

PROJEKT „BIOŠKOLY“ PŘEDSTAVUJE VÝSLEDKY



Dvouapůleté úsilí odzkoušelo systém využití potravin v kvalitě BIO ve školním stravování

Model zásobování biopotravinami přijaly školy (snadněji soukromé), kde nechybí zápal – v čase krize je však pokrok menší, než se čekalo.

„Přínos v obohacení školního stravování o biopotraviny byl oproti očekávání jen poloviční – přestože stanovené parametry výsledků byly v zásadě naplněny (36 podchycených škol a školek pravidelně zařazuje BIO do jídelníčků). Rodiče školáků a předškoláků nesehrávají v prosazování modernějších a zdravějších výživových trendů potřebnou roli hybatele (s výjimkou těch kolem soukromých či na zdravější životní styl přímo zaměřených školek). Naléhavě se ukazuje potřeba vzdělávání dětí, ale i pracovníků školních jídelen v otázkách zdravé výživy. Ze čtyř modelových krajů se BIO v jídelničkách více prosadilo jen u Středočechů a v Praze, v kraji královéhradeckém a jihomoravském jen ojediněle. Tržby producentů biopotravin od škol, coby perspektivních odbytových míst lokální produkce, zůstaly – patrně nejen vinou krize – hluboce za očekáváním...“

S takovými hlavními závěry ústy svého ředitele **Otakara Jiráňka** představila výsledky končícího projektu „**Bioškoly – zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení**“ společnost Country Life, přední tuzemský výrobce a distributor zdravé výživy a potravin v biokvalitě.



Jako realizátor projektu vzešlý z veřejné soutěže Ministerstva zemědělství ČR si vytkl cíl vytvořit a odzkoušet modelový distribuční řetězec, který školám usnadní přímý odběr biopotravin. Zavázal se též, že s dvaceti dalšími českými bioproducenty bude dodávat produkty do nejméně 20 školních stravovacích zařízení ve čtyřech krajích (v Praze, Středočeském, Královéhra-



Přínos i bariéry uplatnění biopotravin ve stravě dětí mapovala v půli listopadu celostátní konference, nabízející téma k diskuzi i politikům a celé společnosti

deckém a Jihomoravském kraji), přičemž by mělo využívání biopotravin na jídelničkách dosáhnout podílu 10 %.

Smluvním školám a základním i středním školám projekt nabízel komplexní logistické zajištění dodávek surovin a potravin od domácích bioproducentů a biovýrobců včetně širokého marketingového a poradenského servisu. Nabídku spol. Country Life a jejích dodavatelů, zaměřenou na rostlinnou a mléčnou stravu, doplňovala spol. Biopark, orientovaná na masnou produkci. Občanské sdružení PRO-BIO LIGA, pak garantovalo informačně-výchovné výstupy, mezi něž patřily semináře, kulaté stoly, školní biojarmarky i exkurze na ekofarmy a k producentům biopotravin.

Celkem se uskutečnilo 40 akcí, jichž se zúčastnilo přes tři tisíce lidí. Nejčastější byly exkurze na ekofarmu (16), přičemž ekosedláky tak navštívilo na 800 dětí i dospělých. Školních biojarmarků se uskutečnilo 11 za účasti více než 1700 osob. Šestkrát se konal informační seminář, pětkrát Den otevřených vrat

u bioproducentů, dvakrát k šíření myšlenky posloužily infostánky při konferencích o výživě. **O tyto akce projevil největší zájem školy Středočechů (17), následovala Praha (14), jižní Morava (6) a Královéhradecký kraj (3).** Kuchařkám spolupracujících školních jídelen byly určeny i kurzy vaření, jichž přímo v kuchyních škol a školek uspořádal Country Life za asistence svého specializovaného ku-

chaře 51, krom toho jim 65 krát byly poskytnuty technické konzultace. I těchto možností nejvíce využily středočeské školy.

Mezi zapojenými školami dnes najdeme takové, kde je podíl biopotravin výrazný – např. u soukromých: **70 % u MŠ Landie v Říčanech, 50 % u MŠ Semínko v Praze 10, ale i takové, kde se podíl pohybuje v jednotkách procent, což v průměru představuje zhruba podíl 10 %.** Z větších základních škol mohou inspirovat např. ve všech ZŠ Prahy 10, kde poslední čtvrtek v měsíci nabízejí jídlo z biopotravin, nebo v ZŠ Mláďi ve Stodůlkách v Praze 13, kde vaří z biopotravin jednou každý týden, kdy se BIO objevuje ve třech nabízených obědech. Jiné školy z biosurovin průběžně vaří nejrůznější pokrmy.

