

MODERNÍ JÍDELNA

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

Projekt Obědy do škol pomáhá už sedmým rokem

Díky projektu Obědy do škol, který organizuje MPSV, budou i v aktuálním školním roce zdarma obědovat děti, jejichž rodiče si nemohou dovolit hradit stravné z vlastních zdrojů.

strana 3

MŠMT přizpůsobí finanční limity na potraviny současnému vývoji

MŠMT umožní školním jídelnám, aby mohly navýšit platby za stravování. Ty mají kopírovat významné navýšení cen vstupních potravin a výrazné inflace.

strana 4

*Další vydání
Moderní jídelny
vychází
21. 02. 2023*

Kampaň za lepší školní stravování

Více rostlinné a bezmasé stravy v jídelnách, alespoň jedno čisté rostlinné jídlo týdně a stravování dostupné pro všechny, včetně dětí s dietetickými omezeními a stravovacími potřebami.

strana 14

FOTO: SAMPHOTO/FIREVNÍ



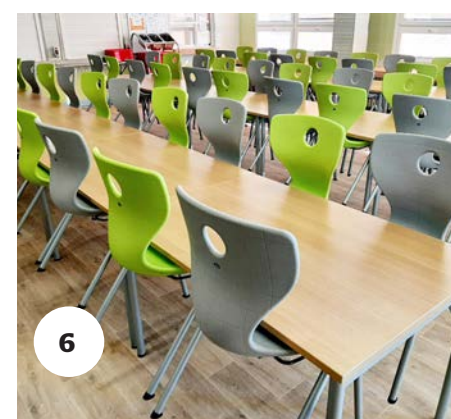
Nejchutnější české potraviny

Již 14. ročník soutěže o značku Dobrý tuzemský potravinářský výrobek Česká chuťovka 2022 a Dětská chuťovka 2022 proběhl pod záštitou Stálé komise Senátu pro rozvoj venkova, ministra zemědělství Zdeňka Nekuly a prezidenta Agrární komory Jana Doležala. Uspělo celkem 36 českých firem, jejichž představitelé převzali na slavnostním vyhlášení výsledků 31. října v Senátu ocenění za nejchutnější potraviny vyrobené v České republice. Značku ČESKÁ CHUŤOVKA 2022 se tak může nově pyšnit 135 výrobků a značkou DĚTSKÁ CHUŤOVKA 2022 pak dalších 18 výrobků. Cenu novinářů si navíc odnesl Huderák pikantní se zeleným pepřem z řeznictví Hudera a syn, Bramborový knedlík - kuličky od Knedlíků Lázníčka a Klobása s nivou a česnekem od společnosti MASO UZENINY POLIČKA.

Titulem Rytíř české chuti byl poctěn Pavel Holeček, jenž se jako dlouholetý vedoucí řeznictví Globus ČR významně zasloužil o trvale vysokou kvalitu a vynikající pověst nabízených masných výrobků, které získaly již desítky ocenění Česká chuťovka a Dětská chuťovka a mohou se pyšnit trvalou přízní a uznáním zákazníků.

Česká chuťovka si jako nezávislá iniciativa potravinářských odborníků vybudovala za 14 let své existence pevné postavení mezi uznávanými značkami kvality potravin vyrobených v České republice a mnozí výrobci se proto do soutěže opakovaně a rádi vrací, dokonce i v tomto nelehkém období, protože právě na vynikající chuti svých výrobků si stejně jako jejich zákazníci zakládají. Získaná ocenění Česká chuťovka a Dětská chuťovka tak pro ně znamenají i důležitý marketingový přínos. Výsledky letošní soutěže potvrdily, že ocenění potravinářů dokáží nabídnout patřičnou kvalitu a vynikající chuťové parametry i navzdory současné složité ekonomické situaci, kdy musí zároveň čelit nečekanému skokovému nárůstu cen energií a dalších vstupů i šetrnějšímu nákupnímu chování mnohých kupujících. Za to si zaslouží nejen obdiv a uznání od svých věrných zákazníků, ale nepochybně i cílenou a promyšlenou systémovou podporu ze strany vlády a příslušných institucí, neboť potravinová bezpečnost by měla nepochybně patřit mezi současné nejvyšší priority.

Kdo si chce opravdu pochutnat na vynikajících českých potravinách pyšnících se značkou ČESKÁ CHUŤOVKA nebo DĚTSKÁ CHUŤOVKA, nalezne jejich přehled, jakož i další aktuální informace, na www.ceskachutovka.cz



Funkční řešení pro školní jídelny



Rostlinné alternativy masa



Soutěž o nejlepší kuchařku ve společném stravování

Soutěž o nejlepší kuchařku či kuchaře má své vítěze ve společném stravování



Asociace kuchařů a cukrářů ČR organizovala letos již pátý ročník prestižní kulinářské soutěže o nejlepší kuchařku/kuchaře roku 2022 ve společném stravování, jejíž hlavním partnerem je velkoobchod makro ČR. Na finálovém klání, které proběhlo v pražské makro akademii, všichni účastníci předvedli skvělé výkony a plně dostali motto letošního ročníku – „atraktivně, chutně a zdravě“.

TEXT: PAVLA POKORNÁ FOTO: MAKRO

Čtyři soutěžní kategorie čekaly na soutěžící z řad kuchařek a kuchařů z mateřských, základních i středních škol, ale také nemocnic, léčebných zařízení, lázní či domovů pro seniory. Záměrem je nejen ocenit ty nejlepší mistry kuchařského umu, ale současně ukázat možnosti a variabilitu gastronomie v jednotlivých oblastech společného stravování, odhalit rezervy, splnit požadavky současných strážníků a inspirovat se ke zdravému vaření na úrovni 21. století.

„Rok od roku jsem stále více překvapen a velmi potěšen úrovní pokrmů, které soutěžící servírují. Fantazie, odvaha zapojit i méně tradiční suroviny, ale také pečlivost například v podobě vlastnoručně vyrobeného pečiva – to vše svědčí o maximálním nasazení a lásce ke kuchařině, kterou kolegové do oblasti společného stravování přinášejí. Bez jejich odhodlání a chuti vařit opravdu dobře pro malé i velké strážníky by to nešlo,“ zhodnotil pátý ročník soutěže Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Podle Kubce není platová situace zaměstnanců segmentu společného stravování dlouhodobě optimální. „Bez nadšení jednotlivců by se jen těžko porota naší soutěže dnes dočkala tak skvělých jídel, jaká jsme mohli v rámci soutěžní degustace ochutnat,“ doplnil Jan Gavenda, manažer makro akademie.

Kdo v letošním ročníku zvítězil v jednotlivých kategoriích?

Svačinky pro děti od 3 do 6 roků

1. Mateřská škola Podlesí, Příbram

Borůvkový chia tvaroh s datlovým sirupem v ovesné tartaletce
Špenátová roláda s mikrozeleninkou, lahůdkovým droždím a domácí lučinou
Rustikální bageta se sušenými rajčaty s pomazánkou z čerstvého tuňáka s řapíkatým celerem

2. Základní škola a mateřská škola Petrohrad

Krém z ricotty s macerovanými jahodami
Věnečky z odfalovaného těsta plněné špenátovou pomazánkou podávané s glazovanou mrkví
Domácí žitnoplšeničné bagety s lososovou pomazánkou podávané s plátky jablek

3. Scolarest – zařízení školního stravování s.r.o.

Dýňová bábovička
Zeleninový muffin
Špenátová palačinka s Lučinou

Pokrm pro mládež od 11 do 18 roků

1. Základní škola Valašské Klobouky

Kuřecí prso plněné chřestem a anglickou slaninou, pyré z brambor a červené řepy, pečený květák s kurkumou, pesto z medvědího česneku, parmazánový chips

2. SOŠ a SOU, Polička, Čs. armády 485

Kuřecí rolka plněná masovou fáší se sójovými boby a sušenými rajčaty, omáčka z pečených paprik, bramborový gratin a salátek z luštěnin

3. Zařízení školního stravování Opava

Trhané kuřecí maso v domácí hamburgerové housce, hranolky z červené řepy a mrkve, dip z pečeného česneku

Racionální pokrm pro nemocné a seniory

1. Domov pro seniory v Perninku, p.o.

Kuřecí roláda se špenátem, dušené brambory s červenou čočkou a zeleninový krém

2. Clementas Mlékovice

Kuřecí prso plněné cuketou a ředkvičkami, smažený bramborový salát, restovaná zelenina (cuketa, růžičková kapusta, máslová dýně, červená řepa) estragonová omáčka

3. Rehabilitační ústav Hostinné

Kuře na paprice, knedlík

Bezmasý rostlinný pokrm

1. Základní škola Valašské Klobouky

Luštěninové koule, zeleninové ratatouille, špenátová polenta se sezamem

2. Zařízení školního stravování Opava

Veganské pirožky plněné chilli sin carne se sójovým masem, mix listových salátů s dijonskou emulzí, dip z veggio zakysané smetany s kari

3. Mateřská škola, Praha 8, Na Korábě 2/350

Zeleninové kari s batáty, dýní a mangem, veganské „masové kuličky“, čočkové lívanečky



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 týdeního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno.

Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.



FOTO: SAMPHOTO

Projekt Obědy do škol pomáhá už sedmým rokem

Díky projektu Obědy do škol, který organizuje MPSV, budou i v aktuálním školním roce zdarma obědovat děti, jejichž rodiče si nemohou dovolit hradit stravné z vlastních zdrojů. V projektu participují všechny kraje v České republice, důležité je ale také zapojení samotných škol. Oproti loňskému 929 se letos připojilo 1204 školských zařízení, což je zatím s přehledem nejvíce za celou dobu fungování projektu. Rozpočet byl navíc zvýšen z původních 65 milionů na 137 milionů korun. Reagujeme tak mimo jiné na zvýšení cen potravin, a tím i obědů.

Projekt je financován z Fondu evropské pomoci nejchudším osobám prostřednictvím Operačního programu potravinové a materiální pomoci. Obědy do škol nabízí pomoc rodičům, kteří jsou v hmotné nouzi a nemají dostatek peněz na to, aby zajistili svým dětem stravování ve školních jídelnách. Podpora je určena pro děti od 3 do 15 let. Do projektu se tak mohou zapojit kromě základních škol také například školky nebo víceletá gymnázia. Příjemci evropské dotace jsou krajské úřady, které přerozdělují prostředky přímo do zapojených škol nebo školských zařízení. „Obědy do škol jsou klíčovým projektem, který jasně a cíleně pomáhá těm, kdo to potřebují nejvíce. Zajišťuje, aby děti z rodin ohrožených příjmovou chudobou vždy dostaly oběd, i když si ho jejich rodiče nemohou dovolit zaplatit. Zejména v současné době, kdy řadu domácností s nižšími příjmy trápí zdražování, jde o další důležitou formu pomoci. Jsem rád, že se pro letošní školní rok podařilo najít další peníze, abychom mohli pomoci ještě více dětem,“ uvedl ministr práce a sociálních věcí Marian Jurečka (KDU-ČSL). Každý rok jsou o projektu školy i samotné rodiny v hmotné nouzi informovány prostřednictvím krajů, MPSV a také

kontaktních pracovišť úřadu práce. „Pokud se škola do projektu zapojí, mohou děti obědovat zcela zdarma. Je tedy velice důležité, aby se k Obědům do škol připojilo co nejvíce škol, jinak bohužel není možné tuto pomoc dětem poskytnout. Apeluji proto hlavně na samotná vzdělávací zařízení, aby se o projektu informovala. Mohou to udělat na úřadech práce nebo krajských úřadech. Potvrzování pro aktuální období sice již na konci září skončilo, ale dobrou zprávou je, že tento typ pomoci bude určitě pokračovat i v budoucnu,“ řekl ministr Jurečka. Od roku 2018 jsou zapojeny již všechny kraje. Dlouhodobě dochází k nárůstu počtu podpořených dětí, ale i zapojených škol. Pro srovnání: ve školním roce 2015/2016 obědy zdarma dostalo 521 dětí ze 77 škol; ve školním roce 2020/2021 bylo podpořeno již 10 738 dětí z 985 zapojených škol; ve školním roce 2021/2022 zdarma obědvalo 14 158 dětí z necelé tisícovky škol. Vzhledem k vyšší alokaci prostředků i počtu zapojených školských zařízení bude v aktuálním období opět podpořeno ještě více dětí. Projekty stávající výzvy budou prodlouženy až do 31. 7. 2023, a to na základě schválených žádostí o změnu. O prodloužení svých projektů projevovalo zájem všech 14 krajů.

Školy hygienické požadavky plní v podstatě na výbornou

Hygienická stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) provedla v období od dubna do května letošního roku, v rámci výkonu státního zdravotního dozoru, 137 kontrol se zaměřením na plnění hygienických požadavků ve školách a školských zařízeních. Pozitivní zprávou pro všechny předškoláky, školáky a jejich rodiče je, že z celkového počtu kontrol hygienici pochybení zjistili pouze v pěti případech, což činí 3,6%.

Závady se vyskytly zejména v provozovnách školního stravování: zde pražští hygienici při kontrole zaznamenali následující závady: nedostatečná provozní hygiena, zanedbaná údržba prostor a předmětů přicházejících do styku s potravinami a pokrmy, nedodržování stanovených teplot pokrmů, nedodržování skladovacích podmínek daných výrobcem, křížení čistého a nečistého provozu. To vše ve svém důsledku představuje významné riziko ohrožení zdraví konzumentů.

S provozovateli předmětných školských zařízení HSHMP zahájí přestupkové řízení. HSHMP statutární zástupce školských zařízení a také konkrétní fyzické osoby poučila o správné hygienické praxi a o nutnosti zajistit co nejdříve konkrétní nápravná opatření. Zdravé podmínky pro výchovu a vzdělávání nejmladší populace by měly být prioritou pro všechny zainteresované strany. Proto také ze strany HSHMP probíhá úzká spolupráce se zřizovateli škol a školských zařízení. Cílem kontrol HSHMP není trestat provozovatele vysokou či likvidační pokutou, ale docílit v případě zjištěného pochybení co nejdříve zjednání nápravy tak, aby ve školách a školských zařízeních zaručeně panovalo bezpečné a zdravotně nezávadné prostředí. HSHMP kromě své dozorové činnosti věnuje značnou pozornost také edukační činnosti: aktivně se například podílí na vzdělávání personálu školních jídelen pořádáním pravidelných seminářů hygienického minima.



@SVETGASTROHOTEL





Nebojte se bezlepkového vaření

Asociace školních jídelen České republiky Vás zve na odborný seminář „UMÍME TO BEZ LEPKU“ – Příprava stravy pro bezlepkovou (BLP) dietu. Seminář je určen pro pracovníky připravující BLP stravu ve školských zařízeních.

Děti s bezlepkovou dietou je v ČR téměř 10 tisíc. Chtějí také chodit na obědy se svými kamarády a vy jim to můžete ulehčit. Naučte se s námi, jak na bezlepkovou dietu. Kurzem Vás provedou zkušené lektorky – nutriční terapeutky. Seminář se koná 10. prosince v Trutnově.

Kurz obsahuje informace z oblasti přípravy stravy podle principů BLP diety, tzn. znalosti a dovednosti potřebné ke zpracování potravin a přípravě pokrmů technologickými postupy zajišťujícími stravu v souladu s BLP dietou a platnými výživovými doporučeními pro příslušnou stravovací kategorii v běžném provozu školní jídelny.

Naučíte se charakterizovat celiakii, popsat jednotlivé složky stravy a potraviny vhodné/nevhodné ve vztahu k onemocnění, doporučit vhodné a nevhodné potraviny a mnoho dalšího. Další informace a aktuální přehled kurzů najdete na: www.asjcr.cz



@ModerniJidelná



Ukrajinský ministr školství vyzdvihl pomoc Česka

Na návštěvu České republiky dorazil ministr školství a vědy Ukrajiny Serhiy Shkarlet. Hlavním bodem jeho návštěvy bylo bilaterální jednání se svým českým protějškem Vladimírem Balašem zaměřené na proces integrace ukrajinských dětí, žáků a studentů. Jde již o druhé setkání obou ministrů, k prvnímu došlo při návštěvě ministra Balaše na Ukrajině v srpnu. Bilaterální jednání se týkalo zejména česko-ukrajinské dohody o spolupráci v oblasti školství a vědy, uznávání vzdělávání získaného v České republice a prostupnost kurikula u školou povinných dětí.

Dohoda o spolupráci mezi Českou republikou a Ukrajinou nabyla na významu po ruské agresi. „Covidová situace a následně také zahájení ruské agrese přípravu tohoto dokumentu ztížily. Po ruské invazi na Ukrajinu se musel text upravit tak, aby zohlednil současnou situaci a podmínky, a to například i co se týče ukrajinských studentů na českých vysokých školách,“ řekl ministr školství Vladimír Balaš.

