

An aerial photograph of a sustainable farm at sunset. The main building is a two-story structure with a white upper floor and a dark wooden lower floor. It features a large balcony and a roof partially covered with solar panels. To the left of the main building is a circular structure with a light-colored, conical roof, possibly a greenhouse or a covered outdoor area. The farm is situated in a lush, green landscape with dense forests in the background. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow over the scene.

Od konzumenta k vědomému strávnickovi... aneb jak na spolupráci s farmáři

Tomáš Černý
info@fairplayzlin.cz

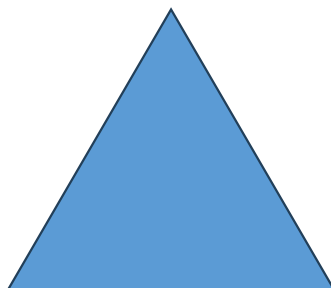


Pedagog



Strávník / rodič

Základní princip SZŠ



Kuchyň

Kuchyň

Kritéria bronzového standardu - SZŠ

- Nabízená jídla neobsahují nežádoucí přísady a minimalizují používání polotovarů.
- Alespoň 75% pokrmů je připraveno z čerstvých surovin.
- **Jídlna preferuje nákup surovin od místních chovatelů, pěstitelů nebo výrobců.**
- Pokrmy v jídelníčku odrážejí sezónnost a **všechny sezónní suroviny jsou v jídelním lístku jasně označeny.**
- Školní jídelna disponuje informací o původu surovin.
- Pracovníci školní kuchyně se pravidelně vzdělávají v oblasti zdravé výživy a vaření.
- Doslazované nápoje jsou bez výjimky nahrazeny nápoji neslazenými.
- Provoz školní jídelny používá ekologické čisticí prostředky.

Kuchyň

Kritéria stříbrného standardu - SZŠ

- Minimálně **50%** (v účetní hodnotě) **nakoupených čerstvých a nezpracovaných surovin** pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- Minimálně **5% surovin** (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství - bioprodukt nebo biopotravina.
- Jídelna nabízí možnost výběru minimálně ze dvou jídel, přičemž jedno jídlo splňuje podmínky pro stravu bezmasou a/nebo bez mléčnou.
- **Kuřecí maso pochází z vysoce šetrných chovů** a/nebo alespoň 10% pochází z ekologických chovů.
- Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána **vejce z volných výběhů** (značeno „1“).
- Jídelna používá přednostně sladkovodní ryby z chovů v ČR a mořské ryby a plody z udržitelných zdrojů, pokud jsou dostupné.
- Při úklidu v prostorách kuchyně/jídelny a mytí nádobí jsou používány jen ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.



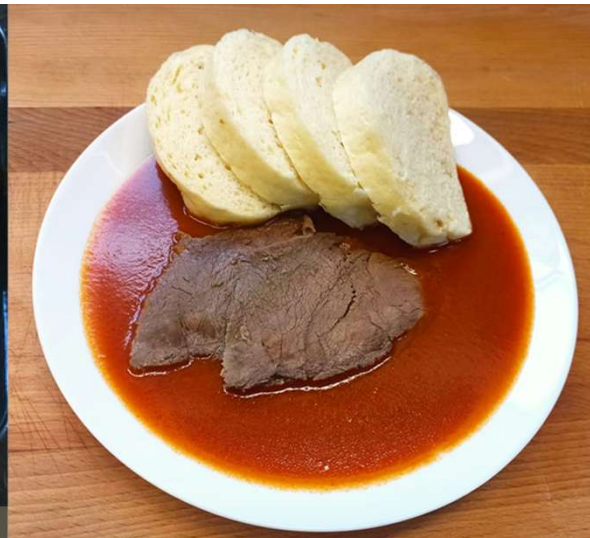
Jídelna preferuje nákup surovin od místních chovatelů, pěstitelů nebo výrobců.

