

MODERNÍ JÍDELNA

1. noviny pro velkokapacitní kuchyně & jídelny ve školách, školkách a domovech seniorů ■ catering ■ firemní stravování

Jaká je nabídka rostlinných jídel na vysokých školách?

Organizace ProVeg Česko se podívala na rostlinnou nabídku univerzitních menz. Nejlépe si vedla Ostravská univerzita.

strana 2

Chceme, aby děti ve školních jídelnách jedly kvalitní a zdravé jídlo

Snahy o reformu školního stravování jsou tu stejně dlouho jako školní stravování samo. Přesto se děti v tuto chvíli stále stravují podle 40 let starého spotřebního koše.

strana 9

Další vydání Moderní jídelny vychází 27. 04. 2023

Snídaňové kluby pro lepší začátek školního dne

Fenomén snídaňových klubů zatím není v České republice příliš známý, v rámci projektu Podpora rovných příležitostí je ale nabízen jako jeden z nástrojů pro školy.

strana 12



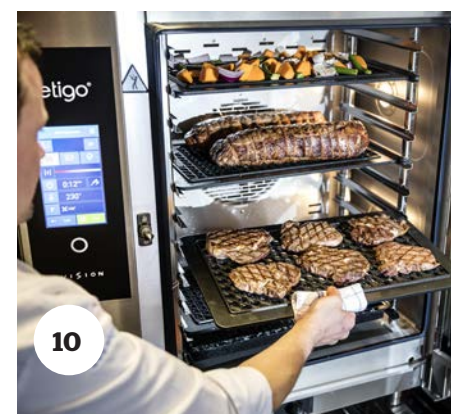
FOTO: SAMPHOTO



Rostlinná mléka do škol jsou žádána



Školní polévky: od vývaru po krevetový krém



Představuje silné stránky konvektomatů

Během prvního roku realizace celoevropského projektu SchoolFood4Change (SF4C) se podařilo položit základy pro přechod na nové paradigma školního stravování. SF4C zmapoval systémy školního stravování ve všech 12 zúčastněných zemích EU, vytvořil rámec pro celoškolský přístup ke stravování, který přivádí všechny aktéry školního stravování k jednomu stolu, a vytvořil dobře podloženou definici „udržitelného systému školního stravování“.

Pro krok projektu přilákal města a školy v EU i mimo ni, které mají zájem o replikaci přístupu SF4C a pokračování úspěšného příběhu zdravějšího a udržitelnějšího školního stravování. V České republice aktivitu projektu řídí a realizuje Skutečně zdravá škola, z.s. Projekt je financován z evropského programu Horizont 2020.

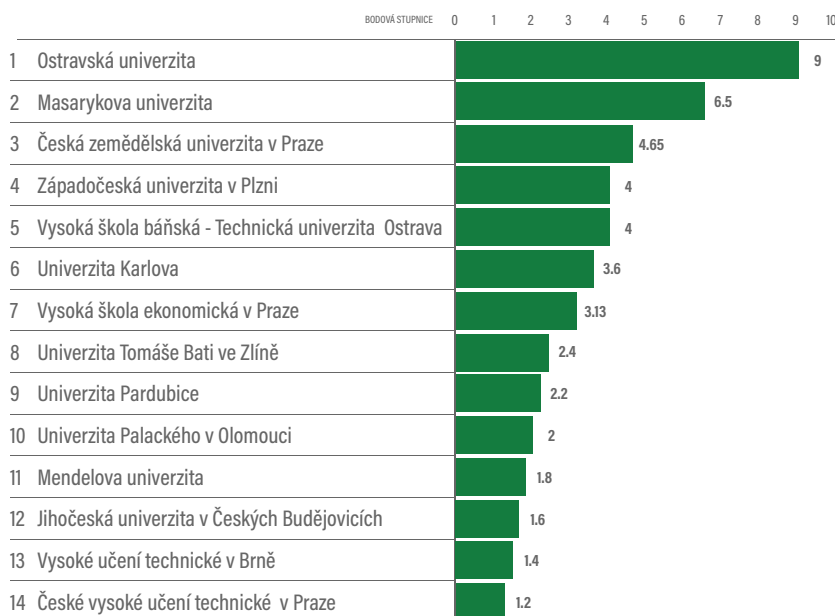
Projekt SchoolFood4Change zmapoval systémy školního stravování v 16 městech a regionech ve všech 12 zúčastněných zemích EU. Mapování zkoumalo zadávání veřejných zakázek a poskytování školního stravování a shromáždilo informace o národních právních rámcích a inovativních přístupech, organizačních a obchodních strukturách i provozní výkonnosti v oblasti poskytování školního stravování. Výsledky se ve všech ukazatelích velmi liší. Několik příkladů: Většina škol ve zkoumaných

městech a regionech poskytuje denně teplý oběd, v šesti regionech také snídaně, v sedmi poskytují školy během dne svačiny. Ceny školního oběda se pohybují mezi jedním a osmi eury za pokrm. Ve většině případů je školní strava dotována buď plně nebo alespoň pro nejzranitelnější skupiny. Různorodé přístupy ukazují, že neexistují žádné společné evropské normy ani osvědčené postupy, pokud jde o finanční, organizační nebo právní struktury pro zdravé a udržitelné školní stravování.

Projektové konsorcium také vypracovalo rámec celoškolského přístupu ke stravování (Whole School Food Approach). Metoda celoškolského přístupu ke stravování je způsob, jak dosáhnout zdravé a udržitelné kultury stravování ve školách a v jejich okolí. Přístup vidí školy – od školky po střední školy – jako katalyzátory udržitelné změny potravinového systému. Tato metoda integruje stravování a vzdělávání: řeší skladbu školního stravování a fungování školních jídelen, zahrnuje praktickou výuku, vzdělávací aktivity a aktivní účast žáků a učitelů a zapojuje širší školní komunitu, včetně rodičů, zemědělců, podniků a občanské společnosti. Cílem projektu SchoolFood4Change je dosáhnout dlouhodobého dopadu tím, že potraviny budou zahrnuty do všech aspektů života školy, jako je řízení, politika, vzdělávání, stravování a zapojení školy do širšího společenství. (Skutečně zdravá škola)

Jaká je nabídka rostlinných jídel na vysokých školách?

ProVeg ŽEBŘÍČEK MENZ



Zdroj: Průzkum ProVeg Česko (2022).



Stejně jako po celém světě, i v České republice roste zájem konzumentů a konzumentek o stravu zcela bez živočišných produktů nebo pouze bez masa. Největší část z celkových 39 % spadá do věkové skupiny vysokoškolského studentstva, organizace ProVeg Česko se proto podívala na rostlinnou nabídku univerzitních menz. Nejlépe si vedla Ostravská univerzita, zpráva shrnující výsledky hodnocení se věnuje i nabídce druhé Masarykovy a třetí České zemědělské univerzity.

TEXT: MGR. EVA HEMMEROVÁ FOTO: PROVEG

Z průzkumu FMCG Gurus pro ProVeg Česko z dubna roku 2022 vyplývá, že za poslední 2 roky se počet spotřebitelů a spotřebitelek, kteří nějakým způsobem omezují konzumaci živočišných produktů zvedl na celkových 39 %. Největší část z nich je ve věku mezi 18 a 24 lety, organizace ProVeg se tedy zaměřila na nabídku menz 14 největších českých univerzit. V průběhu 5 pracovních dnů hodnotila nabídku menz škol, které měly k roku 2021 více než 5000 studentek a studentů v denních

programech. Rostlinné pokrmy byly hodnoceny ve dvou kategoriích, hlavní chod a polévka, a body byly uděleny i za způsob značení alergenů.

Vítězem hodnocení se stala Ostravská univerzita, jejíž nabídka je díky smlouvě s několika externími dodavateli, vegetariánskými a veganskými restauracemi, více než z poloviny rostlinná. Pomyslné stříbro získala Masarykova univerzita, která svému studentstvu nabízí bezmasé pokrmy ve Veggie Baru a i další menzy uspokojí různé typy stravy. Třetí místo

obsadila pražská Česká zemědělská univerzita, která každý den nabízí alespoň jedno bezmasé jídlo, které je v mnohých případech plně rostlinné.

„U většiny menz bylo zastoupení rostlinných jídel velmi malé, pouze kolem 5 %. To rozhodně neodpovídá poptávce a přitom by v mnohých případech pro zvětšení rostlinné nabídky stačilo pouze nahradit jednu surovinu pokrmu, například vynechat sýr nebo vejce, a ideálně nahradit je luštěninami nebo jinými rostlinnými bílkovinami,” uvedla Marcela Kinclová,

členka týmu pracujícího na žebříčku. Součástí vydané zprávy jsou také příklady zahraničních univerzit, které mají z velké části rostlinnou nabídku menz a rady od dvou expertek na rostlinné stravování. Ing. Anna Elbarky Hubatová-Vacková z pražské VŠCHT, která se specializuje na environmentální dopady stravování, například doporučuje, aby menzy představily bufetový systém, zaměřily se na lokální potraviny a omezily potraviny živočišného původu. Druhý rozhovor, s MUDr. Eliškou Selinger ze Státního zdravotního ústavu, se zabývá zdravotními benefity rostlinné stravy a také tím, v jakých světových kuchyních se inspirovat při rozšiřování rostlinné nabídky.

„Méně známou, ale skvělou volbou, je kuchyně řecká. Ta nabízí celou řadu tradičních čistě rostlinných receptur, třeba pečené řecké fazole nebo různé rajčatovo-zeleninové omáčky a kaše z hrachu. Z kořenějších méně známých kuchyní je pak určitě třeba zmínit ještě kuchyni etiopskou. U nás téměř neznámá kuchyně opět zná celou řadu luštěninových pokrmů a zajímavých úprav zeleniny,” navrhuje doktorka Selinger.

Žebříček menz je první částí projektu Udržitelné menzy, který ProVeg realizuje v tomto roce. V rámci projektu mimo jiného proběhnou kurzy pro kuchařský personál menz, které usnadní představení nových jídel bez živočišných produktů. „Mnohé univerzity usilovně pracují na udržitelnosti a uvědomují si, že vyšší podíl rostlinné stravy na úkor té živočišné je v menzách hlavní součástí udržitelných opatření, zmírnění dopadů globální změny klimatu, sucha a ochrany půdy. Důkazem zájmu o zvýšení podílu rostlinné stravy je i to, že nás menzy začaly oslovovat samy těsně před vydáním tohoto žebříčku. Již v lednu tedy začneme realizovat první kurzy Moderní rostlinné kuchyně pro kuchaře a kuchařky menz. Těším se, co vše spolupráce přinese,” říká Mgr. Pavla Šíroková, manažerka projektu Udržitelné menzy, ProVeg Česko.

