

MODERNÍ JÍDELNA

1. noviny pro velkokapacitní kuchyně & jídelny ve školách, školkách a domovech seniorů ■ catering ■ firemní stravování

5 překvapivých trendů v oblasti mléčných alternativ

Rostlinné mléko je tahounem v odvětví rostlinných alternativ s tisíciletou tradicí. Od sójového až po bramborové - rozmanitost nadále roste.

strana 12

Nové trendy ve vzdělávání pracovníků školních jídelen

Asociace školních jídelen České republiky, z. s. představuje nové trendy ve vzdělávání pro pracovníky ve školních jídelnách.

strana 2

**Další vydání
Moderní jídelny
vychází
22. 11. 2023**

Závada letos v každé dvanácté provozovně

Mezi nejčastější závady zjišťované při kontrolách restaurací a jídelen patří uchovávání potravin neznámého původu či s prošlým datem spotřeby a špatná hygiena provozu.

strana 16

Čerstvé regionální produkty ve školních jídelnách



FOTO: SAMPHOTO

Projekt Budování kapacit pro vzdělávání k udržitelnosti prostřednictvím rozvoje kultury zdravého a udržitelného stravování ve školách, který rozvíjí nadnárodní síť programů Skutečně zdravé školy na Slovensku a v České republice a je spolufinancován z programu Evropské unie Erasmus+, zmapoval stav vzdělávání k trvalé udržitelnosti ve školách a kvalitu školního stravování v obou zemích.

Jako nástroj pro zmapování současné situace posloužilo dotazníkové šetření mezi učiteli a zaměstnanci školních jídelen ve školách zapojených do sítě Skutečně zdravých škol ve Slovenské republice i v České republice.

Cílem dotazníku „Výchova k udržitelnosti“ bylo zjistit, do jaké míry je v učebních osnovách zahrnut požadavek na využívání výchovy k udržitelnosti a uvědomění si klimatických

změn, zejména v souvislosti s výrobou a spotřebou potravin. Průzkumu se zúčastnilo 16 pedagogických pracovníků na Slovensku a 20 pedagogických pracovníků v České republice. Výsledky průzkumu ukázaly, že školy na Slovensku i v České republice se zapojují do různých vzdělávacích programů o udržitelnosti a změně klimatu. Vzdělávání v oblasti udržitelného rozvoje je součástí školních osnov a účastní se ho všichni žáci. Týká se to 50 procent dotázaných škol na Slovensku a 80 procent škol v České republice. Vzdělávání o principech udržitelnosti v zemědělství, distribuci a spotřebě potravin je součástí školních osnov ve 44 procentech škol na Slovensku a 90 procentech škol v České republice. Školní zeleninové zahrady využívá 63 procent dotázaných škol na Slovensku a 100 procent škol v České republice.

Alespoň jednou týdně používá 36 % slovenských škol k vaření ve školní jídelně čerstvé produkty od země-

dělců ze svého okolí, zatímco v českých školách je to 82 %. Nejčastěji se nakupuje zelenina, ovoce a maso. V loňském roce nakupovalo biopotraviny 27 % slovenských škol, zatímco v České republice to bylo 44 %. Nejčastěji uváděnými překážkami pro větší využívání produktů z regionu jsou v obou zemích nedostatečné možnosti zásobování, příliš vysoké ceny a nízká nabídka.

Výsledky průzkumu ukázaly, že školní jídelny mají zájem využívat čerstvé produkty od místních producentů, ale často jim v tom brání objektivní překážky, jako je příliš vysoká cena a nedostupnost nebo nemožnost balení. „Znovu vyzýváme regionální politiky, aby vytvořili podpůrné programy na rozvoj krátkých dodavatelských řetězců, které by usnadnily využívání kvalitních regionálních produktů ve veřejném stravování,“ dodává Tom Václavík, ředitel programu Skutečně zdravé školy v ČR.



4

Kuchař se musí stále samovzdělávat



8

Mycí technologie, které se vyznačují precizní výrobou



14

Menzy Univerzity Karlovy nabízí veganská jídla denně

Nové trendy ve vzdělávání pracovníků školních jídelen



Asociace školních jídelen České republiky, z. s. školí personál školních jídelen už od roku 2011. Pořádá vzdělávací semináře a kurzy, tvoří fungující systém podpory, záštity a propagace školního stravování a posiluje prestiž pracovníků školních jídelen. Nové trendy ve vzdělávání pro pracovníky ve školních jídelnách představuje Martin Křivka, projektový manažer AŠJČR.

TEXT: MARTIN KŘIVKA FOTO: FIREMNÍ

Asociace školních jídelen ČR, z. s. působí v oblasti vzdělávání personálu školních jídelen už více než 10 let. Jak se vzdělávání proměnilo v průběhu času?

Měnilo se ruku v ruce s vývojem ve společnosti a zejména s rozvojem moderních technologií. Dříve bylo standardem klasické prezenční školení, každého účastníka jsme museli obeslat e-mailem, na místě vyřídit administrativu a školení mohlo proběhnout. Nyní jsme v době, kdy jsme schopni školení uspořádat kompletně v on-line prostoru. Toto je asi jediná pozitivní věc, kterou nám přineslo koronavirové období.

Tato doba nám pomohla v rychlém vývoji, jak školení či semináře uspořádat tak, aby účastník mohl sedět u svého počítače. Takže po těch 10 letech vývoje můžeme vzdělávat více personálu za stejný čas. Také tím, jak probíhá generační obměna v jídelnách, se i požadavky na školení a semináře týkají možnosti zúčastnit se on-line. Mladší generace si s výpočetní technikou vel-

mi rozumí. Trend v dnešní době je jasně daný a my se ho snažíme držet.

Jaké jsou výhody on-line vzdělávání?

Jak jsem řekl, doba koronavirová svět vzdělávání změnila a přinesla potřebu vzdělávat se na dálku. Co jsme si dříve nedovedli představit, dnes už běžně děláme. Kuchařky už dnes nemusí jezdit na prezenční školení, ale postupně si zvykly na používání počítačů i v jejich oboru. On-line školení mohou absolvovat na svém pracovišti. Obzvlášť v malých jídelnách s malým počtem personálu toto kvitují, protože se hůře zastupují.

Snažíme se jim vycházet vstříc co se týče termínů a času konání školení. Proto jsme pro letošek přišli s novinkou: e-learningovým školením. Školení je dostupné kdykoli a je nezávislé na čase a místě. Můžete ho absolvovat v klidu, klidně na více částí, prostě tak, jak Vám pracovní vytížení dovolí.

Uvádíte, že chcete zvýšit prestiž školních jídelen a podpořit děti

k získání žádoucích stravovacích návyků. Jakým způsobem se toho snažíte dosáhnout? Jaké jsou vaše hlavní činnosti?

Asociace školních jídelen ČR z.s. se profiluje jako vzdělávací platforma nejenom pro pracovníky školních jídelen ale i ředitelů, zřizovatelů a všech, kteří působí v segmentu školního stravování. Každým rokem pořádáme desítky seminářů, od teoreticky zaměřených na hygienu, bezpečnost a kvalitu potravin, kontrolní činnosti (HACCP) až po praktické s metodikou vaření (Umíme to bez lepku apod.). Ročně našimi semináři projdou jednotky tisíc pracovníků školních jídelen.

S kterými odborníky spolupracujete? Jak spolupráce vypadá?

Velmi si vážíme spolupráce s metodiky školního stravování, odborníky přes výživu, lékaři, řediteli škol a neméně také záštity odborných partnerů z řad Krajských hygienických stanic, Státního zdravotního ústavu či Státní veterinární správy.

Ve většině krajů vedou naše semináře odborné pracovnice z místně příslušných krajských hygienických stanic nebo Státní veterinární správy. Klademe důraz na to, aby ten konkrétní pracovník hygienické stanice, který vykonává kontroly v jídelnách, byl i odborným školitelem. Seminář Umíme to bez lepku pořádáme se Střední zdravotnickou školou v Brně a spolupracujeme s Českou asociací sester, Sekcí nutričních terapeutů ČAS a Asociací zdravotnických škol. Záštitu nad tímto projektem převzalo Ministerstvo zdravotnictví. Během posledních let se s námi v této oblasti dietního stravování školili kuchaři a kuchařky od Karlových Varů po Ostravu.

