



► optimisticky předpokládáné – musím však dodat, že mnozí mí následovníci postrádali mou filosofii, můj zápal a odvalu, ba dokonce jednali vědomě opačně. Vtipným důkazem jest, že kterýsi z nejvyšších pánů si často pletl neznámý pojem „ekologické zemědělství“ a říkal „ekonomické zemědělství“.

♦ **Kam se podle Vás dostalo ekozemědělství v našich krajích po dvaceti letech? Co byste pochválil, co odsoudil?**

Ve vztahu k celkovému ekonomickému vývoji převažují hlavně obchodní zájmy – vlastní environmentalistika ustoupila trochu do pozadí. Ovšem to jest asi vývoj celosvětový a s tím se moc nenadělá. Zde uvažují zřejmě nemoderně... Pochvalu zaslouží lidé, dnes hlavně mladí, kteří jsou schopni a ochotni tento můj environmentální přístup chápat a jednat dle něho. Nepříjemný je bouřlivý celosvětový rozvoj, jehož „bio“produkty nelze pak účinně zkontrolovat; analytické hodnoty, samozřejmě nepostačují – první kontrolou jest ekologický hospodář, jeho filosofie a svědomí. Chybí-li tento základní požadavek, nutně přibývá „biošvindlů“.

♦ **Jaké myšlenky by se ekologičtí hospodáři měli držet?**

Ekologičtí hospodáři (aby měli nárok na tento název) se mají držeti filosofického principu, že svým jednáním zachraňují přírodu, ekosystémy, zásoby neznečištěné podzemní vody, biodiversitu, nu, celkovou vyšší kvalitu a zásadní udržení života na planetě Zemi, nevyrývajíce přírodu do tváře tak hlubokou ekologickou stopu jako ti, kteří si toto dostatečně neuvědomují a hospodaří a spotřebovávají bez ohledu na omezenost přírodních zdrojů.

♦ **Co by si měli uvědomit spotřebitelé biopotravin?**

Spotřebitelé biopotravin si hlavně musí uvědomit, že obvykle vyšší cenu proti konvenčnímu produktu neplatí jen za vyšší kvalitu (mnohdy těžce objektivně prokazatelnou), ale i za odpovědné chování ekozemědělce, za snížení znečištění přírody, nepoužívání lidem nebezpečných přípravků, a tím i preventivní ochranu dětí před nejasnými potížemi – alergiemi, snížení imunity, často těžce definovanými virosami a dalšími potížemi, což jsou z velké většiny typické civilizační nemoci a následky počinání lidí méně zodpovědných ke zdraví dětí – samozřejmě i vlastních!

Děkuji Ing. Richardu J. Bartákovi, CSc., za odpovědi i přednáškovou a jinou osvětu k ekologickému zemědělství a při příležitosti předání 19. Hrnce přejí, aby ve zdraví a svěžesti předal ještě Hrnec dvacátý a několik dalších k tomu.

M. Vohralíková

Kulatý stůl k projektu Bioškoly v Novém Strašecí prozradil chuť pokračovat, ale i nutnost nových impulsů

BIO chceme, ale jde o neoceněnou starost navíc...

Bioškoly

Dosavadní dílčí obohacení jídelníčků o biopotraviny je udržitelné, zdejší škola a mateřinky je chtějí nabízet i nadále, vyšší uplatnění biopotravin ve školním stravování je ale zatím při jejich dnešních cenách a bez nových podnětů spíše nereálné... Tak lze stručně shrnout dvouhodinovou besedu nad zkušenostmi z Rakovnicka ze zapojení do projektu „Bioškoly – zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení“, který z pověření MZe již druhým rokem rozvíjí spol. Country Life se svými partnery.

Z „kulatého stolu“, k němuž spolu se členy projektového týmu zasedli v Novém Strašecí zástupci pěti mateřských a jedné základní školy a gymnázia (celkem se účastnilo 22 osob), vzešla krom tohoto hlavního závěru i kolekce názorů, připomínek a návrhů, jež stojí za zamýšlení a další rozbor. Vyhodnotit si je musí hlavně realizátoři projektu a MZe jako jeho vyhlášovatel. Zároveň si ale s názory z Rakovnicka mohou své zkušenosti či startovní podmínky porovnat i v dalších regionech všichni ti, kdo si uplatňování bioproduktů ve stravování školáků či předškoláků už vzali či teprve chtějí vzít za své.