Výstupy i akce projektu směřovaly ke všem cílovým skupinám, jimiž jsou rodiče, zřizovatelé a ředitelé škol i pracovníci školních stravoven, ale i dodavatelé biopotravin. Smyslem totiž bylo i zvýšit povědomí o přínosech ekologického hospodaření a posilovat lokální vztahy škol s těmi, kdo jim „potraviny bez chemie“ dodávají či nabízejí.

Projektem chtělo MZe ČR rovněž přispět k řešení nepoměru mezi množstvím ekologicky obhospodařovaných půdy u nás, jejíž podíl (přes 11%) patří k nejvyšším v Evropě, a stále malou produkcí českých biopotravin. Od zvyšování informovanosti pedagogů, personálu školních jídelen i rodičů si slibovalo rovněž upevnění jejich vztahu k bioproducentům, což může napomoci vzniku nových odbytových



Ukázkové pokrmy v biokvalitě ochutnali během rautu při konferenci i všichni, kdo školní stravování zajišťují

➤ míst pro lokální bioprodukcí, která tím může být postupně dokonce iniciována.

V tom smyslu se však podařilo učinit spíše první krůčky, neboť objednávky ze škol představují zatím pro dodavatele tržby až řádově nižší, než se očekávalo. Opatrnost v množství poptávaných surovin a potravin je však patrně dána nejen napnutějšími rozpočty škol v čase všeobecných úspor a škrťů a snahou nezdrazovat v tomto čase rodičům stravné dětí, nýbrž aktuálně i obavou z růstu cen potravin v důsledku změn ve výši DPH.

„Naší největší radostí z výsledků projektu je poznání, že tam, kde kolem školních kuchyní nechybí zápal pro věc a zájem rodičů, se biopotravínám na jídelničních školáků daří i s přispěním projektu Bioškoly stále lépe,“ shrnuje O. Jiránek. „Naopak s politováním vidíme, že vůle dopřát dětem hodnotnější stravu nekulhá jen vinou všeobecného šetření financí – jedna či dvě zásilky biopotravín měsíčně při chytrém vedení, jak víme, rozpočty jídelen neohrozí – ale i vinou nezájmu či přehlížení důležitosti zdravější stravy kuchařkami a v rodinách. Nutnost výchovy pedagogů, personálu jídelen i dětí a veřejnosti na poli zdravějšího životního stylu a výživy tak volá po energičtějších podnětech nejen na poli oborové osvěty, ale i např. ze strany zřizovatelů škol či ministerstva školství, jejichž aktivnější podporu toho trendu postrádali všichni, kdo byli do projektu Bioškoly zapojeni.“

O. Jiránek pak uzavírá: „Naše firma by podle možností v zásobování vybraných škol biopotravínami ráda pokračovala. Věřím, že další z oboru se mohou přidat. Stále totiž tvrdíme, že gram prevence je lepší než kilogram léků. Civilizační choro-

BIO pro školáky máme v rukou všichni!

Závěrečná celostátní konference projektu Bioškoly nazvaná Biopotraviny ve školním stravování, již se v půli listopadu v Praze účastnilo na 130 zájemců o téma ze škol a školek (zástupce MŠMT však nebyl ani jediný – školním stravováním se na ministerstvu totiž nezabývá už nikdo!) vyvrcholila panelovou diskuzí. Přestože se jí v pozdním odpolední zúčastnili je ti nejvytrvalejší, zazněly tu mnohé náměty, které by neměly zapadnout. Z nich vybíráme:

Přítomní především uvítali ujištění **Ota-kara Jiráňky**, ředitele spol. Country Life, že sada letáků a brožur s argumenty pro všechny cílové skupiny, včetně nejnovější kuchařky s 50 BIOrecepty pro školní kuchyně, budou k využití i pro další zájemce o biostravu ve školách. Dosud zapojená školská zařízení chce CL v rámci možností zásobovat i nadále a zachovat jim dílčí slevy z cen biopotravín.

Obecná shoda diskutujících panovala zejména u nutnosti zavádět biopotraviny do jídelniček dětí vždy s náležitým vysvětlováním všech jejich ekologických přínosů poučenými učiteli a návazně i pokud jde o nutnost prosazování systematické výuky dětí a právě i výchovy pedagogů ke zdravé výživě.

„Učitelé musí dostat materiály, aby o BIO mohli dětem něco zajímavého říci, hlavně zábavně. Na 70 % z nich čerpá názory o výživě z časopisů, plných zkratků, protože nic jiného nedostali. Zdravou výživu bychom měli ale učit odborně. Hledám proto modelové školy, s nimiž uplatníme ucelenou školní wellness politiku, kde by základem byla orientace na přirozené tuzemské potraviny zdravé výživy a v tomto kontextu i na biopotraviny,“ shrnula **Margit Slimáková**, propagátorka výuky zdravé výživy.