Před invazí studovalo na českých vysokých školách v řádném studiu více než 4000 ukrajinských občanů. Ač je počet zapsaných studentů

pro rok 2022/2023 vyšší, lze očekávat, že počet reálné přítomných studentů bude výrazně nižší, neboť Ukrajina nyní nedovoluje překročit hranice mužům od 18 do 60 let. Pro české vysoké školy se tak jedná o komplikovanou situaci z důvodu plánování kapacit studijních programů a ročníků. Ukrajinský ministr školství uvedl, že tyto komplikace chápe, ale že obrana země musí být prioritou jejich občanů.

„Pro Ukrajinu se jedná o velmi důležitou spolupráci, nejen v oblasti vysokých škol, ale ve školství obecně. Moc děkujeme českému národu za veškerou podporu,“

řekl ukrajinský ministr školství Serhiy Shkarlet. Dalším tématem jednání byla situace ukrajinských dětí – azyklantů v českých mateřských, základních a středních školách, jejichž podíl podle posledních dat tvoří necelá 3 procenta ze všech dětí.

Ministr školství ukrajinského kolegu informoval, že Česká republika v součtu disponuje dostatkem míst ve školách, nicméně ve velkých aglomeracích je kapacita již vyčerpána, a proto ministerstvo pravidelně kontaktuje ukrajinskou ambasádu v Praze, aby Ukrajincům předávala informace o pracovních příležitostech i kapacitách škol mimo krajská města. „Ukrajinská strana by měla motivovat své občany, aby souhlasili s přesunem do míst, kde je kapacit ve školách dostatek a zároveň menší náklady na základní životní potřeby. Nejde zdaleka jen o kapacity škol, ale také o možnosti bydlení, zaměstnání či lékařských služeb,“ řekl ministr Vladimír Balaš.

MŠMT přizpůsobí finanční limity na potraviny současnému vývoji



FOTO: PIXABAY

MŠMT umožní školním jídelnám, aby mohly navýšit platby za stravování. Ty mají kopírovat významné navýšení cen vstupních potravin a výrazné inflace. Jídelny tak budou moci nadále nakupovat kvalitní suroviny a zabezpečovat tím dodržování správného stravování všech dětí, žáků a studentů. Nové finanční limity by měly být platné od února příštího roku. V současné chvíli je tento materiál v meziresortním připomínkovém řízení.

Navrhované opatření umožní zlepšovat kvalitu školních stravovacích služeb, a to zejména v provozech, kde není možné zabezpečit správné plnění takzvaného spotřebního koše nebo nákup kvalitních potravin z důvodu nemožnosti stanovit potřebnou výši stravného, která by kopírovala současně významné navýšení surovin.

„Co se týče přílohy vyhlášky k limitům pro ceny potravin v rámci školních obědů, MŠMT připraví-

lo navýšení horního limitu o 20 %, přičemž počítáme s její účinností od února příštího roku,“ upřesnil náměstek sekce vzdělávání a mládeže Jan Mareš a pokračoval: „Chceme, aby děti v jídelnách jedly dobře a kvalitně. Chceme, aby školy měly větší prostor reflektovat to, co se děje na trhu s cenami potravin a udržely tak kvalitní školní stravování. Zvýšený horní limit je možností, nikoliv povinností. Naposledy byly finanční limity ve školních jídelnách navýšeny v září loňského roku, a to

po přibližně deseti letech. Každopádně, vnímáme případný dopad na nízkopříjmové rodiny, pokračujeme proto v dotování školních obědů právě dětem z těchto rodin,“ dodal náměstek Mareš k možnosti požádat si o hrazení školních obědů buď z dotačního programu MŠMT, nebo z resortu MPSV, které v současnosti vyplácí i další dávky ke zmírnění sociálních dopadů navyšování cen potravin.

Vyhláška o školním stravování upravuje problematiku stravování dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních. Stanoví podmínky organizace a poskytování školního stravování, rozsah služeb školního stravování, výživové normy a rovněž rozpětí finančních limitů na nákup potravin pro stanovení výše úplaty za školní stravování v zařízeních školního stravování a školských zařízeních, popřípadě u jiných osob poskytujících stravovací služby v zařízeních zřizovaných státem, krajem, obcí nebo svazkem obcí.

Návrhem novely vyhlášky reaguje MŠMT na extrémní růst spotřebitelských cen potravin a následný dopad do jejich nákupů pro školní jídelny.

NEWSLETTER

@ Svět HORECA @



2x měsíčně
k ránní kávě



CHCI SE PŘIHLÁSIT K ODBĚRU NEWSLETTERU

Aktuality z oboru HORECA
pro management a provoz
restaurací • jídelen • kaváren
cukráren • barů • hotelů • lázní
odborných škol • asociací

Na email: redakce@1prg.cz nám zašlete vaši vizitku (jméno, profesní zařazení, společnost)
a do předmětu uveďte: žádost o odběr aktualit Svět HORECA.
Poté vaši adresu zařadíme mezi naše čtenáře.

www.svethg.cz

Funkční řešení pro školní jídelny

Kvalita pokrmů roste, zázemí kuchyní se vybavuje chytrými technologiemi, ale samotný prostor jídelen bývá často opomíjen. Přitom pořízení funkčního sedacího nábytku přináší nejenom estetické osvěžení interiéru, ale zároveň pomáhá efektivně využít prostor a zjednodušit úklid. Co by měl splňovat nábytek pro jídelny, nám v rozhovoru nastínil Oldřich Pícek, jednatel společnosti KECIP, s.r.o.



TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ, OLDŘICH PÍCEK FOTO: KECIP

Na trhu zastupujete německého dodavatele, který vyrábí moderní a funkční nábytek pro školní jídelny. Jaký je ze strany školních jídelen o tento produkt zájem?

Nábytek od našeho obchodního partnera, který na českém trhu nabízíme, je vhodný pro různé obory včetně jídelen. Z naší výrobní a obchodní praxe se nám potvrdilo, že tento nábytek nachází téměř dokonalé využití v rámci účelového stravování, na které jsme se z logických důvodů zaměřili.

Zpětná pozitivní odezva, kterou nám školy poskytují, svědčí o tom, že na trhu nabízíme velmi zajímavý produkt. Je potřeba podotknout, že systém investic v našem školství je složitý a podléhá schvalování školy či zřizovatele. Proto klientům vyhotovujeme nabídky šité na míru té dané instituce.

V čem spočívá jeho funkčnost?

Sedací nábytek z našeho portfolia, který je jako jediný a originální určen pro kombinování se stoly z naší nabídky, je svým technickým a materiálovým řešením vyvinut a předurčen primárně právě pro náročné prostředí školských zařízení. Dlouhodobé sezení studentů a potřeba soustředění se na správnost držení těla a udržování plné koncentrace na konkrétní činnost, jsou aspekty, které náš nábytek splňuje. Ergonomicky jsou námi nabízené židle dokonalé. A polyuretan, který je pro výrobu sedací skořepiny našich židlí využíván, je z pohledu vývoje školního nábytku v dnešní době tím nejdokonalším materiálem. Technologické řešení dvouplášťové skořepiny sedací a opěrné plochy je v souladu se všemi aktuálními certifikačními podmín-

kami, které stvrzují zdravé a správné sezení. Možnost mnoha barevných variant, které jsou v základní nabídce je v kontextu s tím již jen dalším, ale přesto neopomenutelným faktem navíc.