U některých myšlenek, které při diskusi Střeďočeků se spol. Country Life zazněly, se proto zastavme. (V táboře prvních byli ředitelé, vedoucí školních jídelen, kuchařky i zástupkyne stravovací komise, druhé reprezentovali ředitel firmy, koordinátorka projektu, zásobovač i poradce-kuchař).



Besedy u pomyslného kulatého stolu se v Novém Strašecí účastnilo 22 přítomných

Stav před finišem – stále na vázkách

Na úvod setkání byli „vyslanci“ školních zařízení vyzváni, aby zcela lapidárně označili svůj postoj k projektu po dosavadních zkušenostech a měsíc a půl před koncem školního roku, tedy v čase před jeho určitou cílovou rovinou. Volit měli jen ze tří základních poloh hodnocení: **negativní – deziluze x nerozhodné – jsou přínosy, ale i problémy k dořešení x pozitivní – optimismus.**

Převládající postoj přítomných předznamenala svým názorem ředitelka MŠ Průběžná v Rakovníku Eva Kodešová, tj. školky, která jako vůbec první podepsala smlouvu o začlenění do projektu: „U nás je hodnocení spíše neutrální, pokud kvůli biopotravinám nezdražujeme stravné, rodiče jsou rádi, nebo je jim to v podstatě jedno, ale kdybychom cenu zvýšili, tak by na to asi nepřistoupili. U nás aktivita také kulhá vinou toho, že Střeďočekský kraj uplatňuje jakousi nepochopitelnou ne-



Domácí účastníky diskuze nejaktivněji reprezentoval Stanislav Hajný, ředitel ZŠ a MŠ J. A. Komenského.

přímou úměru – čím více dětí máme, tím na to musí být méně zaměstnanců. Zvýšili jsme stav ze 60 dětí na 100, ale vzhledem k normativu na zaměstnance nám půl síly ubýlo. Jenže biopotraviny jsou náročnější na vaření i organizaci kolem. Mám-li třeba pak jednu kuchařku na měsíc nemocnou, už se tomu nemůžeme věnovat... – Bylo by to pěkné, chuť by byla. Ale my nemůžeme mít cenu denního stravného 60 Kč jako třeba v soukromé školce Semínko v Praze na Toulcově dvoře. U nás jsme na polovinu té částky a je to tedy stále jaksi na vázkách.“ (Pozn.red.: V Semínku tvoří BIO už 70 % surovin!)

Vedoucí školní jídelny z MŠ U Lesíka v Novém Strašecí Miluše Boušková přitakává: „U nás je to stejné. Je to náročnější na peníze i na přípravu. Snažíme se, ale není vše tak, jak bychom si představovali. Stále je to hlavně o těch financích.“

Obdobné pocity na straně škol vyjádřili i ostatní. Do souvislosti se situací a specifikou regionu je dal Stanislav Hajný, ředitel ZŠ a MŠ J. A. Komenského: „Dosažený stav je v podstatě udržitelný, ale těžko lze počítat s dalším rozšířením biopotravin v jídelnících. Mluvím s rodiči, Většinou o to stojí. Ale my jsme zde chudý kraj. Lépe situovaných rodin je tu mnohem méně a ti ostatní by si těžko mohli dovolit zvyšování ceny stravného. Rozpadla se tu síť průmyslových i zemědělských podniků, v některých jsme svědky vln propouštění, hodně lidí se stalo nezaměstnanými. Jestli nám nyní vinou vyšší DPH podrazí potraviny, tak si to už neumím představit. Problém s financemi od rodičů se totiž zdaleka netýká jen biopotravin.“

Podíl BIO? V průměru deset procent

Druhé kolečko odpovědi se týkalo podílu, jakého kde dosáhli v začleňování produktů ekofarem do jídelníčků dětí. V rakovnické

► školce odhadují, že nyní dosahují podílu asi 8 procent. Biopotravinám věnují každou středu, tj. obě svačiny i oběd, byť ne vždy jsou v této kvalitě všechny suroviny či ingredience, např. biokuřecí či biošunku, které si prý nemohou dovolit, nahrazují konvenční nabídkou.

V novostrašecké mateřince U Lesíka odhadují, že hranici deset procent už překračují (namátkou v den besedy byla z biosurovin pomazánka při svačině a cizrnová polévka k obědu, hlavní chod byl ale z běžných surovin), v MŠ na Kocourku ještě desetinového podílu nedosahují – čaje dětem ale už např. vybírají jen z biosortimentu. Také v jídelně ZŠ je podíl ještě pod deset procent.