Máte stálou nabídku kurzů, nebo přicházíte i s novinkami?

Přicházíme pro tento školní rok s několika novinkami. K seminářům hygienického minima pro pracovníky školních jídelen a ke školení předpisů

Státní veterinární správy přibudou další kurzy, které obohatí a posílí vzdělávání personálu.

Nově zařazujeme do portfolia školení Ekonomika a hospodaření ve školních jídelnách a Systém HACCP ve školních jídelnách. Oba kurzy vedou zkušení lektori. Jak správně hospodařit a nakupovat potraviny ve školních jídelnách přednáší ing. Alena Fürstová, dlouholetá vedoucí samostatného referátu vnitřního auditu České školní inspekce a autorka metodických materiálů z oblasti řízení ve školství. V systému HACCP školí interní auditor HACCP ze Střední zdravotnické školy Brno Ing. Jan Šabršula.

Další novinkou je také e-learningový kurz Základy hygienického minima ve školních jídelnách, který je určen pro nový personál školních jídelen jako úvodní vhled do problematiky. Je zaměřen na základní orientaci v oblasti hygieny ve školních stravovacích zařízeních.

Věnujete se vzdělávání jen v klasických školních jídelnách, nebo třeba i v provozu dětských skupin?

Jelikož je fungování dětských skupin odlišné od mateřských škol a my jsme si toho vědomi, rozšířili jsme školení hygienického minima také pro dětské skupiny. Tato školení jsou zaměřena na jejich specifický provoz. První školení proběhnou už na podzim tohoto roku.

Pořádáte i praktické kurzy vaření?

Klasické kurzy vaření nepořádáme, ale máme za sebou už pět ročníků unikátního projektu Dny mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách. Projekt dočasně ukončil covid, ale plánujeme na něj opět navázat. Děti měly možnost ochutnat národní kuchyně Thajska, Norska, Španělska, Mexika a Itálie. Projekt probíhá za podpory příslušného velvyslanectví, osobní účasti velvyslance a představitelů měst a krajů a rovněž ho zaštili tehdejší ministr zdravotnictví a ministryně školství, mládeže a tělovýchovy.

TIRÁŽ:

MODERNÍ JÍDELNA – noviny pro velkokapacitní jídelny, VYDAVATEL: 1. Press Real Group, spol. s r.o., vydavatel B2B titulů: Svět H&G, Svět HORECA, Svět OBCHODU, Svět BARMANŮ, IČO: 2845997, DIČ: CZ2845997. ADRESA REDAKCE: Jana Hanuše 251, Jilové u Prahy. SPOJENÍ: www.svetthg.cz.

ŠÉFREDAKTOR: Jaroslava Chudá – chuda@lprg.cz, PŘÍJEM INZERCE: Jaroslava Chudá, gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@lprg.cz, AUTORIZACE: MK ČR E 23116, povoleno Ministerstvem kultury ČR. Redakci nevyžádané rukopisy, fotografie a kresby se nevracejí. Za věcnou správnost textů a obsah článků odpovídají autoři. Texty označené zkratkou -PR- jsou placenou inzercí, za text a obsah inzerátů odpovídají zadavatelé ČR. Redakci zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoli materiálu z časopisu či týdeního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.



VYZKOUŠEJTE NAŠE NOVINKY Z ASIJSKÉ KOLEKCE



TERIYAKI OMÁČKA 1 L

- ✓ Inspirována autentickým japonským receptem na omáčku teriyaki.
- ✓ Základem je sójová omáčka s přidavkem zázvoru a japonského rýžového vína (Mirin).
- ✓ Je ideální pro japonskou kuchyni nebo pro dodání orientálního nádechu tradičním pokrmům.
- ✓ Výborně se hodí k marinování, ochucování, pečení a grilování masa, ryb, mořských plodů a zeleniny.



ASIJSKÉ NUDLE 3 KG

- ✓ Kvalitní sušené semolinové nudle se snadnou přípravou.
- ✓ Jsou skvělou přílohou ke kuřeti, k lososu, mořským plodům, do asijských polévek, nudlových jídel či salátů.
- ✓ Vytvářejí dokonalou součást pestrobarevných bowls nebo zeleniny ve woku.
- ✓ Nudle se při udržování v teple nelepí.



Kuchař se musí stále samovzdělávat a objevovat nové recepty



Jedním z dopadů pandemie jsou profesní změny v životě mnohých odborníků z gastronomy, kteří našli uplatnění v jiných oborech. Najdou se ovšem srdcaři, kteří zůstali a navíc udávají nový směr a povyšují obor na umění. Mezi ně patří také Petr Klíma, který revitalizuje školní stravování a aktivně propojuje obor s širší veřejností.

TEXT: PETR KLÍMA, JAROSLAVA CHUDÁ FOTO: JIŘÍ GRÉGR

Po 20 letech působnosti v hotelnictví a gastronomii jste zakotvil ve státní sféře. Co Vás k tomu vedlo?

Po návratu ze zahraničí jsem pracoval 13 let ve vegetariánské restauraci, mnohé jsem zde dokázal. Během těchto let sem také stihl napsat tři kuchařky, které mají inspirovat lidi vyznávající tento směr. Po době, kdy vše přerušil covid, se restaurace spíše trápila a já ji neměl co více dát... Proto jsem uvítal nabídku stát se vůdčí osobou školní kuchyně a usadit se ve sféře, která zaručuje větší jistoty. Školní stravování mě vždy tak trochu zajíma-

lo a přejít na základní školu do kuchyně jsem bral jako velkou výzvu.

Nyní působíte jako šéfkuchař na základní škole Hanspaulka. Představte nám blíže kapacitu a provoz jídelny?

Kromě školy také připravujeme jídlo pro dvě menší školky, které spadají pod naši školu, celkový počet žáků je asi kolem 650, k tomu máme denně cca 50 cizích strávníků, kterým zde dle ohlasů také velice chutná. Vedou sedmičlenný kolektiv, nade mnou je zkušený hospodář, který mi plní všechna přání. Také já se snažím plnit svou práci svědomitě aby byl se mnou spokojený. Kuchyně disponujeme všemi moderními technologiemi, umíme vařit přes noc, nemohu si na nic stěžovat.

Když srovnáte působení v restauracích s prací ve školní jídelně, v čem spatřujete hlavní odlišnosti?

Je to určitě velký rozdíl, restaurace a školní jídelna je úplně něco jiného. I když jsem byl poměrně zkušený, tak jsem se musel některé věci naučit i zde, v každé kuchyni je zaveden určitý pořádek-nepořádek, něco se mi zamlouvalo, některé věci jsem musel změnit okamžitě, některé postupem času. V kuchyni chyběla vůdčí osoba, kterou každý větší kolektiv potřebuje. Snažím



Knihy vydalo
nakladatelství
Smart Press, s.r.o.
www.smartpress.cz



se kolektiv více motivovat, dělat věci jinak, s některými jsme se museli rozloučit a nahradit novými, které práce více baví. Problémem těchto kuchyní je, že je personál velice mizerně placený, a proto nemá motivaci dělat věci jinak a lépe. Já se je snažím motivovat a občas se mi to vrací v dobrém.

Jste specialista na zdravou výživu. Jaké reformy jste nastolil ve školství?

Primárně jsem zavedl mnoho nových jídel na druhý výběr, kde jsou většinou servírovaná vegetariánská jídla - to je moje parketa. Zde byl velký prostor pro moji realizaci. Čerpám recepty z mých knih, snažím se dělat jídla, která děti baví (pečená zelenina, různé bruchety, plněné středomořské papriky a další zajímavých jídel). Jsou tu

i maličkosti - pracujeme s více druhy rýže (vaříme třeba jasmínou nebo basmati rýží), do kaší přidáváme mrkev, dýni nebo celer. U polévek se snažím používat méně mouky na zahušťování, krémy jsou zahuštěné bramborami, také používáme na zahušťování ovesné vločky a řadu dalších obilovin a luštěnin. Zeleninu do polévek nebo jídel předem pečeme, kdy výsledná chuť je také o trochu lepší. Občas se i zadaří do jídla propašovat některé bio produkty.

K dětem máte blízko - vedete food kroužky. Jaký je o ně zájem a kde berete inspiraci pro tematické bloky?

