

Denně spousta zeleniny, zahraniční kuchyně i bezmasé jídlo. Děti čeká v novém školním roce evoluce na talíři

V Praze, 25. 8. 2022

Nové menu, které staví na pestrosti surovin i pokrmů, se od začátku tohoto školního roku začne podávat ve všech 236 mateřských, základních i středních školách, kde mají restauraci značky Scolarest. Nový jídelníček přináší dětem i jejich rodičům pestřejší nabídku, větší přehled a školáky učí udržitelnějšímu stravování. Obědové menu respektuje sezónnost surovin a zároveň vnáší do konzervativního světa školních jídelen nový vítr v podobě pravidelné denní nabídky zahraničních pokrmů i bezmasého hlavního jídla.

Zdravější, zelenější, udržitelnější. Takové je nové menu Scolarestu, které se skládá vždy ze tří pokrmů, z nichž budou mít děti a jejich rodiče na výběr. Volit budou z tradičních, zahraničních a bezmasých pokrmů. Děti tak nepřijdou o tolik oblíbené recepty známé z domu nebo od babiček, ale vyzkoušet budou moct i jídla, jež jim zachutnala například na dovolených. Jsou upravená tak, aby seděla dětským chutím, tedy méně kořeněná nebo solená. Třetí varianta jde ruku v ruce s moderními doporučeními na omezení konzumace masa, a tak nabízí netradiční zdroje bílkovin a větší množství zeleniny.

Jídelníček sestavili kuchaři ze všech poboček Compass Group, mateřské společnosti Scolarest, pod supervízi výživové poradkyně Kristýny Ostratické. „Revoluce spočívá hlavně v tom, jak velké množství zeleniny jsme dokázali do menu zařadit. Přídoba v podobě kousků syrové zeleniny bude nově součástí každého jídla s výjimkou těch sladkých. Děti se budou potkávat s daleko pestřejším složením příloh, takže mimo klasických brambor, rýže nebo těstovin se bude objevovat daleko víc zeleninových krémů nebo luštěninových ragů. V receptech si hrajeme i s různými úpravami zeleniny, takže malý strávník ji ochutná i pečenou nebo dušenou a dělanou na másle. Minimálně části dětí tak zprostředkujeme úplně nové chutě,“ vysvětluje odbornice, která z nového menu úplně vyřadila například tavený sýr, protože obsahuje příliš mnoho soli, a pro děti tak není vhodný.

Nový jídelníček je plně v souladu se všemi legislativními nařízeními, splňuje vyhlášku č. 107/2005 Sb. i spotřební koš. Pro část škol s restaurací Scolarest ovšem není takovéto menu úplnou novinkou. Ve 22 z nich se podle nového jídelníčku vařilo už od února tohoto roku, kdy kuchaři v rámci pilotního projektu postupně ladili drobnosti a reagovali na připomínky strávníků i jejich rodičů. Inovované receptury zavádí i řadu nových úprav surovin, které jsou šetrnější a zachovávají v jídle víc vitamínů.

„Přesně definovaný jídelníček na celý školní rok ctí sezónnost, jeho součástí jsou předem definované gastronomické akce. Centrální jídelníček našim restauracím přináší společné, efektivnější a levnější plánování objednávek surovin. Vyspělý IT systém kontroluje průběžné nákupy surovin i stav zásob. Nové recepty navíc umožňují šetrnější zpracování surovin – například vaření v páře, úpravu masa přes noc a přináší i to, že dokážeme použít všechny suroviny do posledního kousku a maximálně omezujeme plýtvání,“ přibližuje Tomáš Cikhart, brand chef značky Scolarest, který na úspěšné zavedení nového menu v kuchyních osobně dohlíží.

Pro rodiče nový jídelníček znamená jistotu nejlepšího možného jídla pro jejich děti, zpřehlednění nabídky a lepší plánovatelnost, protože menu je jasné na celý rok dopředu. Rodiče se do něj mohou kdykoliv podívat a spolu s dětmi vybírat prostřednictvím objednávkového systému na webu novy.mujscolarest.cz.

Pro bližší informace kontaktujte, prosím:

Martin Maruniak, marketingový ředitel Compass Group/Scolarest
Mobil: 728 355 555, E-mail: martin.maruniak@compass-group.cz

O Scolarestu:

Společnost Scolarest, součást skupiny Compass Group, je největším poskytovatelem stravování na školách s 25letou tradicí. Jen v České republice stravujeme žáky a studenty z více než 236 mateřských, základních a středních škol. Vaříme podle pečlivě prověřených receptur z čerstvých surovin té nejvyšší kvality pouze od certifikovaných dodavatelů. Garantujeme stravování dle všech platných vyhlášek a nařízení. Novinkou školního roku 2022/23 je ještě barevnější, zdravější a zelenější obědové menu, které přináší dětem i rodičům větší přehlednost, předvídatelnost a kontrolu nad jídelníčkem. Náš maskot Barvožrout učí děti rozmanitosti a pestrosti na talíři, jak by měla vypadat ideální porce, resp. že oběd nemusí být pouze smažený a obsahovat maso. Prostřednictvím nástěnek JUŽ: Jíme zdravě, Učíme se s lehkostí, Žijeme zodpovědně, vysvětlujeme teenagerům, jak jídlo ovlivňuje naše tělo, proč upřednostnit zeleninu před sladkostmi, ale také to, proč je dobré neplýtvat a nevyhazovat zbytečně jídlo.

Nahlédněte s námi pod pokličku závodního a školního stravování
www.ceskyobed.cz