

EKOLANDIA je návrat k tradiční kuchyni

Životní úroveň stoupá, v jídelníčku si můžeme dopřát vše, na co máme chuť. Přesto, nebo právě proto, odborníci varují, že se stravujeme nevhodně, což je dvojnásob škodlivé v případě dětí. Školní jídelny, na rozdíl například od restaurací, jako by stály stranou pozornosti. K těm, kteří školákům chtějí nabízet správnou výživu, patří EKOLANDIA. V soutěži Asociace kuchařů a cukrářů ČR Nejlepší kuchař roku ve společném stravování letos obsadila první příčku v kategorii Nejlepší moderní bezmasý pokrm. Jednatelka společnosti EKOLANDIA, školní catering, mateřská škola s.r.o., Mgr. Jana Bocek Teichertová nám prozradila více:

O české gastronomii se toho napsalo už mnoho. Zájem se však upírá spíše na hotely, restaurace a hospody, jenže Češi, ti malí, se stravují ve školních jídelnách. Není čas to změnit?

V České republice je v současnosti kolem tisícovky soukromých škol, z toho jich naprostá většina nemá vlastní gastronomické zázemí. Před více než pěti lety, kdy jsme sami hledali dodavatele zdravé, kvalitní stravy do školky, jsme si všimli, že na trhu málo dodavatelů školních obědů, a proto jsme založili vlastní školní kuchyni.

Čím bodujete u strážníků a čím zaujala odbornou porotu?

Hlavní rozdíl je v tom, z čeho vaříme a jak. My vaříme bez umělých dochucovadel a přemíry soli. V našem jídelníčku jsou i trochu netradiční suroviny jako bulgur, pohanka a jáhly. Využíváme suroviny, které se jedly dřív, a pak je vytlačily třeba hranolky. Naše maso pochází z Vysočiny, zelenina pak z Polabí. Hovězí vývar připravujeme z kostí, knedlíky a bramborové noky si děláme sami. Pečeme si vlastní chleba i koláče. Navíc maso zpracováváme pomocí nejmodernější technologie tak, že se dělá na málo stupňů přes noc. Je tak šťavnatější a zachová si všechny vitaminy a minerály. Klíčem k tomu, aby se z kvalitních surovin stalo skvělé jídlo, jsou výborní kuchaři, kteří většinou přijdou vařit pro děti právě v době, kdy se jim narodí vlastní děti.

Kolik pokrmů nyní kuchyně EKOLANDIA připravuje? A kde jsou její odběratelé?

Přes 3000 obědů denně. Rozvážíme je převážně do soukromých, ale i státních školských zařízení ve Středočeském kraji a v Praze, která si uvědomují, že je nesmírně důležité, aby si děti



Mgr. Jana Bocek Teichertová, jednatelka firmy EKOLANDIA, školní catering, mateřská škola s.r.o.

ve školním věku ukotvily správné stravovací návyky.

Počítáte s dalším rozvojem?

Určitě ano. Vzhledem k tomu, že zájem o naše pokrmy roste, budeme trochu stavebně rozšiřovat prostory.

Firma vznikla do jisté míry jako reakce na to, jak se vaří pro malé strážníky. Je situace ve školních kuchyních opravdu tak špatná, dostávají děti opravdu nezdravá a nevhodná jídla?

Znám školní jídelny, kde vaří kvalitně a z čerstvých surovin. Ale bohužel jsou také takové, kde vaří z kyblíků a pytlíků. Školní jídelny musí splňovat tzv. „spotřební koš“ a ten nevyklučuje používání uzenin a polotovarů. Proto je možné, že děti dostanou na oběd uzené či párek nebo bramborovou kaši z prášku. Sladká jídla nevadí. Děti palačinky a knedlíky milují. A právě do těchto jídel se krásně dají „schovat“ zdravé suroviny. Palačinky se mohou připravit špalďové, pohankové nebo s ovesnými vločkami a podmáslím. Do bramborových knedlíků se švestkami a mákem se zase mohou přimíchat chia semínka.

Co podle vás hrozí, když nebudeme dbát na to, aby naše děti jedly kvalitně?

Nedostatečná výživa dětí se velmi často ztotožňuje s problémem hladu. To je však velmi za-

vádějící představa. Nesprávně živěné může být jakékoliv dítě v moderní společnosti, a to včetně obézních. Špatně vyživované děti jsou buď obézní, nebo moc hubené. Obě skupiny spojuje kvalitativní podvýživa, což mi přijde v době nedostatku a hojnosti opravdu zarážející. Pojďme se spíše bavit o tom, co získáme správnou stravou. Z jídla, které má dobrý zdroj a připravíme si ho sami, nám bude prostě dobře. Představte si život bez ekzémů, alergií, vitální a plný síly.

Stravovací návyky si neseme do dospělosti. Statistiky o obezitě a zvyšující se míře cukrovky hovoří za vše.

Je zima, ovoce a zeleninu seženeme jen uskladněné, anebo cizokrajné. Jak to zařídit, abychom měli dostatek vitaminů a potřebných látek?

Naše tělo v zimě nepotřebuje cizokrajné potraviny a určitá jednodušost zimního jídelníčku byla pro nás prospěšnější než pomeranče a mandarinky. Bohatě by nám stačila jablka, hrušky, sušené švestky, mrkev, celer, červená řepa a zelí. Naopak dovezená zelenina a ovoce – rajčata, papriky, okurky či citrusové plody by měly mít jen doplňující úlohu. Rozhodně se nedá na tyto potraviny spoléhat jako na zdroj nutričních látek. Z našeho jídelníčku si můžete každý den vybrat jídlo, kde je zelenina zastoupena ve větším množství – zeleninové polévky, různá zeleninová soté nebo jídla z kysaného zelí.