TIRÁŽ:

MODERNÍ JÍDELNA – noviny pro velkokapacitní jídelny, VYDAVATEL: 1. Press Real Group, spol. s r.o., vydavatel B2B titulů: Svět H&G, Svět HORECA, Svět OBCHODU, Svět BARMANŮ, IČO: 2845997, DIČ: CZ2845997. ADRESA REDAKCE: Jana Hanuše 251, Jílové u Prahy. SPOJENÍ: www.svetthg.cz.

ŠÉFREDAKTOR: Jaroslava Chudá – chuda@lprg.cz, PŘÍJEM INZERCE: Jaroslava Chudá, gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@lprg.cz, AUTORIZACE: MK ČR E 23116, povoleno Ministerstvem kultury ČR. Redakci nevyžádané rukopisy, fotografie a kresby se nevracejí. Za věcnou správnost textů a obsah článků odpovídají autoři. Texty označené zkratkou -PR- jsou placenou inzercí, za text a obsah inzerátů odpovídají zadavatelé ČR. Redakci zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoli materiálu z časopisu či týdenního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.



www.svethg.cz

ZPRAVODAJSKÝ WEB ZAMĚŘENÝ NA TRH HORECA

food ■ nápoje ■ technologie ■ vybavení ■ spa&wellness
cestovní ruch ■ osobnosti ■ rozhovory ■ trendy ■ novinky na trhu
vše pro provoz hotelů & restaurací & kaváren & cukráren & barů

Školní polévky?

Od vývaru po krevetový krém

Lidé polévky konzumují už od pravěku. A protože toho dodnes nenechali, je jasné, že na takové polévce něco bude. Ano, polévka je grunt, jak se říkává. Leckoho dokáže postavit na nohy. Zatímco flamendr se v těžkém dopoledni spraví česnečkou, matka v šestinedělí se posilní spíše vývarem. V tuzemských moderních jídelnách ctí staré klasiky, protože je strážníci vyžadují, zároveň se ale sem tam pouštějí i na méně probádaná území.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK FOTO: SAMPHOTO



„Polévka, to je koncert vlákniny, vitamínů a minerálů, které dohromady vykouzlí skvělou chuť. Vaříme z čerstvé kořenové zeleniny a na malém množství tuku. Protože právě v něm jsou vitamíny rozpustné, a také je nositelem chuti. Nic vhodnějšího než polévku podle mě dítě k obědovému stolu dostat nemůže,“ je přesvědčená Jana Dosedělová, vedoucí školní jídelny při mateřské škole v Konicích na Prostějovsku.

Z jejích slov je patrné, že o zdravotní prospěšnost pokrmů v kombinaci se zavděčením se těm nejmenším strávníkům tady jde především. Vaří se bez uzenin a téměř výhradně z čerstvých surovin, jen v období mimo sezonu si pomohou třeba mraženou nebo sušenou zeleninou. Na vrchní příče polévkového žebříčku popularity se tady drží, stejně jako v dalších oslovených jídelnách, vývar – neboli nudličková polévka. Úspěch zaručují také zeleninové krémové polévky, například dýňová nebo brokolicová. Ideálně však opravdu do hladka rozmixované, protože plovoucí větší kousky zeleniny děti od jídla naopak odrazují. A pokud předškoláci nějakou polévku opravdu nemilují, pak je to zelňačka. Kvašené potraviny jsou přece jen pro tuhle věkovou kategorii ještě příliš náročné na pochopení. Platí, že dítě rozhodně není malý dospělý.

V Konicích vymýšlejí pro každý stravovací týden nový jídelníček, inspirují se při tom kuchařkou Af nám chutná ve škole nebo i recepturami ze soutěží školních jídel. Nebrání se ani tematickým kreacím. Na čarodějnice tak tady děti baští špenátovou Žabí polévku, mikulášskou nadílku zase doprovází polévka z černého uhlí či možná správněji z černých fazolí.

„Mnohdy nás mrzí plivání na školní jídelny, které snad pramení z neznalosti nebo špatné osobní zkušenosti, to nevím. My ale musíme za málo peněz připravit hodně jídla, které bude všem chutnat, navíc v době, kdy není hlad ani bída a spousta lidí je zvyklá na plné chutě z restaurací a fastfoodů. Uspokojit mlsné jazyčky zkrátka není jednoduché. A co jazyk, to jiná preference a návyk z rodiny. Proto nás pohladí na duši, když děti samy svým rodičům hlásí, že si u nás dnes na něčem pochutnaly,“ těší Janu Dosedělovou.

Dodává, že současná školní jídelna se rozhodně nebrání zařazování nových surovin na menu. V polévkách se tak kromě obvyklé čočky objevují také ta červená, černá čočka beluga, mungo fazole, adzuki, quinoa nebo teff. Paní kuchařka používá pestré zavařky jako bulgur, jáhly, kuskus nebo ovesné vločky, ale třeba i luštěninové mouky – hrachovou, sójovou, cizrnovou...

Školní jídelna ve středočeském Benešově denně nakrmí 1.100 strávníků, přičemž naprostou většinu tvoří děti a učitelé ze zdejší základní školy a gymnázia. Ti si mohou libovat v nevidané pestrosti, neboť personál kuchyně tady připravuje kolem dvou set různých polévek.

„Nejvděčnější polévky jsou ty, které děti znají z domova. Bramboračka, gulášovka, frankfurtská, taky zelňačka. A samozřejmě vývar, ať už s nudlemi, písmenky nebo játrovými knedlíčky. Ne každý je ochotný zkusit novoty, zvlášť pokud rodina nenavštěvuje restaurace nebo nejedí na zahraniční dovolené,“ všímá si vedoucí benešovské jídelny Blanka Zemanová.

I přesto její kolektiv dbá na rozmanitost, aby snad náhodou chuťové pohárky strávníků nezakrněly. Co říkáte na polévku brynzovou, kedlubnovou, batáto-

vou, tuňákovou s bulgurovou zavařkou, neapolskou rybí, mrkvovou se zázvorem a pomerančem, krabí, vývar s bulgurovými haluškami či dokonce kreveto-vo-lososový krém?

Do světových chutí čas od času zabrousí také v jídelně mateřské školy ve východočeských Dašicích. K obvyklým asi pěti desítkám druhů polévek tak přibývají i novinky, jimiž se personál inspiruje na internetu nebo v televizních pořadech o vaření. „To aby děti ochutnaly i něco jiného než klasickou českou kuchyni. Zkusili jsme uvařit třeba marockou polévku Harira, a měli jsme velký úspěch. Je velmi výživná a plná luštěnin, jejími nevšedními složkami jsou především římský kmín a čerstvý koriandr. Připravujeme také krémovou mrkvovou polévku s čerstvým zázvorem. Do zeleninových polévek používáme jako vložku quinou, do dýňové polévky občas kokosové mléko,“ vyjmenovává repertoár cizokrajných specialit vedoucí dašické jídelny Táňa Cícu.

Podle ní děti rády jedí luštěninové polévky nebo klidně i droždovou, protože paní kuchařka si potrpí na jejich výborném dochucování. Těmi pravými favority hladových krků ale jsou brokolicový, dýňový, květákový či žampionový krém, a trochu překvapivě taky boršč.

Personál školních jídelen přirozeně nemůže dětem vydávat pokrmy zcela dle vlastní libovůle, ale musí se řídit vyhláškou o školním stravování a také nutričním doporučením ke spotřebnímu koši z pera ministerstva zdravotnictví. Konkrétně ohledně polévek normy doporučují, aby se ve školní jídelně třikrát do týdne servírovala polévka zeleninová, jedenkrát luštěninová a jedenkrát jiná, například rybí či vývar.

Celý soubor pravidel určující, kolik, čeho a v jakém časovém úseku mají děti dostat na talíř, tvoří poměrně komplexní skládačku. K jejímu vyřešení je potřeba počítat, hlídat, kreativně přemýšlet. „Inspekce při kontrole pročítá jídelníčky měsíc nazpět a kontroluje četnost jednotlivých kategorií pokrmů a naplněnost definovaného spotřebního koše potravin. Hodnotí se i pestrost stravy nebo vhodná kombinace polévky a hlavního jídla. To je vlastně docela logické. Nebude přece na oběd vařit zároveň bramborovou polévku a bramborové knedlíky nebo zeleninovou polévku a dušenou zeleninu. Během jednoho měsíce se také nesmí na menu vyskytovat ani jeden pokrm dvakrát. V neposlední řadě jsou tady finanční limity, které se dají řešit například používáním sezónní zeleniny,“ shodují se v oslovených jídelnách.

“

Zkusili jsme uvařit třeba marockou polévku Harira, a měli jsme velký úspěch. Je velmi výživná a plná luštěnin, jejími nevšedními složkami jsou především římský kmín a čerstvý koriandr. Připravujeme také krémovou mrkvovou polévku s čerstvým zázvorem. Do zeleninových polévek používáme jako vložku quinou, do dýňové polévky občas kokosové mléko,“ vyjmenovává repertoár cizokrajných specialit vedoucí dašické jídelny Táňa Cícu.

Jak je to s bujóny?

Test napověděl

V jídelnách přiznávají, že táhnout vývar po mnoho hodin je vzhledem k podobě pracovního rozvrhu nereálný požadavek. Pomáhají si proto různými sušenými vývary, které vaření výrazně urychlují. A ty kvalitní navíc neohrožují lidské zdraví.

Například společnost Unilever Food Solutions, výrobce bujónů značky Knorr, loni uvedla na trh novou řadu bujónů Knorr Hovězí, Kuřecí a Zeleninový, které neobsahují žádné alergeny jako třeba lepek či laktózu, ani palmový tuk. Tyto výrobky s obsahem přírodních složek vytvářejí chutný základ pro polévky, dají se použít i na posílení chuti vývarů či jiných druhů polévek.

Ptáte se, jestli by bylo zajímavé porovnat kvalitu polotovaru a vývaru připravovaného od základu v senzorickém testu? Jeden takový už se uskutečnil v září minulého roku v podání desetičlenného panelu odborníků z Vysoké školy chemicko-technologické, kteří podrobili srovnání hovězí a kuřecí vývar v „opravdové“ a instantní variantě. Použili k tomu stupnici od nuly do sta bodů, hodnotili barvu, vůni, intenzitu chuti, slanost, celkovou chuť i přítomnost případné pachuti. Odebrané vzorky také putovaly k laboratorním rozborům.