Farma rodiny Němcovy





Farma



Rudimov





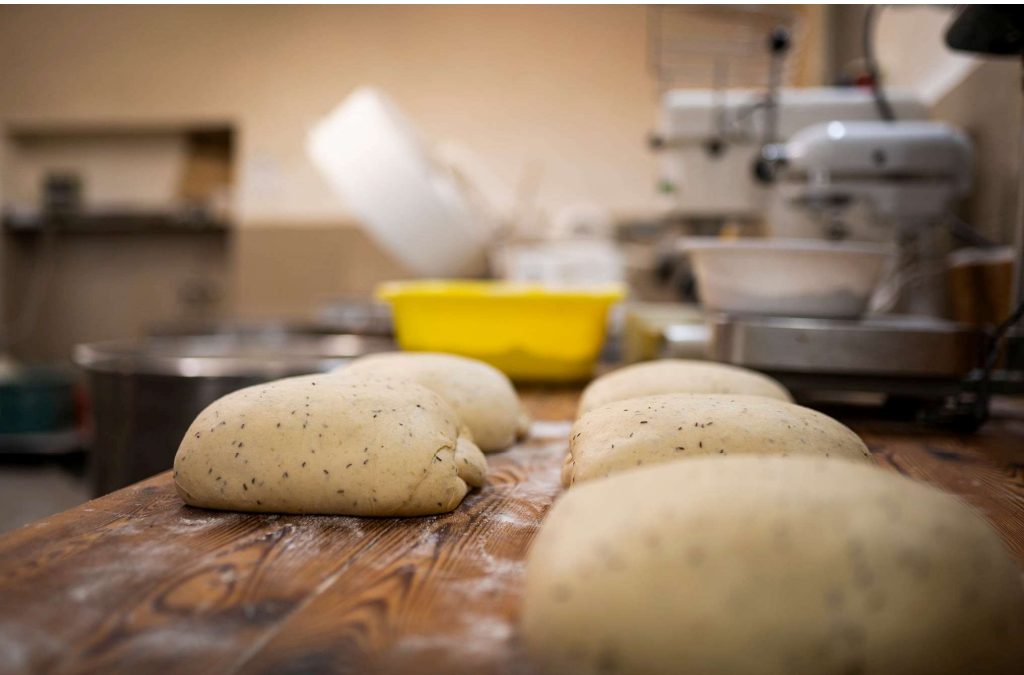
Farma Valcha





Farma Zelenka





Pekárna 1. republika





Jídelní lístek Fair Play Zlín

14. 4. – 18. 4. 2025

PONDĚLÍ 14. 4.

Přesnídávka: **Ovocná přesnídávka s arónií**, piškoty (1)
 Polévka: **Krémová s medvědí česnekem** (7,9)
 Hlavní chod A: **Vaječná** roláda se **sýrem** a **zeleninou**, krupoto s **kořenovou zeleninou**, bylinková omáčka, **kompot** (1,3,7,9,10)
 Svačina: **Rohlík**, vanilkový **termix** (1,7)

ÚTERÝ 15. 4.

Přesnídávka: **Pletýnka**, **zeleninová** pomazánka s bílou fazolí, **mléko** (1,7)
 Polévka: **Kapustová** (1,9)
 Hlavní chod A: **Ryba**, **tymiánová** omáčka, špagety (1,3,4,7,9)
 Hlavní chod B: **Rýžový nákyp s ovocem** (1,3,7)
 Svačina: **Špenátový závin** kynutý (1,3,7)

STŘEDA 16. 4.

Přesnídávka: **Kukuřičný chlebík**, **pórková** pomazánka, **mléko** (7)
 Polévka: **Kyselice** (1,7,9)
 Hlavní chod A: **Vepřový řízek**, **vařený brambor s máslem**, bylinkový **dresink** (1,3,7)
 Hlavní chod B: **Řízek z celeru**, **vařený brambor s máslem**, bylinkový **dresink** (1,3,7,9)
 Svačina: **Mazanec**, **marmeláda** (1,3,7,8,12)

ČTVRTEK 17. 4.