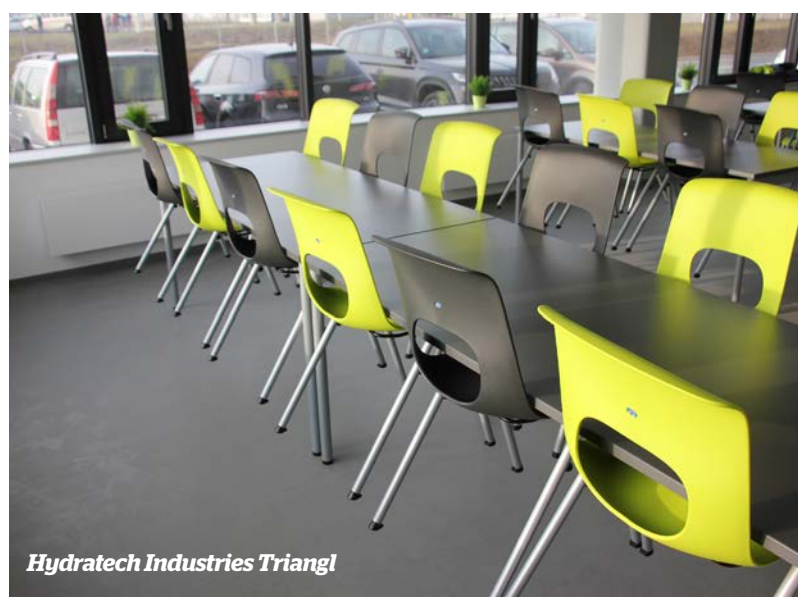
Největší dokonalost se skrývá v technickém řešení samotných stolů. Ty mají ve své konstrukci tvarově přizpůsobené držáky určené pro zavěšení našich židlí a tím řeší jednu z nejnáročnějších činností ve školních jídelnách vůbec. Samotné židle není třeba přetáčet na stolové desky. Jednoduchým způsobem se židle do stolu zasunou a prostor pod stoly je tak volný. Úklid prostor pod stoly je tak efektivnější a snazší. Stohovatelnost stolů a židlí je do určitého počtu rovněž možná, což je další přidaná hodnota použití našeho nábytku pro školní jídelny.

Kolik školních jídelen realizujete v Česku za rok?

S ohledem na zmiňovanou náročnost administrace samotné investice do nového nábytku a všech možných schvalovacích procesů, není objem realizovaných školních jídelen natolik velký, jak by mohl ve skutečnosti být. Školní jídelny, které jsme však kdy oslovili s námi téměř vždy projekt zrealizovaly. To je pro nás tou nejlepší zpětnou vazbou a motivací k tomu, abychom zvýšili počty na desítky zrealizovaných zakázek za rok.

Z jakých materiálů jsou vyrobeny stoly a židle?

U židliček je to dvouplášťová polyuretanová skořepina, která vyniká svým technickým řešením i pohodlnou sedací plochou. Díky tvarované opěrce zad



”

REFERENCE

ZŠ Mohelnice, Iveta Kokošková, vedoucí školní jídelny:

V letošním roce se nám během prázdnin podařilo dokončit kompletní rekonstrukci naší školní jídelny. S velkou pomocí firmy Kecip, s.r.o. jsme jídelnu vybavili novými stoly a židlemi, které jsou nejen krásné a moderní, ale i velmi pohodlné, praktické a splňují všechny hygienické požadavky. Máme tak novou reprezentativní školní jídelnu, která se líbí nejen dětem, ale i ostatním návštěvníkům.

a vzduchem odpružené skořepině je i dlouhé sezení na takové židli příjemné. Rámová konstrukce židle předurčená právě pro školní jídelny je tvořena čtyřnohou ocelovou konstrukcí zakončenou ergonomicky přizpůsobenými plastovými patkami. Samotný design a technické řešení židlí umožňuje jejich snadnou stohovatelnost.

Stolové desky jsou pro účely školních jídelen nejčastěji vybírány v provedení tvrzený laminát v kombinaci s ABS hranou lepenou PUR lepidlem. Varianty se ovšem nabízejí i další, ale s ohledem na cenovou dostupnost se téměř výhradně vždy volí ta výše uváděná. Ocelová rámová konstrukce a její technické řešení je právě tím know-how, které činí z kombinace námi nabízených stolů a židlí dokonalou variantu komplexního řešení pro jakoukoliv školní jídelnu.



ZŠ U Vršovického nádraží,
Praha 10



ZŠ Karlovy Vary



ZŠ Mohelnice

U židlí je možné vybírat z pestré barevné škály. Které barvy jsou nejvíce oblíbené?

Barevných kombinací máme aktuálně 10 odstínů. I to je další výjimečnost a silnou stránkou oproti konkurenci. Z mé zkušenosti mohu uvést, že nejčastěji se ve školách kombinují světlé odstíny barev. Vede kombinace oranžové a světle zelené. Z ukázek realizovaných zakázek je však vidět, že jsme v minulosti kombinovali snad již všechny dostupné barevné variace.

Jaké jsou nové trendy u nábytku pro školní jídelny?

Naše firma je svým zaměřením především výrobně obchodní společností

s úzkou vazbou na konkrétní investice v daném oboru. S tím jsou spojeny i zpětné vazby a bohaté reakce ze stran samotných škol a jejich stravovacích zařízení. A zde se nám po letech různých změn v postojích k novému vybavování školních jídelen vrací názor, že je žádaný nábytek estetický, ale i praktický. Díky stabilnímu nábytku získáte v místnostech ustálený řád, ale zároveň i možnost nábytku flexibilně přemísťovat a upravovat, což oceníte hlavně při úklidu. Toto je také důležitým kritériem při výběru nábytku.

Jak dlouhá je dodací lhůta?

Dodací lhůty jsou u našich řešení různě a jsou ovlivňovány daným ročním

”

REFERENCE

Mgr. Miroslav Bělka, MBA
ředitel ZŠ Břežnice

Předmětem dodávky bylo 28 stolů a 128 jídelních židlí. Komunikace s panem Pickem byla flexibilní, spolupráce probíhala podle domluvených podmínek. Dodávka byla doručena kompletní a v termínu. Použitý nábytek výrazně podpořil uživatelský komfort žáků, podpořil kulturu stravování a estetiku školního prostředí. Systém umístění židlí je bezpečný a funkční.

investičním obdobím ve školství. Ale vzhledem k tomu, že se objednávky ladí delší dobu, není již samotné čekání v řádu několika týdnů něčím omezujícím.

Nenaruší dodávka nového nábytku provoz jídelny?

Nábytek dodáváme zcela zkompleťovaný, takže jde hlavně o to, aby byl určen prostor, kudy nábytek do jídelny nanosíme. Vše může být hotovo za pár minut. V brzkých ranních hodinách přistavíme kamion a v poledne se již mohou vydávat obědy.

Jak je naloženo se starým nábytkem?

Starý nábytek si každá instituce obvykle zužitkovává sama a svépomocí si řeší jeho odklizení. Ale i s tímto umíme pomoci.

Získali jste nějaká ocenění na trhu?

Největším oceněním jsou pro nás naši spokojení zákazníci a jejich kladné ohlasy, které nám dělají dobré jméno.

Během pandemie využila řada gastronomiků čas uzavření pro rekonstrukce interiérů. Byly takto akční také školy?

Z našeho pohledu akční zas až tak být nemohly, protože prostředí škol je velmi specifické. Jisto jistě zde myšlenky na možnou obměnu mobiliáře mohli vyvstat. Navíc je ve školách na rekonstrukce či pořízení nového nábytku využit převážně čas v průběhu letních prázdnin.

Mohl byste našim čtenářům přiblížit finanční náročnost modernizace školní jídelny?

Finanční náročnost je podobná jako u každé jiné kompletní obměny interiérů ve školách. Problém spočívá spíše v systému přidělování financí samotným školám, či provozovatelům školních jídelen. Prostředky na investice se zkrátka plánují anebo se využívá nej-

různějších možností dotačních titulů. Ty jsou ale v posledních letech zaměřeny zcela jinak, než právě na stravovací zařízení škol. V podstatě je to tak, že když je ve městě nebo obci více takových zařízení, tak si jídelny na obnovu nábytku zajišťují finance po vlastní ose. Zažili jsme ale i to, že v městské části jsou školní jídelny řízeny samostatnou organizací, kde nechybí koncepčnost a úspěšná obhajoba investice veřejných prostředků. S ohledem na to, že jídelny obvykle čítají stovky míst, bývá i samotná investice v řádu stovek tisíc korun.

Je možná případně pouze částečná modernizace jídelny – řekněme například pouze nákup nových židlí?

To samozřejmě možné je. Nic není vázané ničím, tedy škola si může v jeden čas obměnit co chce a následně své nové kusy nábytku postupně doplňovat. Barvy sedádků, a i technické řešení se drží již mnoho let a jisto jistě i nadále bude. Jidelny se ale obvykle vybavují jako celek, takže výše zmiňovanou variantu zřizovatelé používat moc nechtějí.

Využívají školy modernizaci jídelny pro následnou propagaci školy?

Trendem dnešní doby je vše zveřejňovat, takže jsem přesvědčený, že i nová kabát školní jídelny je skvělým podnětem k propagaci školy. Prezentovat nový interiér například na sociálních sítích je velmi efektivní reklama.