„Kuřecí i hovězí vývary z průmyslově připravených bujónů získaly lepší výslednou známku za celkové senzorické hodnocení. Často se objevuje názor, že vývary připravené z polotovarů jsou zdrojem nadměrného příjmu soli. Výsledky, které náš test ukázal, tuto domněnku vyvrací. všechny připravované vývary obsahovaly nižší obsah soli, než je pro polévky definováno v rámci kritérií obecně prospěšné společnosti Vím, co jím a piju, podle nichž potravina odpovídá výživovým doporučením mezinárodních společností,“ shrnuje výsledky testu potravinářský expert Jiří Brát s tím, že podrobné výsledky testování budou k dispozici na webu vimcojim.cz.

Podle něj je navíc použití často obávaných přídatných látek v dehydratovaných směsích uvážlivé a omezené na minimum.

CO JE TO VLASTNĚ TA POLÉVKA?

„Teoreticky může být polévka jakákoliv kombinace zeleniny, masa nebo ryb vařených v tekutině,“ řekl S. T. Herbst, autor knihy Food Lover's Companion. A měl vlastně pravdu.

Polévky mají svou historii, která sahá až do pravěku, byť se způsoby přípravy i konzumace značně proměnily. Podstata však zůstává. Polévku znali už lidé v době kamenné, kdy ve vacích ze zvířecí kůže nebo v košíkách z kůry či rákosů vařili ve vodě maso ze sobů a mamutů.

Egyptané a Římané pak položili základní kameny pro boršč nebo ječmenovo-zeleninovou polévku. Postupem času se ve vodě začaly objevovat i další suroviny jako pórek, cibule, česnek, mrkev, petržel, tymián, luštěniny, ryby a tak podobně.

„S dalšími variacemi ingrediencí a s vylepšováním postupů, a také díky rozšíření se polévek do celého světa, se měnil i jejich význam. Pod rukama amatérských i profesionálních kuchařů začaly vznikat fondy, bujóny, vývary, consommé, krémy... které vám v tomto článku rádi představíme,“ říká Milan Sahánek, Country Lead Chef, Unilever Food Solutions.

Dnes si bez polévky umí plnohodnotné jídlo představit jen málokdo. Polévka nasycí, dodá potřebné tekutiny, minerály, prohřeje a připraví žaludek na další chod, zregeneruje tělo a pomáhá léčit nachlazení a další nemoci. Protože, jak říkají naše babičky, polévka je grunt a kdo ji nejlépe, je špunt.



JAK SE POLÉVKY ROZDĚLUJÍ?

Připravit můžete čirou nebo zahuštěnou polévku či ne zcela klasické polévky, jako jsou nejrůznější mezinárodní či regionální varianty.

Mezi čiré (často nazývané jako hnědé) polévky patří:

- ✓ různé masové či rybí vývary
- ✓ zeleninové vývary
- ✓ consommé (zesílený vývar, jinak také dvojitý vývar)

Mezi zahuštěné polévky patří:

- ✓ krémové polévky typu velouté – omáčka z máslové jíšky, která je rozředěná vývarem
- ✓ kašovitě polévky
- ✓ bisque – hladká, krémová, vysoce kořeněná polévka francouzského původu, klasicky založená na vývaru korýšů
- ✓ obilné polévky

V oblibě jsou také regionální teplé nebo studené polévky např.:

- ✓ Gazpacho – studená polévka z mixu čerstvé nevařené zeleniny podávaná ve Španělsku
- ✓ Minestrone – zeleninový mix vařený ve vodě, s masem nebo bez masa, podávaný teplý i studený, který se jí v Itálii
- ✓ Bouillabaisse – francouzská polévka ze tří druhů vařeného rybiho masa a koření
- ✓ Puebla – mexická polévka z fazolí, vepřového masa, rajčat, chilli a kukuřice orestované na cibuli

DOBŘÝ VÝVAR, TO JE VRCHOL KUCHAŘSKÉHO UMĚNÍ!

JAK VYPADÁ RODOKMEN VÝVARŮ?

„Dnes stále ještě často dochází ke zmatku v názvosloví a k čemu vlastně jsou jednotlivé produkty předurčeny. I mezi samotnými profesionálními kuchaři, odbornými učiteli a lektory jsou zaměňovány správné názvy a objevují se chyby i v překladech receptů z cizích jazyků,“ říká Sahánek. Tak jak to tedy vlastně je? Na začátku všeho je základní vývar (a případně jeho další variety jako extrakt, odvar, essence...).

Základní vývar (Broth) připravíte vyvařením vyživující suroviny, kterou je nejčastěji maso nebo zelenina, přidáním a vyvařením aromatizující zeleniny a následným dochucením.

Druhák (Remouillage) připravíte znovupoužitím a odvařením již využitých hlavních surovin.

Pod základním vývarem je bujón a fond.

Bujón (Bouillon) je druh polévky, ve které hraje základní vývar hlavní roli. Vznikne extrakcí (vařením) masa nebo kostí, případně odřezků a přidáním vody a je po zcezení a odfiltrování nečistot křišťálově průzračný. Bujón slouží k následné přípravě čirých polévek, ať už samostatně nebo s přidáním polévkových vloček nebo zavářek.

JAK PŘIPRAVIT BUJÓN KROK ZA KROKEM?

Pokud se rozhodnete připravovat hovězí bujón tradiční metodou, vyčleňte si alespoň 4 hodiny času a více.

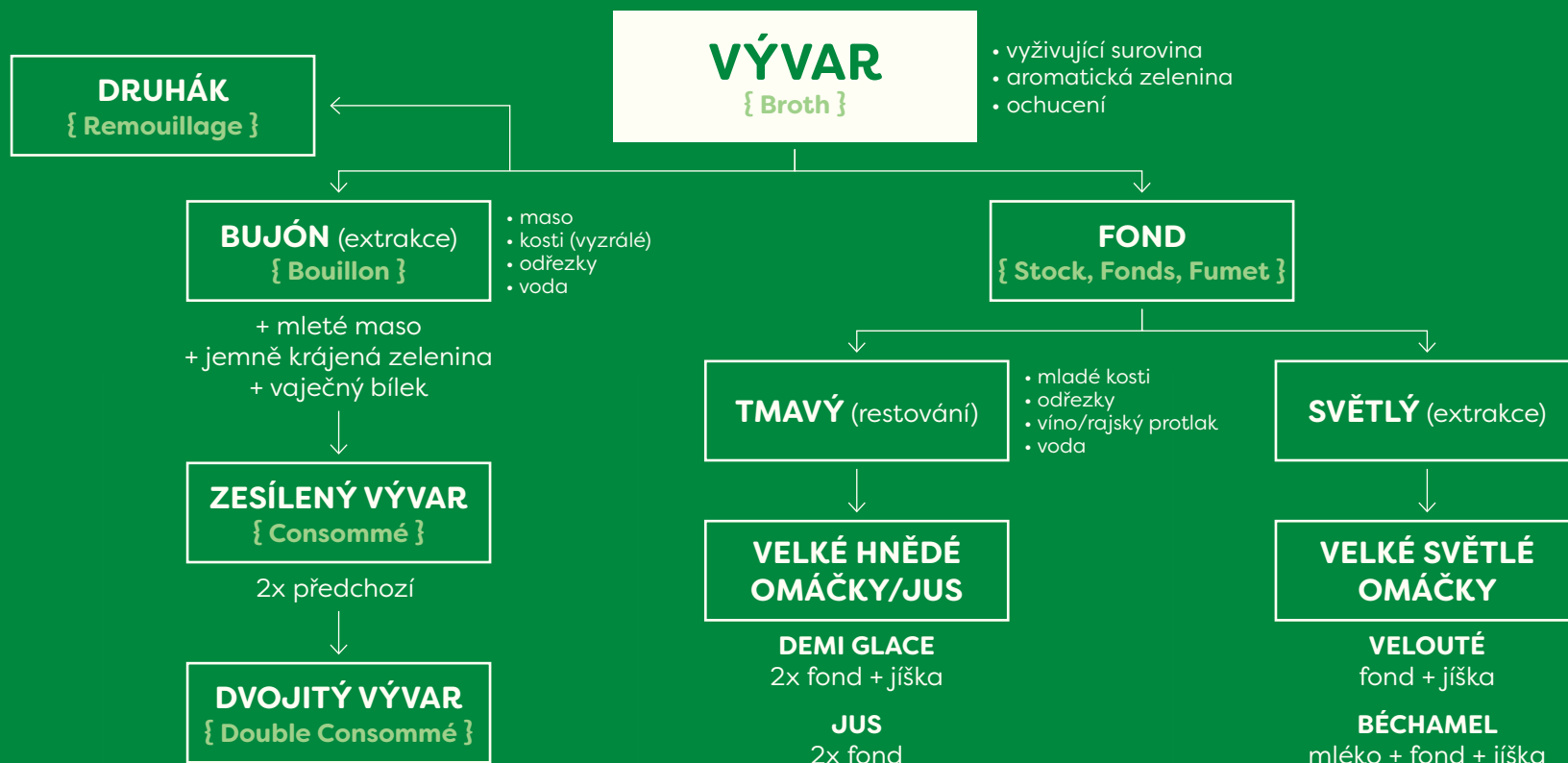
- 1) Přichystejte si kořenovou zeleninu (mrkev, petržel a celer), tu omyjte, oškrábejte a nakrájejte.
- 2) Do hrnce s vodou dejte vařit připravené oblanširované maso či kosti (na 4 kg kostí 6 litrů vody).
- 3) Pomalu vařte na mírném ohni, dokud maso nezměkne.
- 4) Během vaření nezapomínejte pravidelně odstraňovat pěnu.
- 5) Přidejte nakrájenou zeleninu a oblíbené koření přísady (celý pepř, nové koření, bobkový list, petrželovou nať...)
- 6) Vařte minimálně 4 hodiny a více.
- 7) Po uvaření vyjměte maso a zeleninu, vývar sceďte přes jemný cedník nebo namočené neškrobené plátýnko a hotový silný bujón podávejte s různými vložkami, případně zamrazte.

Chcete mít stejně nutričně a sensoricky kvalitní bujón hotový 80x rychleji, tzn. mnohem ekonomicky efektivnější cestou? Pak použijte Knorr Hovězí Bujón. Během chvilky ho rozmícháte ve vodě, přivedete k varu, minutu povaříte a máte připraven velmi kvalitní bujón bez alergenů a připraven ze stejných surovin jako při tradiční přípravě.

„Jestli chcete vytvořit zesílený bujón neboli tak zvané consommé, tak do již hotového bujónu přidejte ještě mleté maso a bílky. Pro ještě silnější chuť můžete připravit i dvojitý vývar. Ten uděláte tak, že připravené suroviny na přípravu bujónu zalijete místo studenou vodou již před tím připraveným zchlazeným vývarem, tzn., že celý postup přípravy bujónu opakuje,“ doporučuje Milan Sahánek.