V souhrnu však může být v regionu na konci projektu desetiprocentní hranice, stanovená původně jako cíl ministerstvem, patrně naplněna. Chtělo by se však dodat – horko těžko a bez vyhlídek na zvýšení. Na druhé straně však lze očekávat, že v jiných krajích, a zejména v Praze, bude podíl vzhledem k příznivější životní úrovni rodin o něco vyšší. Dodejme však: to vše i při projevech krize, které v čase vyhlášení projektu nebyly předpokládány...

Cenové dilema dnes a zítra

Osazenstvo jedné ze zdejších školek k tomu pro představu dodává: *Když jsme tu měli ukázkový BIOden a vařil kuchař Country Life pan Machalík, vše bylo dobré, ale oproti průměru jsme za den provařili navíc 1500 až 2000 korun. Takže častější BIOdny bychom si dovolit nemohli. V jiných dnech na to zase musíme „našetřit“.*

Ředitel firmy Country Life Otakar Jiránek v té souvislosti připomněl: *„Rád bych upozornil, že i v případě nákupu deset procent surovin v biokvalitě, které by byly až o 100 procent dražší oproti konvenčním, což ale – snad výjma masa a vajec – nenastává, nemůže v celkovém součtu při rozpuštění do celkových nákladů podrazit úhnná cena vstupů o více než pět procent.“*

Názor sice přítomné zástupkyně kuchyní nevyvracely, avšak **Irena Lažanová, třídní učitelka a členka stravovací komise ZŠ Nové Strašecí**, přiblížila praxi z jiného úhlu: *„Sociální situace mnoha rodin je natolik špatná, že v poslední době mám problém dostat děti i na výlet, protože mnozí rodiče na něj nechtějí nic přispět.“* Její kolegyně z mateřinek situaci dokreslily i tím, že dokonce stoupá počet rodičů, kteří mají problém vůbec platit za školkou a úhrady se tak vymáhají po splatnosti.

V souvislosti s trvajícím příznakem krize a obavami škol z dalšího cenového vývoje se v nich zamýšlejí i nad očekávaným cenovým vývojem na poli biopotravin. **Petr Kopecký za úsek zásobování spol. Country Life** informoval: *„U mléčných produktů ceny nevzrostly ani nejsou signály, že by k tomu mělo dojít, náš hlavní dodavatel Olma Olomouc ceny drží. U ovoce a zeleniny jako sezónních produktů vždy záleží na úrodě a zde nikdy tedy předem vývoj přesně neznáme. U obilovin a mouky, kde jsme závislí na ceně, za jakou nakoupíme, se zdražovalo už vloni, ale i u konvenční produkce. Zdražili*

tak i pekaři s poukazem na to, že jim cena surovin též stoupla o 100 procent.“

Poradce-kuchař Dušan Machalík s ředitelem Jiránekem doplnili: *„Sleva, kterou dáváme školním zařízením je 13 procent, tedy vůbec nejvyšší jakou poskytujeme, a to např. i zákazníkům s několika násobně vyššími odběry zboží. A bude stejná i v dalším období po skončení projektu, zachováme i dnešní úroveň servisní podpory školám.“*

Vedou dovozové bioluštěniny, změna žádá koordinaci

Blíží se diskuze o struktuře objednávaných biosurovin ukázala, že k nejčastěji požadovaným patří kromě mléčných výrobků luštěniny. Jelikož jde o produkt logicky z dovozu, což nebylo prvotním cílem projektu, sondažovala debata důvody. Ukázalo se, že ten hlavní spočívá v trvanlivosti produktu. Zatímco např. jogurty či zeleninu musí v jídelně kvůli čerstvosti do dvou dnů zařadit do jídelníčku, čočku mohou průběžně využívat pro různé pokrmy a s větším balením často vydrží i po více týdnů.

Problém zeleniny a ovoce spočívá, zejména u mateřinek, v tom, že mohou objednávat jen malá množství, která stačí brzy zpracovat. Častější závoz minimálních dodávek v různých termínech třem kuchyním v Novém Strašecí naráží na ekonomiku dopravy.

