

Rostlinné jídlo může menzám ušetřit miliony eur. České univerzity začínají měnit jídelníčky

Praha, 8. 9. 2026 – Rostlinná jídla vychází menzy v průměru o 30 % levněji než masová, mají výrazně nižší ekologickou stopu a studenti o ně stojí čím dál víc. Při 85% podílu rostlinné nabídky by české univerzity mohly ročně ušetřit až 2,6 milionu eur. Přesto ji většina z nich do své nabídky zatím systematicky nezařadila. Ukazuje to první [ProVeg hodnocení rostlinné nabídky](#) na 19 českých univerzitách a 53 menzách za akademický rok 2025/2026.

„Menzy, které rostlinnou nabídku rozvíjejí, získávají dvojitý výhodu: snižují provozní náklady a zároveň reagují na to, co studentstvo skutečně chce. Nemusí jít o radikální změnu – stačí přidat jedno výživné rostlinné jídlo denně navíc,“ říká projektová manažerka Linda Maruščáková, ProVeg Česko.

Zájem studentů o rostlinnou stravu roste. Podle průzkumu YouGov z roku 2025 chce 56 % české veřejnosti alespoň jednu rostlinnou variantu v jídelně každý den. Zahraniční průzkumy navíc ukazují, že 88 % studentů zohledňuje udržitelnost už při výběru univerzity.

Rostlinná jídla mají podle analýzy Bryant Research v průměru o 84 % nižší uhlíkovou stopu než masová a vyžadují méně než desetinu půdy. Pro české univerzity, na kterých aktuálně studuje přibližně 300 tisíc studentů a studentek, může přechod na 65 % rostlinné nabídky znamenat úsporu asi 700 tisíc EUR na nákladech za potraviny, při zařazení 75 % jde o 1,6 milionu EUR, při 85 % jde dokonce o 2,6 milionu EUR.

Hodnocení ProVeg Česko ukázalo, že mezi školami existují výrazné rozdíly. Masarykova univerzita v Brně jako jediná dosáhla stříbrné certifikace Udržitelné menu, silné výsledky zaznamenaly také Univerzita Karlova a VŠB – Technická univerzita Ostrava. Část škol ale rostlinné jídlo nenabízí vůbec.

Příkladem toho, jak změna může vypadat v praxi, je Vysoká škola ekonomická v Praze. Ta v uplynulém roce zavedla rozšířenou rostlinnou nabídku.

„Studenti i zaměstnanci univerzity si rozšířenou nabídku vegetariánské a veganské stravy v hlavní menze VŠE chválí. Podává se navíc bufetovou formou, což odpovídá současné poptávce a zároveň snižuje potravinový odpad. Kuchaři využili školení ProVeg a kvalita vaření se nám, myslím, pomalu zlepšuje,“ uvádí Jaroslav Pašmik, manažer udržitelnosti Vysoké školy ekonomické v Praze.

Organizace ProVeg Česko všem zapojeným univerzitám nabídla konzultace, kuchařské workshopy a sdílení příkladů dobré praxe. Trend přitom není patrný jen u nás v Česku – studenti napříč Evropou, například na University of Cambridge, Imperial College London nebo University of Vienna, si prostřednictvím referend sami odhlasovali vyšší podíl rostlinných jídel v menzách.

Celou zprávu o rostlinné nabídce na českých univerzitách naleznete [zde](#).

Grafiky a fotografie

Kontakt pro média:

Aneta Kudolániová

Komunikační specialistka ProVeg Česko

aneta.kudolaniova@proveg.com

+421944013993

Organizace ProVeg

ProVeg International je organizace, která usiluje o urychlení přechodu k udržitelnému globálnímu potravinovému systému podporou dostupnosti a atraktivity rostlinných potravin a alternativních proteinů. ProVeg spolupracuje se všemi relevantními zúčastněnými stranami s cílem vytvořit svět, kde je jídlo, které jíme, prospěšné pro všechny lidi, zvířata i naši planetu.

ProVeg získala ocenění OSN Momentum for Change Award a úzce spolupracuje s klíčovými agenturami OSN zabývajícími se potravinami a životním prostředím. Máme status pozorovatele u UNFCCC, IPCC a CBD, speciální poradní status u ECOSOC a jsme akreditováni pro UNEA. ProVeg vytváří globální dopad, s pobočkami ve 14 zemích napříč pěti kontinenty a více než 270 zaměstnanci a zaměstnankyněmi.