Je nábytek certifikován?

Samozřejmě. Tento typ nábytku se distribuuje řadu let prakticky do celého světa, a to vyžaduje certifikace nejen pro evropské normativy, ale i pro normativy z jiných částí světa. Je tedy možné doložit certifikát pro nízkou emisi případných chemických škodlivin, dále certifikaci dle evropských normativů na nábytek, tedy DIN EN 1729-1,2 – židle a stoly pro vzdělávací instituce. Samotná výroba je dokonce prvním držitelem „European LEVEL“ což je certifikační program vyvinutý evropskou nábytkářskou asociací FEMB za účelem zvýšení udržitelnosti kancelářského a nebytového nábytku.

Jaké jsou silné stránky vaší společnosti/značky oproti konkurenci?

Plně respektujeme fakt, že jsme oproti některým jiným společnostem figurujícím v našem oboru se zaměřením na školská zařízení, relativně malá společnost. Nicméně se na trhu pohybujeme od roku 1992 a tudíž máme velmi mnoho zkušeností. Vsadili jsme na kvalitu, což je naší nejvyšší přidanou hodnotou oproti některé konkurenci. Další naší silnou stránkou je to, že jsme přímo výrobcí nábytku, takže jsme velmi flexibilní. (PR)

Více informací naleznete na:
www.kecip.cz



Pečené tofu plátky
v sriracha omáče

Rostlinné alternativy masa

Jak je na tom váš provoz s nabídkou bezmasých jídel? Dnes již nemusíte zůstat u smaženého květáku nebo sójových kostek. Roste totiž nabídka rostlinných alternativ masa ve výhodných gastro baleních. Stejně tak roste množství těch, kteří z různých důvodů omezují maso a další živočišné produkty ve svém jídelníčku. Dle aktuálního průzkumu FMCG Gurus pro ProVeg Česko jejich počet od konce roku 2020 vzrostl o 10 %, přičemž 3 % z nich se stravují vegansky, 7 % vegetariánsky, 25 % flexitariánsky. Celkem tak spotřebitelé a spotřebitelky, kteří se přiklání k rostlinnější stravě, tvoří 39 % české populace.

TEXT: EVA HEMMEROVÁ FOTO: PROVEG

Alternativy masa můžeme rozdělit do několika kategorií. Nutričně bychom mezi alternativy masa mohli zařadit i luštěniny, které obsahují vysoký podíl bílkovin a minerálů, my se však zaměříme na tradiční i moderní produkty, které maso imitují také vzhledem, texturou či chutí. Do kategorie tradičních alternativ masa bychom jistě mohli zařadit veškeré sójové produkty, které mají již (především v asijských zemích) vybudovanou dlouhou historii.

Sójové maso se vyrábí ze sójových bobů a jde o dehydrovaný texturovaný protein, který sám o sobě nemá žádnou chuť, snadno však při správné přípravě natáhne chuť koření a dalších surovin, se kterými se připravuje. Nutričně vyniká obsahem bílkovin a nízkým obsahem tuků. Kromě sójových kostek, nudliček a plátků je velmi oblíbený sójový granulát, který je velmi levnou alternativou mletého masa, například v boloňské omáčce.

Dalším známým sójovým produktem je tofu, které vzniká srážením sójového mléka a je výborným zdrojem bílkovin i minerálů, jako je vápník (u tofu sráženého vápenatými solemi). Tofu lze se-

hnat v několika variantách např. tofu natural, marinované, uzené, bylinkové nebo jemné s krémovou konzistencí. Tofu natural se běžně používá i ve sladké kuchyni jako alternativa tvarohu. Méně známým sójovým produktem s výraznou chutí a vysokým obsahem bílkovin je tempeh, který se vyrábí z fermentovaných sójových bobů a pochází z Indonésie. Dnes je již dostupný ve většině supermarketů, a především uzená varianta je velmi oblíbená u těch, kteří vyhledávají tradiční chutě.

Další tradiční alternativou je seitan, který se vyrábí z pšeničného lepku a vody. Má masovou texturu a dá se použít na mnoho způsobů. Seitan je

ProVeg je organizace zvyšující povědomí o potravinách s cílem snížit celosvětovou spotřebu živočišných produktů o 50 % do roku 2040. Naši vizi je svět, kde si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu. Více informací o možnostech spolupráce najdete na: www.proveg.com/cz/horeca

také bohatý na bílkoviny, má nízký podíl tuku a obsahuje také minerály, jako je železo a selen. Seitan lze koupit hotový v obchodě, anebo jej lze vyrobit doma přímo z pšeničného lepku. Výhodou domácí přípravy je, že seitan můžete skvěle dochutit kořením, kvalitní sójovou omáčkou a dalšími surovinami dle toho, pro jaký typ jídla jej budete používat. Doporučujeme přidat také rozmixované uvařené fazole. Po uvaření lze použít při grilování, pečení, uzení apod.

Kromě těchto tradičních alternativ masa jsou stále běžnější a dostupnější moderní veganské a vegetariánské produkty, které maso imitují především chutí a texturou. Tyto moderní produkty jsou vyrobené z izolovaných proteinů, jako je sójový, pšeničný či hrachový a na trhu se objevují také inovativní produkty na bázi bramborového proteinu či proteinu z fava fazolí. V receptech je můžete použít stejně, jako běžné maso, např. hrachové nudličky do veganské verze “kuře na paprice”.

Domácí seitan na kebab

SUROVINY:

- 1 hrnek pšeničného lepku
- ¼ hrnku zeleninového vývaru
- 2 lžíce lahůdkového droždí
- 2 lžičky uzené papriky
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička sušené cibule
- 1 lžička chilli
- 1 lžička sušeného oregana
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 1 lžička sušené petržele
- 1 lžička mletého pepře
- 2 lžičky mletého kmínu
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky tekutého kouře

POSTUP:

Troubu předehřejeme na 180 °C a menší plech na pečení vymažeme olejem. V míse smícháme pšeničný lepek, lahůdkové droždí a suché koření. Vývar promícháme s olejem a tekutým kouřem a přidáme k suchým ingrediencím. Těsto hněteme asi 5 minut nebo dokud se důkladně nespojí. Jemně vytvarujeme tvar válce, který zabalíme do pečicí fólie a vložíme jej do trouby. Průběžně podléváme vodou nebo vývarem a pečeme 30 minut na 200 °C. Po upečení necháme seitan zcela vychladnout. Po vyjmutí z fólie ho potřeme sójovou omáčkou a opečeme na grilu nebo pánvi. Ostrým nožem můžeme ukrajovat kousky seitanu a použít ho na kebab nebo jako základ dalších jídel.

Křupavé tofu v teriyaki omáčce

SUROVINY:

Tofu

- 2 balení tofu natural
- 2 lžíce kvalitní sójové omáčky
- 1 lžíce oleje
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- Teriyaki omáčka
- ¼ hrnku kvalitní sójové omáčky
- ¼ hrnku vody
- 2 lžíce cukru
- 2 lžíce rýžového octa
- 1 lžička sezamového oleje
- 1 cm čerstvého nastrohaného zázvoru
- 1 stroužek rozmačkaného česneku
- 1 lžíce kukuřičného škrobu rozmíchaného ve 2 lžicích vody

PRO SERVOVÁNÍ:

- Rýže či rýžové nudle
- Brokolice vařená v páře

Sezamová semínka

POSTUP:



Nejdříve si přehřejeme troubu na 180 °C a plech vystelíme pečícím papírem. Tofu zbavíme vody, nakrájíme na kostky a smícháme s kukuřičným škrobem, sójovou omáčkou a olejem. Přendáme na plech a pečeme přibližně 20-30 minut (v polovině pečení obrátíme). Mezitím si připravíme omáčku. Vodu, cukr, sójovou omáčku, rýžový ocet, sezamový olej, česnek a zázvor dáme do rendlíku a vaříme několik minut na mírném plameni. Vmícháme kukuřičný škrob s vodou a vaříme přibližně minutu. Odstavíme a dáme stranou. Upečené tofu smícháme s omáčkou a podáváme s rýží nebo rýžovými nudlemi a brokolicí. Posypeme sezamem.