KLASICKÁ KUCHYNĚ – RODOKMEN



BUJÓNY – ČASY PŘÍPRAVY*

Hovězí bujón – 8 až 10 hodin
Zvěřinový bujón – 6 až 8 hodin
Kuřecí bujón – 3 až 4 hodiny
Rybí bujón – 35 až 45 minut
Zeleninový bujón – 45 minut až 1 hodina (záleží na nakrájení zeleniny)

Fond (Stock, Fond, Fumet) je silně koncentrovaný, zredukovaný masový (zeleninový, houbový, aj.) základní vývar s minimálním množstvím soli (rozdíl oproti bujónu), který slouží jako stavební kámen omáček a štáv. Můžete připravit světlý nebo tmavý – světlý fond vznikne extrakcí (vařením) surovin, tmavý fond vznikne nejprve orestováním kostí či odřezků a poté přidáním vody, mirepoix a rajskeho protlaku (na 1 kg kostí 2 litry vody).

FONDY – ČASY PŘÍPRAVY*

Hovězí fond – 8 až 10 hodin i více
Zvěřinový fond – 6 až 8 hodin
Kuřecí fond – 3 až 4 hodiny
Korýšův fond (např. humr, krevety) – 1 až 2 hodiny

*uvedené časování je přibližným vodítkem podle mezinárodních standardů!

PERLIČKY ANEB CO JSTE O POLÉVKÁCH MOŽNÁ NEVĚDĚLI...

- ✓ Ludvík XIV. miloval polévky tak, že snědl i čtyři denně.
- ✓ Jen na polévce a chlebu přežil Michelangelo výmalbu Sixtinské kaple, polévku mu nosil sluha nahoru na lešení, odkud umělec téměř nikdy neslézal.
- ✓ V České republice v Králověhradeckém kraji byla oblíbená ovocná polévka s názvem „Rambulice“. Základem jsou jablka, hrušky, někdy i švestky, a koření jako bádán a skořice. K zahuštění se používá škrob a smetana.



„Více informací nejen o polévkách a receptech na polévky si můžete přečíst na našem webu – načtete si QR kód níže. Najdete tam nejen recepty na nejrůznější lahodné vývary, ale i další inspiraci na pokrmy vhodné jak pro závodní jídelny, tak jídelny základních i středních škol,“ dodává Sahánek.



A pokud vaříte ve školní jídelně a hledáte inspiraci nejen na polévky, ale zároveň na kompletní menu – stáhněte si zdarma naši přehlednou brožuru „**Pestré a zdravé školní obědy**“, ve které objevíte trendy tipy na polévky a pokrmy co nejvíce odpovídající nutričním doporučením Ministerstva zdravotnictví ČR a spotřebnímu koši pro školní stravování.

4 DRUHY FONDŮ A JAK JE NEJLÉPE POUŽÍT?

Na dobrý fond potřebujete čas a dovednost, protože všechny ingredience musí být dokonale vyvážené. Takový fond je ten nejlepší základ pro velké světlé či tmavé omáčky a masové štávy, které se podávají buď samostatně, například houbová omáčka. Případně jsou nedílnou součástí jídel, jako je třeba ragú. Fond posiluje dominantní chuť základní suroviny v pokrmech, a to bez zbytečného přidávání soli navíc. Zároveň dodává pokrmům dokonalou vůni i barvu.

- ✓ **Kuřecí fond (Chicken Stock, Fond)** má jemnou chuť a není příliš tučný. Používá se do lehkých omáček, ragú, ale i třeba do bramborové kaše nebo do rýžových pokrmů.
- ✓ **Hovězí fond (Beef Stock, Fond)** má plnější, komplexnější chuť, je tmavší a tučnější. Perfektně se hodí do dušených pokrmů, masové pečeně a na štávy z masa nebo marinády.
- ✓ **Zeleninový fond (Vegetable Stock, Fond)** závisí na ingrediencích. Podle toho, jaké použijete a kolik tuku přidáte, bude lehčí, nebo naopak hutnější. Hodí se do jídel pro vegetariány a vegany.
- ✓ **Rybí fond (Fish Stock, Fond, Fumet)** je odvislý od druhů použitých ryb. Podle toho, jaké použijete, bude jemný a lahodný, nebo naopak výrazný. Nikdy se kosti nerestují a extrakce oproti jiným trvá maximálně 45 minut. Použítí je do rybích omáček, na pošírování a pro redukce.

Využijte další tip od našeho Country Lead Chefa Milana Sahánka: „Použitím 2x tmavého fondu a zahuštění (např. hovězí fond a omáčka Espagnole) vytvoříte Demi glace se silnou, koncentrovanou chutí masa. Použitím světlého fondu a jíšky získáte Velouté. Smícháním mléka/smetany a jíšky připravíte Béchamel, což je základ pro krémové omáčky. Ale to již se dostáváme do další velké skupiny, což jsou omáčky a štávy a o tom zase někdy jindy.“



Evropští občané a občanky si přejí rostlinné mléko do škol

Evropská komise v listopadu představila na konferenci v Bruselu předběžná zjištění z veřejné konzultace o programu EU pro ovoce, zeleninu a mléko do škol. Konference se konala mimo jiné za účelem shromáždění názorů, které budou zahrnuty do předběžného návrhu, ten má Komise předložit v příštím roce a mohl by rozšířit oblast působnosti programu o rostlinná mléka.

TEXT: MGR. EVA HEMMEROVÁ
FOTO: PROVEG ČESKO



Na konferenci Komise odhalila, že dle veřejné konzultace si 72 % respondentů a respondentek přeje, aby byla do programu zahrnuta rostlinná mléka.

„Jsme opravdu potěšeni výsledkem konzultace, která naprosto jasně ukázala, že rostlinná mléka mají své místo ve školním programu EU,” řekla Lucia Hortelano, EU Policy Manager v organizaci ProVeg. „Na Konferenci také zaznělo několik odkazů na potřebu přechodu na udržitelnější systém a věříme, že zavedení rostlinných mlék by mělo být jedním z řešení,” dodala.

Program, z něhož má prospěch více než 20 milionů dětí v celé Evropě, má obrovský potenciál stát se stěžejní iniciativou pro začlenění udržitelných a ekologicky šetrných výrobků pro děti v celé Evropě. Začlenění rostlinného

mléka do školního programu ukáže, že EU chce skutečně nabídnout větší výběr dětem, které nemohou nebo nechťejí konzumovat živočišné mléko a hledají zdravou, klimaticky šetrnou a etickou alternativu.

Začátkem tohoto roku spustila organizace ProVeg International petici požadující zahrnutí neslazeného rostlinného mléka obohaceného vápníkem do školního projektu. Petici od té doby podepsalo 75 000 lidí.

„Věděli jsme, že mnoho lidí bylo pro zahrnutí rostlinných mlék do systému EU a výsledky veřejné konzultace to potvrdili,” řekla Hortelano. „Neslazená rostlinná mléka obohacená vápníkem nabízejí dětem větší výběr při školním stravování a umožňují lidem s alergiemi a intolerancí, aby se cítili začlenění. Některé děti se také zají-

“

Program, z něhož má prospěch více než 20 milionů dětí v celé Evropě, má obrovský potenciál stát se stěžejní iniciativou pro začlenění udržitelných a ekologicky šetrných výrobků pro děti v celé Evropě. Začlenění rostlinného mléka do školního programu ukáže, že EU chce skutečně nabídnout větší výběr dětem, které nemohou nebo nechťejí konzumovat živočišné mléko a hledají zdravou, klimaticky šetrnou a etickou alternativu.

mají o dobré životní podmínky zvířat a u rostlinného mléka tyto obavy nevznikají,” řekla.

la: „Jsou to vynikající výsledky, které musí vydláždít trajektorii systému financování školního stravování EU. Je nejvyšší čas, aby školy začaly se smysluplným přechodem ke zdravější a udržitelnější stravě, která si osvojí dobré návyky již brzy u mladších generací. Děti by měly mít lepší přístup k rostlinným potravinám – včetně čerstvého ovoce a zeleniny, rostlinného mléka, luštěnin, ořechů a obilovin.“

Také je třeba poukázat na velký nevyužitý potenciál, která může tato změna mít pro zemědělce a zemědělkyně v Evropské unii, a na to, jak se rostoucí environmentální omezení stávají hlavní hrozbou pro tradiční farmářské živobytí. Zemědělství hraje důležitou roli ve spravedlivém přechodu k produkci alternativních bílkovin a školní program rozšiřující své produkty může hrát klíčovou roli v tomto přechodu.

Další kroky

Po výsledku konzultace bude organizace ProVeg pokračovat ve spolupráci s tvůrci a tvůrkyněmi politik a širší veřejností, aby pomohli zaplnit mezery ve znalostech, které by mohly vzniknout při začleňování rostlinných produktů do školního programu.

„Myslíme si, že je důležité lidi o těchto produktech informovat. Kromě toho budeme nadále zdůrazňovat, že rostlinná mléka mají další přitažlivost v tom, že jsou šetrná ke klimatu i zvířatům – dva faktory, které chce EU začlenit do svých programů,” řekla Hortelano.

„Strategie EU Od zemědělce ke spotřebiteli (Farm to Fork) i plán na boj proti rakovině zmiňují důležitost přechodu na rostlinnější stravu, a to by právě mělo zahrnovat i alternativy ke konvenčním mléčným výrobkům. Každý žák či žačka tak bude mít možnost učinit svobodné a informované rozhodnutí, jaký nápoj zvolí,” uvedla komunikační manažerka ProVeg Česko Eva Hemmerová.

Výsledky veřejné konzultace oslavily i další nevládní organizace

Olga Kikou, vedoucí oddělení Compassion ve World Farming EU, uved-



Chceme, aby děti ve školních jídelnách jedly kvalitní a zdravé jídlo



FOTO: SAMPHOTO

Snahy o reformu školního stravování jsou tu stejně dlouho jako školní stravování samo. Přesto se děti v tuto chvíli stále stravují podle 40 let starého spotřebního koše a podle norem, které vycházely z tehdejších znalostí o vlivu stravy na lidské zdraví.

Státní zdravotní ústav proto, jako odborná příspěvková organizace Ministerstva zdravotnictví, přijal výzvu tohoto resortu a úlohu odborného koordinátora při snaze zmodernizovat školní stravování tak, aby odpovídalo požadavkům na zdravé stravování ve 21. století. Nejde o nic menšího, než o kvalitu jídla pro naše děti. Proto jsme hrdými nositeli projektu Máme to na talíři a není nám to jedno. Aby uspěl, vyžaduje multioborovou i meziresortní spolupráci. Výsledkem bude komplexní program a popsání systému odpovídající na otázku – jak dosáhnout celkové pozitivní změny ve prospěch jídla servírovaného našim dětem.

