohou všichni členové také seznámit se svými výrobci osobně, a získat tak přehled o tom, jak vzniká jídlo, které mívají na talíři.



## Biokluby pomáhají

V bioklubech nejde jenom o nakupování a už vůbec ne o výtěžek pro členy – bývají totiž neziskové. Mají ještě další rozměr: šetří přírodu a podporují malé ekofarmáře. Řešením jejich zapeklité situace nejsou dotace. Hlavní problém spočívá v odbytu. Výkupny buď neodebírají malé množství, nebo platí málo. Takže až jde o kvalitní produkty, nedostanou se do supermarketů.

Další překážku představuje evropská legislativa – často ještě umocněná českou. Přitom nařízení Evropské unie se jeví poněkud flexibilnější, například rozlišují mezi velkým a malým provozem. Díky tomu mají třeba v Rakousku mnohem více farem, zpracovávajících maso či mléko, přímo na místě.

V rámci bioklubů lze uplatnit několik možností odběru zboží, třeba takzvaný krabicový systém. To znamená, že člověk si na celou sezónu předplatí určitý objem či hmotnost sezónního ovoce a zeleniny. Každý

týden si pak u farmáře vyzvedne naplněnou krabici. Dalšími variantami jsou prodej ze dvora nebo samo-sběr (dobře funguje u jahod).

## Co potřebujete k založení bioklubu?

- Zodpovědnou osobu, dohlížející na řádné fungování organizace. Zástupci klubu jsou v průběhu celého roku v osobním kontaktu s každým farmářem, který své produkty prostřednictvím klubu nabízí.
- Zajistit místo k uskladnění potravin, v případě odběru mléčných výrobků i lednici.
- Vyhledat a kontaktovat zemědělce s žádanými produkty. Domluvit možnosti dodávek do bioklubu a sepsat nabídku včetně cen.
- Vytvořit si jasná vnitřní pravidla fungování bioklubu, například pevné termíny, kdy nejpozději se musí objednané potraviny vyzvednout. V případě nevyzvednutí by měl zaplatit ten, kdo si zboží objednal (pokud jej neodkoupí někdo jiný).
- Platit se může buď dopředu zálohou, nebo až při převzetí.
- Sepsat seznam členů bioklubu. Poslouží v případě, že si někdo zapomene objednané potraviny vyzvednout.

- V prostorách bioklubu by měly být k nahlédnutí dokumenty o původu potravin, například certifikát ekologického zemědělství.

## Potravinová banka – trvanlivé potraviny

Potravinová banka je vlastně jedna velká spíž, kde se ukládají trvanlivé (bio)potraviny, nakoupené od místních zemědělců či výrobců. Jednotliví členové z ní mohou postupně, nezávisle na dodavateli, nakupovat libovolné množství. Díky tomu, že potraviny se od zemědělců odbírají ve velkých baleních, bývají značně levnější než v obchodech. Navíc si je každý odnáší ve vlastních obalech, což je šetrnější k přírodě.

Ze zkušeností se tyto „spíže“ stávají také místem přátelských setkání. Lidé si v nich vyměňují zkušenosti, ale i domácí výrobky.

## K založení a fungování potravinové banky potřebujete:

- Dostatečný počet zájemců, kteří na začátku přispějí základním vkladem. Může být vratný a sloužit jen k nákupu potravin. Další variantou je vstupní poplatek, z něhož se zaplatí například nájemné, mlýnek

na mouku, vložkovač, váhy atd. Dopředu zjistěte, zda nemají vaši známí podobné vyřazené přístroje k dispozici. Poplatky se většinou pohybují v rozmezí 200–300 korun.