O kroužek je enormní zájem, už v červnu minulého roku bylo plno na rok letošní, děti vaření a jídlo náramně baví

i když se někdy jedná o velice neznámá jídla a suroviny. Čerpám zde také ze svých receptů z kuchařek, také se inspiroji kuchyní z celého světa, na výběr je mnoho směrů. Kroužek je také zaměřen na významná období v roce, kdy se připravují v daném čase tradiční české pokrmy. Svatého Martina jsme přivítali tradičními ořechovými rohlíčky, před Vánocemi jsme upekli perníčky s výrazkové žitné mouky



a těsně před Velikonocemi jsme nejdříve napekli kopřivové muffiny se sýrem a následně celozrnné jidáše, které se tradičně připravují na zelený čtvrtek.

Zajímalo by mě, jak na váš příchod reagovali rodiče, děti a učitelský sbor?

Všichni volali několik let po změně, tak můj příchod kvitovali. Ohlasy jsou zatím dobré a také děti jsou dle komentářů rodičů spokojené. Snažím se spojovat děti s kuchyní, chceme být kamarádi, kuchařky jsou na děti hodné, to také není vždy samozřejmostí. Taktéž se snažíme spojovat s rodiči, několikrát do roku pořádáme společenskou večeři, aby rodiče ochutnali jak vaříme, to funguje docela dobře.

Jak boduje sójové maso u strávníků školních jídelen? Povedlo se zvednout zájem strávníků o bezmasé pokrmy?

Když máme na druhém vegetariánském výběru třetinu strážníků, tak je to úspěch, to se leckdy zadaří. Sóju umíme dobře připravit, nejdříve ji uvaříme, vyždímáme, namarinujeme,

upečeme a pak přidáme do určitého jídla, takto chutná o dost lépe. Sóju ale nevaříme zas tak často, spíše se zaměřujeme na jídla ze zeleniny, luštěnin a obilovin. Dnes jsme měli třeba čočkové lečo s chlebem, jednoduché a přirozeně zdravé.

Věnujete se také publikační činnosti, kdy jste vydal řadu zajímavých knih. Které z nich byste doporučil kolegům z branže?

Všechny tři, v každé se dají najít zajímavé recepty, v některých je více neznámých surovin a jsou spíše pro zapřísnělé vyhledávače zdravé výživy. Ale jako inspiraci mohou být pro kohokoliv. Právě především vegetariánská jídla a jídla bez masa jsou v mnoha školních jídelnách velice chudá, nudná a nevyvážená. Nacházíme se v době, kdy se dá s takovými jídly velice experimentovat a to je moje hlavní parketa. A mým doporučením je, že kuchař se musí stále samovzdělávat a objevovat nové recepty, jinak je to nuda!

Co byste s přihlédnutím k vaší letité praxi doporučil ve školství změnit?

Spotřební koš je zastaralý, je v něm příliš moc masa a konvenčních surovin. Kuchyňský personál je velice finančně podhodnocený, především na nižších pozicích. To vede k značné demotivaci cokoliv dělat jinak a jídla zlepšovat. Určitě by i pomohlo, abychom mohli personál posílat na školení, jak dělat věci jinak a lépe, ale kdo by za ně v jídelně pracoval, to by se také muselo dořešit...

Jaké vidíte v tomto oboru možnosti pro další rozvoj?

Porád je co vymýšlet. V minulém roce jsem obešel všechny třídy prvního stupně s přednáškou o luštěninách. Na to bych rád navázal a pokračoval s něčím podobným. V kuchyni je také mnoho prostoru co zlepšovat. Velké změny vyžadují více času, uvidíme co se letos podaří.

“

Primárně jsem zavedl mnoho nových jídel na druhý výběr, kde jsou většinou servírovaná vegetariánská jídla - to je moje parketa. Zde byl velký prostor pro moji realizaci. Čerpám recepty z mých knih a snažím se dělat jídla, která děti baví.



ZVÝRAZNĚTE PŘIROZENOU CHUŤ VAŠICH JÍDEL



KNORR PROFESSIONAL BUJÓNY

- ✓ posilují pravou chuť vývarů, polévek a pokrmů
- ✓ jsou bez palmového oleje, bez laktózy, bez lepku a bez alergenů*
- ✓ obsahují suroviny z obnovitelných zdrojů



KUŘECÍ BUJÓN
1 kg, 5 kg, 10 kg

HOVĚZÍ BUJÓN
1 kg, 5 kg, 10 kg

ZELENINOVÝ BUJÓN
1 kg, 5 kg

OBJEVTE UNIVERZÁLNOST BUJÓNŮ KNORR



OCHUCENÍ
NA PÁNVI



POSYPÁNÍ



MÍCHÁNÍ



VAŘENÍ



DUŠENÍ



VTÍRÁNÍ



KOŘENĚNÍ



POŠÍROVÁNÍ

Více info na www.unileverfoodsolutions.cz

*Tento produkt neobsahuje alergenní složky, které vyžadují deklaraci podle nařízení EU 1169/2011 (příloha II).

Mycí technologie, které se vyznačují precizní výrobou a nízkými náklady na provoz



FOTO: HOBART

Nedílnou součástí funkčního provozu restaurace nebo školní jídelny jsou mycí technologie, které zefektivňují chod podniku a podílejí se na dobrém jménu firmy. Nikdo nechce strávnickům zkazit vynikající zážitek z dobrého jídla špinavým sklem nebo příborem. Na téma profesionálního mytí nádobí jsme hovořili s Alešem Rosínem, ředitelem společnosti Odborná myčková.

TEXT: ALEŠ ROSÍN, JAROSLAVA CHUDÁ FOTO: FIREMNÍ

Představení společnosti

Odborná myčková je autorizovaný a certifikovaný servisní partner značek Hobart a Winterhalter. Zajišťujeme záruční, mimozáruční a pozáruční servis včetně poskytování technických služeb, které jsou pro bezproblémový chod myček zcela zásadní. Dbáme na pravidelnou péči o mycí technologie, díky které předcházíme nenadálým problémům. I u myček platí, že prevence je lepší než léčba.

Mycí technologie, které zvládnou jakýkoli provoz

Variabilita a široká škála našich produktů umožňuje použití mycích strojů do všech typů provozů od mateřských škol, po hotely, restaurace, nemocnice, řeznictví, apod. Precizní výroba, použití kvalitních náhradních dílů, jednoduchost ovládání a nízké náklady na provoz řadí tyto značky mezi nejvyšší na českém trhu.

Doporučení pro výběr správné technologie

Vždy musíme na prvním místě získat maximum informací o potřebách klienta. Mezi ně řadíme kritéria provozu jako je druhovost nádobí, počet strávnicků nebo to, jaký mají čas na mytí nádobí. Třeba ve školních jídelnách to bývají zpravidla pouze 3 až 4 hodiny, za které musí být nádobí umyto. Tedy

zde k výběru přistupujeme jinak, než třeba u hotelů, které mají možnost mýt nádobí i 14 hodin denně. Dáváme přednost kvalitním značkovým mycím strojům, které máme ověřené. Klient může s naší spoluúčastí navštívit cizí provoz, kde mu hotová mycí centra ukážeme.

Nezapomínejte na kvalitu mycích a oplachových prostředků

Používáme vlastní mycí a oplachové prostředky, kterým jsme věnovali odbornou péči, abychom ideálně vyvážili jejich složení. Klientům vybereme vhodný prostředek ke konkrétnímu mycímu stroji dle druhovosti používaného nádobí (sklo, porcelán, nerez, hliník, apod.) Někde je důležité použití prostředku s vyšším obsahem kyselosti, jinde myslíme na EKO verzi kvůli čističkám odpadních vod. Neméně důležité je také ideální nastavení dávkování, které pravidelně sledujeme.

Myslíme i na hygienu mycího stroje, protože jenom čistá myčka je cestou k dokonale čistému nádobí. Klient samozřejmě může pravidelně manuálně čistit její jednotlivé části nebo jednoduše použít naše hygienické tablety, které všechnu práci udělají za něj.

Chtěli jsme klientům vše co nejvíce usnadnit, proto veškeré mycí, opla-



ALEŠ ROSÍN,
ŘEDITEL SPOLEČNOSTI
ODBORNÁ MYČKOVÁ A.S.

chové i hygienické prostředky společně s dalším příslušenstvím mohou jednoduše objednat na našem e-shopu. U prostředků stačí naskenovat QR kód na obalu a rovnou je to po registraci odkáže do jejich klientského účtu.