„Školní stravování je velice komplexní systém. V současnosti nejsou jasná pravidla, jak hodnotit jeho kvalitu. Není stanoveno, jak má kvalita přesně vypadat. Z toho důvodu je i rozpětí úrovně kvality této služby velice široké. Děti sice mají nárok na školní stravování, ale ne na stejnou míru kvality,“ potvrzuje hlavní řešitelka projektu

Cílem projektu Máme to na talíři je:

- přesné pojmenování cílů školního stravování,
- popsání indikátorů, které pomohou k naplnění cílů,
- vytvoření konkrétních metodik či nástrojů, které by pomohly cíle naplnit,
- ověření fungování navržených nástrojů a metodik

Máme to na talíři Mgr. Alexandra Košťálová, která se problematice školního stravování a kvality výživy odborně věnuje už řadu let.

„Nástroje budou sloužit pro personál školních jídelen, jejichž práce si nesmíme vážně a uvědomujeme si, že současné fungování systému, je pouze díky jejich obětavé práci. Rádi bychom jim vytvořenými nástroji a metodikami práci usnadnili, zefektivnili, a proto je potřeba každý postup pilotně otesto-

vat. Tím ověříme, zda jsou srozumitelné a využitelné ve všech školních jídelnách a zda jejich použitím plní školní stravování funkci, kterou očekáváme. Rozhodně trváme na tom, aby systém byl pro jídelny dobře realizovatelný, pochopitelný a pro všechny jasný ve všech ohledech. Bude proto potřeba i proškolení a samozřejmě i lépe zaplatit personál školních jídelen, který si za svou práci pro děti jistě zaslouží odpovídající ohodnocení. Ani to se teď mnohde neděje, to z praxe víme,“ říká Mgr. Alexandra Košťálová.

„Abychom pochopili, proč je to právě Státní zdravotní ústav, kdo dostal za úkol od ministerstva zdravotnictví ujmout se role odborného garanta a proč přibírá ke spolupráci další subjekty a odborníky, kteří chtějí pomoci a přidat své zkušenosti, a to včetně školních jídelen, zřizovatelů, soukromníků, nutričních specialistů a mnoha dalších, je dobré si připomenout postavení SZÚ v systému,“ vysvětluje ředitelka SZÚ MUDr. Barbora Macková.

Státní zdravotní ústav je příspěvkovou organizací v přímé působnosti Ministerstva zdravotnictví. K jeho poslání patří například:

1. příprava podkladů pro národní zdravotní politiku v oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví,
2. metodická a referenční činnost v úseku ochrany a podpory veřejného zdraví a v oblasti předcházení infekčním nemocem,
3. vědecká a výzkumná činnost,
4. monitorování a výzkum vztahu životních podmínek a zdraví,
5. sledování ukazatelů zdravotního stavu obyvatelstva,
6. kontrola kvality poskytovaných služeb v ochraně a podpoře veřejného zdraví

„Právě z těchto kompetencí je zřejmý i důvod svěření projektu Máme to na talíři a není nám to jedno právě pod garanci SZÚ. Hlavním úkolem je navrhnout a následně pilotně v praxi ověřit metodiky a nástroje, které pomohou systém školního stravování dovést k jednotné a jednoznačné kvalitě. Snahou je, aby našim dětem varil odborně vzdělaný personál, který dostane od státu jasné pokyny a normy z čeho a jak dětem vařit. Tak, aby měli rodiče jistotu, že děti jedí kvalitně v kterékoli školní jídelně a aby tato jistota byla podložena jasně stanovenými požadavky na nutriční kvalitu jídla i surovin. Když to řeknu zjednodušeně, také by asi nikdo nechtěl, aby jeho

A jaké by mělo školního stravování být?

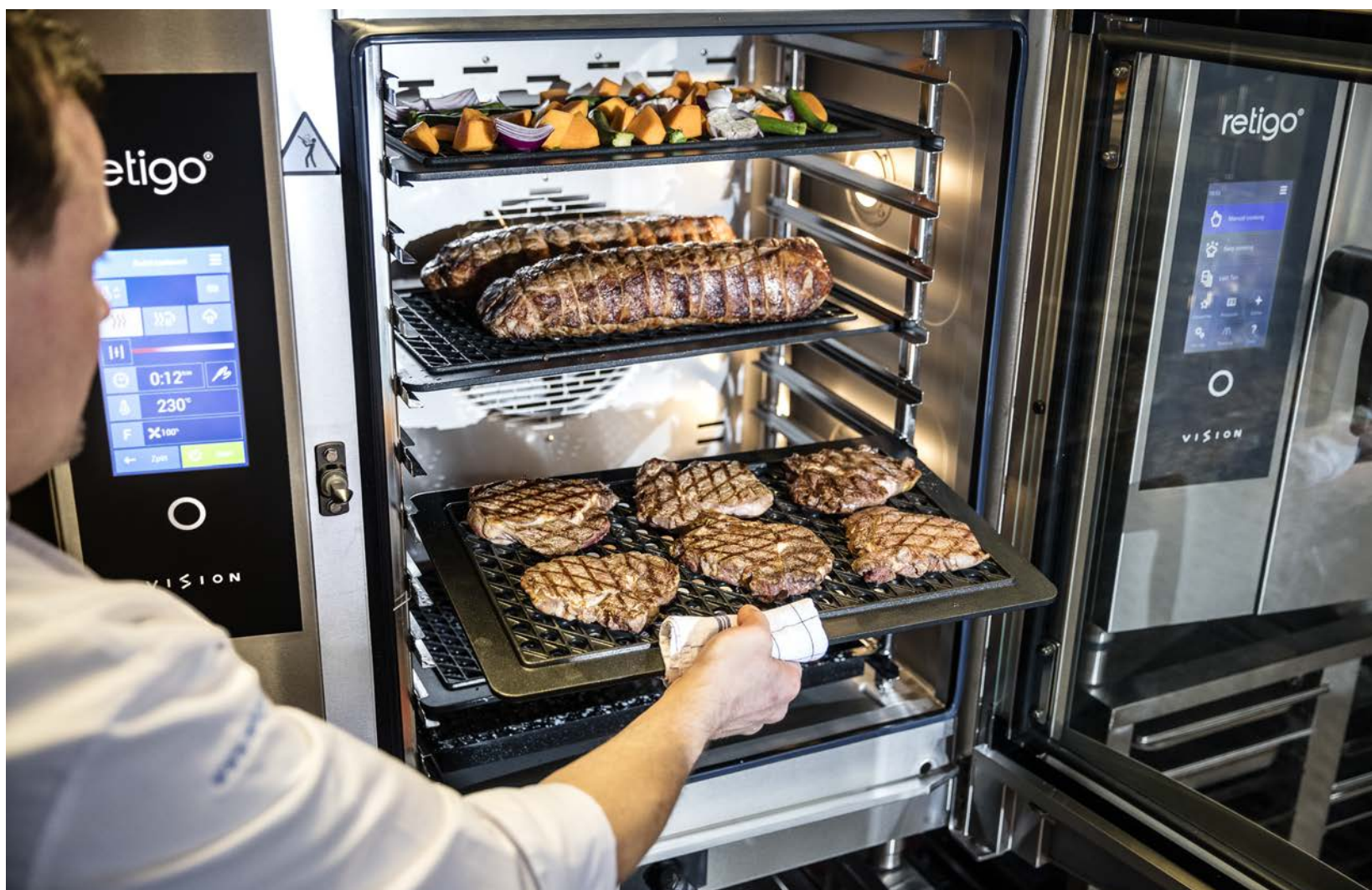
- **Sytící** - lákavé, chutné, atraktivní, nutričně vyvážené pokrmy.
- **Preventivní** - jídla jsou vyvážená, minimalizující potenciálně problematické nutrienty, naopak obsahující protektivní složky.
- **Výchovné** - školní jídelna je praktickou učebnou, kde dítě vědomě své znalosti prakticky zažívá.
- **Udržitelné** - systém využívá lokální, sezónní, bio suroviny. Zohledňuje welfare, je energeticky udržitelný, poskytuje práci v regionu, podporuje českou ekonomiku.
- **Rovné** - nárok na školní stravování mají všechny děti (zdravotní omezení...), férové Odběratelsko-dodavatelské vztahy, zodpovědné zadávání zakázek.

dítě léčil lékař podle poznatků starých 40 let. Podle stejné starých vědomostí o výživě by se tedy dítě nemělo ani stravovat. Dnes už víme přesně, že strava má na zdravý vývoj dětí zásadní vliv,“ přibližuje dále stav věcí MUDr. Barbora Macková.

Od počátku projektu jsou vždy jednotliví aktéři ve školním stravování vyzýváni ke spolupráci. A tak je tomu nadále. Projekt je živý organismus, utváří se na základě odborných znalostí a zkušeností z praxe. Projekt vyžaduje zapojení širokého portfolia odborníků. Vše o projektu, včetně partnerů a kontaktů, naleznete na samostatném webu projektu: <https://www.mameto-nataliri.cz/>

Záměry projektu, které jsou v souladu s programovým prohlášením vlády, byly v roce 2022 prezentovány více resortům (MŠMT, MZe, MZD, MPSV). Na cílech a principech projektu panuje mezioborová shoda. To, zda budou navržené a ověřené metodiky součástí doporučení, případně se stanou součástí legislativy, bude následně v kompetenci jednotlivých ministerstev. Proto od začátku roku 2023 začne pracovat Strategické mezioborové skupina pro otázku školního stravování, jejímž gestorem je po dohodě vlády Ministerstvo zdravotnictví ČR a tato skupina bude řízena Státním zdravotním ústavem. (szu)

Společnost Retigo představuje silné stránky konvektomatů a novinky na trhu



Intuitivní displej, dlouhá životnost, vzdálená správa konvektomatů, přehledné statistiky a funkční poradenství – to je stručný výčet benefitů, které získáte zakoupením technologií české značky Retigo. Klára Solanská, manažerka marketingu nám navíc nastínila, které novinky uvedli na trh a jak se jim daří na zahraničních trzích.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ, KLÁRA SOLANSKÁ FOTO: RETIGO

I když máme za sebou pár náročných let v gastronomii, vaší společnosti se na trhu dařilo, a dokonce expandovala na další trhy. Ve kterých zemích nyní působíte?

Na podzim jsme založili novou pobočku Retigo USA, po britské, německé a taiwanské je tak již čtvrtou v řadě. Poprvé budeme vystavovat v japonském Tokiu a když se přesuneme o kousek blíže, pekařskou pec DeliMaster si pořídila vítězka pekařsko-cukrářské soutěže Peče celé Slovensko. Jsme rádi za důvěru, kterou v nás lidé po celém světě mají. Celkově působíme ve více než 60 zemích.