Přitom v součtu zde vaří dvě kuchyně školek (vařící i pro další dvě mateřinky) a jedna kuchyně pro ZŠ a gymnázium (vaří i pro důchodce a pracovníky „lidušky“) až 900 jídel denně. Zatímco sladit povahu objednávek co do surovin, kdy by pak kuchyně nabízely v návazný den stejná či podobná jídla, zde nechtějí, možnost sjednotit alespoň jejich termín, a tím pak i termín závozu se tu přímo nabízí. Inspirací může jistě být obdobná vžitá praxe 13 ZŠ na Praze 10. Když ne už tím, že tu v předem dané datum v měsíci vždy všichni vaří z biosurovin, tak tím, že koordinace na straně objednavatelů umožňuje dodavateli efektivní hromadný závoz. Při něm by pak dodávka mohla i vyhovět různým objednávkám tří kuchyní.

Zda Novostrašecí pověří koordinací svých potřeb svého člověka (jemuž by při napnuté personální situaci ale přibyla nová agenda), nebo si domluví termíny, kdy je i pro objednávku objede zástupce Country Life, zůstalo k dořešení. Závěr školního roku si o vyladění vztahu a vyzkoušení vhodného řešení vzorového i pro budoucnost přímo říkal...

Nutnost nových podnětů

Rekapitulace stavu a výhledu biopotravin na jídelničních dětech je v regionu, zdá se, jasná. Stravné tu nyní nechtějí zdražit ani o píď. *„Je zdánlivě slibné, že podle průzkumu na počátku projektu, je 60 % rodičů ochotno za BIO dětem připlatit, ale pro nás tím naopak vzniká otáz-*



Děti z MŠ U Lesíka v Novém Strašecí si pochutnávají na cizrnové biopolévce

ka, jaké části ze zbylého počtu tím úplně zne- možníme na obědy chodit.“ shrnul postoj ředitel S. Hajný. Na straně druhé Country Life další slevy nabídnout nemůže. Nevelká množství objednávaná školami činí projekt ve světle ostatních nákladů marketingově spíše ztrátový.

Další rozvoj celé aktivity v regionu tedy stojí a padá – jak ukázala další, místy vydatná diskuze – se dvěma směry. Jednak s vyladováním vhodné nabídky spíše levnějších a nejosvědčenejších bioproduktů (polem, dosud projektem Bioškoly nedotčeným, je v Novém Strašecí např. fakt, že šestice školních zařízení tu spotřebuje ročně 100 metrů brambor, pro které zde mají i vhodné uskladnění...) Za druhé se pak nabízí celý rejstřík dílčích podnětů, opatření a zlepšení, která v součtu mohou umožnit stabilizaci a mírný rozvoj projektu v regionu.

Účastníci se například shodli, že rodičům bude masivněji nabízena komplexní brožura otázek a odpovědí k projektu, kterou pod názvem **Biopotraviny pro vaše děti** zpracoval Country Life s PRO-BIO ligou. Za vhodné bylo označeno nabídnout téma „Bioškol“ spolu s ochutnávkou bioproduktů do programu místní Akademie volného času, která se ve městě těší dobré návštěvnosti. Bylo přislíbeno i další vaření Dušana Machalíka už ve větším rozměru pro ZŠ a gymnázium. Některé z bariér či námětů mohou sloužit k zamýšlení i ostatním účastníkům celé kampaně, včetně MZe. Proto, už nekomentovaně, uvádíme alespoň tři, které diskutující, nejvíce akcentovali:

* Organizace biostravy ve školách přináší dost práce navíc, která je zcela neoceněná, přičemž na pomoc z nadšení nelze trvale spoléhat, i jen symbolické odměny či uznání mohou motivaci školních hybatelů udržet a rozvíjet, budoucnost BIO se tu bez motivačních impulsů patrně neobejde.

* Ve Středočeském kraji věci může pomoci přehodnocení absurdně nastavených personálních normativů, kdy práci pro více dětí má zastat méně pracovníků, což od starostí o BIO dále odrazuje.

* Pro pokračování aktivit započatých projektem je napříště nutno zajistit i (původně zamýšlenou, leč nakonec neuskutečňovanou) součinnost ministerstva školství – zejména nabídkou exkurzí na ekofarmy nejen už pro rodiče, kteří o ně nejvíce zájem, ale spíše pro děti, u nichž lze nabyté dojmy zužitkovat i ve výuce.

Karel Merhaut

FOTO: Adéla Kantůrková