

## Nejoblíbenější školní obědy podle dětí: špagety a tradiční svíčková vyhrávají nad „kuřízem“, sladkým jídlům kralují dukátové buchtičky.

**V Praze, 28. 8. 2024:** Špagety, svíčková a „kuřízek“ – to je trojice nejoblíbenějších školních jídel dětí v Česku. Favoritům zdatně konkurují nejen tradiční omáčková jídla, malí strávníci pro někoho překvapivě nepohrdnou například ani zeleninovým kuskusem. Vyplývá to z detailní analýzy zkonzumovaných obědových menu v loňském školním roce ve více než 260 školních restauracích a jídelnách Primirest. Společnost je největším poskytovatelem školního stravování v Česku. Denně stravuje téměř 30 tisíc žáčků, žáků a studentů mateřských, základních a středních škol. Z analýzy v průměru půl milionu porcí měsíčně je jasné, že školním obědům v Česku dál neohroženě vládne klasika a nové chutě si jen postupně hledají cestu do standardních školních menu.

### Špagety kam se podíváš. Zapomeňte na kečup a sýr.

Jasným vítězem žebříčku popularity jídel a dětských mlsných jazýčků se staly špagety, a to napříč různými kategoriemi. Děti je milují v klasické boloňské úpravě – jsou absolutním vítězem v kategorii hlavní pokrm. Rádi si dají ale i špagety Sorentina (3. místo v kategorii FIT jídla), pochutnají si i na veganských čočkových boloňských špagetách (3. místo v kategorii bezmasých jídel) a také na špagetách s BIO hovězím masem (3. místo v žebříčku 100% BIO hovězí). Špagety jako přesvědčivý vítěz pomyslné dětské hitparády hlavních pokrmů sesadily z trůnu i nestárnoucí královnu české gastronomie – svíčkovou na smetaně – následovanou smaženým kuřecím prsním řízkem.

### Nejoblíbenější dětská hlavní jídla v školních jídelnách Primirest

Hlavní jídlo celkově	Fit jídlo	Bezmasé jídlo	Nejoblíbenější 100% BIO hovězí jídla
Boloňské špagety	Kuřecí prsa v hořčično-citrónové marinádě	Zeleninový kuskus se sýrem	BIO Hovězí guláš
BIO Svíčková na smetaně	Zeleninový kuskus se sýrem	Čočka na kyselo	BIO Svíčková na smetaně
Smažený kuřecí řízek	Špagety Sorentina s rajčaty, sýrem a smetanou	Veganské čočkové boloňské špagety	Špagety s BIO hovězím masem a rajčaty

„Těstoviny děti zkrátka milují,“ komentuje vítězství špaget **Kristýna Ostratická, výživová expertka a zároveň Fit Brand Chef společnosti Delirest a Primirest.** „Jsem ráda, že se v žebříčku objevily i veganské čočkové boloňské špagety. Čočka je totiž skvělou potravinou, která je plná vlákniny a rostlinných bílkovin.“ Co se kuskusu týče, ten ji nijak nepřekvapil: „Ono je to vlastně také těstovina, takže děti svoji volbu kuskusem jenom podtrhly.“

„Jakmile nabídneme dětem těstoviny s červenou omáčkou, okamžitě po nich sáhnou,“ komentuje výsledky **Tomáš Cikhart, Brand Chef Primirestu.** „Automaticky se jim totiž vybaví těstoviny s kečupem a do takového pokrmu snáze „propašujeme“ i čočku. Jinak, když jsme u těch luštěnin, děti milují i čočku na kyselo nebo hrachovou kaši, obecně mají rády sladkokyselé chutě.“

### Polévka je neschůdnější cesta, jak do dětí dostat zeleninu

Ruku na srdce, dostat do dětí dostatečné množství zeleniny bývá oříškem. Právě polévky jsou přitom tou nejsnadnější a nejlepší cestou. V Primirest nikdy nechybí a zdá se, že děti slyší nejen na klasické nudlové polévky. Pomyslnou zlatou medaili za nejoblíbenější polévku si sice odnáší hovězí vývar, hned v závěsu jsou ale zeleninové polévky s kuskusem a pohankou. Na čtvrtém místě se umístila klasická školní mrkvová polévka, pětku nejoblíbenějších uzavírá pórková s vejcem. Co se stalo s dětskou „stálicí“, rajčatovou s kapáním? „*Ta nikam nezmizela, stále je velmi oblíbená. Nově ji děláme s ovesnými vločkami. Z výsledků však vyplývá, že děti preferují vývary,*“ vysvětluje **Tomáš Cikhart**.

### Nejoblíbenější dětské polévky

Hovězí vývar s masem a vlasovými nudlemi
Zeleninový vývar s kuskusem
Zeleninový vývar s pohankou

„V kategorii polévek mě mile překvapila pohanka, vůbec není snadné ji do dětského jídelníčku dostat. To, že tam je, jenom dokazuje, že ji naše kuchařky a kuchaři dokážou připravit tak, aby dětem chutnala, což je nejen z nutričního hlediska mimořádně skvělá zpráva,“ dodává **Kristýna Ostratická**.