Stagnace je vám cizí – jaké novinky jste uvedli na trh?

Na konci loňského roku jsme představili sadu pro vestavěné řešení Retigo konvektomatů velikosti 623. Vestavěný konvektomat díky tomu plně zapadá do designu kuchyně a značně šetří pracovní plochu. Vestavba obsahuje samonavíjecí sprchu i digestoř.

“

Na konci loňského roku jsme představili sadu pro vestavěné řešení Retigo konvektomatů velikosti 623. Vestavěný konvektomat díky tomu plně zapadá do designu kuchyně a značně šetří pracovní plochu.

Nesmíme zapomenout ani na systém Retigo Combionline®, který umožňuje připojení konvektomatu k internetu. Využit lze vzdálené ovládání připojených Retigo zařízení klidně i z druhého konce světa, zásobu receptů, které pouhým kliknutím nahrajete do konvektomatu, přehledné grafy a tabulky o spotřebě energie či důležité notifikace pro vás i váš servis. Díky tomu můžete ušetřit část nákladů.

Výběr konvektomatu ovlivní efektivnost podnikání. Na co by se měl zákazník při nákupu technologii zaměřit?

Nejlepším řešením je sdělit své požadavky a představy našemu obchodnímu zástupci, který rád poradí. Dále můžete navštívit webové stránky nebo využít nástroj Retigomat na webu v sekci konvektomatů. Slouží orientačně k prvotní informaci, který konvektomat by mohl zákazníkovi vyhovovat.

Jaké benefity získá zákazník nákupem vašich produktů?

Konvektomaty Retigo poskytují vždy perfektní výsledky vaření. Úpravy jsou šetrné, zdravé, s vynikající výtěžností surovin. Šetří práci, čas i peněženku. Díky promyšlené technologické konstrukci dokáží ušetřit nemalé výdaje za energie (např. noční vaření v konvektomatu B611 spotřebuje za 17,5 hodin pouze 6,6 kWh).

Zároveň s registrací stroje do systému Retigo Combionline® může zákazník získat prodlouženou záruku na náhradní díly.

Ke konvektomatům nabízíme také nejrozumnější příslušenství, například udrnu Vision Smoker, holdomaty k udržení teplých pokrmů, spoustu gastronomických nebo chemických automatických mytí.

Tým kuchařské podpory jezdí školit zákazníky, aby s konvektomaty a pekařskými pecemi uměli správně pracovat. Poskytují rady klidně i telefonicky.

Tým servisní podpory pak řeší náhradní díly, instalace konvektomatů a další. Jsou rovněž téměř nepetržitě k dispozici na telefonu.

Vzdálená správa zařízení je velmi chytrý nástroj, který nabízí restauracím a vývařovněm úsporu energií, času i personálu. Jak se k této službě staví samotní podnikatelé?

Lidé často přemýšlejí, k čemu jim vzdálená správa bude. Dnes je to, řekla bych, standard. Spousta spotřebičů se umí připojit k internetu. A hodí se to. U konvektomatů při různých pří-



ležitostech, například když v kuchyni kuchaři nejsou/nemohou být fyzicky nebo když vaří méně zkušený kuchař, mohou mu tak pomoci. Vyplatí se to i při sledování činnosti konvektomatu.

Jaká je životnost stroje a co je potřeba dodržovat, aby byl konvektomat funkční co nejdéle?

Konvektomaty Retigo Vision mají velmi dlouhou životnost, proto se investice do takového zařízení vyplatí v lepších i v horších časech. Standardně se uvádí 7 let, ze zkušenosti však víme, že je lidé mají i 20 let. Vše závisí na správném používání a údržbě (pravidelné kontroly, revize, čištění, odvápnění aj.).

Co je vaší nejsilnější stránkou oproti konkurenci?

Jednoznačně ovládání. 8" dotykový displej je velmi přehledný, má rychlou odezvu, snadno se ovládá i s mastnými rukama nebo v rukavicích. Každý program má svůj piktogram, díky

kterému všichni spolehlivě poznají, o co jde. To znamená, že konvektomat zvládne ovládat každý i bez znalosti daného jazyka. Navíc nejčastěji používané funkce a programy lze mít na domovské obrazovce. Můžete také upravit velikost tlačítek, jejich barvu a rozmístění. A to i přímo během varného procesu. Funkce multitasking totiž umožňuje uživateli se na pozadí pohybovat v menu konvektomatu a pracovat s displejem tak, jako by konvektomat nevařil.

Kde se mohou potenciální zákazníci s vašimi produkty blíže seznámit?

Prezentujeme se na tuzemských i zahraničních veletrzích. Tento rok jsme zahájili sezonu výstavou SALIMATECH v Brně, kde byla společnost RETIGO s.r.o. hlavním partnerem.

A pro ty, kteří na výstavu nepřišli, doporučujeme sledovat webové stránky, kde průběžně doplňujeme termíny výstav.

Konvektomaty je také možno obhlédnout v showroomech našich partnerů, jejich seznam je rovněž na webu.

Jak přistupuje vaše výroba k ochraně životního prostředí?

Konvektomaty jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli, s minimem plastových dílů, přičemž až 98 % materiálů použitých při výrobě lze recyklovat. Životnost konvektomatu tak nekončí jeho vyhozením.

Zároveň kombinace unikátních technických řešení uspoří uživateli peníze a pomáhá šetřit životní prostředí. Jde například o systém úspory vody nebo elektřiny či eliminaci tepelných ztrát. Jsme hrdým partnerem programu Energy Star pro úsporu energií a ochranu životního prostředí, a to i navzdory nově stanoveným přísnějším limitům potřebným k získání certifikace. Konvektomaty Retigo tyto hodnoty s přehledem splňují a dosahují vynikající energetické účinnosti.

Retigo recept: Vynikající žitný chleba

Ingredience (10 porcí)

250 g žitné mouky, 200 g hladké mouky pšeničné, 170 ml mléka, 170 ml vody, 7 g suchého droždí, 3 g soli, 2 g kmínu celého

Postup:

Smíchejte mouky a udělejte uprostřed důlek. Do důlku nasypejte droždí a zalijte vlažným mlékem. Přidejte sůl, ne přímo na droždí, ale kolem do mouky spolu s kmínem. Vymíchejte za postupného při-

dávání vody měkké, hladké, pružné těsto, je možné, že nepoužijete všechnu vodu.

Nechte vykynout na dvojnásobnou velikost. Znovu prohnětat a vytvarovat do oválného nebo kulatého tvaru, položte na pomoučený plech nebo pečící papír a nechte nakynout do dvojnásobného objemu. Vložte do předehřáté trouby. Po poklepání na spodní stranu upečeného chleba, byste měli slyšet dutý zvuk. Dobrou chuť!





Snídaňové kluby pro lepší začátek školního dne

Fenomén snídaňových klubů zatím není v České republice příliš známý, v rámci projektu Podpora rovných příležitostí je ale nabízen jako jeden z nástrojů pro školy s větším počtem žáků se sociálním znevýhodněním. O přínosech i podobách a možnostech snídaňových klubů připravily Eva Nováková, metodička sociální intervence, a Olga Havlátová, garantka, metodickou příručku a my jsme se jich při té příležitosti zeptali na vše podstatné.

TEXT: EVA NOVÁKOVÁ, OLGA HAVLÁTOVÁ FOTO: SAMPHOTO

Co jsou snídaňové kluby a pro koho jsou určeny?

EN: Snídaňové kluby jsou primárně určeny pro žáky, kteří ráno – ať už z jakéhokoliv důvodu – nesnídají. Ukazuje se totiž, že děti, které mají hlad, se hůře soustředí na výuku, ale mohou mít i problémy s chováním. Snídaňové kluby pomáhají dětem dosahovat lepších výsledků. Žáci, kteří se jich účastní, mají pravidelnější docházku a chodí na vyučování včas. To jsou zkušenosti, které zatím známe primárně ze zahraničí, ale už i v ČR existuje několik příkladů, kterými se můžeme inspirovat. Byli bychom rádi, kdyby se snídaňové kluby postupně staly součástí všech českých škol.

OH: Výzkumy prokázaly i takové dopady, mezi které patří snížená míra úzkosti, deprese a hyperaktivity. Dů-

ležitým aspektem snídaňových klubů je totiž i prostředí, které žákům zprostředkují. Nejde tu jen o primární cíl, kterým je nasytit hladové děti, ale je tu i příležitost pro rozvoj jejich sociálních dovedností, pozitivních vztahů a sebevědomí. Proto je důležité, aby se na chodu klubu podílely i podpůrné profese, které na školách působí. Patří mezi ně může asistent pedagoga, výchovný poradce, sociální pedagog, školní psycholog nebo koordinátor inkluze. Ti mohou pomoci klub nastavit tak, aby byl bezpečným a přátelským prostředím pro společně strávený čas před začátkem vyučování, ve kterém se mohou žáci navzájem obohacovat, a třeba i dále rozvíjet. Žáci díky tomu získávají a upevňují si pocit, že je kolem nich řada lidí (kromě jejich vlastní rodiny), kterým záleží na jejich budoucnosti.

Mají na snídaňové kluby nárok všechny děti nebo jen děti se sociálním znevýhodněním či vybrané na základě jiného ukazatele?

EN: Zkušenosti ze zahraničí ukazují, že nejúspěšnější jsou takové kluby, které jsou dostupné pro všechny a zároveň jsou v nich snídaně poskytovány zdarma tak, aby žádné dítě nebylo stigmatizované. Školy jsou metodicky vedeny k tomu, aby do jejich klubů chodilo co nejvíce žáků, a aby ani ti, kteří na vyučování přicházejí na poslední chvíli nebo pozdě, nezůstávali o hladu. To je však ideální varianta, kterou se nedaří prosadit všude, ať už kvůli finančním, organizačním nebo prostorovým omezením.

OH: Dobře fungovat mohou i kluby, které se orientují na určitou, předem definovanou, skupinu žáků. V rámci našeho projektu je snídaňový klub primárně zaměřen na žáky se sociálním znevýhodněním, v souladu s konceptem společného vzdělávání se ale mohou účastnit i ostatní žáci školy. Třeba ti, kteří mají prokazatelně hlad, docházejí na vyučování pozdě nebo mají problémy s docházkou či chováním. Pokud by škola ráda postupně otevřela svůj snídaňový klub všem, ale současný rozpočet jí to neumožňuje, může jí s výběrem žáků pomoci školní poradenské pracoviště a své služby nabízet i my. Velký potenciál v sobě skrývá sponzoring, propojení klubu s místní komunitou, případně i s jinými iniciativami, které se zabývají školním stravováním. Je pro nás důležité hledat společně se školami cesty, které jim budou ušité na míru jejich aktuální situaci, potřebám i možnostem. Samozřejmě, že s ohledem na žáka a jeho potřeby.

