

Plýtvání potravinami a jídlem

Zdenka Macháčková, ředitelka Školní jídelny,
Chlumec nad Cidlinou

Plýtvání potravinami a jídlem je celospolečenský problém s řadou ekonomických, sociálních a etických dopadů. Češi sice podle nejrůznějších výzkumů nepatří mezi ty národy, které vyhazují nejvíc potravin, nemůžeme se však tvářit, že se nás to netýká. I my ve školních jídelnách, kde denně s potravinami pracujeme, bychom nad tím neměli zavírat oči. Potravinový odpad totiž může vzniknout ve všech fázích naší činnosti od momentu objednání surovin až po vydání jídla na talíř. A často zcela zbytečně! Jak tomu lze předejít?

Předcházení plýtvání při objednávkách

Při objednávání vstupních surovin bychom měli vycházet z našich reálných potřeb na nejbližší období s ohledem na možnosti skladování a datum minimální trvanlivosti a datum spotřeby. Je nutné objednat jen takové množství, které dokážeme spotřebovat dříve, než se zkazí. Týká se to především potravin, které rychle podléhají zkáze: maso, čerstvé ovoce, zelenina, pečivo, mléko a mléčné výrobky. Dodavatelé jsou obvykle schopni zavést tyto druhy potravin i vícekrát v týdnu a my si můžeme lépe ohlídat jejich čerstvost, která je pro ně z hlediska prevence plýtvání velmi podstatná. Co už není mnohdy tak důležité, je jejich vzhled. Například chutný okurkový salát můžeme samozřejmě připravit i z okurek, které jsou třeba různě zakřivené. Žemlovka bude dobře chutnat i v případě, že jsme do ní nastrouhali strupovitá nebo velikostně neroztřídná jablka. Nejenže při tom ušetříme peníze, ale zároveň upotřebíme produkty, které by se jinak neprodaly.

Ztráty při zpracování

Dalším krokem, kdy můžeme předcházet zbytečnému plýtvání, je zpracování surovin. V kuchyni se totiž mnohdy dají úspěšně zpracovat i takové části, které se běžně považují za odpad. Nemůžeme si sice dovolit experimentovat tak, jako v některých restauracích, kde se na jídelním lístku objeví třeba krémová polévka z bramborových slupek nebo fritované hovězí šlachy. Vzpomínám si ale, že v jednom z minulých ročníků soutěže O nejlepší školní oběd zabodovala u poroty polévka z celé mrkve i s natí. Právě natě, košťály a listy končí díky našim návykům nebo neznalostem rychle a zbytečně jako odpad. Čerstvé zeleninové natě a košťály se přitom dají využít při vaření polévek i hlavních jídel.

Při zpracování ovoce a zeleniny také vyvstává otázka: loupat či neloupat? Zatímco někdo má pocit, že jedině odstranění slupky znamená dostatečné očištění, odborníci jsou proti zby-

tečnému loupání. „Slupka ovoce a zeleniny je zdrojem hlavně vlákniny, která ve střevě působí jako kartáček a pročišťuje ho,“ vysvětluje Karolína Hlavatá na webových stránkách iniciativy Vím co jím. K tomu si uvědomme, že loupáním můžeme ztratit i 30 % původní hmotnosti, a to není málo.

Plýtvání při výdeji

K největšímu plýtvání, tedy k největším zbytečným ztrátám, dochází v jídelnách určitě při výdeji. Jednak jde o jídlo, které naši kuchaři a kuchařky podle objednávek uvařili, ale někteří strávníci si ho bez předchozího odhlášení prostě nevyzvedli. V dalším případě jsou to nedojedené porce. Proč strávníci, většinou tedy děti, vrací nesnědené jídlo? Někdy jim ten konkrétní pokrm nechutná. Hlavně všechny ty nepopulární

luštěniny a ryby, které nejsou děti zvyklé jíst z domova a nemají o ně zájem ani ve školních jídelnách. Jindy spěchají (třeba na vlak nebo za kamarády na hřiště) a nemají čas se v klidu najíst nebo zrovna nemají hlad - měly velkou dobrou svačinu. Anebo dostaly na talíř velkou porci, kterou nejsou schopny celou sníst.

Každodenní praxe v jídelnách

Už před lety, kdy se upustilo od povinnosti striktně dodržovat množství použitých surovin podle receptur, se v jídelnách prosadila praxe, kdy se při vaření přizpůsobuje toto množství místním zkušenostem. Když kuchaři

o některém pokrmu ví, že je u dětí oblíbený a budou si chodit často přidávat, připraví ho více, a naopak u méně oblíbeného množství sníží.

Plýtvání sledovala ČŠI

Tématem plýtvání se v rámci své kontrolní činnosti ve školním roce 2016/2017 zabývala i Česká školní inspekce. Při posuzování efektivitu činnosti školních jídelen zjišťovala, zda jídelny sledují množství zbytků, získané informace vyhodnocují a další nabídku podle toho upravují. ČŠI nakonec dospěla k tomuto závěru: „Ačkoli množství vrácených zbytků stravy nemá přímé dopady na finanční náklady, je nepochybně negativním zjištěním, že cca 40 % zařízení vrácené zbytky pokrmů nijak nereflektuje v příští nabídce poskytovaných pokrmů.“ Konkrétní kroky, jak na to, však bohužel zpráva neuvádí. Všichni víme, jak je těžké navrhnout jídelníček a připravit jídla tak, aby byly zároveň splněny požadavky spotřebního koše i vybíravých chutí strávníků. A přitom nikdo z našich kuchařů a kuchařek určitě nechce, aby výsledky jejich celodenní práce skončily nakonec v nádobách na odpad.