- Dále je potřeba volný peněžní vklad navíc. Při každém nákupu se z něj odečítají peníze. Celkový počáteční vklad by měl být alespoň pět tisíc korun (záleží na sortimentu). Ani během provozování banky by se stav účtu neměl přiblížit nule. Stačí pouze sešit a zodpovědný přístup k zapisování.
- Spolehlivý jedinec, dohlížející na řádné fungování potravinové banky. Ne že by mělo vše záviset jen na jednom člověku. Naopak, čím víc aktivně zapojených lidí, tím lépe. Mohou například vyhledávat dodavatele a komunikovat s nimi. Velmi důležité je zajišťovat v „bance“ pravidelný úklid.
- Pevné termíny odběru potravin – tedy dny, kdy někdo zajistí výdej. Banka může v případě dobrých vztahů a spolehlivosti jednotlivých členů fungovat i samoobslužně.
- Zajistit nejlépe oddělenou místnost potřebné velikosti.
- Vyhledat a kontaktovat zemědělce a firmy s žádanými produkty. Samozřejmě můžete oslovit i místní

zemědělce na tržnici. Výhodou je, že objednávky a dodávky jsou jednorázové, nepravidelné, závislé na vaší spotřebě, a nemusíte proto soustavně komunikovat s dodavatelem.

- Zjistit mezi členy „banky“ přibližnou poptávku. Později se pravděpodobně změní – v závislosti na nových kontaktech a spokojenosti se stávajícími potravinami.
- Pořídít uzavíratelné nádoby na uskladňování potravin a jejich ochranu před škůdci.
- Podle možnosti a potřeb pořídít mlýnek na mouku, vložkovač a jiné přístroje, jež byste si do domácnosti sami jistě nepořídili.



**Bioklub a banka mohou fungovat i současně, pokud se jich účastní stejný okruh lidí. I tak ale doporučujeme vést účetnictví odděleně: dvě kasičky a dva sešity.**

## Formy bioklubu

Existují dvě cesty, jak založit bioklub. K první z nich – neformálnímu sdružení – potřebujete hlavně partu lidí, prostory, chuť podnikat nové věci a zdravou dávku bionadšení. Kdo se vydá směrem formálního sdružení, měl by se navíc obrnit trpělivostí s úřady a orientací v zákonech a vyhláškách.



### 1. Neformální sdružení

Pokud hodláte zorganizovat bioklub tak, aby všichni nakupovali sami v domluvený čas přímo od zemědělce, nepotřebujete kromě prodejního prostoru a základního vybavení nic. Zemědělec si vše vyúčtuje sám.

Další způsob se nabízí, pokud nemohou všichni dojíždět přímo za zemědělcem. Každý člen předem vloží určitou částku, z níž se bude postupně odepisovat, za kolik nakoupil. Nákup by se hlavně neměl vyřizovat přes třetí organizaci. Vklad do této formy bioklubu může být jednorázový, jednotný i vratný. Musí ale vždy postačit na zaplacení zemědělci.

Neformální sdružení funguje jako skupina lidí, kteří si pro vlastní potřebu zajišťují potraviny chybějící na běžném trhu. Nedá se pojmut jako výdělečná činnost. Není to ani potravinářský podnik, proto se na něj nevztahují právní předpisy. Stačí pouze dodržovat základní hygienická pravidla.

Jestliže se rozhodnete pro neformální bioklub, doporučujeme dodržovat základní hygienické zásady:

- udržování potravin v čistotě a dobrém stavu (nemí docházet ke styku s toxickými materiály, plísněmi atd.),
- udržování patřičných teplotních podmínek, především pokud se jedná o mléko a mléčné výrobky (skladují se a přepravují při teplotě 4–8 stupňů), vejce a podobně,
- zajistit lednici a dohlédnout na chlazení také při přepravě od zemědělce,
- zajistit místo a prostředky na mytí a osušení rukou,

- vše by se mělo nacházet v dobře větratelné místnosti,
- povrchy, které přicházejí do styku s potravinami by měly být v dobrém stavu a snadno čistitelné,
- vhodným skladováním chránit potraviny před škůdci.

Tipy na skladování potravin se odvíjí od vyhlášek. V případě formálního bioklubu by byly povinné, pro neformální bioklub je doporučujeme:

- mlýnské obilné výrobky, rýže a sušené těstoviny se musí skladovat odděleně od aromatických látek, ukládají se na podlažkách nejméně pět centimetrů od stěny, v prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 procent,
- mléko a mléčné výrobky se skladují a přepravují při teplotě 4–8 stupňů,
- čerstvé ovoce a zelenina se skladují odděleně, v čistých a dobře větratelných prostorách,
- sušené a nebalené kandované ovoce nebo zelenina se skladuje při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 procent, ukládají se odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi,
- maso se musí skladovat odděleně od ostatních potravin,
- vejce musí být uchovávána v suchu, chráněna před

sluncem, skladována a přepravována při nekolísavé teplotě v rozmezí od pěti do osmnácti stupňů.

