

TRŽIŠTĚ DOBRÝCH PŘÍKLADŮ ZE ŠKOLNÍCH JÍDELEN - 1. tak trochu jiná konference v rámci projektu Máme to na talíři

Mgr. Alexandra Košťálová¹, Ing. Petra Zukalová²

¹Státní zdravotní ústav

²Krajský úřad Jihomoravského kraje

Dne 10. října proběhlo v Makro Akademii v Praze 1 Tržiště dobrých příkladů ze školních jídelen, které zorganizoval Státní zdravotní ústav ve spolupráci s Makro Akademií.

Školní stravování a lidi – srdcaři, kteří v něm každodenně pracují, dnes nezažívají dobré časy.

V důsledku všech krizí, které se promítají do života naší společnosti, se obávají o svou práci, v médiích je školní stravování většinou prezentováno spíše v negativních barvách. Radě školních jídelen chybí personál a fyzicky náročnou práci vykonávají v menším počtu. Vládne atmosféra, že se na ně zvyšují nároky a požadavky, ale pro jejich plnění se netvoří podmínky.

I to byl důvod, proč zorganizovat společné setkání postavené na diskusích, kde se otevřou problematkové otázky, ale nenechají se bez odpovědí. Tržiště bylo koncipováno tak, aby inspirovalo, motivovalo a nabídlo určitá možná řešení.

Všechny účastníky uvítal ministr zdravotnictví Vlastimil Válek, který zmínil, že 1/4 dětí má nadváhu či obezitu. Tu samozřejmě nezpůsobilo školní stravování, ale naopak bez spolupráce právě i škol a školního stravování se boj nevyhraje. Ministr hovořil i o tom, jak se od dob jeho dětství školní stravování nesmírně kvalitativně posunulo a velice se mu líbily profesionální prostory Makro Akademie, kde právě v rámci projektu Máme to na talíři dlouhodobě trénink kuchařů probíhá.

Poctivou práci týmů školního stravování ocenila i ředitelka Státního zdravotního ústavu Barbora Macková a také náměstkyně ministra školství Martina Běťáková.

Poté účastníky pozdravili (online) dva zahraniční hosté - Joey Eneé z Francie a Ulrika Backlund ze Švédska, kteří podpořili personál českých školních jídelen a ubezpečili je, že se i v jejich zemích potýkají se stejnými problémy, jako je plýtvání potravinami, že děti jedí méně, než by měly, že jsou někdy problémy se zaváděním nových pokrmů. Zároveň nám dali tipy, jak změnit prestiž školního stravování konkrétně změnou slovníku a některých pojmů, které používáme. Ve Švédsku se podařilo u personálu školních jídelen zvýšit hrdost na svou profesi například tím, že se školní jídelny začaly nazývat školní restaurace,



že se nehovoří o personálu, ale o šéfkuchařích, a strážníci jsou prostě hosté. Pan ředitel Eneé popsal, jak ve Francii mění obrovské školní vývařovny (které distribuovaly i 40 000 porcí denně) na malé školní jídelny (přímo ve školách). Tedy jak vlastně vytvářejí náš model v ČR, ovšem s tím benefitem, že v těchto francouzských jídelnách je využíváno převážně lokálních a bio surovin. Tržiště bylo rozděleno do 3 sekcí, dvě byly diskusní a jedna praktická. Té se účastnili kuchaři a kuchařky školních jídelen, kteří prošli celodenním tréninkem v principech přípravy pokrmů tak, aby v nich bylo použito méně soli, a přesto byly chutné a pro děti atraktivní.

Potřeby právě tohoto tréninku jsme vytvořili 12 kroků, které je potřeba udělat proto, aby byly pokrmy méně slané, ale přesto neztratily na atraktivitě. Pouhá náhrada soli bylinami a kořením nestačí.

Ve varně se kuchařkám a kuchařům celý den věnovali profesionální lektori Makro Akademie, kteří je učili nejen správné kulinární techniky, ale například i práci s aromatickými surovinami. Část pokrmů, které se ve varně připravovaly, měli všichni účastníci možnost ochutnat v rámci oběda.

Ten byl záměrně sestaven formou bufetového výdeje stravy tak, jak je zvykem ve skandinávských školních jídelnách, a to nejen nabídkou, ale i systémem, kdy si strážník nejdříve na talíř nabírá zeleninu (či ovoce) a pak teprve další komponenty pokrmů. Na výběr bylo z mnoha vegetariánských či veganových variant (s ohledem na udržitelnost), ale nabídnuto bylo také maso (i když v menší nabídce), různé typy příloh, tepelně upravené zeleniny a semen a ořechů.

Další dvě sekce byly určeny vedoucím či ředitelům škol-





ních jídelen, ředitelům škol a zřizovatelům. Tyto dvě sekce byly diskusní, což znamená, že byli k jednotlivým tématům pozváni hosté. Moderátor měl určitou kostru dotazů, ale vždy byly důležitější dotazy účastníků. Kam se tedy diskuse vyvinula, bylo zcela na přítomných a jejich potřebě se doptat na informace, které zajímaly je samotné.