Voda a její úprava

Voda je velmi důležitá, přesto často opomíjená součást mycího procesu. Vodu umíme upravit tak, aby bylo mytí co nejúčinnější a myčka byla chráněna před usazováním vodního kamene. Například pro mytí skla rádi používáme reverzní osmózu. Umíme ale pracovat s celou škálou řešení pro vyladění obsahu a tvrdosti vody v konkrétním provozu. Volíme vhodný způsob úpravy vody, od filtračních patron až po centrální změkčení.

Jak prodloužit životnost myčky?

V případě, že bude mýt mycí stroj vhodně upravenou vodou, používat ideální mycí prostředky, pravidelný servis odborné společnosti, pravidelnou hygienu a každodenní základní údržbu, tak prodloužíte životnost každého stroje.



FOTO: WINTERHALTER

Bez kvalitního servisu se neobejdete

Jako certifikovaná servisní společnost zajišťujeme garanční servis, mimo záruční a pozáruční servis, klientům nabízíme pravidelné technické služby, které výrobci mycích strojů doporučují, jako je péče o mycí stroj, sanitace, odvápnění, odškrobení.

Každý námi instalovaný mycí stroj je označen samolepkou s telefonním číslem naší servisní linky pro rychlé nahlášení závady. Disponujeme vlastním skladem náhradních dílů doporučených výrobcem a naši servisní technici mají každý na svém autě další sety náhradních dílů pro okamžité odstranění závady. Nedílnou součástí kvalitního servisu je reakční čas. Odborná myčková reaguje vždy nejpozději do 24 hodin. Zkrátka, když vám teče do bot, jsme připraveni hodit záchran-
ný kruh.



Variabilita a široká škála našich produktů umožňuje použití mycích strojů do všech typů provozů od mateřských škol, po hotely, restaurace, nemocnice, řeznictví, apod. Precizní výroba, použití kvalitních náhradních dílů, jednoduchost ovládání a nízké náklady na provoz řadí tyto značky mezi nejvyšší na českém trhu.

INTERGAST



Dárek ke každé pánvi
automatické mytí ZDARMA

Umyto za
2 minuty

Nízká spotřeba
vody **10l / 1 mytí**

Použito
0% chemie



E pistora@intergast.cz / www.intergast.cz

Ve školství se projevil příliv dětí z Ukrajiny

Ve školním roce 2022/23 vzrostl v České republice počet dětí na všech stupních škol. V mateřských školách to bylo o 2,4 %, na základních školách o 4,5 % a na středních školách o 3,8 %. Stalo se tak zejména díky přijímání ukrajinských dětí na české školy. Počet žáků v posledním ročníku základních škol se za posledních pět let zvýšil o 36,2 %.

Mateřské školy v minulém školním roce navštěvovalo 369 205 dětí, což je nejvíce od vzniku samostatné České republiky v roce 1993. Meziročně se jejich počet zvýšil o 8,7 tisíc (2,4 %). Podíl dětí mladších tří let ve školách v posledních pěti letech klesl z 12,5 % na 8,7 %. Naopak podíl dětí, které před zahájením školního roku dosáhly 6 let a více a zůstaly v mateřské škole (tj. děti s odkladem), se mezi školními roky 2017/18 a 2021/22 zvýšil z 5,7 % na 6,3 % a ve školním roce 2022/23 klesl na 6 %. V uplynulém školním roce se však výrazněji než v letech předchozích zvýšil počet žáků v přípravných třídách, a sice o 22,4 % na 2 429 dětí. „Počet žáků základních škol zaznamenal meziroční nárůst o 43,2 tisíce, což je nejvíce od školního roku 1996/97, kdy byla znovuzavedena devítiletá povinná školní docházka. Počet žáků základních škol v uplynulém školním roce tak překonal hranici jednoho milionu, a to zejména kvůli přílivu dětí původem z Ukrajiny,“ říká Marek Rojíček, předseda Českého statistického úřadu. Na základních školách jich bylo 50 849, což je více než pětkrát tolik ve srovnání s předchozím školním rokem. Počet českých žáků se oproti tomu zvýšil jen o jeden tisíc. Celkem základní školy navštěvovalo v minulém školním roce 1 007 778 žáků a školou povinných dětí se na našich školách (tj. včetně víceletých gymnázií a osmiletých konzervatoří) vzdělávalo 1 049 723. Nadále rostl především počet žáků posledního ročníku základních škol, kterých bylo v minulém školním roce poprvé za posledních 15 let více než sto tisíc.



diskuse: květen 2023

MODERNÍ JÍDELNA

Nový projekt moderního školního jídelny a stravování • Jaké je to? • Co to znamená? • Jak to funguje?

Čtenářský klub
Čtenářský klub se schází každý měsíc a diskutuje o knize, která je součástí projektu. V tomto čísle jsme se zabývali knížkou „Více než 3 500 zachráněných obědů“.

Více než 3 500 zachráněných obědů za rok jen v Praze

Jedním z hlavních cílů projektu je snížit počet dětí, které v důsledku nedostatku finančních prostředků nemají dostatek jídla. V rámci projektu se realizují různé akce, které mají na cíl zvýšit povědomí o této problematice a podpořit občanskou společnost.

Veřejná technická univerzita v Praze

Veřejná technická univerzita v Praze je jednou z hlavních institucí, které se podílejí na realizaci projektu. Jejich úkolem je poskytnout odbornou podporu a koordinaci projektu.

Čtenářský klub

Čtenářský klub je součástí projektu a má za úkol šířit povědomí o problematice hladu a nedostatku jídla. Kluby se scházejí pravidelně a diskutují o knize, která je součástí projektu.



FOTO: PIXABAY

Rozdíly ve školním stravování v Evropě

Jak udržitelné a zdravé je školní stravování v Evropě? Nová studie se zabývá systémy školního stravování ve 12 členských státech EU a snaží se najít odpověď.

Správné školní stravování neprospívá pouze zdraví dětí, ale může také přispět k potravinové bezpečnosti. Pokud je strava udržitelná, může být prospěšná i pro životní prostředí.

Třetina evropských dětí školního věku a čtvrtina dospívajících však v současné době trpí nadváhou nebo obezitou a udržitelnost potravin není zdaleka všeobecná. Projekt SchoolFood4Change financovaný EU, jehož cílem je vrátit udržitelnou a zdravou stravu do školních jídelniček, se rozhodl nejprve vytvořit jasnější představu o současných systémech stravování v evropských školách.

Výsledná studie, kterou provedl partner projektu SchoolFood4Change, estonský Stockholm Environment Institute Tallinn Center (SEI Tallinn), se zaměřila na 12 členských států: Belgie, Česko, Dánsko, Německo, Estonsko, Španělsko, Francie, Itálie, Maďarsko, Rakousko, Slovensko a Švédsko. Výzkumní pracovníci SEI Tallinn zkoumali stávající systémy školního stravování v 19 obcích nebo regionech těchto zemí.

Rozdíly mezi jednotlivými zeměmi

Studie odhalila velké rozdíly, pokud jde o rozlohu a počet obyvatel, řídicí struktury a praktikované metody zásobování. To bylo patrné nejen mezi jednotlivými zeměmi či městy, ale také mezi školami v těchto městech. Polovina zkoumaných zemí má zavedenou potravinovou politiku na celostátní nebo regionální úrovni, většina - s výjimkou Česka a Maďarska - přijala výživová doporučení, a více než polovina má požadavky na udržitelnost nákupu potravin. Jak však studie uvádí, jejich specifika jsou poměrně různorodá. V některých zemích se požadavky týkají podílu biopotravin, zatímco jiné usilují o konkrétní označení kvality.

Snídaně nebo svačiny během dne

Většina zkoumaných škol zajišťuje obědy každý den, některé nabízejí také snídaně nebo svačiny během dne. „Ceny školního stravování se výrazně liší, a to od přibližně jednoho do osmi eur,“ uvádí studie, přičemž náklady jsou „dotovány buď plně pro všechny, nebo alespoň pro nízkopříjmové skupiny“.

