

Moto:

Jídlo z našich polí atmosféru nejmíň bolí – aneb hovězí z Argentiny zatíží ovzduší při cestě na talíř šestkrát více než Vodňanské kuře.

TISKOVÁ ZPRÁVA

Náhled ”pod pokličku“ českých školních jídeln přinesl argumenty pro podporu užití regionálních potravin

Z výzkumu jihočeských vědců plyne, že rakouské děti mají v jídelnách zdravější a ekologicky přívětivější stravu než Češi.

Odhalení žebříčku nejoblíbenějších školních pokrmů a jejich emisní zátěže.

Mezinárodní projekt SUKI (Sustainable Kitchen), s přispěním vědeckého týmu ze Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity (ZF JU), přinesl argumenty pro podporu užití regionálních potravin ve školních jídelnách.

Celoroční hodnocení osmi velkých stravovacích zařízení v Rakousku a pěti školních jídeln v České republice dospělo k jednoznačným závěrům:

- V českých školách se jí méně zdravě než v rakouských.
- Zpracování zemědělských komodit na hotové výrobky, transport některých potravin, jejich dlouhodobé skladování a příprava jídel z polotovarů zatěžují ovzduší více než primární zemědělská výroba.
- Nejmenší emisní produkci představuje pěstování a konzumace zeleniny, naopak největším „chrličem“ škodlivých emisí je chov hospodářských zvířat a masná výroba. Uhlíkovou stopu ovlivňuje délka a způsob dopravy ke konzumentům.
- Nabídka českých školních kuchyní je svázána archaickými normami, finančními limity, starými technologiemi a postupy.

Přitom právě školní stravovací zařízení mohou vhodným výběrem surovin, způsobem jejich úpravy a užitím vhodných receptur nabízet mladým lidem zdravé jídlo, přívětivé k životnímu prostředí. Při spolupráci s místními dodavateli (zejména sezonních produktů) lze poměrně snadno obohatit jídelníček strážníků a pomoci místnímu agropotravinářskému sektoru.

Regionální agrární komora ve spolupráci s Jihočeským krajem a ZF JU podporují navýšení podílu regionálních zemědělských výrobků a potravin ve školních jídelnách. Prvním krokem bude vytvoření elektronických seznamů a map jihočeských školních kuchyní (základních, středních i vysokých škol) a jihočeských producentů kvalitních surovin. V návaznosti na výsledky uvedeného výzkumu a v souladu s principy projektu CHUTNÁ HEZKY. JIHOČESKY (www.chutnahezkyjihocesky.cz) budou zmínění partneři motivovat školní stravovací zařízení a jejich zřizovatele k bližší spolupráci s místními dodavateli kvalitních potravin a farmářské produkce.

Agrární komora i ZF JU systematicky usilují o modernizaci účelového stravování ve školách s důrazem na výchovu ke zdravé výživě s pozitivním dopadem na zemědělství, životní prostředí i ekonomiku regionu.

Grafická příloha

Do projektu SUKI, který se zabývá klíčovou otázkou emisní zátěže jídel a jejich surovin, bylo vybráno v České republice 5 stravovacích zařízení. Tato zařízení reprezentují všechny stupně školního vzdělávání od mateřské školy po vysokou školu. Analýzou jejich spotřeby potravin se určily nejvíce používané produkty a byla spočtena jejich emisní zátěž.

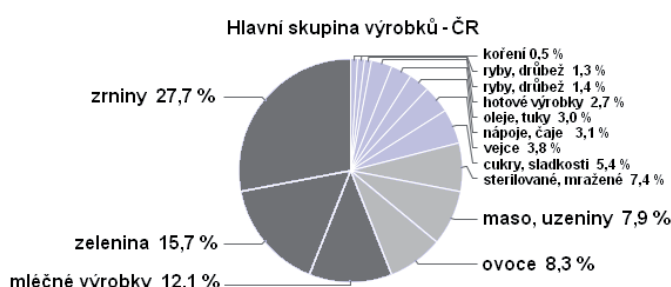
Z porovnání českých a rakouských sledovaných vzorků vyplývá, že Rakušané z celkového objemu surovin, ze kterých byla v jídelnách připravována strava pro žáky a studenty, průměrně zkonzumovali 36 % ovoce a zeleniny (26 % zeleniny, ovoce 10 %). Na druhém místě se umístily mléčné výrobky s 19 % a až třetí se umístily zrniny s 13 %. Zatímco u Čechů jednoznačně zrniny s 28 % vedly, dále pak zelenina s ovocem s 24 % (15,7 % zeleniny, 8,3 % ovoce) a první trojici doplnily mléčné výrobky s 12 %. Co se týče konzumace masa, v Rakousku dosáhla spotřeba skoro 11 %, u nás pak jen 7,9 %. Naopak například vedeme v konzumaci sladkostí s 5,4 %, zatímco u Rakušanů zastupují sladkosti jen 3 %. Tyto informace v přehledné formě podávají také následující grafy č. 1 a č. 2.