Tyto sekce probíhaly paralelně a účastníci mohli mezi nimi libovolně přecházet. V těchto diskusích si s účastníky povídalo téměř 30 hostů a další byli přizváni, aby byli účastníkům k dispozici v rámci kuloárních debat. A právě to bylo očekávaným cílem. Inspirovat školní jídelny, dát jim přesné a konkrétní návody, rady, či naopak varování, propojit je navzájem, aby mohly spolupracovat.

A JAKÁ TÉMATA SE V JEDNOTLIVÝCH SEKCÍCH PROBÍRALA?

Smysluplné vzdělávání personálu, jeho financování a sledování efektivity

V tomto diskusním panelu jsme si s Jiřím Roithem povídali, co je efektivní gastronomické vzdělávání, co by v něm nemělo chybět. Také byl popsán rozdíl mezi receptem a kulinární technikou. Účastníci dostali přehled, jakým vzděláváním by měli projít pracovníci na jednotlivých pracovních pozicích. A vzhledem k tomu, že vzdělávání celého týmu školní jídelny vůbec není levnou záležitostí, tak jsme diskusi zaměřili i na tzv. šablony, které lze nyní využívat i pro vzdělávání nepedagogických pracovníků. Zástupce MŠMT Ilona Vaculová seznámila s principy a hlavně informovala, kdo může o tuto formu podpory žádat, kdo školám může pomoci, jakého vzdělávání se týká, co je potřeba doložit atd. Hosté z Prahy 6 – Marie Kubíková (vedoucí odboru školství), Eva Kalembová (nutriční terapeutka) a Dana Chroustovská (ředitelka MŠ Libocká) - popsali za zřizovatele, jaký zvolili konkrétní přístup ke vzdělávání u svých školních jídelen. Tato podpora je postavena na spolupráci školních jídelen s nutričním terapeutem. Právě pozice nutričního terapeuta se ukazuje jako velice přínosná a efektivní ve vzdělávání, protože je možné volit zcela individuální přístup s ohledem na možnosti daných školních jídelen. Dále svou podporu vzdělávání prezentovalo město Pardubice, a to vedoucí odboru školství Ivana Liedermanová. V Pardubicích v době covidu zavedli pravidelné online vzdělávání a porady, ve kterých se pokračuje i v současnosti. Ze stran školních jídelen je tento přístup a zájem velmi ceněn. Intenzivnějším kontaktem a zájmem je možné diskutovat a systematicky řešit řadu témat.

Kvalitní tým ve školní kuchyni

S Karlem Maříkem jsme si povídali o tom, jak získávat pro školní jídelny zaměstnance, jak je oslovit formou inzerátu. Kolik sekund věnuje zájemce inzerátu, a tedy co do inzerátu napsat, abychom těch pár sekund využili. Kde inzerovat a co se po covidu jeví jako atraktivní pro zaměstnance, kteří z gastronomie odešli a zvažují návrat. Velmi intenzivně od člověka mimo systém školního stravování zaznělo, že školní stravování má obrovské výhody a má co nabídnout.



Popsali jsme tři příklady, kdy se do školní jídelny, i třeba díky covidu, podařilo vedení získat skvělé šéfkuchaře. Například šéfkuchaři Milan Lettl z 10. školní jídelny v Plzni a Petr Klíma ze ZŠ Hanspaulka si získali celý tým a daří se jim posouvat školní stravování dál. A není to jen o vaření. Tyto týmy pracují s dětmi, snaží se pracovat s jejich preferencemi a komunikovat s nimi smysl správné výživy. Olga Süssová a Dana Chroustovská popsaly, že je nutné najít finanční možnosti, jak odměnit personál. Ale stabilitu na pracovišti také zajistí péče o zaměstnance a o vztahy samotné.

Přístrojové vybavení

Technika, která je v rámci školního stravování využívána, se vyvíjí a jde kupředu. Školní jídelny jsou modernizovány, ale o techniku je potřeba se i správně starat. Odpověděli jsme na otázky: Jak správně umývat, jak volit myčky, jak o myčky pečovat, na co je úpravna vody? Jak nám může pomoci dobře zvolený nerez, jak se o něj starat, jak ho můžeme zničit? Kdy se plánuje při výstavbě a rekonstrukci nábytek? Jak každodenně pečovat o stroje? Co umí moderní chlazení, kolik ušetří peněz? A co varná technika? Kde dokáže pomoci a kde už je to na dovednostech personálu? A opravdu vyhoří škola, když budeme vařit přes noc? Aleš Rosin, Petr Poláček, Petr Malenický a Lukáš Uher dali dále konkrétní tipy a rady, jak s přístroji zacházet, jak je vybírat, jak o ně pečovat. Spolu s Ivanou Liedermanovou diskutovali o problematice zakázek velkého rozsahu a možnostech zřizovatelů dohledu nad projektem.

Bufetový výdej stravy ano, či ne?

