

Revoluční novinka ve školním stravování

Masarykova základní škola v Tanvaldu otevřela historicky první a jedinou školní restauraci v Česku, která kompletně přešla na samoobslužný, tzv. finský model výdeje obědů.

Tanvald – Šumburk / Liberecký kraj, 22. 9. 2022

Školní oběd je grunt – to v Česku platí už téměř 60 let¹. Společnost Scolarest si toto výročí ve spolupráci s městem Tanvald připomíná otevřením v českých podmínkách zcela revolučního – samoobslužného konceptu stravování. Dětské strážníky Masarykovy ZŠ Tanvald – Šumburk hravou a interaktivní formou učí větší odpovědnosti ke stravování, jídlu a neplýtvání potravinami. Tzv. finský model se liší především tím, že si děti nabírají jídlo samy na základě vystavené vzorové porce. Po konzumaci zcela samostatně vytřídí zbytky jídla, recyklovatelné obaly a do mycích košů uloží příbor, nádobí a jídelní tác. Cílem je, aby si děti nabraly na talíř pouze takové množství jídla, které opravdu zkonsumují, minimalizovaly se zbytky, a zabránilo se tak zbytečnému plýtvání.

Radši si 2x přidej, než jednou vyhod!

„Ve školních restauracích by se měly děti seznámit s tím, jak vypadá a chutná zdravé a kvalitní jídlo. A právě právo na výběr, ale zároveň maximum samostatnosti a podpora odpovědnosti – to jsou parametry, na které jsme se v rámci naší spolupráce s městem Tanvald zaměřili. Finský model přináší revoluci z pohledu výchovy dětí i životního prostředí, protože klade zásadní důraz na neplýtvání jídlom a třídění odpadů. Celkově vede jak dětské strážníky, tak i nás jako poskytovatele k dlouhodobé udržitelnosti celého procesu školního stravování,“ **zdůrazňuje Michal Debreceni, 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. Teď nově bude reagovat na množství zbytečně vyhozeného jídla a zároveň dětem poradí, jak a co můžou zlepšit a jak při dalším obědě jídlom neplýtvat. Jako největší soukromý poskytovatel školního stravování v Česku neseme zásadní díl zodpovědnosti za výchovu dětí k udržitelnosti.“

S klíčovou podporou města

Revoluční změnu se podařilo zrealizovat díky novátorskému přístupu radnice, která se zajímá o nové trendy a odvážně celkovou přestavbu prostor školní jídelny nejen schválila, ale i financovala, a to včetně změny stavební dispozice prostor, výměny technologií, tedy nového výdejního pultu i třídící linky. Víc než 85 žáků prvního stupně Masarykovy ZŠ tak do nového školního roku vykročilo skutečně v novém. „Celkové investice města překročily jeden milion korun, ale o penězích to není. Děti tráví ve škole minimálně čtyři hodiny denně. A právě ve škole a s dětmi je potřeba vhodnou formou začít řešit změnu špatných návyků a chyb ve výchově, ve stravování, v pohledu na svět... Paradoxně, děti dokážou velice efektivně ovlivňovat i některé postoje svých rodičů. I proto vnímáme školství jako naši prioritu,“ **doplňuje Vladimír Vyhnálek, starosta města Tanvald.**

Hygiena na prvním místě

Nový výdej obědů je plně v souladu se všemi legislativními nařízeními, splňuje vyhlášku č. 107/2005 Sb. i spotřební koš. Z pohledu hygieny a bezpečnosti je sice samoobslužný způsob nabízení pokrmů v našich podmínkách revoluční novinkou, v rámci školních restaurací v severských zemích ale standardem.

^{1/} V roce 1953 bylo péči 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, v roce 1963 jsou pak vyhlášeny první výživové normy pro školní stravování a postupně se zřizují výchovná **střediska školního stravování** (školní jídelny).

Scolarest proto mnoho praktických zkušeností z běžného provozu partnerských školních restaurací v těchto zemích převzal. Z hlediska hygieny se tak obsluha soustřeďuje na pravidelnou výměnu a sanitaci pomůcek pro nabírání jídel, adekvátní a průběžné doplňování pokrmů do výdejní linky, dodržování teplot nabízených pokrmů – zeleninové saláty do 8 °C a teplá jídla nad 60 °C. I když jde o samoobslužný výdej, těm nejmenším strávnickům personál s naložením jídla na talíř pomůže.

Co na talíř?

Od začátku tohoto školního roku se děti ve všech jídelnách Scolarestu stravují podle nového menu, které stojí na inovovaných recepturách a zavádí řadu nových úprav surovin, které jsou šetrnější a zachovávají v jídle víc vitamínů. *„Přesně definovaný jídelníček na celý školní rok ctí sezonnost, jeho součástí jsou předem definované gastronomické akce. Centrální jídelníček přináší našim restauracím společné, efektivnější a levnější plánování objednávek surovin. Vypělý 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, přehlednější nabídky a lepší plánovatelnost, protože menu je jasné na celý rok dopředu. Rodiče se do něj mohou kdykoliv podívat na webu novy.mujscolarest.cz.

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 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