Zástupkyně školních kuchyní se netajily problémy s plněním tzv. spotřebního ko-

by se rozvíjí již od dětství, mnozí mladí strádají i duševními problémy až závislostmi. Roli zdravé výživy zdůrazňuje stále více lékařů. Biopotraviny přinášejí přidanou hodnotu výživovou kvalitou, snížením rizika kontaminace toxickými látkami, posilováním ekologického citění. BIO tak má budoucnost. S nadsázkou lze říct, že zdraví nejmladší generace a ekonomické přežití systému naší zdravotnické péče spočívají i v rukou hospodářek a kuchařek škol. Jak potvrzují i zkušenosti z Rakouska či Itálie, kde se ve školách i veřejném stravování lze setkat s výrazně vyššími podíly biostravy, bez další navazující spolupráce státu, subjektů z oboru školství i ekozemědělství zde ale výraznější pokrok nenastane.“

Karel Merhaut

FOTO – Adéla Kantůrková

(Podrobnější přehled vybraných výsledků průzkumu stejně jako seznam do projektu aktuálně zapojených škol lze najít na www.bioskoly.cz)

še, který předepisuje pro určité věkové kategorie dětí podílů druhů potravin po desetiletí stejně bez vazby na nové trendy výživy. „Některé dávky, např. u mléka, ani splnit nejdou,“ zaznělo.

Zdeněk Hladík, člen správní rady Společnosti pro výživu, sice spotřební koš, považuje za českou vymoženost, ale přiznal, že jeho inovace se opozdila, je však už ve fázi schvalování na ministerstvech. Posíleno má být zastoupení obilovin, naopak sníží se dávky masa a mléka.

Diskutující se shodli, že dluh tu má ale nejen ministerstvo školství či zdravotnictví. Mnohdy vážne i interní komunikace mezi ředitelem (a příp. zřizovatelem), pedagogem či koordinátorem ekovýchovy, hospodářkou, vedoucí školní kuchyně a jejím personálem. Lepší výsledky jsou tam, kde pro biostravu získáme nejprve kuchařky, než tam, kde ji mají nabízet „z rozhodnutí nahoře.“

Tipník podnětů

Další inspirativní náměty shrňme alespoň výčtem:

♣ Hovořili-li ministr školství o výchově k vlastnictví, prosadíme do ní i hrdost na domácího sedláka, který pečuje o krajinu a proto kupujeme hlavně jeho výrobky (tuto preferenci zdůrazňovaly i kampaně k BIO v sousedních zemích!). ➤

BIO pro školáky máme v rukou všichni!

Jsou-li důležité pro pokrok ve výživě školáků experti, rozlišujeme ty, jimž ujel vlak a ty poučené, znalé moderních trendů. První už nezměníme, druhé netřeba přesvědčovat. Zaměříme se na výchovu expertů příštích – tj. studentů, často však odchovaných právě profesními matadory se včerejšími přístupy. Ani na pedagogických fakultách dnes nikoho nena- padne, že by měli budoucí učitelé vědět něco o výživě, zdravějším životním stylu...

Kritizujeme zacílení zdravotnictví – stojí u nás na vydělávání na nemocných, není nastaveno na prevenci. Tu zúženě chápe jako včasné vyšetřování drahými diagnostickými přístroji. Nikoli ve smyslu péče o zdravou stravu a důrazu na konzumaci „mrkve a vlašských ořechů“. Diabetické diety jsou nastaveny mimo realitu a jsou nefunkční. Správně naordinovaná dietoterapie je však, jak prokazují studie, základem účinné terapie chronických onemocnění doby, na které umíráme z 80 %.

Vzhledem k rezortním „klapkám na očích“ a obvyklé české nemoci v podobě chabé týmové spolupráce je třeba pro myšlenku více využívat i mezirezortní týmy – např. pro ekologickou výchovu. Jsou v nich zanícení multiplikátoři schopní ideu šířit více směry (oslovme je i prostřednictvím jejich časopisu Bedrník...).

Informujeme i struktury neziskových organizací (např. Zelený kruh) a využijeme i krajské sítě, ať se o možnostech a využitelných materiálech dozví co nejvíce potenciálních „hybatelů“ také v regionech, v nichž projekt neprobíhal.

To, že až na jednu výjimku neoslovil přítomné školy s nabídkou přímo nějaký ekozemědělec z okolí, je hozenou rukavicí i pro Svaz PRO-BIO a zejména jeho regionální centra...

Cenné by bylo dostat zájem o biopotravinu do kurzů pro těhotné, budoucí maminky se zajímají o svou stravu i stravu kojenců nejvíc, jde o období jejich největší životní zainteresovanosti na tématu...