## 2. Formální sdružení

Pakliže byste se rozhodli nakupovat potraviny přes organizaci, musíte si opatřit živnostenský list a vést účetnictví. Bioklub lze také zapsat jako hlavní činnost do stanov občanského sdružení nebo obecně prospěšné společnosti. Ale pokud jde o zisk, živnostenský list je potřeba v každém případě.

Formálně založený bioklub podléhá zákonným pravidlům pro provoz potravinářských podniků. Jedná se především o zákon 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, evropské nařízení 852/2004 o hygieně potravin a vyhlášky o jednotlivých komoditách. Mezi další důležité zákony a vyhlášky patří také:

- zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví,
- zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči,
- zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele,
- zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci,
- zákon č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník,
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin,
- vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví poža-

davky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje,

- vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování,
- vyhláška č. 333/1997 Sb. pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské a cukrářské výrobky, těsta.

Informace o dalších komoditních vyhláškách najdete na: [www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz).

Jelikož legislativa je značně komplikovaná, doporučujeme radit se s příslušnými úřady a nechat si od nich vysvětlit všechny povinnosti při zakládání formálního bioklubu.

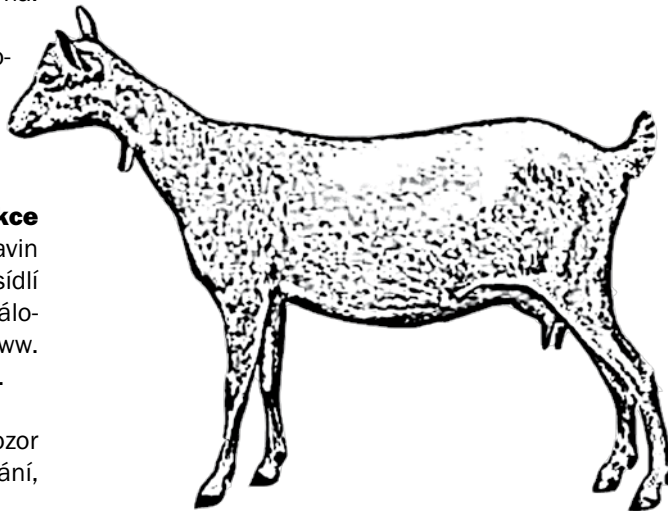
### **Státní zemědělská a potravinářská inspekce**

vykonává státní dozor při výrobě a uvádění potravin do oběhu a nad ohlášením zásob. Inspektoráty sídlí v Praze, Plzni, Táboře, Ústí nad Labem, Hradci Králové, Brně a Olomouci. Na webových stránkách ([www.szpi.gov.cz](http://www.szpi.gov.cz)) jsou k dispozici formuláře ke stažení.

**Státní veterinární správa** vykonává státní dozor nad dodržováním povinností při výrobě, skladování,

přepově, dovozu a vývozu surovin a potravin živočišného původu. Více informací a kontakty hledejte na [www.svs-cr.cz](http://www.svs-cr.cz).

**Hygienické stanice** vykonávají státní zdravotnický dozor. Seznam jednotlivých krajských stanic najdete na [www.hygiene.wz.cz](http://www.hygiene.wz.cz).



# Kontakty nejen na biokluby

V České republice úspěšně funguje několik bioklubů. Je na každém, jak si hodlá komunikaci s výrobcí, nákup a prodej organizovat. Následující kontakty vám ale mohou posloužit jako inspirace do začátků.

## **Bioklub zahradnictví Velehrad**

Velehrad 85

kontaktní osoba: Petr Weidenthaler,  
petr.weidenthaler@biozelenina.eu, 602 702 537  
www.biozelenina.eu

Bioklub provozuje přímo biozelenář. Zákazníci si zboží objednávají přes internet a můžou si je vyzvednout v Brně, Zlíně a Uherském Hradišti.