Nejčastěji používaným provozním modelem je smluvní stravování, které zajišťuje soukromá nebo veřejná společnost, ačkoli některé regiony přijaly smíšený provozní model, kdy některé školy využívají vlastní vývařovny a jiné smluvní stravování. Více než polovina zkoumaných měst provádí pro své školy hromadný nákup potravin a stravovacích služeb, pouze ve 28 % měst si školní jídelny nakupují potraviny a stravovací služby samy. Většina měst vyvíjí úsilí o zadávání udržitelnějších zakázek na stravovací služby, ale posuzování environmentálních a sociálních dopadů těchto zakázek zatím není časté.

Nejrozšířenější překážkou pro zavádění udržitelného a zdravého školního stravování jsou náklady na udržitelné alternativy nebo fixní cena jídla. „V mnoha městech se také projevil nedostatek odborných znalostí zadavatelů veřejných zakázek, pokud jde o použitelná kritéria udržitelnosti, a přísný právní rámec, který to zakazuje.“ A konečně oblasti, které účastníci studie nejčastěji označili za oblasti vyžadující další pozornost, se týkají vzdělávání v oblasti stravování ve školních osnovách a vytváření příležitostí pro místní drobné zemědělce a malé a střední podniky.

Jedním ze způsobů, jimiž se projekt SchoolFood4Change snaží podpořit posun k udržitelnému a zdravému stravování, je přístup Whole School Food Approach – Celoskolní přístup ke stravování, holistický model založený na místě, který bere školy jako výchozí bod transformace. V rámci projektu se dosud uskutečnila školení v sedmi z dvanácti členských států, jejichž cílem bylo prohloubit znalosti o tomto přístupu a spojit zúčastněné strany k diskusi o školním stravování.

Nejoblíbenější školní obědy podle dětí

Školním obědům v Česku dál neohroženě vládne klasika a tradiční jídla. Nové chutě a potraviny si jen pomalu hledají cestu do standardních menu. Vyplývá to z nejrozsáhlejšího průzkumu a analýzy dat společnosti Primirest, největšího poskytovatele školního stravování v Česku, která denně stravuje více než 25 000 žáků, žáků a studentů z 236 mateřských, základních a středních škol z celé České republiky. Žádná větší překvapení se nekonají. Díky plné digitalizaci všech Primirest školních restaurací a jídelen a téměř půl milionu vydaných porcí měsíčně je jasné, že stabilně nejoblíbenější jsou tradiční omáčky, smažený řízek nebo treska a ze sladkého dukátové buchtičky.

Tradiční omáčky kralují školním kuchyním

Presvědčivým vítězem pomyslné dětské hitparády hlavních pokrmů se stala nestárnoucí královna české gastronomie – svíčková na smetaně – následovaná smaženým filetem z tmavé tresky. Na třetím místě skončil smažený kuřecí prsní řízek. První pětiku pak doplňují jídla se sytou omáčkou. Čtvrtá je totiž hamburská pečená kýta a páté místo patří špagetám s boloňskou omáčkou. Zajímavé je, že omáčky bodují i v kategorii bezmasých obědů. Pomyslnou zlatou medaili získaly špagety Napolitana s rajčatovou omáčkou, bazalkou a plátky česneku, které následuje koprová omáčka.

Stálíci v žebříčku popularity je mezi strávníky školních jídelen smažený květák. „Češi si odvykli vařit doma složitá jídla, při přípravě pokrmů dávají přednost jednoduchosti a rychlosti. Klasické omáčky nebo smažená jídla si děti i jejich rodiče dopřávají spíše na návštěvách u prarodičů nebo o svátcích. V pracovní dny si na nich proto rádi pochutnají v závodní restauraci nebo je dětem vyberou ve školní jídelně. Je to pro ně nejjednodušší cesta, jak se k těmto oblíbeným, ale pracnějším jídlům dostat,“ interpretuje výsledky Kristýna Ostratická, Fit Brand Chef školních jídelen Primirest.

Vysokou oblibu smažené tresky u školáků chápe její kolega, Brand Chef školních restaurací Primirest Tomáš Cikhart. „Děti nemají příliš rády ryby v jiné úpravě. Smažená treska v trojbalu je prakticky jediný způsob, jak do nich dostat kvalitní bílkoviny, omega-3 mastné kyseliny a další živiny, které mořské ryby obsahují,“ vysvětluje Tomáš Cikhart.

Polévka je grunt

Vařit, a hlavně vymyslet jídla pro děti bývá někdy pěkný oříšek. U polévek je ale také dobré raději vsadit na klasiku, protože české děti mají nejraději zeleninový vývar s rýží, hrachovou s krutony nebo tradiční hrstkovou, která školním strávníkům díky své



FOTO: SAMPHOTO

rozmanitosti a barevnosti pomáhá překonávat i nedůvěru vůči luštěninám. „U polévek se oblíbenost částečně mění i s ohledem na kraj, kde děti žijí. Závisí taky i na věku strávníků – pokud bych měl přidat ale stálíci, kterou milují děti všech věkových kategorií, pak je to určitě rajčatová s kapáním,“ doplňuje statistiky pohledem z praxe Tomáš Cikhart.

Sladký oběd nemusí být hřích

V novém menu Primirest se dvakrát do měsíce objevují i sladké pokrmy. Z nich se u malých strávníků největší oblibě těší dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, které v této kategorii suverénně zvítězily nad nudlemi s mákem a krupicovou kaší s kakaem a máslem. Dukátové buchtičky jsou fenoménem české kuchyně, nedávný výzkum totiž ukázal, že je ze sladkých jídel mají nejraději i dospělí. „Obecně nejsem proti sladkým obědům, jen je třeba připravit je chytře. Tedy aby obsahovaly dostatek bílkoviny, která srazí glykemický index celého pokrmu, zasytí a dodá tělu živinu. Z tohoto pohledu je ideální vařit z tvarohu nebo jogurtu. Skvělé jsou třeba tvarohové knedlíky s ovocem nebo nudle s mákem, protože mák i tvaroh jsou zdrojem vápníku,“ doporučuje specialista Primirest na výživu Kristýna Ostratická.

Creme Dual



inovativní řešení pro Vaši kuchyni

- Vynikající chuť díky vysokému obsahu podmaslí
- Zjemní a zahustí bez nutnosti přidání mouky
- Stálý v kyselém prostředí
- Vaření a šlehání





5 překvapivých trendů v oblasti mléčných alternativ

Rostlinné mléko je tahounem v odvětví rostlinných alternativ s tisíciletou tradicí. Od sójového až po bramborové - rozmanitost nadále roste a dle předpovědi bude mít trh do roku 2027 hodnotu 74,2 miliardy dolarů.

TEXT: EVA HEMMEROVÁ FOTO: PROVEG ČESKO

Důvodů proč spotřebitelé a spotřebitelky sahají po rostlinných alternativách je několik. V případě těch mléčných jde často o zdravotní důvody a různé alergie a intolerance, např. s laktózovou intolerancí, tedy nesnášenlivost mléčného cukru laktózy, se potýká zhruba 20 % evropské populace. Sílí také motivace ekologická, tedy snižování uhlíkové stopy, anebo motivace etická. Dle průzkumu FMCG Gurus z dubna 2022 se 25 % dotázaných po-

važuje za flexitariány a flexitariánky a rostlinné produkty do svého jídelníčku zařazuje až 40 % české populace.

Jaké jsou nejnovější trendy v této rychle se rozvíjející rostlinné kategorii?

Trend 1: Využití neobvyklých ingrediencí

Od tradičního využití sóji, která má tisíciletou historii, se rozvoj mléčných alternativ posunul k ingrediencím,

ProVeg je organizace zvyšující povědomí o potravinách s cílem snížit celosvětovou spotřebu živočišných produktů o 50 % do roku 2040. Naší vizí je svět, kde si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu. Více informací o možnostech spolupráce najdete na www.proveg.com/cz/horeca.



S rostoucí spotřebitelskou základem rostou i tržby výrobců a prodejců alternativ. Dle nové studie Univerzity v Hohenheimu prodej rostlinných alternativ mléka v Evropě vzrostl mezi lety 2020 a 2022 o 49 %,” uvádí komunikační manažerka Pro Veg Česko Eva Hemmerová.

jako je oves či ořechy. Ovesné mléko po dlouhou dobu boduje v oblíbenosti u kaváren, vzhledem k tomu, že mnohé značky nabízejí speciální baristické produkty. Stále dostupnější jsou však také kvalitní alternativy s vysokým obsahem bílkovin, jako je mléko hrachové, a pravděpodobně se brzy rozšíří i další luštěninové nápoje. Na asijském trhu jsou například oblíbené rostlinné alternativy z mungo fazolí.

