

Už aj školské jedálne na Slovensku varia z biopotravín

(Výsledky dotazníkového prieskumu medzi vedúcimi školských jedální a krátke zhodnotenie projektu BIO do škôl, realizovaného Centrom environmentálnych aktivít Trenčín od júna 2008 do júna 2010)

V školskom roku 2009/2010 sa z biopotravín varilo minimálne v 10 školských jedálňach. Vyplynulo tak z dotazníkového prieskumu, ktorý v júni 2010 uskutočnilo Centrum environmentálnych aktivít. Najčastejšie sa používali BIO strukoviny, mlieko a mliečne výrobky, zelenina a ovocie. Materská škôlka na Bitúnkovej ulici v Nových Zámkoch patrí medzi „lídrov“ projektu: minimálne 1x do týždňa majú deti na jedálničku jedlo pripravené (aspoň čiastočne) z biopotravín a každý deň dostávajú biomlieko. Vedenie škôlky zorganizovalo pre deti a rodičov exkurziu na rodinnú farmu a súťažnú ochutnávku pokrmov pripravených rodičmi a s využitím biopotravín. Vedúca školskej jedálne Anna Farkašová: „Zatiaľ máme dobré výsledky, rozhovormi s rodičmi sme zistili, že sú spokojní, vyhľadávajú našu škôlku práve aj kvôli zavedeniu biopotravín. Chceli by sme v budúcnosti pridať ešte biozemiaky a cestoviny. Čo sa finančného zabezpečenia týka, máme v súčasnosti dobrú normu, ktorá nám poskytuje priestor aspoň na občasné nahradenie bežných potravín biopotravinami a napríklad mlieko používame takmer výlučne v biokvalite (je drahšie iba o pár centov).“ Centrum environmentálnych aktivít rozoslalo dotazník do vyše 100 školských zariadení (materské, základné a stredné školy), z ktorých päť sa zapojilo do pilotného projektu BIO do škôl a tie ostatné sú účastníkmi medzinárodného certifikovaného projektu Zelená škola www.zelenaskola.sk. Z 18 škôl, ktoré dotazník vyplnili, až desať pravidelne používa v školskej jedálni (ŠJ) biopotraviny. Z toho päť ŠJ varí z biopotravín minimálne 1x za týždeň, štyri ŠJ minimálne 1x za mesiac a jedna ŠJ menej často ako 1x za mesiac. 16 z 18 vedúcich školských jedální zhodne konštatuje, že najväčším problémom pri zavádzaní biopotravín je cenový rozdiel oproti konvenčným potravinám. Napriek tomu, 100% vedúcich jedální má záujem, aby sa biopotraviny stali súčasťou jedálničky. „Ako vedúca stravovne mám záujem zaviesť niektoré druhy BIO potravín do našej jedálne. V prvom rade BIO strukoviny a BIO mliečne výrobky. Na druhej strane musím sledovať rozpočet, aby som na úkor drahých BIO nemusela obmedzovať jedálny lístok“, uviedla Elena Gašparová, vedúca školskej jedálne materskej školy v Detve. Okrem vysokej ceny vedúce jedální za problémy považujú: zháňanie biopotravín (3x), bariéry zo strany dodávateľa (2x) a iné dôvody (limit na nákup potravín na jedno dieťa, obmedzené skladovacie priestory a hygienické dôvody, biopotraviny nemajú uvedené v normách, podľa ktorých varia...). Spomínaný dotazníkový prieskum sa uskutočnil na záver pilotného projektu „BIO do škôl“, ktorý Centrum environmentálnych aktivít realizovalo od júna 2008 do júna 2010. Hlavnými cieľmi projektu bola podpora zavádzania biopotravín do školských jedální a implementácia tematiky ekologického poľnohospodárstva a potravinovej bezpečnosti do vyučovania na základných a stredných školách. Projekt bol realizovaný ako pilotný, s primárnym cieľom definovať bariéry plošného zavádzania biopotravín do stravovania v školských zariadeniach a pracovať na ich odstránení. Pilotné školy projektu: ZŠ Turnianska ul., Bratislava, ZŠ Rohožník, Súkromná MŠ Nezábudka, Banská Štiavnica, MŠ Bitúnková ul., Nové Zámky a Súkromná ZŠ v Novej Dubnici. Účastníci projektu pozitívne hodnotia uskutočnené aktivity: exkurzia do ekologickej materskej školy Semínko v Prahe a do spoločnosti Country Life v Nenačoviciach pri Beroune, seminár o ekologickom poľnohospodárstve na pôde Ústredného kontrolného a skúšobného ústavu poľnohospodárskeho v Bratislave, praktické workshopy s ukážkami varenia z biopotravín pod vedením majstra BIOkuchára p. Romana Uhrina, seminár o praktických aspektoch zavádzania biopotravín do školských jedální v Trenčíne, Bratislave a Košiciach, časopis *ĎalEKO*hľad na tému BIO do škôl a webová stránka www.biodoskol.sk (jej súčasťou je magazín s článkami o aktuálnom dianí na Slovensku i v zahraničí, fórum, ale predovšetkým databáza škôl, producentov a distribútorov biopotravín, ktorí majú záujem zavádzať biopotraviny do školských jedální). CEA tiež vydalo propagačno-osvetové materiály určené rodičom: „BIO varenie: jednoducho, zdravo, chutne“, skladačku „10 dôvodov, prečo biopotraviny“ a „BIO do škôl“. Pre žiakov základných škôl zorganizovalo CEA fotografickú súťaž „Moja obľúbená ekofarma“ a pre stredoškolákov súťaž o najlepšiu esej na tému „BIO či nebyť – prínos ekologického poľnohospodárstva pre trvalo-udržateľný život“. Do súťaží sa zapojilo približne 40 žiakov a študentov z 15 škôl. Okrem vedúcich školských jedální boli do projektu na pilotných školách zapojení aj riaditelia a učitelia škôl – organizovali BIO ochutnávky pre rodičov, exkurzie pre deti na ekofarmy alebo rodinné farmy, pomáhali žiakom zapojiť sa do súťaží organizovaných v rámci projektu, zúčastnili sa praktických workshopov o biovarení, šírili osvetu medzi žiakmi i rodičmi prostredníctvom násteniek aj rodičovských združení. Boli vypracované výučbové programy s tematikou ekologického poľnohospodárstva, biopotravín a potravinovej bezpečnosti (v rôznych environmentálnych a filozofických súvislostiach). Formou tréningov boli zaškolení multiplikátori, ktorí následne tieto programy vyučovali na rôznych stupňoch škôl od materských cez základné až po