Pečené tofu plátky v sriracha omáčce

SUOVINY:

450 g tofu natural
3 lžice sriracha omáčky
3 lžice tamari sójové omáčky
1 lžice agávového nebo javorového sirupu

POSTUP:

Tofu zabalíme do papírové utěrky, zatězkáme a necháme několik hodin stát, aby se zbavilo co nejvíce vody a nasákl pak lépe chuť marinády. Následně tofu nakrájíme na plátky a obalíme v marinádě ze sriracha omáčky, tamari a sirupu. Tofu vyskládáme na plech s pečícím papírem a pečeme přibližně 15 minut na 180 °C. Poté plátky obrátíme a pečeme dalších 15 minut

do křupava. Takto připravené tofu se hodí do různých wrapů, sendvičů, baget nebo buddha bowls.

Sójové výpečky pečené na cibuli

SUOVINY:

1 balení sójových nudliček
1,5 l zeleninového vývaru
2 větší cibule
6 stroužků česneku
3 lžice sójové omáčky
2 lžice lahůdkového droždí
1 lžice miso pasty
5 lžic řepkového oleje
kmín

POSTUP:

Sójové nudličky dáme vařit do zeleninového vývaru a vaříme podle návodu přibližně 15 minut. Poté scedíme a necháme chvíli vychladnout. Poté z nudliček opravdu pečlivě vymačkáme všechnu vodu a naložíme přes noc do marinády, kterou připravíme z oleje, miso pasty, lahůdkového droždí a 3 stroužků utřeného česneku. Druhý den pečeme na cibuli a česneku s kmínem přibližně 20 minut. V případě potřeby podléváme vodou. Podáváme s bramborovým knedlíkem a zelím nebo špenátem.

Sójové nudličky v arašídové omáčce

SUOVINY:

olej
1 cibule
2 střední mrkve
½ žluté papriky

2 balení veganských nudliček (300 g)
1 lžice směsi bylinek na kuře
3 lžice arašídového másla
1 lžice tamari sójové omáčky
1 lžice javorového sirupu
0,3 l zeleninového vývaru
sůl, pepř, citronová šťáva

K PODÁVÁNÍ:

rýže
jarní cibulka
arašídové ořechy

POSTUP:

Nejdříve dáme vařit rýži do dvojnásobného množství vody. Cibuli, mrkev a papriku nakrájíme na proužky. Na oleji osmahneme cibuli, poté přidáme mrkev, papriku. Když vše zezlátne přidáme nudličky, koření a opečeme. Ke směsi přidáme arašídové máslo, sójovou omáčku, sirup a zeleninový vývar. Promícháme, krátce povaříme a dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Podáváme s rýží, posypané sekanými arašidy a zelenou částí jarní cibulky.

Seitanové klobásky

SUOVINY:

200 g pšeničného lepku
30 g lahůdkového droždí
lžička česnekového prášku
lžička cibulového prášku
lžička pepře
lžička soli
2 lžičky uzené papriky
chilli dle chuti
200 ml vody
lžice hořčice

80 g rajčatového protlaku
30 g tahini

POSTUP:

Smícháme všechny sypké ingredience, poté postupně přidáváme ingredience mokré. Pořádně promícháme, dokud nevytvoříme těsto, které rozdělíme na 15 kousků a z každého uválíme malý váleček. Válečky balíme do kousku alobalu a uděláme do něj malé dířky vidličkou. Vaříme v páře 50 minut. Před podáváním lehce osmažíme či grilujeme.

Tempehové kuličky v rajčatové omáčce

SUOVINY:

Kuličky

250 gramů uzeného tempehu
1 menší cibule
1/3 hrnku mletých vlašských ořechů
2 lžice lahůdkového droždí
1 lžička oregana
½ hrnku strouhanky
4 lžice rajčatového pyré
sůl, pepř, olej na smažení

Omáčka:

600 g drcených rajčat
1 lžice rajčatového protlaku
1 menší nadrobno nakrájená cibule
3 stroužky rozmačkaného česneku
1 lžice cukru
2 lžice olivového oleje
1 lžička sušeného oregana
sůl, pepř
svazek bazalky
1 balení celozrnných špaget





**Nudličky s fazolemi
v rajčatové omáčce**



**Seitanové
klobásky**

POSTUP:

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme na oleji dozlatova. Tempeh vložíme do mixéru a spolu s ostatními surovinami a osmaženou cibulí rozmixujeme do hladka. Z hmoty vytváříme kuličky, které obalujeme ve strouhané a z každé strany krátce osmažíme na pánvi. Kuličky přendáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme přibližně 15 minut na 180 °C. Špagety uvaříme dle návodu. Pro přípravu omáčky si na olivovém oleji orestujeme cibuli s česnekem. Přidáme rajčatový protlak s cukrem a krátce povaříme. Vmícháme drcená rajčata, osolíme, opeříme a vaříme na mírném ohni. Nakonec přidáme oregano a nakrájenou bazalku. Upečené tempehové kuličky podáváme se špagetami a rajčatovou omáčkou.

Nudličky s fazolemi v rajčatové omáčce

SUROVINY:

1 balení sójových nebo hrachových nudlíček (150 g)
1 plechovka bílých máslových fazolí (nebo 240 g vařených fazolí)
1 větší cibule
70 g rajčatového protlaku
400 g krájených rajčat
200 ml zeleninového vývaru
40 g baby špenátu
½ hrsti petrželky

15 ml olivového oleje
2 stroužky česneku
1 lžička mleté papriky
½ lžičky mletého kmínu
1 lžička soli
½ lžičky mletého pepře
chléb na podávání

POSTUP:

Na olivovém oleji necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibulku. Pak přidáme veggie nudličky a krátce osmahneme. K nudličkám přidáme na plátky nakrájený česnek, mletou papriku, kmín, sůl a pepř a všechno promícháme. Dále přidáme rajčatový protlak, krátce osmahneme a pak přidáme krájená rajčata, zeleninový vývar a bílé fazole. Pánev zakryjeme pokličkou a jídlo dusíme na mírném plameni přibližně 10-15 minut. Pánev poté odstavíme z plamene a do omáčky vmícháme špenát a nasekanou petrželovou nať. Nudličky s fazolemi v rajčatové omáčce podáváme s křupavým chlebem.



Marodím. Jak je to s neschopenkou a kdo mi bude platit náhradu mzdy?

S podzimním ochlazením často přicházejí různé chřipky. Shrňme proto, co je dobré vědět o pracovní neschopnosti – jejím vzniku, průběhu i ukončení. Jaká náhrada mzdy vám náleží a od koho? A jaké máte, coby práce neschopní, povinnosti?

TEXT: PRACE.CZ FOTO: SAMPHOTO

Neschopenku vystavuje ošetřující lékař. Pokud onemocníte a nemůžete se dostat do práce, je tedy potřeba ho co nejdříve navštívit.

Od ledna 2020 už nemusíte zaměstnavateli doručovat papírovou neschopenku, lékař ji vydává v elektronické verzi. Tu posílá na Českou správu sociálního zabezpečení a zaměstnavatel je to o tom zpraven. Nemocný dostane od lékaře tištěný formulář, kterým by se měl prokázat v případě kontroly správou sociálního zabezpečení.

Zaměstnanec musí o své pracovní neschopnosti zaměstnavatele informovat bez zbytečného odkladu. Je jedno, jestli do práce zavoláte nebo napíšete sms, ale přece jenom nejjistější je email s potvrzením o přijetí zprávy.

Do 14. dne neschopnosti (bráno od vystavení neschopenky) platí náhradu mzdy zaměstnavatel, a to ve výši 60 % z redukovaného průměrného výdělku. Ten se odvíjí od průměrného výdělku v předcházejícím čtvrtletí. Do částky se započítávají pouze pracovní dny, svátky v případě, že by na ně připadl pracovní den zaměstnance.

Od 15. dne pracovní neschopnosti budete dostávat dávky nemocenského pojištění. Lhůta vyplacení je nejvýše 30 dní od okamžiku, kdy zaměst-

”

Nemocenskou lze pobírat nejdéle 380 kalendářních dnů od prvního dne pracovní neschopnosti. Tato doba může být při dlouhodobé nemoci opakovaně prodloužena až o tři měsíce. Výsledná délka prodlužování však nesmí překročit 350 dnů.

navatel doručil příslušné informace na správu sociálního zabezpečení. To učiní po uplynutí 14 dnů od začátku neschopnosti.

Nemocenská se vypočítává z denního vyměřovacího základu, což odpovídá průměrnému dennímu příjmu za posledních 12 kalendářních měsíců, ovšem sníženému o redukční hranice (každý rok jsou jiné).