Jak to funguje?

EN: Pro snídaňové kluby neexistuje jeden univerzální návod: každá škola je jiná a má různé potřeby. Jednotlivé modely lze navzájem kombinovat. Cíle každého z nich jsou trochu jiné, modely se mezi sebou liší i typem poskytovaného jídla či možnostmi pro zapojení samotných žáků a doprovodných aktivit. Většina modelů se neobjevuje v čisté formě a školy si je uzpůsobují tak, aby byly realizovatelné v jejich specifických podmínkách.

OH: Jak říká Eva, dává nám smysl ponechat školám svobodu v hledání svého modelu, koneckonců je to pro většinu z nás úplně nová zkušenost, a tak je pravděpodobné, a vlastně i žádoucí, když budeme objevovat a zkoušet různé varianty. Kluby můžeme například realizovat ve školních jídelnách, cvičných kuchyňkách, knihovnách, ve třídách, ale také formou balíčků, které si děti ráno vyzvedávají na předem určených místech. Snídaně mohou být teplé i studené, připravované přímo ve škole, ale je možné je i objednat. Zejména na prvním stupni se osvědčuje

doplňovat snídaňové kluby o další aktivity, vedené zaměstnanci školy nebo mentory z řad starších žáků. Aktivity mohou zahrnovat hry, pohyb, hudbu, ale i podporu při vypracovávání domácích úkolů nebo učení.

Lze snídaňové kluby přirovnat k obědům zdarma? Mají nějaké společné jmenovatele i typy podpory?

OH: Společným jmenovatelem je určitě snaha o nasycení dětí ohrožených hladem a vědomí, že teprve potom se mohou učit a dosahovat dobrých školních výsledků. Oproti obědům se se snídaněmi pojí jednodušší vykazování, nejsou zatíženy tak složitou administrativou. Například s nevzvednutými snídaněmi si školy mohou snadno poradit tak, že z nich připraví svačinky, které si děti mohou vyzvednout kdykoliv během dne nebo odnést s sebou.

EN: Další podstatný rozdíl vidím v tom, že na nastavení snídaňového klubu se kromě zaměstnanců školy mohou podílet i samotné děti a rodiče. Škola tak může snadno zjistit, jaká jídla preferují, nastavit svůj model tak, aby se snídaně dostala ke všem dětem, které ji potřebují. Díky intenzivní komunikaci ví a kontinuálně vyhodnocuje, co žáci skutečně ocení, co je pro účast na klubu motivuje, co naopak vidí jako překážku. Díky zapojení asistentů pedagoga nebo jiných podpůrných profesí může kluby využít i pro lepší a cílenější podporu žáků se sociálním znevýhodněním, která se nemusí omezovat jenom na budovu školy. A přidanou hodnotou je i důraz na budování podpůrného prostředí.

Jak školám, které mají o založení klubu zájem, můžete pomoci?

EN: Nejdůležitější formou pomoci je samozřejmě financování. Příspěvek na provoz snídaňových klubů obsažený ve výzvě Podpora rovných příležitostí činí 20 korun na žáka a den. Zároveň zahrnuje financování personálu ve výši 210 korun na hodinu a skupinu do 25 dětí. Vhodnou kombinací dalších nástrojů obsažených ve výzvě je možné získat dostatečnou personální kapacitu potřebnou pro realizaci klubu a navázat jej na další aktivity, které škola realizuje. Kromě finanční pomoci bych ráda zmínila ještě podporu metodickou. Konzultanti, metodici a garanti z NPI mohou školám pomoci s nastavením cílů a zaměřením klubu.

OH: Rádi se školou probereme její situaci, pomůžeme s rozhodnutím, zda kluby nejprve otestovat v menším rozsahu a postupně rozšiřovat o další skupiny žáků a aktivity, nebo zda rovnou začít s ostrým provozem. Provedeme školy úvodní rozhovorem a plánováním, pomůžeme zacílit klub na vybrané skupiny žáků, popřípadě hledat způsoby, jak jej otevřít všem. Můžeme pomoci i s komunikací s rodiči, pro-

pagací klubu a nápady, jak jej začlenit do každodenního života celé školy nebo jak zajistit jeho udržitelnost. Společně můžeme nastavit i nástroje pro monitoring a evaluaci a na základě sebraných dat a zpětné vazby kluby vylepšovat. Školy s námi mohou diskutovat své pokroky, ale i výzvy, překážky a problémy, se kterými se potýkají. Kromě individuálních nebo skupinových konzultací budeme v rámci nabídky vzdělávání realizovat i webináře zaměřené na zakládání a provoz snídaňových klubů. Pomůžeme snídaňové kluby propojit i s dalšími nástroji, které projekt nabízí.

Kde hledáte inspiraci?

EN: Základním zdrojem inspirace pro nás byly snídaňové kluby z anglicky mluvících zemí. V tomto prostředí fungují již desítky let, prošly si různými fázemi pokusů a omylů a poskytují cenné poznatky o tom, jak vypadá úspěšný klub. A díky nim víme, jak je důležité, aby si školy hledaly vlastní cesty a využívaly při tom dostupnou podporu, ať už metodickou či jinou. Mají řadu zkušeností s tím, jak snídaňové kluby rozšířit mezi co nejvíce dětí, jak do jejich chodu zapojovat žáky – a formou dobrovolnictví i rodiče nebo jiné členy místní komunity.

OH: Ty příklady, které jsme nastudovaly, mě nadchly hlavně tím, že otevírají velký prostor pro kreativní řešení. V Austrálii jsou kluby napojené na potravinové banky a v centru jejich pozornosti je dobrovolnictví. Viděli jsme například klub, kde jednou týdně vydává jídlo uniformovaný policista nebo třeba záchranář. Jako dobrovolníky zapojují seniory, jinde mají snídaňový tým, složený z žáků, který se stará o hladký chod klubu. Setkaly jsme se i s tím, že součástí klubů je třeba čištění zubů a edukace o zdravém životním stylu. Jinde kladou důraz na ekologii a klub mají propojený například se školní zahradou. Úžasné jsou i zdroje, které mají kluby k dispozici, a organizace, které se je snaží podporovat. Ze všech příkladů se ukazuje, jak mohou kluby skutečně přispívat k budování celé školní komunity a mít přesah i za jejími zdmi.

EN: Ještě bych ráda dodala, že nějakou inspiraci máme samozřejmě i v ČR, byť tu zatím nejsou snídaňové kluby tolik rozšířené ani systémově uchope- né. Školy se zapojují například do Férových snídaní, pořádají projekty, jako je Snídaně s knihou, některé prostřednictvím snídaní pořádají komunitní nebo fundraisingové aktivity. Kolem roku 2015 začaly některé školy poskytovat pravidelné snídaně ve školních jídelnách. Lídrem a asi vůbec první školou, která se do snídaňových klubů pustila, byla kladenská ZŠ Vašatova, kde se kromě dětí mohli ráno přijít najíst i jejich rodiče. Platili za to tenkrát 20, respektive 30 korun. Pokud někde

takové kluby fungují dodnes, rády o nich uslyšíme.

Kde najdou zájemci více info?

OH: Pro školy budeme postupně budovat knihovnu dostupných zdrojů. Jako první materiál představujeme metodickou kuchařku, která poskytuje základní přehled o tom, co snídaňové kluby jsou, a návod, jak na ně. Obsahuje i přílohovou část a v ní praktické materiály, se kterými mohou školy při plánování klubů pracovat. S tím, jak budou školy snídaňové kluby zavádět, budeme doplňovat i konkrétní příběhy, vzorové jídelníčky a recepty nebo tipy na aktivity, které lze v rámci klubů realizovat. Budeme zveřejňovat také inspirativní příklady, kdy se školám podaří kluby propojit s dalšími nástroji a projekty.



Snídaňové kluby jsou primárně určeny pro žáky, kteří ráno – ať už z jakéhokoliv důvodu – nesnídají. Ukazuje se totiž, že děti, které mají hlad, se hůře soustředí na výuku, ale mohou mít i problémy s chováním. Snídaňové kluby pomáhají dětem dosahovat lepších výsledků. Žáci, kteří se jich účastní, mají pravidelnější docházku a chodí na vyučování včas. To jsou zkušenosti, které zatím známe primárně ze zahraničí, ale už i v ČR existuje několik příkladů, kterými se můžeme inspirovat. Byli bychom rádi, kdyby se snídaňové kluby postupně staly součástí všech českých škol.

Největší provozovatel závodního a školního stravování se mění



FOTO: DELIREST SERVICES

Klíčová změna roku v gastro sektoru, tak by se daly charakterizovat novinky, které se vztahují ke globálnímu poskytovateli závodního a školního stravování, společnosti Compass Group. Od ledna 2023 školní jídelny této společnosti v Česku, na Slovensku, v Maďarsku a Rumunsku fungují pod značkou Primirest. O přízeň stávajících i nových klientů v segmentu závodního stravování se společnost uchází pod novou obchodní značkou Delirest.



Michal Debreceni, generální ředitel Primirest a Delirest v Česku a na Slovensku

Změna jména navazuje na změnu vlastnické struktury. Formou manažerského odkupu získali 100% podíl ve všech českých, slovenských, maďarských a rumunských provozech Eurest a Scolarest János Nyerges a Szilárd Szabó. Dlouholetí manažeři až dosud působili ve funkcích generálního a finančního ředitele společnosti Eurest Maďarsko. V regionu střední a východní Evropy zůstává nová skupina CEE catering a její dceřiné společnosti Delirest a Primirest i po těchto změnách nejvýznamnějším subjektem na trhu smluvních stravovacích služeb s 5300 kmenovými zaměstnanci a víc než 360 provozů, kde každoročně vydají přibližně 50 milionů jídel.

„Od změny majitele si slibujeme kombinaci toho nejlepšího z předchozího i budoucího nastavení. Ze spolupráce

s Compass Group, se kterou budeme i nadále partnery tzv. první volby, si odnášíme obrovské oborové i byznysové know-how, zkušenosti a nejširší možné povědomí o inovacích. Díky změnám se dostáváme ještě blíže k zákazníkům v aktuálně čtyřech kulturně velmi blízkých zemích,“ říká Michal Debreceni, generální ředitel Primirest a Delirest v Česku a na Slovensku. Právě zde má společnost mimořádně pevné postavení, které buduje už víc než 30 let. Aktuálně na více než 220 vyvažovacích školních a závodních provozech zaměstnává téměř tři tisíce kmenových zaměstnanců a každý rok připraví v průměru 24 milionů jídel.