„Novinkou v odvětví, co se týče ingrediencí, jsou pak nápoje na bázi bramborového proteinu, které jako první nabídla švédská značka DUG, anebo cizrnové alternativy mléka od kanad-

ské značky YoFiit,” popisuje Eva Hemmerová.

Trend 2: Moderní technologie

Nejsilněji rozvíjejícím trendem je aktuálně pravděpodobně využití moderních technologií, především tzv. precizní fermentace. Metoda přesné fermentace využívá mikroorganismy, jako jsou kvasinky, v podobném fermentačním procesu, jaký se již řadu let používá v potravinářském průmyslu k výrobě enzymů, jako je syřidlo (klíčová složka pro výrobu sýrů) nebo vanilin (hlavní složka vanilkové příchuti). Konečné produkty mají za cíl připomínat konvenční mléčné výrobky, pokud jde o chuť a strukturu, a zároveň nabízejí významné výhody pro lidské zdraví, životní prostředí a zvířata. Některé produkty již byly komercializovány, jako například zmrzlina Grater's, která využívá mléčné proteiny od Perfect Day. Stejně proteiny využila i společnost Nestlé u značky alternativ mléka Cowabunga, nebo Bel Group u alternativ sýra Nurishh Incredible Dairy. Hvězdou v oboru je také izraelský startup Remilk, který nedávno obdržel povolení k prodeji svého zboží v Americe, Izraeli a v Singapuru.

Trend 3: Důraz na fortifikaci

S větší osvětou ohledně rostlinné výži-

ProVeg tip: Domácí rostlinné mléko

Rostlinné mléko si můžete dokonce vyrobit doma. Stačí k tomu mixér, surovina, ze které chcete rostlinné mléko připravit a jemné sítko či plátýnko. Obiloviny, semínka či oříšky necháme pár hodin namáčet ve vodě, propláchneme, rozmixujeme s vodou (v poměru 1:4) a přecedíme. Mléko můžeme také dosladit datlemi či rozinkami. Takto připravený nápoj vydrží v lednici přibližně 3 dny.

vy si stále více společností uvědomuje důležitost fortifikace mléčných alternativ důležitými vitamíny a minerály. Běžná je fortifikace vitamínem B12, D a důležitým vápníkem, díky kterému mají obohacené nápoje podobný nutriční profil, jako kravské mléko. Trendem je také obohacování rostlinných alternativ proteinem.

„Takové nápoje pak mají využití i ve sportovní výživě. Například v Thajsku populární sójové nápoje značky Tofusan obsahují dle druhu až 28 g proteinu na 350ml balení, což je přibližně stejně, jako 4 průměrná vejce. Takto vysokého obsahu bílkovin je docíleno kombinací sóji a rýžového proteinu,” vysvětluje Eva Hemmerová.

Zvýšeného obsahu proteinů se dá docílit i navýšením primární luštěninové suroviny, jako je sója. Podobné nápoje s vysokým obsahem proteinů nabízí například známá značka Alpro (Danone).

Trend 4: Zdraví střev

Velkým trendem v oblasti výživy je zdraví střev a podpora mikrobiomu pomocí fermentovaných potravin. Tento trend se promítá i do rostlinných alternativ mléka, kdy si můžeme všimnout silící nabídky fermentovaných nápojů, jako jsou alternativy kefirů či jogurtových nápojů. Anglická značka Biotiful Gut Health například přidala do svého portfolia i rostlinné kefirové nápoje na ovesném základě. Na českém trhu je dostupná alternativa z kokosového mléka od Wild & Coco nebo alternativa sójová od francouzské značky Sojade.

Trend 5: Mléko bez příplatku

Trend rostlinných alternativ mléka se projevuje i v českých kavárnách, které čím dál častěji nabízejí více než jednu možnost pro ty, kteří mají rádi kávové nápoje bez živočišných ingrediencí. V kavárnách jsou oblíbené především již zmíněné ovesné alternativy či použití kokosového mléka, které se hodí obzvláště do letních kávových nápojů s ledem.

„Dle zkušeností velko – a maloobchodu s rostlinnými potravinami PURO shop jsou to právě chuťové a fyzikální vlastnosti ovesných alternativ mléka, kvůli kterým tento druh nápoje volí právě kavárny, zejména ty s výběrovou kávou. Vlajkovou lodí nabídky PURO shop je baristický ovesný nápoj Oatly!

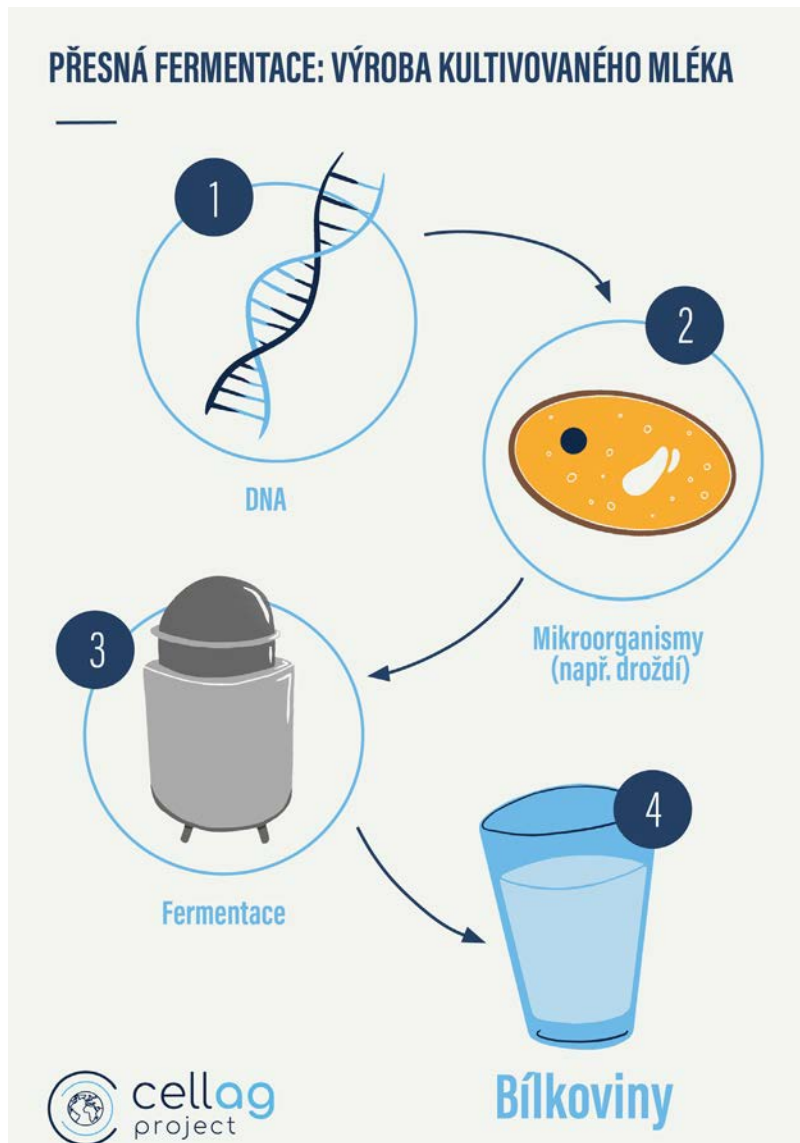


Barista, který již dnes využívá velký počet kaváren nejen v Praze, ale prakticky po celé ČR. Tento nápoj se díky svému profilu – spíše neutrální, malinko nasládlé chuti a možnosti využití při latte art - často používá i v rámci baristických soutěží, a to i na mezinárodní úrovni,” popisuje Gabriela Zmrzlá z PURO shopu, jež dodává rostlinné nápoje do mnoha českých kaváren.

Stále více kaváren také ustupuje od příplatků za použití rostlinné alternativy, aby podpořilo prodeje možností, které jsou šetrnější k planetě i zvířatům. Například známý kavárenský řetězec Starbucks nabízí výběr 4 rostlinných možností bez příplatku.