Pokud jste na neschopence, jste povinni dodržovat režim stanovený vaším ošetřujícím lékařem. Ten také určuje dobu vycházek, které ale nesmí být celkově delší než 6 hodin denně.

Jestli tento režim dodržujete, může přijít v prvních 14 dnech zkontrolovat zaměstnavatel. Ten vám může při porušení režimu snížit náhradu mzdy, nebo vám ji dokonce neposkytnout. Při zvlášť hrubém porušení, například při vykonávání jiné výdělečné činnosti anebo rekreace v období neschopnosti, může přijít i výpověď.

Od 15. dne chodí na kontrolu Česká správa sociálního zabezpečení. Jestliže vás nezastihne v místě, které jste uvedli (kromě doby vycházek), může vám snížit nebo také úplně odebrat nemocenskou. Pokud byste léčebný režim porušili zvlášť hrubým způsobem, může to být bráno jako přestupek, a pak by vám hrozila pokuta až do výše 20 000 korun.

Nemocenskou lze pobírat nejdéle 380 kalendářních dnů od prvního dne pracovní neschopnosti. Tato doba může být při dlouhodobé nemoci opakovaně prodloužena až o tři měsíce. Výsledná délka prodlužování však nesmí překročit 350 dnů.

Neschopenku ukončuje ošetřující lékař, a to po zlepšení zdravotního stavu. Může tak ale učinit i v případě, že se nemocný bez důvodu nedostaví na naplánovanou kontrolu či vyšetření. Ukončení lékař opět učiní elektronicky.



MODERNÍ JÍDELNA

NOVINY CÍLENÉ NA VELKOKAPACITNÍ VÝVAŘOVNY

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



Kampaň za lepší školní stravování

Více rostlinné a bezmasé stravy v jídelnách, alespoň jedno čistě rostlinné jídlo týdně a stravování dostupné pro všechny, včetně dětí s dietetickými omezeními a stravovacími potřebami. To jsou podle nového průzkumu zaměřeného na školní stravování přání většiny českých rodičů. Názory veřejnosti korespondují s návrhy kampaně Pestré jídelny organizace NESEHNUTÍ, která usiluje o změnu vyhlášky o školním stravování. Výzvu k proměně systému stravování zajišťující dětem pestřejší a zdravější jídla s menším dopadem na životní prostředí a klima podepsalo od začátku kampaně na webu www.pestrejidelny.cz přes 1000 lidí.

TEXT: NESEHNUTÍ FOTO: SAMPHOTO

„Ve školních jídelnách by se měly děti seznámit s tím, jak vypadá a chutná zdravé jídlo. Současné školní stravování ale neodpovídá aktuálním doporučením, je v něm nedostatek zeleniny, ovoce a luštěnin. Pestřejší strava s vyšším podílem rostlinných jídel by přitom měla pozitivní vliv na životní styl a zdraví dětí,“ vysvětluje koordinátorka kampaně Pestré jídelny Anna Neumannová. Součástí změny vyhlášky o školním stravování by tak podle ní mělo být i navýšení počtu rostlinných jídel v jídelníčku.

Větší podíl rostlinné a bezmasé stravy by ve školních jídelnách podle reprezentativního průzkumu z loňského listopadu uvítalo kromě NESEHNUTÍ také 69 % rodičů dětí ve věku 6-18 let. Ještě větší část rodičů, konkrétně 76 %, by preferovala, kdyby si jejich potomci mohli alespoň jedenkrát týdně zvolit k obědu ve škole čistě rostlinné jídlo. Alespoň dvakrát týdně poobědovat vyváženou rostlinnou stravou by svým dětem přálo 39 % rodičů. Z široké škály možných

změn v jídelníčku pak respondenti průzkumu nejčastěji navrhovali více ovoce a zeleniny spolu s větší variabilitou jídel.

Požadavek na větší podíl rostlinných jídel ve školním stravování má pádné důvody. „Pětina dětí ve věku jedenáct až patnáct let trpí nadváhou nebo obezitou a tento problém je stále závažnější. Kvalitnější školní strava s častějšími pestrými rostlinnými jídly může být součástí řešení. Nadměrná produkce živočišných potravin, zejména masa, je navíc jednou z významných příčin klimatické krize,“ popisuje Martin Hytha z NESEHNUTÍ.

Kromě zařazení alespoň jednoho bezmasého a jednoho rostlinného jídla do jídelníčku týdně usiluje NESEHNUTÍ kampaní také o otevření školního stravování pro všechny mladé lidi. Za stravu dostupnou i pro děti se stravovacími omezeními a potřebami se v průzkumu postavilo 81 % rodičů. Proti bylo pouze

6 %. „Počet strávníků a strážnic, kteří se v jídelnách nemohou najíst, neustále roste. Nejde jen o studenty a studentky omezující živočišné produkty ve své stravě, ale také o lidi s alergiemi a zdravotními dietami. Ti všichni jsou ze systému školního stravování v podstatě nedobrovolně vyloučení,“ dodává Hytha.

Organizace je stejně jako mnozí odborníci/ice přesvědčena, že by mělo dojít k nahrazení současného spotřebního koše, který stanovuje povinné množství některých potravin ve školních obědech. „Spotřební koš je zastaralý a často jídelnám, snažícím se o zlepšení, práci spíše komplikuje. Navrhujeme nahradit koš regulací, která bude předepisovat například nutriční parametry jídel, nikoliv množství potravin,“ objasňuje Neumannová.

Vyhláška o školním stravování spadá pod Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy v součinnosti s Ministerstvem zdravotnictví, se kterými chce NESEHNUTÍ o její úpravě jednat.

”

Pětina dětí ve věku jedenáct až patnáct let trpí nadváhou nebo obezitou a tento problém je stále závažnější. Kvalitnější školní strava s častějšími pestrými rostlinnými jídly může být součástí řešení.

Tradiční české plodiny a chovy ztrácejí svoje místo na talířích restaurací



FOTO: MAKRO

Zatímco v roce 1999 se brambory v Česku pěstovaly na 30 000 hektarech zemědělských ploch, v roce 2021 to bylo už jen 22 800 hektarů. Podobně jsou na tom i další tradiční plodiny jako cibule, česnek nebo křen a ústup se nevyhnuje ani některým chovům v živočišné výrobě. Vrátit tradiční české plodiny v dostatečné míře nejen na pole, ale také na talíře restaurací, si nyní dala za cíl nová Iniciativa ČESKÉ POLE.

„Jsem rád, že jsem se mohl zúčastnit podpisu memoranda nově vzniklé Iniciativy ČESKÉ POLE, které zavazuje k podpoře a rozvoji tradičních produktů našeho zemědělství. Cením si tohoto závazku, který bude dlouhodobě podporovat českou zemědělskou produkci. Pro zemědělce je naprosto zásadní, aby měli zajištěný odbyt. Jedině tak pro ně bude mít pěstování brambor smysl. Navíc tím podpoříme potravinovou bezpečnost naší země,“ doplňuje ministr zemědělství ČR Zdeněk Nekula.

„Pokud čeští spotřebitelé budou preferovat českou produkci a budou ji u obchodníků vyžadovat, dodá to zemědělcům určitou jistotu. Díky tomu bude nabídka lokálních surovin stabilní a nebude tak docházet k velkým cenovým výkyvům. A to je výhodné pro všechny,“ vysvětluje místopředseda Českého bramborářského svazu Vlastimil Rasocha.

Kromě Ministerstva zemědělství ČR a Českého bramborářského svazu se členy stali také Český gastronomický institut a velkoobchod makro ČR. „Z celkového objemu brambor, který ročně v makro prodáme, je 92 % z domácí produkce. Soběstačnost ČR se pohybuje okolo 80 %,“ říká Jan Jindra, vedoucí oddělení nákupu čerstvých potravin makro ČR. Pestřejší nabídku produktů českého zemědělství by do svých menu ráda zařazovala také česká gastronomie, restaurace i instituce jako školy, nemocnice a další. „Poptávka ze strany zákazníků po tradičních českých plodinách a mase je. Jejich vyššímu zastoupení na talířích ale mnohdy brání nedostatečná distribuce, vhodný výběr, velikost balení, druhovost

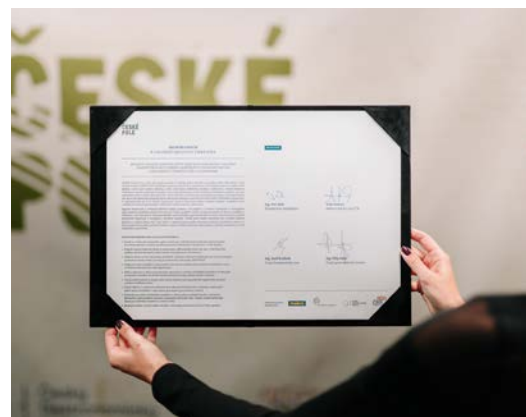
nebo zpracování. Gastronomie a farmy by si měly jít maximálně naproti, ale klíčová je nabídka a distribuce,“ popisuje zakladatel Českého gastronomického institutu Filip Sajler.

