

ÚPADEK V GASTROOBORECH?

KULATÝ STŮL ODBORNÍKŮ V GASTRONOMII, KTERÝ USPOŘÁDALA AMSP ČR, ODHALIL KLÍČOVÉ PROBLÉMY TOHOTO OBORU.



Test převodu jednotek a prosté odečítání na SŠ gastronomické dopadlo katastrofálně. V těchto studijních oborech je enormně málo praxe, studenti na praxi absentují bez omluvy, a stejně nejsou vyloučeni ze školy. V České republice máme 160 (!) těchto odborných škol, ale zároveň v nich nevyučují kvalitní odborníci. Mistr odborné výuky je středoškolský maturant bez praxe, neumí pracovat s novými technologiemi, protože je na škole ani neviděl. K tomu se přidá výuka čtyřicet let starých receptů. Progresivní techniky přípravy pokrmů, jako je sous-vide, vaření za pomoci tlaku

nebo úpravy pomocí ultrasonických vln, nejsou vůbec v učebních osnovách. Jaký může být výsledek? Až 95% studentů po prvním roce neumí základní úkony – krájet na nudličky, vykostit kuře. Student je využíván v praxi jako levná pracovní síla bez potřebného kontrolovaného rozvoje, ze školy nic neumí. Dostane tedy za úkol mýt nádoby, což jen prohlubuje jeho frustraci. Tři roky po ukončení vzdělání odchází mimo gastronomický obor 49% vyučených... Zástupci Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy a Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského byli v diskuzi

u kulatého stolu překvapeni, jaká je realita. Naproti tomu známe kuchařské řemeslo provozované na vysoké úrovni, jak je v médiích prezentováno například Zdeňkem Pohreichem nebo kuchařskými soutěžemi. Vzorem může být i Asociace kuchařů a cukrářů ČR nebo vítězka soutěže KU Young Chef Kateřina Hubáčková. Velice si vážíme všech hostů z praxe, kteří přispěli do této velmi zajímavé diskuze, z níž pro naši asociaci vyplynuly jasné úkoly. Za možnost uspořádání akce děkujeme majitelům vynikající pražské restaurace Červený jelen. ■

ZDROJ: AMSP ČR

HORENTNÍ SUMY ZA ZELENINU JDOU DO ZAHRANIČÍ BEZ SKUTEČNÉ GARANCE KVALITY A NEZÁVADNOSTI

JÍME MÁLO ZELENINY, PŘESTOŽE JE ZDRAVÁ. ALEŠPOŇ TA TUZEMSKÁ. U PAPIKY Z MAĎARSKA ČI PEKINGSKÉHO ZELÍ Z POLSKA VŠAK KONTROLY STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÉ A POTRAVINÁŘSKÉ INSPEKCE (SZPI) ODHALILY NĚKOLIKANÁSOBNÉ PŘEKROČENÍ MAXIMÁLNÍCH LIMITŮ ZBYTKŮ PESTICIDŮ. AMSP ČR, KTERÁ V RÁMCI PROJEKTU FANDÍME ŘEMESLU SDRUŽUJE MIMO JINÉ I ZELINÁŘSKOU UNII ČECH A MORAVY (ZUČM), UPOZORŇUJE NA TATO ALARMUJÍCÍ ČÍSLA.

Ročně zkonsumujeme zhruba 900 tisíc tun zeleniny, kontroly SZPI zmapují méně než jedno procento. Za rok jich bývá kolem 400. Všechna alarmující zjištění se ale týkají zeleniny z dovozu. Ta, kterou na trh dodávají tuzemští producenti, v posledních letech obstála bez problémů. Jenže dovoz kryje většinu tuzemské spotřeby.

Spotřeba zeleniny v ČR navíc stále výrazně zaostává za doporučeními Světové zdravotnické organizace (WHO). Podle ní by jí měl každý z nás denně zkonsumovat 400 gramů, ve skutečnosti je to jen 240 gramů na osobu a den. WHO své doporučení doprovází statistikou, podle níž je nízká spotřeba zeleniny a ovoce jedním z deseti nejrizikovějších faktorů globální úmrtnosti. Podle ní by se dodržováním výživových doporučení dalo

ročně na celém světě zachránit 2,7 milionu životů.

Podle předsedy ZUČM Petra Hanky je Česko v pěstování zeleniny soběstačné jen zhruba ze třetiny. Hůře je na tom už jen Lucembursko. Naopak polští zelináři vypěstují až dvojnásobek vlastní spotřeby.

ZELENINA S RODOKMENEM

Jediným způsobem skutečně efektivní kontroly je podle předsedy ZUČM kontrola celého pěstebního systému, který je dán pravidly integrované produkce zeleniny. „Mluvíme o ‚zelenině s rodokmenem‘, která je čerstvá, chutná a bezpečná pro spotřebitele,“ vysvětluje Petr Hanka. ZUČM chce tento přístup prosadit u celé domácí produkce.

Projekt Fandíme řemeslu, který organizuje AMSP ČR, usiluje o zvýšení prestiže řemesel v celé společnosti. „Připojilo se k němu přes dvacet cechů a řemeslných společenstev z nejrůznějších oborů, včetně ZUČM,“ připomíná generální ředitelka asociace Eva Svobodová. ■

ZDROJ: AMSP ČR

FOTO: ARCHIV FARMY BEZDÍNEK



Z rodinné Farmy Bezdínek