Od tradičního využití sóji, která má tisíciletou historii, se rozvoj mléčných alternativ posunul k ingrediencím, jako je oves či ořechy. Ovesné mléko po dlouhou dobu boduje v oblíbenosti u kaváren, vzhledem k tomu, že mnohé značky nabízejí speciální baristické produkty. Stále dostupnější jsou však také kvalitní alternativy s vysokým obsahem bílkovin, jako je mléko hrachové, a pravděpodobně se brzy rozšíří i další luštěninové nápoje. Na asijském trhu jsou například oblíbené rostlinné alternativy z mungo fazolí.



Menzy Univerzity Karlovy nabízí od září jedno veganské jídlo denně



Univerzita Karlova vykročila směrem k udržitelnosti a od září nabízí ve všech menzách jedno veganské jídlo denně. Jde o výsledek spolupráce s organizací ProVeg Česko, která skrze svůj projekt Udržitelné menzy zorganizovala na univerzitě čtyři školení o moderní rostlinné kuchyni a benefitech rostlinné stravy.

TEXT: ANETA KUDOLÁNIOVÁ FOTO: VLADIMÍR ŠIGUT

S rostlinným vařením a využitím veganských produktů v kuchyni se personál menzy seznámil na úvodním školení v lednu. V praktické části se personál naučil připravit pár rostlinných jídel, která byla nabídnuta strážníkům a strážnicím na ochutnávku. Počáteční nadšení ze strany studentstva a univerzity umožnilo od dubna zavést jedno veganské jídlo denně v pilotních provozovnách Trója a Albertov.

Den Země se Univerzita Karlova rozhodla oslavit tím, že ve všech menzách na jeden den zvedla nabídku až na čtyři veganská jídla, která jsou šetrnější k životnímu prostředí. 61 % studentů a studentek si v ten den zvolilo rostlinnou možnost. Navíc se v ten den zrealizovalo další školení o rostlinné stravě, které bylo následováno červencovým školením o studené kuchyni a cateringu.

Projekt vyvrcholil v září, kdy všechny menzy Univerzity Karlovy zařadily každý den jedno rostlinné jídlo místo běžného jídla s masem. „UK se zařazením veganských jídel do svého jídelního lístku zařazuje do silícího proudu vědomého stravování. Na jedné straně stojí ohleduplnost k životnímu prostředí a na straně druhé je to zdraví každého z nás. Teď už je jen na nás, jak dobře budeme pracovat s luštěninami, ořechy, mořskými řasami a ostatními

rostlinnými produkty jako tofu, tempeh. Tím myslím sestavením vyváženého jídelního lístku, do kterého budou zařazena atraktivní jídla na bázi rostlinných produktů. Díky tomu očekáváme zvýšení podílu veganských a vegetariánských pokrmů, tak jak je všeobecný evropský trend a naše menzy chtějí být nejen první, ale zároveň i nejlepší co se týče kvality a kvantity,“ uvedl Petr Svoboda, vedoucí Útvaru gastronomických služeb KaM UK.

V září navíc proběhlo čtvrté školení, které se zaměřilo přímo na produkty z tofu, rostlinné alternativy sýrů a luštěniny. Se začátkem semestru bylo také studentstvo vyzváno ke sdílení jídel na sociálních sítích pod hashtagem #UdrzitelneMenzy. Menzy jsou přístupné i široké veřejnosti a z lahodných, cenově dostupných a udržitelných jídel se tedy mohou těšit všichni, kdo to nemají do menzy daleko.

„Mnohé univerzity usilovně pracují na udržitelnosti a uvědomují si, že vyšší podíl rostlinné stravy na úkor té živočišné je v menzách hlavní součástí udržitelných opatření, zmírnění dopadů globální změny klimatu, sušcha a ochrany půdy. Jsme nadšeni, že spolupráce s Univerzitou Karlovou dospěla tak rychle do bodu, kdy všechny menzy nabízí alespoň jednu rostlinnou možnost denně pro všechny ty, kteří

čišných produktů. Jsme rádi, že to této věkové kategorii studentstva můžeme díky projektu Udržitelné menzy ulehčit,“ říká Mgr. Pavla Šířová, manažerka projektu Udržitelné menzy, ProVeg Česko.

Veganská jídla podle ní mají velký potenciál, protože osloví více skupin najednou. Nejen vegetariánsky a veganský se stravující, ale také osoby, které mají intoleranci na laktózu, alergie na vejce, nebo širokou skupinu tzv. reduktariánů a reduktariánek, jež omezují živočišné produkty.

Projekt Udržitelné menzy přišel v pravou chvíli a jeho rozvoj bude pokračovat. „Díky dobrému příkladu Univerzity Karlovy nás začaly oslovovat další univerzity, např. Univerzita Palackého v Olomouci a Česká zemědělská univerzita, postupně tedy začínáme pracovat na školení kuchařského personálu dalších menz. Díky jednoduchosti prováděných změn a vypracované databázi receptur jediné vítáme další zájem o posun k rostlinnější nabídce,“ dodává Mgr. Pavla Šířová.

ProVeg Česko momentálně spolupracuje s Univerzitou Karlovou na zavedení těch nejlepších receptur studené kuchyně, už od října se mohou studenti a studentky těšit na veganské bagety a wrapy. Dále se chce organizace zaměřit na nabídku čistě rostlinných polévek.



ProVeg je organizace zvyšující povědomí o potravinách s cílem snížit celosvětovou spotřebu živočišných produktů o 50 % do roku 2040. Naši vizi je svět, kde si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu. Více informací o možnostech spolupráce najdete na www.proveg.com/cz/horeca /horeca

VELETRH FOR GASTRO & HOTEL 2023

představí udržitelnost a nové směry v oboru

Na letňanském výstavišti PVA EXPO PRAHA se bude již potřinácté konat odborný veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie FOR GASTRO & HOTEL. Ve dnech 1. až 3. listopadu proběhne přehlídka technologií, produktů a novinek v segmentu HoReCa. Hlavním tématem letošního ročníku bude téma udržitelnosti.

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL také letos propojí profesionály pohostinských oborů i milovníky gastronomie. V Letňanech se představí tuzemské i zahraniční značky, dodavatelé, výrobci i provozovatelé podniků v segmentu HoReCa. První den veletrhu proběhne také odborný KONGRES FOR GASTRO & HOTEL s tématem „NOVÝ ÚDĚL: UDRŽITELNOST“, na němž vystoupí odborníci na veřejné a hromadné stravování, zástupci oborových svazů a asociací a úspěšní podnikatelé.

Pozornost bude v rámci veletrhu zaměřena také na rozvoj studentů hotelových škol a pohostinských oborů. S podporou Asociace školních jídelen ČR nahlédnou návštěvníci události i do novinek a trendů stravování ve školách. Představen bude projekt „Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách“, který si klade za cíl zpřístupnit dětem pestrou paletu chutí.

Veganství i rodinná vinařství

Součástí expozic bude také sekce asijského podnikatelského sektoru. Nové cesty gastronomie představí veletrh ve spolupráci s partnerem, společností Green Heads. Nastíní, jak lze revolučně propojit tradiční gastronomii a inovativní směry nových veganových trendů, které si žádá doba. Návštěvníci budou mít možnost poznat také chutě malých vinařství na sdružené expozici. Veletrh

obohatí ku příkladu projekt financovaný s podporou Evropské Unie s názvem Get a fruit, jehož cílem je zařadit ovoce do každodenního jídelníčku, či neobvyklý a unikátní projekt Food Addictors, jež se soustředí na podporu a motivaci nové generace „gastronautů“. Čekají Vás tři dny bohatého doprovodného programu. První den veletrhu, středa 1. listopadu, bude zasvěcen události Zažij, poznej a ochutnej Vietnam, který přinese soutěže a prezentace pod záštitou České barmanské asociace CBA Czech Teatenders ve spolupráci s Jiřím Boháčem a Česko-vietnamským vzdělávacím institutem. Čtvrteční program 2. listopadu po čtyřech letech opět uvede oblíbenou soutěž Czech Carving cup 2023 a zároveň představí úspěšné koncepty podniků, které dokázaly propojit udržitelnost s aktuálními trendy. Návštěvníci se seznámí s projektem organizace Rostlinně a společnost Everest Ayurveda zavede zájemce na fascinující cestu do Himalájí.

