

Školní obědy v Česku oslaví 60. narozeniny. Pro 3/4 dětí a jejich rodičů jsou důležitou garancí teplého jídla, čekají od nich ale víc: větší výběr, lepší kvalitu i víc inovací

V Praze, 25. 8. 2022

Školní oběd je grunt – to v Česku platí už téměř 60 let. V právě startujícím školním roce si připomeneme vznik první organizační a výživové normy o školním stravování u nás. Ta nejenže přinesla řád, ale postupně vznikl systém, který funguje dodnes. Jak v této souvislosti vyplývá z exkluzivního průzkumu agentury IPSOS pro Scolarest, ve školních jídelnách se dnes stravuje přes 3/4 dětí a teenagerů (76,7 %). Pro přibližně jednoho z deseti rodičů (13 %) je ale cena obědů zásadní překážkou, a to navzdory tomu, že vnímají, jak důležitý je školní oběd i z hlediska sociálních kontaktů dětí. Jak dál vyplynulo z nezávislého průzkumu, hlavně v menších městech realita jídelen zaostává za očekáváním rodičů, především co se týče výběru, kvality i pružnějšího reagování na novinky a výživové trendy.

Priority rodičů

Aby si dítě pochutnalo. Aby jedlo zdravě a vyváženě. Aby nemělo hlad, nemuselo jíst, co nemá rádo, a bylo v průběhu oběda v kolektivu se svými spolužáky. To jsou nejdůležitější aspekty, které rodiče zdůraznili v reprezentativním výzkumu IPSOS pro Scolarest. **Téměř 1/4 dětí se ve školní jídelně nestravuje**, nejméně tuto formu stravování využívají děti v Karlovarském kraji a v Praze – nejčastějším důvodem pro to je skutečnost, že se stravují doma (40,2 %). Finance jako zásadní překážku (12,8 %), proč se děti nestravují ve školní jídelně, přiznali rodiče v Praze, ale taky v Olomouckém, Pardubickém a ve Zlínském kraji, přičemž pro 3,4 % z nich jsou školní obědy zcela nad možností rodinného rozpočtu. K zásadním zjištěním patří i to, že 5 % dětí si obědy „řeší“ samo, to znamená, že dostávají od rodičů peníze a kupují si, co chtějí.

Jídelny pod „drobnohledem“

Z průzkumu dál vyplývá, že drtivá většina rodičů se ve stravování svých dětí sice angažuje (86 %), zároveň ale přiznává, že 2/3 dětských strážníků (71,4 %) si vybírá jídlo ve školní jídelně bez nebo jen s „lehkou“ kontrolou rodičů. Zároveň ale rodiče mají řadu návrhů, co by se mělo zlepšit: zapracovali by na výběru a pestrosti jídel (33,8 %), nabídce čerstvého ovoce a zeleniny (33,5 %), kvalitě surovin a jídel (25,2 %), inovacích v jídelníčku (20,8 %) nebo například sezonním výběru surovin (17,1 %). Překvapivým zjištěním reprezentativního průzkumu je, že každé přibližně desáté dítě (10,4 %) nemá v rámci školního oběda jakoukoliv možnost výběru.

„Ve školních restauracích by se měly děti seznámit s tím, jak vypadá a chutná zdravé a kvalitní jídlo. A právě , výběr je něco, na co jsme se cíleně zaměřili v novém školním menu. Naši strážníci ho měli zajištěný vždy, teď ho pod dohledem týmu odborníků na výživu a našich kuchařů, ale i na základě názorů rodičů a dětí ještě rozšiřujeme a dáváme mu ucelenou podobu,“ zdůrazňuje Michal Debrecení,

^{1/} V roce 1953 bylo péčí o školní stravování pověřeno ministerstvo školství. Vychází první vyhláška, která určuje odpovědné orgány, výši nákladů na potraviny a výši úhrady za stravování. Rodiče hradí pouze náklady na potraviny (zůstalo doposud). V roce 1960 byl schválen školský zákon a v 1963 jsou pak vyhlášeny první výživové normy pro školní stravování a postupně se zřizují výchovná střediska školního stravování.