V první fázi se Iniciativa ČESKÉ POLE zaměří na české brambory a česnek. „Ve spolupráci s panem Rasochou a společností EURO AGRAS jsme přijali konkrétní závazek – 10 milionů Kč obratu syrových brambor na hranolky prodaných v makro a v současnosti dovážených z Holandska změním na 10 milionů Kč obratu brambor odrůdy Agria vypěstovaných a sklizených v České republice,“ vysvětluje Jindra. V blízké budoucnosti navíc makro nabídne zákazníkům úplně nový produkt – chlazené nakrájené české brambory na hranolky.

“

Pokud čeští spotřebitelé budou preferovat českou produkci a budou ji u obchodníků vyžadovat, dodá to zemědělcům určitou jistotu. Díky tomu bude nabídka lokálních surovin stabilní a nebude tak docházet k velkým cenovým výkyvům.

Bramborami ale úsilí Iniciativy určitě nekončí. Další důležitou plodinou je český česnek. V současnosti pochází z dovozu až 70 % česneku prodaného v České republice. Zbýlých 30 % je sice česnek vypěstovaný v České republice, ale jde o zahraniční odrůdy, přestože české odrůdy existují. „Závazkem Iniciativy je nabídnout gastronomii a českým spotřebitelům tradiční českou a v České republice vypěstovanou odrůdu česneku. Už letos zasadíme přibližně tunu vybrané odrůdy českého česneku,“ doplňuje Jindra.



Dílčích projektů a splněných cílů má v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE postupně přibývat také s tím, jak se budou k myšlence rozvoje tradičního českého zemědělství přidávat další a další partneři z řad producentů, distributorů, prodejců i spotřebitelů. Dlouhodobou vizí zakladatelů Iniciativy je pak konkurenceschopné české zemědělství, vyšší míra potravinové soběstačnosti a bezpečnosti země a v neposlední řadě také stále dostupnější kvalita z domácí produkce, kterou zákazníci na svých talířích ocení.



Kam přešli pracovníci z gastronomických služeb?

Gastronomické provozy narážejí na problém nedostatku pracovníků. Několik kol lockdownů a omezení přimělo mnoho lidí z oblasti cestovního ruchu a gastronomických provozů změnit zaměstnání.

Odliv lidí z gastronomických služeb a cestovního ruchu probíhal v několika fázích. V první vlně před dvěma lety po nuceném uzavření restaurací a utlumení cestovního ruchu většina lidí z těchto oborů hledala dočasné uplatnění v retailu, dopravě, skladech, ve stavebnictví a pomocných profesích.

„V posledních dvou letech jsme zaznamenali zvýšený zájem o místa, na která předtím nastupovali zahraniční pracovníci – zejména v úklidových službách. Lidé aktivně reagovali i na nabídku míst v oštraze, kde se nám hlásí 2-3x více zájemců, než před covidem,“ uvádí konkrétní údaje Radoslav Kavulič, HR ředitel společnosti SSI Group. Zaměstnanci z oblasti gastronomie a cestovního ruchu ale hledali práci i v dalších oborech, zejména když začalo být jasné, že nepůjde jen o překlenutí dvou měsíců. Uplatnění našli například v realitních a pojišťovacích službách, administrativě, jazykově vybavení lidé směřovali i do podnikových a zákaznických služeb. Řada lidí z těchto oborů vzala vzniklou situaci jako podnět ke změně profese a šla cestou rekvalifikace.

„Za poslední dva roky jsme si zvykli na to, že se v oblasti gastronomických služeb a cestovního ruchu aktivní nábor pracovníků sil kromě letní sezóny utlumil. Problém do budoucna vidíme zejména v tom, že řada kvalifikovaných lidí z oboru odešla a firmy, které musejí poskytovat špičkový servis, na němž podnikání v těchto oborech stojí, nemají kde získávat zkušené zaměstnance. Lidé z těchto oborů totiž zakotvili v jiných profesích, kde je udrží jistota zaměstnání a menší časová i fyzická náročnost,“ konstatuje Michal Novák z pracovního portálu Profesia.cz



@SVETGASTROHOTEL



FOTO: SAMPHOTO

Od vidlí po vidličku

Minimálně třetina potravin z kvalitních lokálních zdrojů, zvýšení povědomí o důležitosti a původu místních potravin, modernizace stravování ve školních jídelnách i snížení dopadů na životní prostředí. To jsou hlavní cíle projektu Od vidlí po vidličku, který na Šumpersku spouští Místní akční skupiny Šumper- ský venkov a Horní Pomoraví.

„Využívání lokálních potravin je pro místní komunitu důležité z ekonomického, ekologického i zdravotního pohledu. Chceme přispět k tomu, aby se ve školních jídelnách vařilo moderním způsobem a naše děti jedly kvalitně a zdravě, což nemusí znamenat drazé. Líbí se mi myšlenka posunout se od školní jídelny ke školní restauraci,“ vysvětluje předseda MAS Šumperský venkov a starosta Dolních Studének Radim Sršeň, který je zároveň náměstkem ministra pro místní rozvoj.

Pilotní projekt, který odstartoval se zahájením nového školního roku, vznikl ve spolupráci Místní akční skupiny Horní Pomoraví a Šumperský venkov. Nyní se zapojilo devět školních jídelen, které o projekt projeví mimořádný zájem, a osloveno je také devět dodavatelů potravin od masa, přes ovoce a zeleninu, až třeba po pečivo. V počáteční fázi si budou školní jídelny objednávat potraviny od jednotlivých dodavatelů a vzájemně sdílet zkušenosti z praxe. Na jejich základě pak autoři projektu vytvoří zastřešující software

pro logistiku, který pomůže celý proces zjednodušit a rozšířovat. „Přijde mi smysluplné podporovat zdravé stravování dětí ve školách, což beru zároveň jako výchovu dětí a celé společnosti k využívání regionální produkce,“ dodává ředitel společnosti Statek Winter František Winter.

„Zaujala nás myšlenka podpořit místní dodavatele a vařit z kvalitních surovin vypěstovaných v našem regionu a v naší zemi. Věřím tomu, že kvalitu a podporu tohoto projektu ocení rodiče dětí i všichni naši strávníci,“ říká ředitelka školní jídelny Zábřeh Petra Macháčková.

„Jako místní pěstitelé ovoce a také výrobci mlsů tyčinek preferujeme dodávání našich produktů místním spotřebitelům. Spotřeba místních produktů je z pohledu dopravy vždy levnější a ekologičtější než převoz potravin přes půl Evropy a produkty jsou většinou čerstvější. U spotřebitelů – v tomto případě především žáků a studentů místních škol, by mohlo dojít k lepšímu vnímání a propo-

Chceme přispět k tomu, aby se ve školních jídelnách vařilo moderním způsobem a naše děti jedly kvalitně a zdravě, což nemusí znamenat drazé.

jení s místními zemědělci a potravináři, kdy budou mít možnost to, co jí, vidět nejen na talíři, ale vidět či navštívit samotnou výrobu v regionu, a stát se tak dlouhodobými zákazníky, kteří budou preferovat místní produkci,“ doplňuje ekonomický ředitel společnosti ÚSOVSKO Martin Novák.

Součástí projektu Od vidlí po vidličku, který navazuje na strategii Farm to Fork, úspěšně realizovanou už v několika zemích EU, bude i podpora školních jídelen ve formě workshopů za účasti předních šéfkuchařů. Zároveň budou probíhat školní exkurze přímo do jednotlivých farem, aby děti viděly, jak se jednotlivé potraviny vyrábějí.

„Chceme, aby děti pochopily, že sýry nevznikají jen tak v regálech obchodů. Jednáme s dalšími dodavateli a naším cílem je, aby se postupně zapojila většina škol v regionu a rádi budeme inspiraci šířit i za jeho hranice,“ uzavírá Radim Sršeň.