## **Hnutí Brontosaurus**

Hvězdová 10, Brno

kontaktní osoba: Michaela Míčková  
misa.mickova@seznam.cz, 777 213 877

Tento bioklub využívá promyšlenou internetovou aplikaci pro zadávání a správu objednávek. Všichni

členové si tak mohou objednávat pohodlně přes počítač. Výše aktuálního osobního vkladu zároveň rozsah objednávek omezuje, ale podle potřeby lze kredit navyšovat. Doručené zboží se v „brontosauřím“ bioklubu vydává dvakrát týdně.

Autoři internetové aplikace se o svoje know-how rádi podělí a pomohou s jeho rozjezdem. Pokud máte možnost využít internet, neváhejte se ozvat.

„Potravinovou banku jsme založili jako parta kamarádů na jaře 2007. Protože jsme v týmu měli i dva informatiky, vytvořili jsme online aplikaci na správu objednávek. Pomocí ní si každý může objednávat potraviny přes internet a jednou za týden si je vyzvedne. Dnes má naše banka přes čtyřicet členů a týdně podáváme objednávky v hodnotě asi 1500 korun. Zájmu se těší hlavně mléčné výrobky a zelenina. Před několika týdny jsme do nabídky přidali i fair trade výrobky a biovína. Chod banky zajišťuje osm správců, kteří se střídají ve výdeji potravin.“

Petr Jarušek, Hnutí Brontosaurus

### **Hnutí DUHA**

Bratislavská 31, Brno

kontaktní osoba: Aleš Horák

ekofarma.horak@worldonline.cz, 775 045 957

Jedenkrát týdně přijíždí do prostor bioklubu zemědělec s objednanými produkty. Dováží také nějaké zboží navíc k volnému prodeji.

### **Hnutí DUHA Olomouc**

Dolní náměstí 38, Olomouc

kontaktní osoba: Renata Placková

renata.plackova@hnutiduha.cz, 737 136 911

Všichni, kteří služby bioklubu využívají, zapisují svoje objednávky do tabulky na nástěnce. Zemědělci dojíždí jedenkrát týdně. Objednané zboží si nakupující vyzvedávají v pravidelnou dobu třikrát týdně. Platí hotově při převzetí potravin. Hnutí DUHA Olomouc provozuje také potravinovou banku. Asi dvacet členů v ní nakupuje nejrůznější druhy suchých potravin, rovněž olej nebo třeba sladěnku.

### **Klub přátel biofarem Veroniky a Miloše Růžičkových**

Zákupská 21/465, Praha 8

kontaktní osoby: Veronika a Miloš Růžičkovi

ruzicka@biopotraviny.cz, 603 460 711

www.biopotraviny.cz

Zboží je možné si v pravidelných intervalech objednat a vyzvednout si je na několika místech v Praze. Někteří členové si nákup nechávají doručit klubovým kurýrem. Všichni mají možnost rozhodovat o dalším rozšiřování či úpravě sortimentu nabízeného zboží i o aktivitách klubu. Bioklub nabízí mimo jiné sezónní ovoce a zeleninu, mléčné výrobky, med, vejce.

### **MC Čmelák – Společnost přátel přírody**

Olbrachtova 37, sídliště Kunratická, OD Luna, Liberec

kontaktní osoba: Linda Kubale

mc@cmelak.cz, 724 500 060

Bioklub využívají maminky, které projeví zájem o biopotraviny. Funguje hlavně přes léto, kdy se potraviny objednávají průběžně a zemědělec je dováží přibližně jednou měsíčně.