generální ředitel Compass Group/Scolarest, a dodává: „Děti už léta v oblasti stravování vychováváme formou hry. Náš maskot dobrých školních obědů Barvožrout učí děti rozmanitosti a pestrosti na talíři, jak by měla vypadat ideální porce, respektive že oběd nemusí být pouze smažený a obsahovat maso. Teenagerům zas Barvožrout připomíná, proč je dobré neplýtvat a nevyhazovat zbytečně jídlo. Teď k tomu přidáváme ještě větší porci různých forem ovoce a zeleniny, nových surovin a receptur zrcadlících změny ve společnosti. Jako největší soukromý poskytovatel školního stravování v Česku neseme zásadní díl zodpovědnosti za výchovu dětí k udržitelnosti a neplýtvání.“

Rozhodně přitom nejde pouze o jednorázové „zero waste“ projekty. Díky dlouhodobé spolupráci s organizací **Zachraň jídlo** se podařilo zařídit možnost darování nezkonsumovaného jídla. Od začátku školního roku toto jídlo bezpečně zabalené ve vratných obalech značky **REkrabička** poputuje potřebným hned ze dvou restaurací Scolarest, konkrétně z Gymnázia Jana Keplera v Praze i ze SPŠ Prosek. Další školní jídelny Scolarest se postupně připojí dle svých možností a kapacit v následujících měsících.

Co na talíř?

Jak vyplývá z reprezentativního průzkumu IPSOS pro Scolarest, v tomto ohledu jsou priority rodičů jasné. Panuje mezi nimi shoda v důrazu na nutriční a zdravotní parametry stravování – důležitost přikládají kvalitě jídelničky připraveného skutečným odborníkem (13,8 %), ale i tomu, aby se dítě u oběda přirozeně a hravě vzdělávalo o zdravém životním stylu (11,4 %). Platí, že s vyšším dosaženým vzděláním rodičů význam těchto parametrů výrazně stoupá. Co se týče dalšího vývoje, žebříčku zásadních očekávání rodičů jednoznačně dominuje dostupnost čerstvých ovocných a zeleninových salátů (37,3 %), zařazování nových trendových a moderních surovin – např. kuskusu a bulguru (23,8 %), respektive požadavek na vznik samoobslužných školních restaurací (22,1 %), kde se dítě obslouží samo, vytřídí zbytky nesnědeného jídla a roztřídí po sobě i nádoby. Rodičům chybí i pružnější reagování školních jídelen na změny v chuťových preferencích strávníků včetně zařazování nových surovin a koření (21,2 %).

„Hodně diskutovaná je otázka norem nebo například spotřebního koše – jeho základy jsou věcně správné. I když se jedná o starší normu, určuje základní mantinely a záleží pak na konkrétní spolupráci odborníků na výživu a kuchařů, jak si s podobou školního menu poradí. Obecně výzkumy ukazují, že školáci, kteří se stravují ve školních restauracích, konzumují více vlákniny, mléka, ovoce a zeleniny – ochutnají jídla, která by jejich rodiče možná nikdy nenapadlo připravit, a mají tak víc energie na všechno to každodenní učení a objevování,“ je přesvědčený Michal Debrecení, generální ředitel Compass Group/Scolarest.

www.scolarest.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 průzkumu:

Sběr dat byl realizován exklusivně pro společnost Compass Group/ Scolarest prostřednictvím aplikace Instant Research agentury IPSOS. Šetření probíhalo metodou online dotazování v období od pátku 22. 7. do úterý 26. 7. 2022 na reprezentativním vzorku 1.047 osob z IPSOS CASI panelu. Respondenty byli muži a ženy ve věku 18–65 let z celé ČR.

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