Angažovanost jednotlivců tu je důležitá, ale logicky nás limituje čas – proto tlačíme na struktury, které mají konat v rámci svých úkolů a kompetencí. Těm připomínáme odpovědnost nejdříve...

Tečkou mohla být slova **Tomáše Poppa** z o.s. Envic Pízeň, lektora pedagogů: „Doporučuji trpělivost. Vždyť pokud bychom chtěli zavádět bio do škol ve všech krajích, ani bychom nenašli dost českých produktů! Trend, kdy místní sedláci přecházejí na ekozemědělství nám ale hraje do ruky. A školy k BIO musí dospět samy – po ochutnávce, debatě, obhlídce jinde i na farmě. Doba našemu úsilí docela přeje, jen tu ideu nesmíme pohřbit proto, když se nám vše nepodaří prosadit za dva roky. Stablní věci musejí uzrát. Trpělivost a soustavnost třeba německých sousedů nás o tom přesvědčuje.“

**Zpracoval
Karel Merhaut**

(Širší záznam diskuze najdete na www.bioskoly.cz)



Exministr Liška: Blok je víc v hlavách, než v zásobování a vaření

Na tiskovce u příležitosti konference, stejně jako ve svém vystoupení na ní, se k tématu vyjádřil i exministr školství Ondřej Liška.

(Rezort MŠMT chtěl tehdy na projektu zavádění biopotravin do škol spolupracovat, a to zejména jeho propojením s výukou žáků. Po pádu Topolánkovy vlády gestorem však zůstalo jen MZe).

„Neuralgickým bodem je, že se dodnes nepodařilo téma kvality potravin zabudovat do vzdělávacích plánů, což je už relativně běžná věc v Německu, Rakousku i v Itálii. My hluboce zaostáváme. Rozpadá se společnost, polovina manželství je rozvedených, děti žijí v neúplných rodinách a škola zastává proti dřívějšímu v roli nejen toho, kdo dává informace a vzdělává, ale i toho, kdo formuje osobnost. A tak by tomu mělo být i v případě stravování a chápání hlubších souvislostí mezi kvalitou potravin, zdravím lidí a životním prostředím. A zde jsem přesvědčen, že škola musí nastoupit mnohem důrazněji a pokusit se toto téma zanést do osnov. Dokud se školní stravování nestane součástí vzdělávacího procesu, myslím, že zavádění zdravějších potravin nebude slavit úspěch. A pokud nebude existovat systematická nadrezortní podpora, tj. dohoda mezi ministrem zdravotnictví, školství a životního prostředí a hlavním hygienikem, který je asi největší překážkou procesu, tak se nic nestane.“

Také tento projekt ukazuje, že spoléhání na změnu zespoda, od rodičů, není reálné. I když jsme svědky různých iniciativ, přece jen musí nastoupit jasně definovaný veřejný zájem. V čase, kdy katastroficky stoupá výskyt jevů, jako jsou chronická onemocnění, problémy zdravotního stavu dětí, jejich obezity i neblahých návyků, které si odnášejí z rodiny, a kdy jsou vytvářeny na stravování všelijaké komerční tlaky, lze toto vše řešit jen za úzké spolupráce státu a pedagogů. Ti by pak měli pochopit, v čem spočívá důležitost jejich působení, šířit osvětu a propagovat zdravý životní styl. Ukazuje se totiž, že překážek technických je méně než těch v hlavách lidí, které musíme překonávat.“

Trumf pro kuchařky škol

Opravdovým trumfem, vneseným organizátory projektu Bioškoly v jeho závěru, se stala originální kuchařka „50 bioreceptů nejen pro školní jídelny“.

Recepty v ní jsou opatřeny cenovými kalkulacemi pro deset porcí, a to vždy ve dvou variantách: s menším a větším obsahem biosurovin. Uvažovány jsou průměrné velkoobchodní ceny bez DPH. Kuchyně se tak mohou snáze a rychleji rozhodnout pro cenovou úroveň pokrmu (a tedy i sumu zvolených biosurovin), kterou si mohou dovolit. Prozradíme, že u ceny jedné porce polévky bývají rozdíly často jen v deseti haléřích, u hlavního jídla k obědu, např. s kuřecím masem, činí pak rozdíl i kolem osmi korun.

Publikaci o 83 stranách nechybí ani cenný slovníček nejčastějších, a personálu kuchyní mnohdy přesto neznámých, surovin zdravé výživy. Kuchařka vychází v nákladu 2 000 ks. Účastníci konference ji získali zdarma a stejně tak ji obdrží smluvní školy projektu. Do- stat by se mělo postupně ale i na ostatní zájemce, kteří se přihlásí prostřednictvím portálu www.bioskoly.cz. (mrk)

Repro: archiv spol. Country Life