„Biokluby k mateřským centrům zcela jistě patří. Maminky totiž chtějí dávat svým dětem to nejlepší, což biozelenina a bioprodukty splňují. A protože v blízkosti Liberce nehospodaří žádný biozeleninář a na městské tržnici bio nikdo neprodává, je náš bioklub jedinou cestou, jak nakoupit českou biozeleninu. Bioklub funguje díky jedné aktivní mamince a zároveň lektorce, která sbírá a vyřizuje objednávky. Do budoucna bychom chtěli vytvořit co nejjednodušší systém distribuce a zlepšit nabídku potravin.“

Martina Burešová, Mateřské centrum Čmelák

### Potravinová banka Horní mlýn

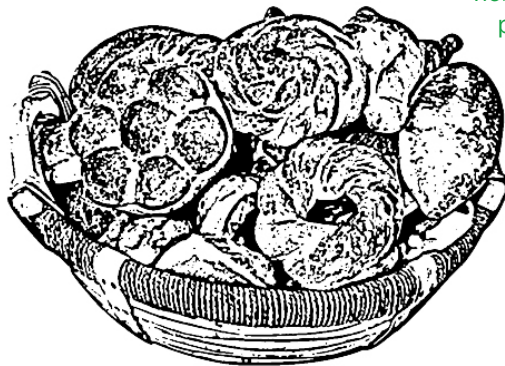
Horní mlýn, Křtiny 37

kontaktní osoba: Petra Kutáčková  
peta.kutackova@gmail.com, 516 439 233

Banku využívá několik rodin ze Křtin a okolí. Zboží pochází přímo od výrobců, zejména obilí, mouka, pohanka, jáhly, cizrna, ovesné vločky nebo těstoviny. Banka hospodaří s penězi, které zákazníci předem vkládají na její konto.

„V roce 1998, kdy jsme zakládali bioklub v Brně, nebyla ekologicky vypěstovaná zelenina prakticky vůbec k dostání. I přesto, že ji dnes dostanete nejen v obchodech se zdravou výživou, k nám stále chodívá nakupovat spousta lidí – zejména starších žen a rodičů s dětmi. Nejspíš je lákají výhodnější ceny a příležitost setkat se se svým ekozemědělcem.“

Petra Kutáčková, zakladatelka  
brněnského bioklubu



# Kde nakupovat (bio)potravinu?

Na začátku zakládání bioklubu si jistě položíte otázku, odkud či od koho objednávat potraviny. Existuje více možností. Chce to poohlédnout se po okolí. Brzy si jistě vytvoříte celou síť kontaktů a ověříte ty nejkvalitnější a nejspolehlivější. Přesto zde předkládáme několik tipů:

- Kontaktujte ekologické zemědělce z okolí vašeho bydliště.
- Mnoho možností může přinést spojení s obchodem zdravé výživy či jakoukoliv jinou prodejnou s požadovanými potravinami. Pokuste se třeba s provozovatelem domluvit na společných objednávkách velkých balení nebo na jiných výhodách pro zákazníka s velkým odběrem. Při dobrých vztazích můžete obchod využívat i jako místo, kde vaše objednávky složí distributoři.
- Zkuste se spojit přímo s výrobcí.
- Zavítejte také na místní tržičce. Zeptejte se oblíbených zelinářů na původ produktů.
- Řadu možností nabízí internetové obchody. Vybrali

jsme ty, které prodávají české zboží:

**www.bio-produkty.cz:** koření a vína z ekofarmy Abrlových v Pavlově u Mikulova

**www.biofarma.cz:** Ekofarma Sasov u Jihlavy prodává oblíbený biouherák a biošunku

**www.biokvalita.cz:** sušené ovoce (výhradně české), potraviny, sladkosti, pečivo, Fair Trade

**www.biosfera.cz:** biokosmetika, biobavlna, biopotraviny, Fair Trade, bioosiva

**www.dobrykramek.cz** (stejně jako [www.bioobchod.cz](http://www.bioobchod.cz)): zelenina a ovoce (většinou české), biopotraviny, kosmetika (Lavera, Eco, Weleda, Urtekram), výrobky z biobavlny, bio čisticí prostředky značky Sodasan, Fair Trade

**www.obchudek.biopotraviny.cz:** produkty přímo z farem (zelenina apod.), ekoplenky a vložky z biobavlny, kosmetika Weleda, čaje, víno, koření, bylinky apod. (dodávky do Prahy nebo kurýrem)

## Zkuste udělat něco pro české bio

Ekologické zemědělství zvyšuje pestrost druhů rostlin a živočichů v krajině. V okolí biofarem si všimnete citelně vyššího množství ptáků, motýlů a dalšího hmyzu. Čerstvé a místní biopotraviny mohou prospívat vašemu zdraví. Není náhodou na čase udělat také něco na podporu bio? Znají přínosy ekologického zemědělství a biopotravin vaši přátelé? Co takhle připravit pro ně stylové biopohoštění – upéct biokoláč nebo pořádnou „fláckotu“ biomasa?

