



# Od vidlí po vidličku

- Více lokálních potravin do škol -





**Od vidlí po vidličku**  
- Více lokálních potravin do škol -

Společná iniciativa MAS, místních farmářů, potravinářů a školních jídelen

- ▶ Společný cíl:
  - ▶ Zvýšit kvalitu jídla ve školních jídelnách
  - ▶ Sdílení dobré praxe:
    - ▶ Dodavatelé
    - ▶ Způsoby úpravy
    - ▶ Recepty
  
- ▶ Proč?
  - ▶ Podpora lokální produkce
  - ▶ Výchova ke zdravému stravování
  - ▶ Vztah ke kvalitě potravin

# Cílový stav projektu

- ▶ **Zapojení většiny školních jídelen** v regionu
- ▶ Fungující **logistika a zastřešující SW** pro objednávání lokálních potravin - **30 - 40 %** ze všech potravin, které ŠJ odebírají, jsou regionálního nebo českého původu (s ohledem na sortiment).
- ▶ Edukovaná **podporující samospráva, ředitelé škol, rodiče.**
- ▶ Benefity pro školní jídelny ve formě např. **exkurzí do provozoven/farem.** V úvaze je i **finanční benefit.**



**Od vidlí po vidličku**

- Více lokálních potravin do škol -

# S kým spolupracujeme

- ▶ Producenti lokálních potravin
  - ▶ Propojení s některými školami = noví odběratelé
- ▶ Školní jídelny
  - ▶ Skupina 10 motivovaných školních jídelen se díky doprovodným aktivitám a sdílení rozšiřuje.
- ▶ Veřejnost
  - ▶ Osvěta - (spot, akce)
- ▶ Další MAS
  - ▶ Horní Pomoraví
  - ▶ Moravská cesta
  - ▶ Tišnovsko...



**Od vidlí po vidličku**

- Více lokálních potravin do škol -

# Osvětové aktivity

- ▶ Přednáška na téma - skutečné potraviny a jejich přínos pro zdraví
  - ▶ Pozvání zástupci školních jídelen, škol a zřizovatelů - 130 osob
  - ▶ Doprovodný program v podobě diskuse a ochutnávky místních potravin
  - ▶ Diskuse
- ▶ Vidle Vidlička Fest
  - ▶ Prodejní jarmark místních produktů
  - ▶ Workshops, besedy na téma přínos lokálních potravin
  - ▶ Kuchařská show
  - ▶ 1000 návštěvníků, většina aktivit hrazená ze sponzoringu, částečně dotace MZe
- ▶ Edukační spot:

[https://www.youtube.com/watch?v=fg6qn1T\\_62U&t=7s](https://www.youtube.com/watch?v=fg6qn1T_62U&t=7s)



**Od vidlí po vidličku**

- Více lokálních potravin do škol -

# Kulinářský workshop pro školní jídelny

- ▶ Ve spolupráci s Máme to na Talíři a Kulinářské umění
- ▶ Kulinářské metody, jejichž cílem je vyzdvihnout přirozenou chuť kvalitních potravin (bez umělých dochucovadel, bujonů)
- ▶ AHA MOMENTY PRO KUCHARŤKY
  - ▶ JÍDLO MŮŽE DOBŘE CHUTNAT O BEZ BUJONU
  - ▶ POTRAVINY SI MOHU PRIPRAVIT PŘEDEM DO LEDNICE
  - ▶ NOVÉ CHUTĚ, RECEPTY, KTERÉ SE V JÍDELNÁCH UŽ OSVĚDČILI



**Od vidlí po vidličku**

- Více lokálních potravin do škol -

# Exkurze pro školy



**Od vidlí po vidličku**  
- Více lokálních potravin do škol -

# Sdílení a networking

- ▶ Společná setkání školních jídelen a farmářů/potravinářů
  - ▶ Přizvání zástupci zřizovatelů.
- ▶ Sdílení dobré praxe ze školních jídelen



**Od vidlí po vidličku**  
- Více lokálních potravin do škol -



# Příklad ze sdílení dobré praxe: Kuře na paprice

## ▶ Jídelna A:

- ▶ Trvanlivé polotučné mléko
- ▶ 12% smetana
- ▶ Mouka

## ▶ Jídelna B:

- ▶ Čerstvé plnotučné mléko
- ▶ 40% smetana
- ▶ Bez mouky



### Levnější varianta?

Čerstvé plnotučné mléko v 12l baleních je o 2 Kč levnější.

Díky plnotučnému mléku stačí do omáčky přidat malé množství 40% smetany.

Bez mouky a „pudinkového efektu“.

# Aktuální stav

- ▶ Zapojování dodavatelů ze sousedních regionů (MAS Moravská cesta..)
- ▶ Sdílení dobré praxe z jídelen, které od místních potravinářů odebírají
- ▶ Příprava žádosti o dotaci Mze na rok 2024
- ▶ Diskuse nad projektem spolupráce v rámci SZP



**Od vidlí po vidličku**

- Více lokálních potravin do škol -

# Kontakty

[facebook.com/odvidlipovidlicku](https://facebook.com/odvidlipovidlicku)  
[www.odvidlipovidlicku.cz](http://www.odvidlipovidlicku.cz)

Lenka Ehlerová  
607 242 186  
ehlerova@sumperskyvenkov.cz



**Od vidlí po vidličku**  
- Více lokálních potravin do škol -