stredné. Celkovo sa na celom Slovensku realizovalo vyše 200 týchto výučbových programov (s účasťou takmer 4000 detí, žiakov, študentov). Okrem nich prebehlo aj turné putovnej výstavy „BIO-NEBIO: Ktoré si vyberieš?“ po 15 školách a školských zariadeniach s účasťou vyše 8000 návštevníkov. A ktoré hlavné bariéry pri zavádzaní biopotravín do školských jedální identifikovalo Centrum environmentálnych aktivít Trenčín? • Nedostatočná produkcia domácich biopotravín, predovšetkým mäsa, čerstvej zeleniny a ovocia; • Cenový rozdiel medzi konvenčnými a bio potravinami; • Chýbajúca logistika dodávok biopotravín pre školské jedálne. Biopotraviny sú pre deti veľmi vhodné, predovšetkým z hľadiska nižšej záťaže pre citlivý detský organizmus. Tento názor zastávajú aj odborníci na zdravú výživu. MUDr. Igor Bukovský, PhD. z Ambulancie klinickej výživy v Bratislave podporuje zavádzanie organicky pestovaných a vyrábaných potravín do školského stravovania z dvoch dôvodov: 1) Menšia koncentrácia toxických látok (pesticídov, herbicídov a umelých hnojív v rastlinách a menej hormónov a antibiotík v živočíšnych potravinách) a 2) Väčší obsah vitamínov, minerálov a fytochemikálií. MUDr. Bukovský je presvedčený, že používanie biopotravín v školskom stravovaní má zmysel nielen z hľadiska zdravia detí, ale aj výchovy k zdravotným a ekologickým návykom. MUDr. Judita Hofhanzlová, autorka kníh o zdravej výžive, dodáva: „Práve malým deťom vytvárame predkladanými jedlami stravovacie návyky na celý život a starším deťom ovplyvňujeme ich zdravie, výkonnosť, psychickú a fyzickú pohodu nielen v súčasnosti, ale pre celú ich dospelosť“. Je čas, aby sme ekologické poľnohospodárstvo a biopotraviny uprednostnili vo verejnom stravovaní na celospoločenskej úrovni, predovšetkým v školských jedálňach a nemocniciach - ako riešenie pre zdravú populáciu, dobré životné podmienky zvierat, ochranu pôdy, vody, vzduchu, rozmanitosť rastlín a zvierat a živé vidiecke komunity. Pozitívnych príkladov zo zahraničia, ktoré dokumentujú úspešné zavádzanie biopotravín do škôl (nemocníc, domovov dôchodcov...) s pomocou štátu, príp. regionálnych samospráv, je viacero (Taliansko, Rakúsko, UK, Česká republika...). Centrum environmentálnych aktivít je pripravené tomuto procesu pomôcť šírením osvetly medzi žiakmi, rodičmi, učiteľmi a vedúcimi školských jedální, ako aj vyhľadávaním dodávateľov biopotravín pre školské jedálne. Zároveň ponúkame vedomosti a kontakty získané v rámci medzinárodnej spolupráce BIO do škôl k dispozícii kompetentným pracovníkom rezortov školstva, zdravotníctva, pôdohospodárstva a životného prostredia. Sme presvedčení o tom, že štát by mal zohrávať aktívnu úlohu pri zavádzaní biopotravín do verejného stravovania (aj školských jedální) – a to napr. formou školení metodikov školského stravovania, formou grantových schém pre školy a mimovládne organizácie a v dlhšom horizonte aj prijatím legislatívy zaväzujúcej školy postupne zavádzať biopotraviny do školských jedální. Ing. Klaudia Medalová, n Táto e-mailová adresa je chránená pred spamovými robotmi, potrebujete mať zapnutý Javascript, aby ste ju mohli vidieť. Centrum environmentálnych aktivít Mierové námestie 29, Trenčín www.cea.sk, www.biospotrebiteľ.sk, www.biodoskol.sk, www.zelenaskola.sk Tento projekt je spolufinancovaný z Finančného mechanizmu EHP a Nórskeho finančného mechanizmu a štátneho rozpočtu Slovenskej republiky.