Rovněž pomůže, když se po českých biopotravinách začnete ptát v obchodech. Nezdráhejte se ani požadovat místní ovoce a zeleninu na vaši oblíbené tržnici. Můžete uspořádat přednášku či promítání filmů na téma ekologické zemědělství a místní potraviny.

## Hnutí DUHA vám nabízí pomoc

Hledáte-li odbornou pomoc či další rady do začátku, můžete se obrátit na Hnutí DUHA. Nabízíme vám:

- konzultaci při zakládání a provozování bioklubů i při pořádání dalších bioakcí,
- zájemcům poskytneme balíček informačních materiálů o bioklubech a ekologickém zemědělství,
- uspořádání přednášek.

V případě zájmu se můžete obrátit přímo na: Lenku Kaspříkovou, lenka.kasprikova@hnutiduha.cz, 545 214 431; Kateřinu Kotáskovou, katerina.kotaska@hnutiduha.cz, 603 385 917.

## Užitečné odkazy

Hnutí DUHA: [www.hnutiduha.cz/bio](http://www.hnutiduha.cz/bio)  
Ministerstvo zemědělství ČR: [www.mze.cz](http://www.mze.cz)  
Evropské centrum pro ekoagroturistiku: [www.eceat.cz](http://www.eceat.cz)  
Mie, o. s. (nabídky potravin ze dvora): [www.mie.cz](http://www.mie.cz)  
Slow Food Prague: [www.slowfood.cz](http://www.slowfood.cz)  
Trast pro ekonomiku a společnost: [www.thinktank.cz](http://www.thinktank.cz)  
PRO-BIO Liga: [www.biospotřebitel.cz](http://www.biospotřebitel.cz)  
PRO-BIO (Svaz ekologických zemědělců): [www.pro-bio.cz](http://www.pro-bio.cz)  
PRO-BIO, s. r. o.: [www.probio.cz](http://www.probio.cz)  
Liga ekologických alternativ: [www.lea.ecn.cz](http://www.lea.ecn.cz)  
Ústav zemědělských a potravinářských informací: [www.agronavigator.cz](http://www.agronavigator.cz)  
Klub přátel biofarem: [www.biopotraviny.cz](http://www.biopotraviny.cz)



# Přehled vybraných pravidel pro založení formálního bioklubu

Založení formálního bioklubu je svázané řadou přísných zákonů a pravidel. Evropské nařízení o hygieně potravin z roku 2004 určuje odpovědnosti výrobců, strukturu, provozní a hygienické požadavky na zařízení a skladování. Pravidla se nevztahují na výrobu pro domácí použití ani na domácí přípravu potravin, manipulaci s nimi nebo jejich skladování. Pokud ovšem potravinářský podnik dodává vlastní produkty spotřebiteli nebo maloobchodu, má povinnost řídit se českými zákony, jež by měly ochraňovat zdraví.

Podle zákona 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích je provozovatel potravinářského podniku povinen:

- Dodržovat požadavky na zdravotní nezávadnost, jakost, přepravu, skladování a prodej.
- Oddělit prostory určené pro výrobu a zacházení

s potravinami od ostatních prostor.

- Zajistit při výrobě a zacházení s potravinami hygienické podmínky a požadavky stanovené tímto zákonem a zvláštními právními předpisy (veterinární zákon a zákon o ochraně veřejného zdraví).
- Nejpozději v den zahájení či ukončení činnosti tuto skutečnost oznámit příslušnému orgánu (viz veterinární zákon a zákon o ochraně veřejného zdraví).
- Písemně oznámit příslušnému orgánu, že uvádí do oběhu čerstvé ovoce, čerstvou zeleninu nebo konzumní brambory.
- Zajistit, aby při prodeji a přepravě potravin byl k dispozici doklad o původu zboží.