Přesnídávka: **Ovesná kaše** s kakaem (1,7)
 Polévka: **BIO Hovězí vývar s kapáním** (1,3,9)
 Hlavní chod A: **BIO hovězí maso**, **šipková omáčka**, houskový **knedlík** (1,3,9,12)
 Hlavní chod B: **Seitan**, **šipková omáčka**, houskový **knedlík** (1,3,6,9,12)
 Svačina: **Kváskový chléb**, pomazánka z červené čočky (1,7)



Výhody a nevýhody spolupráce s farmami

Výhody

- Kvalita surovin – kvalita pokrmů
- Podpora lokálních dodavatelů
- Osobní vztahy s dodavateli
- Transparentnost původu surovin
- Vyšší vnímaná hodnota jídla
- Šetrnější zacházení s jídlem (vaření na přesno)
- Vyšší řemeslná úroveň
- Hlubší smysl naší práce

Nevýhody

- Více dodavatelů – více práce
 - Více komunikace
 - Více dokladů
 - Více logistiky
 - Více plánování (jídelníčky dopředu)
 - Omezená doba spotřeby
 - Vyšší cena (jak u čeho)
 - Vyšší nároky na zpracování
 - Pracnější vaření (bez rychlých polotovarů)

Fair Play Zlín – zařízení školního stravování

- Vaříme 100 dospělých porcí denně (maso, vege)
- Kuchyň 3,5 úvazku (šéfkuchař, 2 kuchaři, 0,5 příprava)
- Administrativa, rozvoz 0,5 úvazku
- Kombinace konceptu restaurace a jídelny
- Naši strávníci
 - 2 školky (rejstříkové)
 - 1 škola
 - 2 lesní kluby
 - 5 dětských skupin
 - jednotlivci

Denní stravování				
	školka	1. stupeň	2. stupeň	pedagog
	3 - 6 let	7 - 11 let	12 - 14 let	dospělý
přesnídávka	25 Kč			
oběd	80 Kč	95 Kč	105 Kč	130 Kč
svačina	30 Kč			

Pedagog

- Každodenní kontakt
- Školení SZŠ



Rodič a komunikace

- Mail
- FB / Instagram
- Školkové akce
- Média



Tomas Cerny
Správce · Top přispěvatel · 11. února ·

Přesnídávka: Kakaový dezert
Polévka: Hrstková
A: Rybí karbanátky, bramborová kaše, okurkový salát
B: Kapustový karbanátek, bramborová kaše, okurkový salát
Svačina: Dalamánek, sardinková pomazánka

Info k surovinám:

Mléko z [Farma Rodiny Němcovy](#), jablka, hrušky, cibule, mrkev, petržel od Talaše, ocet vlastní výroby, máslo z Lacrumu, vejce z farmy Valcha, brambory z Arbia Malenovice, česnek z farmy Krajča Martinice, vlastní zeleninový bůjón.



Zuzana Kolářiková, Hanička Černá a 3 dalším

ALEŠ ÚHEHLA
ŠÉFKUCHAR
ALEXANDRIA****
SPA & WELLNESS HOTEL
LUHAČOVICE

Mojí oblíbenou ingrediencí, typickou pro toto období, je medvědí česnek. Je to první zelená jarní bylinka. Protože mám jeho chuť moc rád, vždy si připravím jednoduché špagety aglio e olio. Můžete přidat i parmezán, ale nejlepší je nechat vynít jen svěží chuť medvědího česneku.

ROMAN PAULUS
ŠÉFKUCHAR
LOBSTER CATERING
OLOMOUC

Každý rok se těším na svěží medvědí česnek, chřest, na smrž, na jehněčí a telecí maso nebo na mladé kopřivy. Právě z nich připravuji své oblíbené kopřivové pesto. Potřebuji na něj svazek čerstvých jarních kopřiv, které krátce spařím, zchladím v ledové vodě a vymačkám. Dále přidám tři lžice strouhaného parmezánu, tři stroužky česneku, čtyři lžice vlašských ořechů, 50 ml slunečnicového oleje, 50 ml extra panenského olivového oleje, pepř a sůl. Všechny suroviny rozmixuji a používám podobně jako bazalkové pesto.

JÁRA BONN
HANOUSEK
ŠÉFKUCHAR
EKOCENTRUM
NA PASECE
VELIKOVÁ

Mým jarním tipem je ředvičková pomazánka. V ní je obsaženo hned několik prvních jarních surovin. Ke zhotovení osmi dospělých porcí potřebujeme 3-4 polévkové lžice nasekané pažitky (10 g), 80 g červených ředviček, 200 g čerstvého sýru, ¼ čajové lžičky soli, špetku bílého mletého pepře. Pažitku si pěstují na naší zahrádce. Ředvičky vyhlízím u místních ekologických zemědělců. Čerstvý sýr si vyrobím předem vlastnoručně vyrobeného jogurtu z mléka od farmáře. Hotovou ředvičkovou pomazánku podávám s vlastnoručně upečeným kváskovým chlebem z bioproduktů pšenično-žitné mouky.

