

TISKOVÁ ZPRÁVA

Stávající systém školního stravování v Česku je přežitý. Spotřební koš je „nejmenší“ problém. Řešme raději, jak vařit kvalitně a systém ufinancovat.

V Praze/Brně, 18.6.2024: Celý systém českého školního stravování by se měl změnit. Ten aktuální totiž nemá za cíl, aby dítě snědlo kvalitní oběd, ale pouze aby se mu vydal pokrm odpovídající platným normám. V prvním dílu [nového podcastu o veřejném stravování Delicast](#) se na tom shodli Tom Václavík, ředitel a odborný garant programu Skutečně zdravá škola, a Michal Debrecení, generální ředitel společnosti Primirest. Současná debata kolem spotřebního koše je podle obou pouze zástupný problém. Největší chybou je, že stávající systém školního stravování nezajímá, jestli pokrm dítěti chutná a sní ho nebo jestli se při obědě něco naučí (například to, že jídlo se „nerodí v supermarketu“). Systém neřeší ani kvalitu surovin, ze kterých se jídlo připravuje.

Splnit legislativní požadavky neznamená vařit kvalitně

Diskutující experti se [v Delicastu](#) shodli, že stravování dětí je v Česku normami velmi svázaná záležitost. To, co jíme, výběr a kvalita surovin nebo příprava přitom zásadně ovlivňuje náš zdravotní stav. Školní stravování má tak klíčovou roli při formování stravovacích návyků dětí. *„Je to nástroj sociální inkluze, ideální příležitost ukázat dětem, že jídlo se musí vypěstovat, dovést, zpracovat, a to všechno stojí obrovské prostředky, takže plýtvání je v jakémkoliv případě nepřijatelné. To všechno vytváří obrovský prostor na celkovou změnu v přístupu ke školnímu stravování. Školní jídelna se může stát novou plnohodnotnou učebnou etiky, etikety, kultury stravování,“* **zdůrazňuje Tom Václavík**, ředitel a odborný garant programu Skutečně zdravá škola.

Kulinární odbornost musí zůstat v kuchyni, systém potřebuje "komerčnější" přístup

Současný stav je proto podle účastníků [podcastu](#) dlouhodobě neudržitelný. Aktuálně vaří pro 11 tisíc škol přibližně 8 600 školních kuchyní. Většina z nich si nakupuje samostatně, takže dochází k obrovskému drobení zakázek a tím pádem neefektivitě. Školním stravováním přitom jen v rámci nákupu potravin ročně proteče 11 miliard korun. *„Stále ještě převládá názor, že každá škola musí mít vlastní kuchyni, nemyslím ale, že je to nejefektivnější způsob, protože i takovou kuchyni musíte vybavit moderními technologiemi, odborně a personálně ji zabezpečit, a to všechno stojí peníze, které si malá škola nemůže a neměla by si dovolit. Jde o plýtvání penězi. Daleko lepší a efektivnější cestou vyzkoušenou například v západoevropských zemích je sdílený nákup potravin nebo to, že se provoz kuchyní sdruží do větších celků, například v rámci měst nebo krajů, a využije se tak efekt výnosů z objemu,“* **vysvětluje Michal Debrecení**, generální ředitel společnosti Primirest, největšího soukromého provozovatele školních jídelen v Česku. *„Celý systém začne daleko efektivněji fungovat až v momentu, kdy budou na trh přizvány soukromé společnosti, které přirozeně vnesou konkurenční boj. Protože soutěž je tím nejlepším zdrojem inovací, zlepšení kvality služeb i finanční efektivity školního stravování,“* **dodává Debrecení**.