Grafy č. 3 a č. 4 porovnávají konzumaci produktů podle druhu jejich výroby. Jak je patrné, druh výroby je v obou případech podobný. Převažují produkty čerstvé, naopak nejméně se konzumují produkty mražené (kolem 10 %).

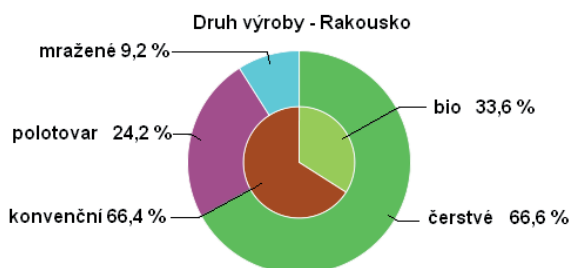
Graf č. 1



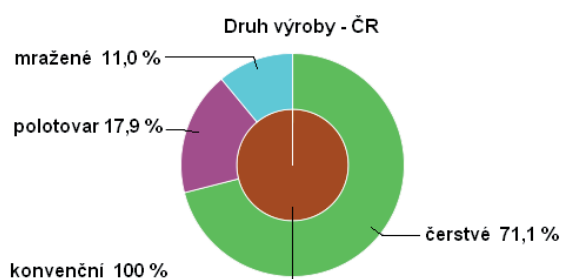
Graf č. 2



Graf č. 3



Graf č. 4

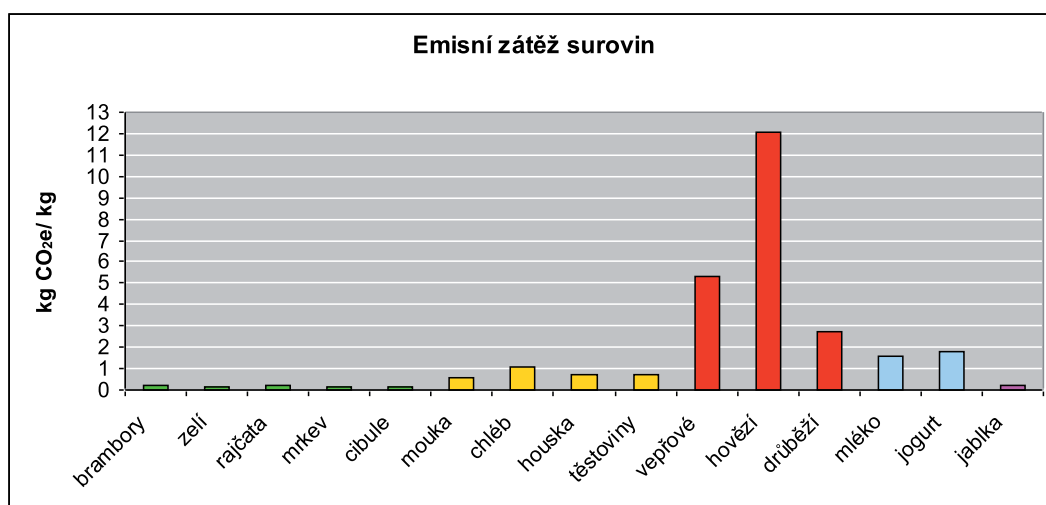


Na základě spotřeby jednotlivých surovin v kuchyních, bylo vybráno 15 produktů, jejichž celková spotřeba tvoří 70 % spotřeby školních jídelen. Produkty byly rozděleny do skupin a byla vypočtena jejich emisní zátěž vyjádřena v jednotce kg ekvivalentu CO₂ (viz Tabulka č.1), která se skládá ze zátěže primární zemědělské produkce, zpracování, skladování a transportu. Grafické znázornění je vyobrazeno v Grafu č.5.