Žádá si tedy zimní období jiný typ stravy?

Samozřejmě záleží na každém z nás, ale obecně platí pravidlo, že v zimě máme větší potřebu se zahřívát. V zimním období všichni ocení teplý oběd, případně i večeři. Doporučuji dlouhé zeleninové či masové vývary, krémové polévky třeba z dýně, která zahřívá. To jsou jídla, která naše tělo rádo přijme.

dobrou chuť a zdravé obědy všem malým strážníkům popřál Pavel Kačer



Diamantová liga kvality 2019: Mezi vítězi jsou prodejny řetězců i rodinná cukrárna

Již čtvrtý ročník prestižní soutěže Diamantová liga kvality zná své letošní vítěze. Staly se jimi v kategorii Food se shodným počtem bodů PENNY MARKET ze středočeských Peček a ALBERT z olomouckého NC Olympia. V kategorii Non-Food pak získala prvenství společnost SIKO KOUPELNY se svou prodejnou na pražském Černém Mostě. V kategorii maloformátových prodejen si prvenství vybojovaly pekárna a cukrárna PECU Stáňa z Jíloviště a podniková prodejna MP Krásno Bzenec.

Cenu za spolupráci s lokálními dodavateli potravin získala společnost Tesco Stores ČR a v druhé novince, Ceně za inovace, prvenství braly Lidl v Havířově a SIKO KOUPELNY na pražském Černém Mostě. Celkem získalo právo používat označení Držitel ocenění Diamantové ligy kvality 43 prodejen, Zvláštní cenu prezidenta SOCR ČR pak 24 prodejen, a pět nejlepších si navíc odneslo nejvyšší ocenění, kterým je

Cena za vynikající kvalitu České společnosti pro jakost.

„Diamantová liga kvality byla od začátku nastavena jako projekt, který má ocenit nejvyšší kvalitu prodejen v České republice a přinášet inspirace ostatním. I proto jsme letos zařadili dvě nové kategorie, a to Cenu za inovace a Cenu za spolupráci s lokálními dodavateli potravin. Ta první má ocenit nové úspěšně realizované nápady v oblasti kvality obsluhy klientů, ta druhá zase angažovanost příslušného řetězce při podpoře lokálních dodavatelů a cesty jejich produktů na trh,“ uvedl Tomáš Prouza, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, a dodal: „Kvalita projektů, které jsme v obou kategoriích hodnotili, nám potvrdila, že jde o oblasti, jimž se maloobchod dlouhodobě a intenzivně věnuje.“

Obchodní řetězce investují každý rok více než 15 miliard korun do svého rozvoje a do zkvalitňování služeb zákazníkům, a to bez jakýchkoli dotací. I proto se novinkou letošního ročníku stala Cena za inovace, jejímž prvním

držitelem v kategorii Food se stala prodejna Lidl Havířov – U stadionu. Ta bodovala mimo jiné komfortnějším layoutem prodejny pro zákazníky, pokrytím Wi-Fi, nabídkou kávy nebo WC s přebalovacím pultem. Na dalších dvou příčkách se umístily Supermarket TERNO Olomouc-Horní Lán a ALBERT Hypermarket Praha-Čestlice.

V kategorii Non-Food získaly první místo SIKO KOUPELNY z pražského Černého Mostu za rekonstrukci prodejny na nový showroom. Na dalších dvou místech se umístily dm drogerie markt Havířov a ROSSMANN z pražského NC Olbrachtova.

„Inovace nemusí pouze přinášet nová unikátní a převratná řešení. Stejně tak můžete inovovat i zákaznickou zkušenost a pracovní prostředí. Pokud u vás budou zaměstnanci rádi pracovat a zákazníci se zde budou cítit dobře a rádi se vracet, budete úspěšní. Proto jsme se rozhodli ocenit právě tyto prodejny,“ vysvětlil Karel Havlíček, místopředseda vlády a ministr průmyslu a obchodu.

Další novinkou v soutěži se stala Cena za spolupráci s lokálními dodavateli potravin pod záštitou Ministerstva zemědělství ČR. Zde nejvíce bodů získala společnost Tesco Stores ČR za projekt „Česká rajčata bez pesticidů po celý rok“. Od letošního roku jsou totiž v nabídce obchodního řetězce i produkty Farmy Bezdínek v Dolní Lutyni, jejíž skleničky obdržely jako první v České republice certifikát na pěstování plodin bez zbytků pesticidů. Díky Tesco tak farma získala záruku odběru svých produktů s perspektivou dalšího rozvoje a zákazníci přístup k rajčatům v kvalitě na úrovni bio nebo kojeneckých výživ. Druhé a třetí místo braly PENNY MARKET a Kaufland Česká republika. SOCR ČR navíc vyhlásil i oceněného finalistu, kterým se stal KONZUM, obchodní družstvo v Ústí nad Orlicí.

Diamantová liga kvality je společným projektem SOCR ČR a Ministerstva průmyslu a obchodu, jenž byl na podzim 2015 zařazen do Programu Česká kvalita. Tento program podporuje vláda České republiky a je součástí Národní politiky kvality. (tz)