

# UDRŽITELNÝ SYSTÉM STRAVOVÁNÍ

---

ING.VLASTA KEJKLÍČKOVÁ – VEDOUCÍ RODINNÉ MINIMLÉKÁRNY



# UDRŽITELNÝ SYSTÉM STRAVOVÁNÍ

---

- Pod tímto pojmem si lze představit více věcí, záleží na úhlu pohledu a pozici hodnotitele. Jeden z pohledů je právě od nás zemědělců, prvovýrobců a malozpracovatelů. Neopomenutelným aspektem je vypracování systému dodávky a zásobování škol či jiných stravovacích zařízení kvalitními potravinami z regionu za oboustranně přijatelných podmínek.
- Vaření ze základních surovin je nedílnou součástí a pilířem pro kvalitní stravování nejen našich dětí, důležitá je eliminace začleňování polotovarů do stravování školáků.
- Na toto téma lze nahlížet jako na komplexní problematiku dnešní doby. Např. potřeba snižování pracovních úvazků, úspora mzdových prostředků, omezení ze strany buď vedení školy či zřizovatele, požadavky kontrolních orgánů na čištění zeleniny, její skladování.....náročnost na prostory, které musí splňovat zákonné požadavky

# DŮLEŽITÉ ASPEKTY PROPOJENÍ VÝROBCŮ SE ŠKOLOU

---

- DODÁVANÉ MNOŽSTVÍ

Brambory a cibuli jsme schopni dodávat téměř celoročně v jakémkoli množství

v balení 2, 5, 10 a 25 kg

Velikost balení pro nás není nijak limitující, spíše je potřeba přistupovat k velikosti balení

s ohledem na personál, který manipuluje s baleným zbožím

Mléčné výrobky jsme schopni dodávat v omezeném množství z důvodu

malé výrobní kapacity.

# DŮLEŽITÉ ASPEKTY PROPOJENÍ VÝROBCŮ SE ŠKOLOU

---

## NABÍDKA BRAMBOR A CIBULE

Brambor nabízíme několik varných typů, podle požadavků odběratele. Pěstujeme cca 20 odrůd od velmi raných po pozdní. Brambory se třídí a balí vždy čerstvé dle objednávky, čímž se eliminuje množství nestandardních případně poškozených hlíz.

Cibuli pěstujeme klasickou žlutou, která je v kuchyni nejběžněji používána, ale máme k dispozici i cibuli červenou, která má díky obsahu barviv i vyšší podíl antioxidantů a lze ji použít stejně jako cibuli žlutou. Specialitou je cibule oválná, která při krájení krásně drží kroužky, takže se s úspěchem používá při vaření špízů. V letošním roce jsme nabídku rozšířili i o pravou šalotku, která obsahuje více minerálů a nenadýmá, proto se velmi dobře uplatní i v dietní kuchyni nebo do pomazánek.



# DŮLEŽITÉ ASPEKTY PROPOJENÍ VÝROBCŮ SE ŠKOLOU

---

- MLÉČNÉ VÝROBKY

Z naší strany je problematika výroby mléčných výrobků pro potřeby škol. Některé výrobky není problém vyrobit ve vyhovujícím balení (mléko, tvaroh, sýr), ale například jogurt se vyrábí v balení 450 g, což je pro jednoho strávnicka moc velké a pro větší množství dětí zase nedostačující. Jsme ochotni dodávat pouze bílý jogurt v balení, které bude určeno pro jednorázovou spotřebu a bude zkonsumováno týž den, kdy bylo balení otevřeno.

Musím podotknout, že jsme opravdu malovýrobna, takže případně nebudeme schopni zajistit velké množství poptávek.

# DŮLEŽITÉ ASPEKTY PROPOJENÍ VÝROBCŮ SE ŠKOLOU

---

## CENA

Dodáváme za běžnou velkoobchodní cenu, která je aktuální v danou chvíli a je závislá na vývoji cen dané komodity.

## DOPRAVA

Doprava je z našeho pohledu největším problémem. Samozřejmě záleží na dodávaném množství a kilometrovém rozptylu odběratelů. Řešením by bylo zajištění externího svozu, ale pak nastává problematika finančního zajištění těchto dodávek tak, aby to vedlo k oboustranné spokojenosti.

# EXKURZE, WORKSHOP, CESTA ZA POZNÁNÍM.....

---

- Zároveň se snažíme o implementaci zemědělství, farmaření a následného zpracování rostlinných i živočišných produktů do podvědomí školáků tím, že pořádáme exkurze s odborným výkladem, případně workshopy, jako je výroba sýrů od A do Z, tzn, že děti si samy vyrobí z mléka sýr, který si dávají do forem, obrací, solí, koření, vkládají do PE sáčků, vakuově zabalí, nalepí etiketu a odnesou si sýr domů. Sýry je možné vyrábět buď na farmě nebo přímo ve škole. Považuji to za nesmírně důležité, jelikož spousta dětí mi na začátku výroby sdělí, že nejí sýry, jogurty nebo nepije mléko. Vždy připravím ochutnávku našich výrobků a těší se to velké oblibě. Nejlepší sýr, který vždycky děti sní, je ten, který si vyrobili sami a jsou náležitě a právem pyšní na to, že zvládli vlastnoručně něco vyrobit. Doma se pak pochlubí, dají ochutnat a od té doby, už sýry jedí.....



# ZÁVĚR A DISKUZE

---

Nyní máte prostor pro vaše dotazy.....

- [www.farmakejklicek.webnode.cz](http://www.farmakejklicek.webnode.cz)
- fb: farma kejklicek

Děkuji za pozornost

Kontakt: Ing. Vlasta Kejklíčková

tel. 604 410 745

email: niagara@email.cz