Spotřební koš: 30 let stará norma, ale i přístup ke školnímu stravování

Horkým tématem posledních týdnů je spotřební koš, který závazně nařizuje kolikrát týdně mají žáci dostat na talíř maso, zeleninu nebo luštěniny. Jeho současná podoba je ale 30 let stejná, takže je obsahově přežitý, a proto stát chystá jeho změny. Debata se ale podle Václavíka i Debreceního ubírá špatným směrem. Jídlo je podle nich

KONTAKT PRO MÉDIA:

Martin Maruniak, marketingový ředitel Delirest/Primirest ČR/SR
M: 731 438 832, E: martin.maruniak@delirest.cz

potřeba vnímat jako komplexní téma, nejen jako „komoditu,“ kterou si děti vyzvednou a zkonsumují. „Současná podoba totiž nepopisuje kvalitu surovin, ale jen produktové kategorie, ze kterých se pokrmy sestavují. Daleko větší smysl by dávalo, aby existovalo například – podobně jako v jiných zemích – deset jednoduchých závazných pravidel, kterými by se musely řídit všechny školní kuchyně a poskytovatelé školního stravování. Myslím tím třeba používání maximálního množství čerstvých surovin ve své původní podobě, tedy minimálně zpracovaných, ideálně sezonních, pocházejících zblízka a vypěstovaných v regionu, a k tomu základní nutriční pravidla o vyváženém množství tuků, cukrů a bílkovin a jako nápoj ideálně čistá voda,“ **zdůrazňuje Tom Václavík.**

Václavík i Debrécení se **v podcastu o veřejném stravování Delicast** dotkli rovněž odborného vzdělávání kuchařského personálu ve školách a managementu jídelen a tématu chybějících zaměstnanců školních jídelen obecně. „Lidé z gastronomie začali odcházet v covidových časech, je to celoevropský problém. V Česku existuje mnoho organizací a kvalitních středních škol, které se snaží řemeslo zatraktivnit, ale tento trend nejde úplně zvrátit, lidé chybí všude. Je nutné se s tímto fenoménem vyrovnat například prostřednictvím technologických inovací nebo prostřednictvím navýšování produktivity práce či právě centralizací výrobních kapacit,“ vysvětluje Michal Debrécení.

Samostatnou kapitolou je gastronomická edukace dětí. Debrécení a Václavík si notují také v tom, že stravování a výživa obecně by si zasloužily vlastní předmět. K tomu je ale potřeba dospět prostřednictvím daleko širší společenské a expertní debaty, než jaká se vede dnes, kdy se omezuje v podstatě jen na tolikrát zmiňovaný spotřební koš.

- KONEC -

O SPOLEČNOSTI PRIMIREST

Společnost Primirest, dceřiná společnost Delirestu, je největším poskytovatelem stravování na školách s 30letou tradicí. Jen v České republice stravujeme žáky a studenty z více než 250 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. Od školního roku 2022/23 máme navíc na všech pobočkách ještě barevnější, zdravější a zelenější nové 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 neplytvat a nevyhazovat zbytečně jídlo. www.primirest.cz

Společnost Primirest je součástí největší střeoevropské skupiny v oblasti smluvního stravování **CEE Catering HoldCo Kft.** www.ceecatering.com
Nahlédněte s námi pod pokličku závodního a školního stravování i na www.ceskyobed.cz

O SKUTEČNĚ ZDRAVÉ ŠKOLE

Skutečně zdravá škola je komplexní program zdravého a udržitelného školního stravování a vzdělávání o jídle. Usiluje o to, aby si děti jídla vážily, znaly jeho hodnotu, dokázaly si je vychutnat a naučily se, jak vzniká. Do programu se mohou zapojit mateřské, základní i střední školy. Program má prokázanou pozitivní vliv na zdraví dětí, jejich schopnost učit se a na udržitelnost stravování ve školách a rozvoj regionu. Program nabízí otevřený participativní proces vzdělávání – zapojení všech aktérů od žáků, učitelů, vedení školy, kuchařek, rodičů, zřizovatelů až po místní podnikatele a členy okolní komunity. Školy se aktivně zapojují do komunitního života obce. Aktivní zapojení rodičů umožňuje vedení školy získat zpětnou vazbu a zajímavé nápady. www.skutecznezdravaskola.cz

KONTAKT PRO MÉDIA:

Martin Maruniak, marketingový ředitel Delirest/Primirest ČR/SR
M: 731 438 832, E: martin.maruniak@delirest.cz