### Sladké chutě dětství se nemění

V žebříčku sladkých jídel si obhájily loňské suverénní vítězství dukátové buchtíčky, které v této kategorii jednoznačně zvítězily nad další sladkou stálicí školních menu – krupicovou kaší s kakaem a alpským knedlíkem, který skončil u dětí na třetím místě.

### Nejoblíbenější sladká jídla

Dukátové buchtíčky s vanilkovým krémem
Krupicová kaše s kakaem a máslem
Alpský knedlík – Germknödl s vanilkovým krémem, sypaný mákem

Zdá se, že chutě dětství zůstávají neměnné. „*Kdo z nás to jako dítě nemiloval?*“ ptá se řečnický **Kristýna Ostratická** a dodává: „*Pokud se to se sladkými jídly nepřehání a jídelníček je v základu vyvážený a výživný, pak je to v pořádku.*“ Na sladkém jídle si proto děti v jídelnách Primirestu mohou pochutnat pouze dvakrát do měsíce.

Kuchyně Primirestu zároveň nezapomínají ani na nutričně vyvážené svačinky. Vyrábějí se denně, ručně a přímo v jednotlivých kuchyních, aby byly čerstvé a splňovaly tzv. pamlskovou vyhlášku. Rodičům tak usnadňují ranní odchody do školy a do práce, protože jim odpadá starost s jejich přípravou. Ze svačinek si děti nejčastěji vybírají mléko s kukuřičnými lupínky, rohlík s máslem a vejcem nebo brokoliceovou pomazánku.

### **Když hovězí, v Primirest vždy v BIO kvalitě**

Pokrm z hovězího se v restauracích a jídelnách Primirest připravují výhradně z BIO masa. Nejvyšší kvalita suroviny se podepisuje na rostoucím zájmu dětí – stabilně nejoblíbenější volbou v rámci menu tak je hovězí guláš, svíčková, znojemská nebo nudličky Stroganoff.

Příklon k tradičním omáčkám a smaženým jídlům víc než celkovou nabídku a možnosti školních kuchyní zrcadlí spíš chuťové preference, resp. známost konkrétních jídel dětmi a jejich rodiči. Propagovat nové suroviny, ingredience a recepty se ve školních restauracích a jídelnách Primirest snaží maskot dobrých obědů Barvožrout, který hravou cestou učí děti rozmanitosti a pestrosti na talíři, jak by měla vypadat ideální porce, resp. že oběd nemusí být pouze smažený a obsahovat maso. **Děti mohou každý den vybírat minimálně ze tří jídel.**

- Tradiční menu odpovídá spotřebnímu koši danému Vyhláškou č. 17/2015 Sb. o školním stravování, je tedy nutričně vyvážené.
- Další se inspiroje zahraničím, děti tak touto cestou mohou poznat chuť z Indie, Vietnamu, Číny nebo Thajska.
- Nechybí ani plnohodnotný vegetariánský pokrm bez masa.
- Od září roku 2023 Primirest navíc připravuje i jedno jídlo se sníženým obsahem lepku.
- Novinkou školního roku 2024/2025 bude nabídka 100% veggie jídel, kterou právě testujeme a spustíme ve všech školních restauracích a jídelnách v nejbližších týdnech.

*„Rodiče mají možnost společně s dětmi vybrat takový pokrm, který jim doopravdy chutná, protože do určitého věku je volba oběda školáka volbou jeho rodiče. Někteří rodiče ale zároveň nechtějí vůbec experimentovat a raději vybírají jídlo, které dobře znají z domácího prostředí – což je škoda, protože školní restaurace je ideálním místem, kde se děti mohou seznámit s různými chutěmi a vůněmi z celého světa,“* upozorňuje **Brand Chef Primirest Tomáš Cikhart**. Protože dětské chutě jsou velmi proměnlivé, nové pokrmy a speciality zavádějí ve školních restauracích a jídelnách Primirest postupně. Slouží k tomu speciální akce nazvaná Gastrokalendář, kdy každý třetí týden v měsíci zařazují do menu nová jídla. I v tomto případě pak data rozhodují o tom, který pokrm strávníky natolik zaujal, že se stane trvalou součástí denního menu na jídelničkách Primirest.

- KONEC -

### **O společnosti Primirest**

Společnost **Primirest**, dceřiná společnost Delirest, je největším poskytovatelem stravování na školách s 30letou tradicí. Jen v České republice stravujeme žáky a studenty z více než 260 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. 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](http://www.primirest.cz)

**Společnost Primirest** je součástí největší střeoevropské skupiny v oblasti smluvního stravování **CEE Catering HoldCo Kft.**

**Nahlédněte s námi pod pokličku závodního a školního stravování i na [www.ceskyobed.cz](http://www.ceskyobed.cz)**

#### **Kontakt pro média:**

**Martin Maruniak**  
Marketing Director CZ/SK  
M: +420 731 438 745  
E: martin.maruniak@delirest.cz