TOMÁŠ KUČAR
KUCHAR
VEDOUcí SMĚNY
AUGUSTINIÁNSKÝ
DŮM ****
LUHAČOVICE

Na jaře velmi rád sáhnou po medvědí česneku, z kterého doma rád připravuji pesto nebo používám mladé kopřivy na nádivku a smrkové výhonky plné vitamínu C, které suším a poté rozmělním na prach. V „Augustiánu“ připravujeme tento prach s kombinací lososa, kopřivového podmáslí a hrášku.

Táhnout za jeden hrnec

...
Kdo je Janina Bonn?
...
Speciální Na První
...
Na Zlín

Rodič a komunikace

- Mail
- FB / Instagram
- Školkové akce



Informace

Aktuální informace z kuchyně Fair Play Zlín ve Velikově. Nabídka produktů, diskuze o jídle a další...

🔒 Soukromá

Jen členové vidí, kdo je ve skupině a co členové přidávají.

👁 Viditelná

Skupinu může najít kdokoli.

[Další informace](#)

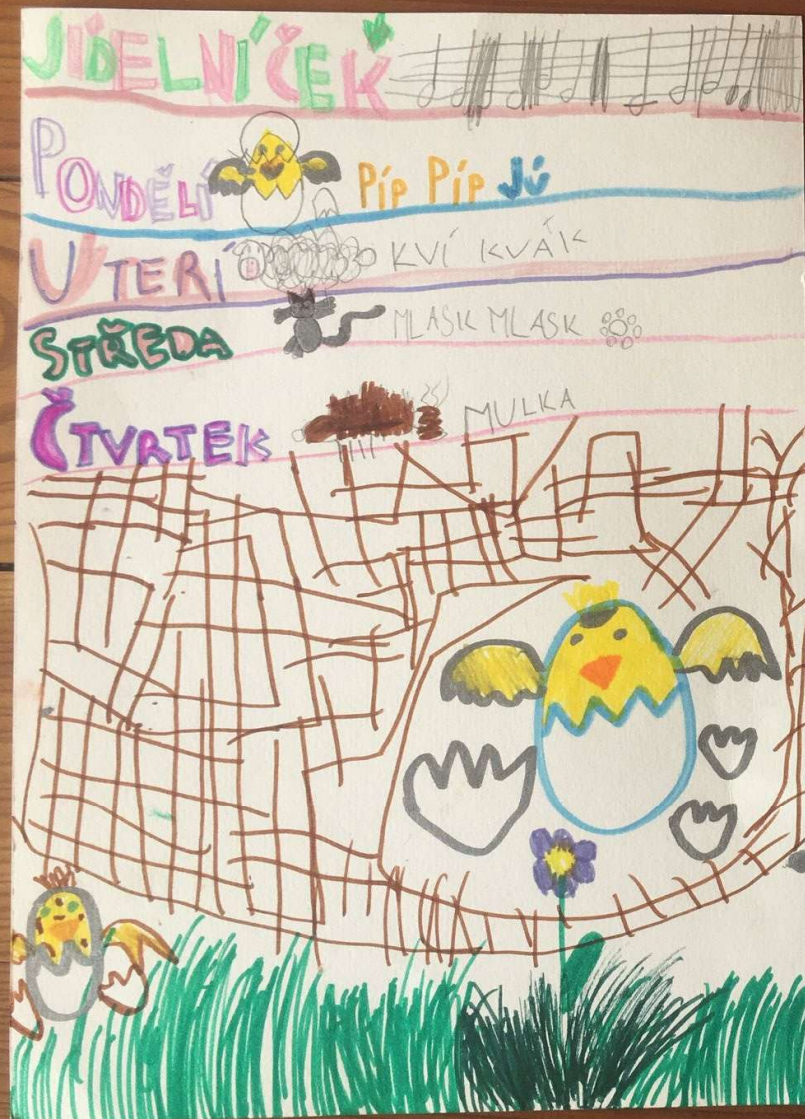
Nedávná média



[Zobrazit vše](#)



Děkuji za
pozornost



NAŠE MŇAMKY

Pondělí
Úterý
Středa
Čtvrtek
Pátek