Jelikož je problematika bufetového výdeje stravy nyní často diskutována a dávana za příklad, tak jsme možnosti probrali dopodrobna. Spolu s hygieniky jsme si povídali o tom, kde vidí rizika a jak je ošetřit. Spolu s Olgou Süsovou a šéfkuchařem Milanem Lettle, kteří bufetový výdej stravy ve svém provozu zkoušejí, jsme probrali, co je náročnějšího oproti běžnému provozu. Jak velké provozy toto mohou zkusit. Dali spoustu tipů pro ty, kteří to chtějí také vyzkoušet. Myslíte, že děti, když mají možnost nabrat si pokrmy samy, plýtvají méně? Ano, až o 50 %. A také více snědí a snědí více zeleniny a ovoce. Ti, kteří budou chtít ve svých provozech vyzkoušet bufetový výdej stravy, dostali obrázkový návod, co z hlediska hygieny ohlídat, na co nezapomenout a nad čím přemýšlet trochu jinak.

O tom, jak to vypadá ve Švédsku a jak řeší plýtvání, nám spolu s fotografiemi z konkrétních švédských školních jídelen pověděl a ukázal Tom Václavík.

Tržiště vzdělávacích aktivit 2023/2024

Důležití hráči na poli vzdělávání personálu školních jídelen, Kulinářské umění, Asociace školních jídelen České republiky, Máme to na talíři a Makro Akademie, seznámili zájemce s kurzy pro následující rok a také dali k dispozici vouchery na své kurzy pro šťastlivce zdarma. Zachraň jídlo popovídalo o svých aktivitách, o novém projektu i možnostech darování nevydaných jídel.



Stavba jídelny, rekonstrukce – s dobrým koncem

Jan Viewegh a Radek Jeřela osvětlili, jak by měl vypadat postup při výstavbě či rekonstrukci školní jídelny. Proč je důležité se obrátit na odborníky, kteří mají zkušenosti, a jak se investice vrátí. O tom, jaké jsou možnosti získat dotace a kde se o nich dozvědět, hovořila paní Petra Zukalová (KÚ JMK).

Jak nalákat děti na zdravé pokrmy?

Diskusní panel byl moderován Renatou Lukášovou, která je dlouholetou odbornicí na péči o zákazníka (hosta – strávníka) také v soukromých školních jídelnách. Toto byl diskusní blok, který zaujal mnoho účastníků. Je zřejmé, že systematická práce s dětmi má obrovský efekt na rozvoj jejich výživových preferencí. Unikátní systém práce s dětmi v rámci montessori výuky ukázal Michal Hammer ze ZŠ Na Beránku. Petr Klíma ze ZŠ Hanspaulka pracuje s dětmi v rámci kroužků vaření, ale také dostává prostor jít si s nimi povídat v rámci výuky a také prezentuje práci školní jídelny velice atraktivně na webu či Facebooku, a to třeba ve spolupráci s žáky, kteří o tyto technologie mají zájem a baví je. V ZŠ a MŠ Hvoždany probíhá vzdělávání i v rámci školního stravování. Jedná se sice o malou školu a podobné aktivity asi ve velkých provozech budou těžko realizovatelné, ale pro malé školní jídelny je to velká inspirace.

Kroužky vaření a také příměstské tábory s tematikou vaření organizuje např. Praha 6, právě ve spolupráci s kuchařkami ze školních jídelen.

Propojení výživy a gastronomie je více než chutné

Poslední a již dosti podvečerní blok byl věnován popisu, jak by měla fungovat spolupráce vědy o výživě a gastronomie. Účastníci mohli ochutnat pokrmy, které byly vytvořeny právě pro školní stravování. Jiří Roith ukázal, jak se tvoří recepty, které budou fungovat, kolik práce za vývojem stojí a jak hodně je potřeba spolupracovat s odborníky na výživu, aby se do atraktivních a chutných pokrmů promítl potenciál ovlivnit zdraví. Právě konkrétní příklady, jak je možné v pokrmech, které byly servírovány, ovlivnit zdraví, popsal Martin Krobot.

Ochutnali jsme společně brokolicevou polévku, hráškovou polévku, polévku z pečeného celeru, minestrone, hovězí vývar, kuřecí vývar, rybí vývar, bolognese vegetariánské, dva druhy kari, dva druhy pilafu, lososový karbanátek...

A jak jsme soli začali, tak jsme i skončili. Hygienici stejně jako ve školních jídelnách, tak i nám na místě v těchto polévkách změřili sůl. Trochu jsme se báli, jako před maturitou, ale prolezli jsme. Co prolezli, máme vyznamenání – skoro samá zelená!

A jak již bylo zmíněno na začátku, není to jen o nahrazení soli bylinami, pokud má pokrm chutnat, je potřeba řešit mnohem více.

Je jisté, že školní stravování má nepostradatelný význam. Upevnit jeho pozici a seznamovat s ním veřejnost mimo jiné prostřednictvím obdobných akcí je cestou zvyšování kvality školního stravování a podpory zdraví. Těšíme se na další ročník Tržišť dobrých příkladů ze školních jídelen.