Provozovatel potravinářského podniku má dále povinnost používat jen obaly a obalové materiály, které:

- chrání potravinu před znehodnocením a znemož-

ňují záměnu nebo změnu obsahu bez otevření nebo změny obalu.

- odpovídají požadavkům na předměty a materiály přicházející do přímého styku s potravinami (viz zákon o ochraně spotřebitele).
- senzoricky ani jiným způsobem neovlivní potravinu.

Je zakázáno uvádět do oběhu potraviny:

- jiné než zdravotně nezávadné.
- klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem (viz zákon o ochraně spotřebitele a § 46 obchodního zákoníku).
- s prošlým datem použitelnosti.
- neznámého původu.

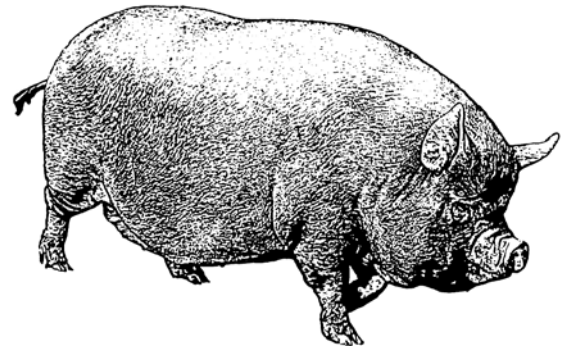
Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti lze uvádět do oběhu, jsou-li označené a zdravotně nezávadné.

Podle zákona o potravinách a tabákových výrobcích musí provozovatel potravinářského podniku zajistit následující hygienické požadavky:

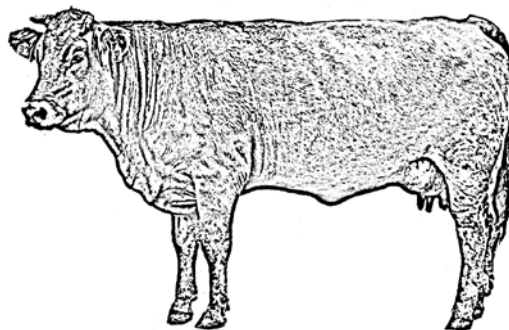
- Skladování potravin v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich jakost a zdravotní nezávadnost.
- Uchování potravin při teplotách stanovených vyhláškou

nebo deklarovaných výrobcem.

- Oddělení a zřetelné označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti.
- S ohledem na povahu potraviny přiměřeně zkrátit datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti, pokud byla rozbalena za účelem prodeje jednotlivých částí. Stanovit i podmínky jejího dalšího uchování tak, aby nedošlo ke zhoršení jakosti a zdravotní nezávadnosti.
- Při prodeji potravin dodržovat hygienické požadavky a vybavení prodejny podle sortimentu, stanovené příslušnou komoditní vyhláškou.



**Poznámky:**





**Hnutí DUHA**  
Friends of the Earth Czech Republic

**A** › Bratislavská 31, 602 00 Brno

**T** › 545 214 431

**F** › 545 214 429

**E** › info@hnutiduha.cz

[www.hnutiduha.cz](http://www.hnutiduha.cz)



**Hnutí DUHA s úspěchem prosazuje ekologická řešení, která zajistí zdravé a čisté prostředí pro život každého z nás.** Navrhujeme konkrétní opatření, jež sníží znečištění vzduchu a vody, pomohou omezit množství odpadu, chránit krajinu nebo zbavit potraviny toxických látek. Naše práce zahrnuje jednání s úřady a politiky, návrhy zákonů, kontrolu průmyslových firem, pomoc lidem, rady domácnostem a vzdělávání, výzkum, informování novinářů i spolupráci s obcemi. Hnutí DUHA působí celostátně, v jednotlivých městech a krajích i na mezinárodní úrovni. Je českým zástupcem Friends of the Earth International, největšího světového sdružení ekologických organizací.



**Hnutí DUHA**  
Friends of the Earth Czech Republic