Poslední den veletrhu, v pátek 3. listopadu, propojí italskou vášeň pro kávu a mladé talenty z pohostinských oborů. A to při příležitosti konání Enzo Bencini Barista Cup 2023 – soutěž středních hotelových škol. Hlavním porotcem bude pane Roberto Trevisan, lektor Školy kávy a zakladatel Mistrovství baristů ČR. Akci bude moderovat paní Markéta Hruběšová.

Více na www.for-gastro.cz.

FOR GASTRO & HOTEL

13. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

PVA
EXPO PRAHA

www.for-gastro.cz

1.–3. 11. 2023

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

NOVÝ ÚDĚL:
UDRŽITELNOST



PVA
EXPO PRAHA

1. 11. 2023

www.kongresforgastro.cz

PARTNER PVA EXPO PRAHA

shopex.cz

OFICIÁLNÍ
VOZY





FOTO: PIXABAY

Královehradecký kraj podpoří využívání regionálních produktů ve školních jídelnách

Královehradecký kraj podporuje systém zkracování dodavatelských řetězců v oblasti stravování. Z toho důvodu navázal spolupráci s programem Skutečně zdravá škola. Školní jídelny ve Skutečně zdravých školách nakupují suroviny od místních zemědělců, potravinářů a distributorů, peníze tak zůstávají v místě a dochází k podpoře ekonomického rozvoje celého regionu.

Program Skutečně zdravá škola pomáhá k udržitelnému rozvoji regionu a jeho potravinové soběstačnosti, protože motivuje a podporuje zemědělské a potravinářské producenty ke spolupráci se školami - jednak v oblasti zásobování školních jídelen svými produkty, jednak v oblasti vzdělávání - děti a žáci navštěvují farmy a potravinářské provozy, aby se dozvěděly, odkud se bere jídlo. „V současné době program Skutečně zdravá škola realizuje patnáct mateřských a základních škol z Královehradeckého kraje, již dvěma školám se podařilo splnit podmínky pro získání bronzového certifikátu. Věříme, že spolupráce s Královehradeckým krajem přinese nejen více certifikovaných Skutečně zdravých škol v kraji, ale hlavně větší nabídku kvalitních čerstvých produktů ve školních jídelnách,“ říká Tom Václavík, ředitel programu.

„Pro úspěšný rozvoj programu v Královehradeckém kraji je potřeba vytvořit širokou síť regionálních dodavatelů, kteří budou svou nabídkou schopni a ochotni zásobovat stovky školních stravovacích zařízení. Proto jsme se rozhodli regionální producenty motivovat a finančně podpořit úhradou členského poplatku,“ řekl radní pro regionální rozvoj Královehradeckého kraje Adam Valenta. Za zemědělce a potravináře, kteří nabídnou svoji produkci školním jídelnám v rámci Mapy Skutečně zdravých dodavatelů, bude krajem hrazen roční poplatek za tuto službu.

Závada letos v každé dvanácté provozovně

Již řadu let inspektoři Státní veterinární správy (SVS) provádějí také dozor nad hygienou a skladováním surovin živočišného původu v provozovnách veřejného stravování. V prvním pololetí letošního roku provedli v restauracích či jídelnách více než 1300 kontrol. Nějakou závadu zjistili ve 113 případech, tedy zhruba u každé dvanácté kontroly. Výše uložených pokut v prvních šesti měsících roku přesahuje půl milionu korun.

Mezi nejčastější závady zjišťované při kontrolách restaurací a jídelen patří uchovávání potravin neznámého původu či s prošlým datem spotřeby, špatná hygiena provozu a nedostatky v dokumentaci.

SVS při kontrolách stravovacích zařízení kontroluje živočišné komodity jako jsou maso a vnitřnosti, mléko, vejce či med používané následně provozovateli k přípravě pokrmů pro konečné spotřebitele. Naopak SVS nepřísluší kontrolovat suroviny rostlinného původu ani hygienu finálních pokrmů či jejich přípravy.

Veterinární inspektoři se při kontrolách zaměřují na hygienu skladování živočišných surovin, tedy kontrolují chladničky, mrazicí boxy a další prostory. Zjišťují také, zda jsou uvedené suroviny správně označeny, zda nejsou prošlé nebo nevykazují známky kažení. V neposlední řadě kontrolují doprovodnou dokumentaci k potravinám, jejichž původ musí provozovatel vždy dokázat doložit. Pokud veterinární inspektoři v rámci svého dozoru zjistí možné závady spadající do kompetencí jiných dozorových orgánů (orgán ochrany veřejného zdraví či Státní zemědělské a potravinářské inspekce), předávají jim podněty k došetření případu.

„Po výrazném poklesu počtu provedených kontrol v letech 2020 a 2021, kdy z důvodu pandemie CO-

VID-19 většina restaurací fungovala v omezeném režimu, počet kontrol restaurací a jídelen opět roste. V loňském roce jich veterinární inspektoři provedli více než 1900. Nějakou závadu zjistili ve 144 případech a uložili za ně pokuty ve výši 922.000 Kč,“ uvedl ústřední ředitel SVS Zbyněk Semerád.

Mezi nejzávažnější případy porušení předpisů v letošním roce patřil případ restaurace z Šestajovic ve Středočeském kraji. Její provozovatel uchovával v mrazicím boxu několik desítek kilogramů masa neznámého původu, navíc jevílo známky přemrazení a vysychání. Navíc nepředložil dokumentaci k chodu podniku jako například systém provádění dezinfekce, dezinsekce a deratizace a provozní řád. Pokuta uložená v probíhajícím řízení v tomto případě činí 100 000 Kč.

Pokutu ve výši 40 000 Kč pak uložili inspektoři SVS z Jihočeského kraje provozovateli z Hluboké nad Vltavou, který skladoval potraviny ve zcela neudržovaných prostorech napadených plísní. Dotyčný navíc používal k přípravě pokrmů zvěřinu, která nebyla veterinárně prohlédnuta a k níž neměl požadované doklady. Nevhodně také zacházel s drůbežím masem, z něhož následně varil.



FOTO: STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVA

České školství potřebuje změnu

Úroveň českého školství se propadá pod evropský průměr. Situace je vážná ve všech úrovních vzdělávací soustavy, vyplývá z analýzy Hospodářské komory. Problémem je dostupnost kvalitního předškolního vzdělání. Vedle toho roste počet dětí s odkladem nástupu do prvního ročníku základní školy, takových dětí je už více než pětina. A zatímco v Evropě počty žáků, kteří nedokončí střední školu, klesá, v Česku jich přibývá. Země za Evropou zaostává i ve vysokoškolském vzdělávání. Počty vysokoškoláků jsou tak nízké, že z 27 zemí Evropské unie České republiky přísluší až 23. příčka.

„Bez vzdělaných lidí je ohrožena schopnost země prosperovat. Pokud nedojde k nápravě, problémy ve vzdělávání budou výrazně limitovat budoucí růst ekonomiky. Pro nastartování růstu přidané hodnoty, který naši zemi vyvede z pastí středních příjmů, bude potřeba, aby stát spolu se soukromým sektorem začal strategicky investovat do energetické, dopravní a datové infrastruktury a také do vzdělávání a pracovního trhu. Změnit se bude muset struktura škol, délka

vzdělávání, zvýšit se bude muset kvalita studia,“ je přesvědčen prezident Hospodářské komory Zdeněk Jazýček. Analýza mapuje vybrané problémy ve všech stupních školského systému. Vyplývá z ní, že předškolní vzdělávání patří k nejméně dostupným v celé EU. Zejména u dětí mladších tří let má Česká republika s 9 % jedno z nejnižších umístění v rámci EU, průměr EU přitom činí skoro 35 % (EK: Education and Training Monitor 2022, europa.eu). Rostou i počty mladých lidí, kteří nedokončí střední školu. Ve většině zemí dochází ke zlepšování situace, Česká republika naopak patří k několika málo zemím, kde se situace zhoršuje. V roce 2008 byla podle podílu mladých se středoškolským vzděláním na třetím místě v celé EU, v roce 2014 klesla na šesté místo a v roce 2021 dokonce na jedenácté místo mezi 27 zeměmi EU. „Předčasné odchody žáků ze středních škol se stávají významnou překážkou jejich pracovního uplatnění.

Většina žáků, kteří předčasně ukončí vzdělávání, skončí jako uchazeči o zaměstnání na úřadech práce,“ přibližuje dopady tohoto trendu expertka Hospodářské komory na vzdělávání Helena Úlovcová.