Nové názvy Delirest a Primirest navazují na všechno to dobré, na co jsou hosté restaurací zvyklí. „Deli je zkratkou od slova delikatesy, tedy něčeho lehkého, jemného a lahodného. Je to odkaz na naši profesionalitu, na poslání Delirest a na to, co od nás naši klienti i hosté očekávají. Slovo primus naproti tomu pochází z latinského první. Primirest by totiž měl být tou první restaurací, kterou děti začnou pravidelně navštěvovat, ve které budou objevovat kvalitní gastronomii a nové chutě i vůně celého světa,“ vysvětluje detaily Debreceni.

Nová loga a vizuální identita se budou v kuchyních, restauracích, jídelnách, bufetech, kantýnách nebo i na rondo-

nech kuchařů objevovat postupně. Všechny stravovací služby přitom pokračují bez jakýchkoliv přerušení se stávajícími gastronomickými i obchodními týmy. V průběhu měsíců prosinec 2022 a leden 2023 společnost otevřela, resp. odstartuje i několik nových provozů.

„Jako mimořádně pozitivní vnímáme, že vytvořením štihlejší organizační struktury nových společností se dokážeme rozhodovat flexibilněji, s vyšší efektivitou a také rychleji. To klientům přinese ještě kvalitnější gastro služby s vyšší přidanou hodnotou. Fakt, že se změna majitele stala formou odkupu části firmy stávajícími manažery,

nám zajišťuje kontinuitu a pokračování strategií a projektů například v rámci udržitelnosti, společenské odpovědnosti nebo gastronomických konceptů zero waste a plant forward food. Léta jsme na nich poctivě pracovali a opravdu jim na všech úrovních i v nových společnostech věříme,“ doplňuje Debreceni s tím, že společnosti převzaly a dodržují všechny nejvyšší oborové standardy a závazky, včetně ISO certifikací. Delirest services s.r.o. je například první a zatím jediná gastronomická společnost v Česku, která dobrovolně splnila standardy mezinárodní protikorupční normy ISO 37001. Ta dokazuje, že fungování, procesy i řízení celé firmy jsou systémově nastavené tak, že z principu minimalizují rizika korupčního jednání. Ve střednědobém a dlouhodobém horizontu se dál počítá s posílením investic do rozvoje služeb i dovedností zaměstnanců.

“

Nové názvy Delirest a Primirest navazují na všechno to dobré, na co jsou hosté restaurací zvyklí. „Deli je zkratkou od slova delikatesy, tedy něčeho lehkého, jemného a lahodného. Je to odkaz na naši profesionalitu, na poslání Delirest a na to, co od nás naši klienti i hosté očekávají. Slovo primus naproti tomu pochází z latinského první. Primirest by totiž měl být tou první restaurací, kterou děti začnou pravidelně navštěvovat, ve které budou objevovat kvalitní gastronomii a nové chutě i vůně celého světa,“ vysvětluje detaily Debreceni.





MODERNÍ JÍDELNA

NOVINY CÍLENÉ NA VELKOKAPACITNÍ VÝVAŘOVNY

školní jídelny ■ jídelny ve školkách ■ závodní stravování
jídelny v domovech seniorů ■ jídelny v nemocnicích
samoobslužné jídelny

WWW.SVETHG.CZ



FOTO: AŠJČR

Staňte se členem Asociace školních jídelen a využijte výhody, které se vyplatí

Asociace školních jídelen České republiky představuje novinku – systém členství v AŠJČR. Svým členům nabízí řadu možností vzdělávacích aktivit, osobního rozvoje a podpory pro zaměstnance školních jídelen.

Asociace AŠJČR velmi úzce spolupracuje s Krajskými hygienickými stanicemi a Státní veterinární správou a zasazuje se o zkvalitňování vzdělávání v oboru veřejného stravování a o posílení prestiže pracovníků školních jídelen. Odborné kurzy jsou neustále aktualizovány dle platné legislativy a projekt Umíme to bez lepku podporuje bezpečkové stravování ve školních jídelnách.

Členství v AŠJČR stojí 900 Kč na kalendářní rok a v ceně jsou dva přístupy na školení hygienického minima pořádané AŠJČR – dvě školení jsou tedy pro členy zdarma. Ostatní školení jsou za zvýhodněné ceny.

Prezenční školení – standardní cena 450 Kč, cena pro členy 400 Kč.

On-line školení – standardní cena 350 Kč, cena pro členy 300 Kč.

Dalšími výhodami členství je informační servis o aktuálním dění v oboru zdarma. Mění se legislativa nebo vyhlášky? Asociace pravidelně informuje všechny členy. Novinkou je odborná poradna týkající se dotazů na hygienu potravin nebo předpisů a kontroly státní veterinární správy. Pro členy AŠJČR je odborná poradna zdarma. Všechny informace týkající se členství najdete na webu asjcr.cz.



ČLENSTVÍ
ASOCIACE ŠKOLNÍCH JÍDELN
ČESKÉ REPUBLIKY

Jak motivovat dospělé ke vzdělávání v 7 bodech

Možnosti k rozvoji dovedností jsou, ale dospělí jich zřídka využívají. Co podle vzdělavatelů při motivování dospělých k celoživotnímu učení zabírá? Frontální výuka ne, zato nevědomost a kooperativní přístup ano.

V České republice existuje pestrá nabídka vzdělávacích aktivit pro dospělé, některé z nich jsou poskytované zdarma. Přilákat zájemce však mnohdy není snadné. Dospělí Češi se v porovnání se zeměmi Evropské unie účastní vzdělávání málo. V roce 2021 činila účast na celoživotním učení 5,8 %, což je výrazně pod průměrem EU (10,8 %). Alarmujícím faktem je, že 40 % dospělých v EU, kteří se neúčastní vzdělávání, se dále vzdělávat ani nechce a ti, co by zájem měli, zase bojují s různými překážkami.

Co tedy funguje?

Nabídnout téma v návaznosti na potřeby dospělých

Vzdělávání by mělo v první řadě vždy reagovat na potřeby dospělých, které chce vzdělavatel oslovit. Účastníci se potřebují dozvědět, co přesně jim investice jejich času, případně peněz do vzdělávání přinese a které problémy jim pomůže vyřešit. Silným argumentem je obvykle představení výhod konkrétního vzdělávání (včetně toho neprofesního) v kontextu pracovního uplatnění. K ilustrování benefitů vzdělávání je také možné využít příklady z běžného života či příběhy inspirativních osobností.

Organizovat vzdělávání netradičně

Čistě frontálnímu přístupu, který mají dospělí často negativně spojený s povinnou školní docházkou, je podle vzdělavatelů nutné se vyhnout. Zájem účastníků naopak podpoří nápaditá organizace vzdělávání: netradiční a variabilní metody výuky, individuální přístup či neformální prostředí. Vysoce motivačním prvkem je propojování vzdělávání s dalšími zážitky (např. s praktickým vyzkoušením dovedností, ochutnávkou jídel).

Myslet regionálně

Ze zkušeností jihočeských vzdělavatelů vyplývá, že dospělí ke vzdělávacím aktivitám v jejich kraji přitahuje regionální zaměření. Městská knihovna Písek například úspěšně praktikuje pravidlo provázanosti „vzdělávání, komunity, regionu a kultury“. Příkladem je akce, během níž cizinci žijící v regionu vedou workshop vaření národních kuchyní pro širokou veřejnost, který je doplněn představením související kultury prostřednictvím knih. Regionální přístup je také možné využít jako atraktivní protipól k aktuálním celospolečenským tématům.

Odstraňovat bariéry

Zájemci o vzdělávání narážejí na celou řadu problémů, které jim znemožňují se vzdělávání zúčastnit, nejčastěji se jedná o rodinné povinnosti, finance a nedostatek času. Proto je třeba předjímat možné bariéry na straně klientů a usilovat o ideální podmínky, za nichž se vzdělávání může odehrát. Může to například znamenat časovou flexibilitu, zajištění hlídání dětí či komunikaci se zaměstnavateli. Odstraňování finančních překážek se ukazuje jako složitější problém. Ačkoliv je celá řada vzdělávacích příležitostí zdarma, vzdělavatelé mají zkušenost, že



FOTO: SAMPHOTO

tyto kurzy mohou být vnímány jako méně kvalitní. Řešením může být poskytnutí vzdělávání za symbolický poplatek anebo systém propláceného vzdělávání prostřednictvím „vzdělávacích voucherů“.

5. Zatraktivnit vzdělávání

Propagace vzdělávacích aktivit by měla být šitá na míru vybrané cílové skupině. Svou roli v tom, aby dospělí navštívili vzdělávací akci, sehrává atraktivita tématu, zajímavost a výstižnost informací o akci, výběr lektora či místo konání. Přesvědčit účastníka může například to, když je vzdělávání pojaté jako komplexní zážitek či služba (propojením různých typů aktivit, poskytnutím plnohodnotného servisu či podpory z oblasti poradenství). Atraktivitu vzdělávání zvyšuje, pokud je v nějakém aspektu exkluzivní, např. se odehrává na běžně nepřístupném místě.

Navazovat spolupráci

Dobrou praxí je oslovování dospělých pro celoživotní učení je navazování partnerství s dalšími aktéry v oblasti vzdělávání dospělých (např. školami, neziskovými organizacemi, sociálními službami, zaměstnavateli a jejich organizacemi, úřady práce), ale i například s neformálními lidmi z komunity. Tím je možné rozšířit svůj dosah k vytyčené cílové skupině. Síťování je podle vzdělavatelů jeden z důležitých předpokladů jejich úspěchu.

Přispívat ke změně mindsetu

Jedním z důvodů nízké účasti dospělých na celoživotním učení může být i to, že v něm dostatečně nerozpoznávají hodnotu. Vzhledem k přínosům, které má celoživotní učení pro životy lidí, je z pozice vzdělavatelů dospělých potřebné dlouhodobým úsilím měnit nastavení společnosti a vztah lidí k učení. „Pěči o vlastní dovednosti by si měli dospělí spojit s pozitivní zkušeností. Vzdělavatelé k tomu mohou přispět vytvářením učících se komunit, kultivací společných hodnot a hlavně tím, že budou šířit nadšení ze vzdělávání,“ shrnuje Viola Horská, odborná pracovnice projektu Evropská agenda pro učení dospělých.

Přestože získat zájem dospělých se vzdělavatelům mnohdy zdá jako nadsadový úkol, existují strategie, které fungují a dokážou dospělé motivovat k celoživotnímu učení. Klíčem k jejich nalezení je spolupráce mezi aktéry působícími na poli vzdělávání dospělých a sdílení dobré praxe. (NPI)