Tabulka č. 1

zelenina	brambory	zelí	rajčata	mrkev	cibule
kg CO ₂ e / kg	0,187	0,115	0,225	0,152	0,145
obiloviny	mouka	chléb	houska	těstoviny	
kg CO ₂ e / kg	0,586	1,072	0,777	0,702	
maso	vepřové	hovězí	drůbeží		
kg CO ₂ e / kg	5,3	12,1	2,7		
mléčné v.	mléko	jogurty			
kg CO ₂ e / kg	1,56	1,81			
ovoce	jablka				
kg CO ₂ e / kg	0,231				

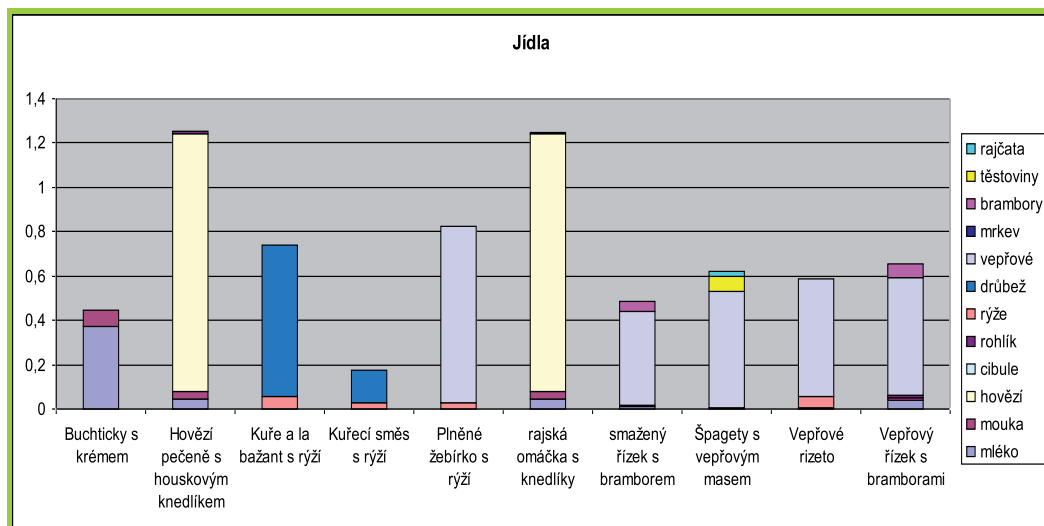
Graf č. 5



V každé ze školních jídelen byla vybrána dvě nejoblíbenější jídla. Podmínkou výběru bylo, že tato jídla se musí skládat z minimálně 70 % surovin, které byly v projektu spočítány. Dle jejich receptury byla zjištěna emisní zátěž na porci daného jídla, která je zobrazena v Grafu č.6 (tato zátěž nezahrnuje zátěž z přípravy jídla, pouze zátěž z produkce jeho komponentů).

Všeobecně mezi nejoblíbenější jídla v mateřských školách v České republice patří spíše sladká jídla, jako např. buchtičky s krémem a rajska omáčka s knedlíkem. Dle průzkumu s rostoucím věkem stoupá spotřeba jídel s větším podílem masa. Mezi nejoblíbenější jídla základních škol patří špagety a rizoto s procentickým obsahem masa, který nepřesahuje 50 % porce. Stravovací zařízení středních a vysokých škol nejvíce vaří jídla s procentickým obsahem masa přes 50 % porce, jako například vepřový řízek s bramborami či hovězí pečené s houskovým knedlíkem.

Graf č. 6



Kontakt: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, tel.: 387 772 446, e-mail moudry@zf.jcu.cz

Ing. Hana Hricová, ředitelka RAK JK, tel. 602 426 370, e-mail hhricova@wvgroup.cz

V Českých Budějovicích 28. listopadu 2011

