

Fresh and Tasty by Zátiší Group

**Samooobslužný výdej obědů
(inovativní metoda pro DSP Café)
DSP**

fresh & tasty
by Zátiší Group



Fresh and Tasty by Zátíší Group

Návrh inovativního řešení

- ▶ Žádná změna pro rodiče
- ▶ Objednávkový systém zůstává stejný
- ▶ samoobslužný servis, kdy si děti sami nabírají jak ze studeného, tak z teplého bufetu
- ▶ Nabídka se skládá ze 3 hlavních jídel (bílkovinové porce), polévky, salátového bufetu a bufetu s nabídkou různorodých příloh
- ▶ proteinová část jídla je servírovaná (velikost porce je stanovená)
- ▶ všechny přílohy a saláty jsou k dispozici nelimitovaně – studenti si mohou kdykoliv přidat, pokud mají hlad
- ▶ redukce zbytků – podmínkou otevřeného bufetu je – „Sněz vše co můžeš, ale na talíři nesmí zůstat žádné zbytky“ (viditelné statistiky o množství zbytků, motivace a nápady, jak je omezit) – vzdělávací část projektu



Děti mají předem objednané jídlo, které se přiložením čipu ke čtečce načte. Děti si naservírují salát, následně obdrží od obsluhy masovou složku svého objednaného oběda a vyberou si z denní nabídky příloh a to včetně zeleniny či čerstvě rozpečeného pečiva. Nabídku vegetariánského jídla či jídla pro studenty s intolerancí budeme servírovat i nadále. Personál učí děti, aby „raději prvně ochutnaly malé množství, než aby ve finále porci vyhodily“

Fresh and Tasty by Zátíší Group

Proč chceme změnit systém a čeho chceme dosáhnout?

- Cílem je přejít z klasického servisu na samoobslužný systém. Inspirujeme se ve finském modelu školního stravování, protože Finsko je průkopníkem a lídrem pro inovace udržitelného stravovacího systému. Cílem je pomoci mladým lidem pochopit, jak se správně stravovat a omezit plýtvání jídlem, protože plýtvání jídlem je problémem celého našeho světa.



Fresh and Tasty by Zátíší Group

3 pilíře, které jsme si v tomto projektu stanovili

1. Vzdělávací

- ▶ Žáky ve školách stravujeme od těch nejmenších až po dospělé a měli by se vzdělávat v oblasti zdravé a vyvážené výživy stejně tak, jako je vzděláváme v matematice, gramatice, přírodních vědách atd.
- ▶ Školáci potřebují dobrou stravu, aby rostli, vyvíjeli se, byli chráněni před nemocemi a měli energii studovat, učit se a být fyzicky aktivní. Dnešní svět se potýká s poruchami příjmu potravy a velmi často se to týká i dětí. Proto bychom je rádi naučili jíst vyváženě.
- ▶ Děti bychom měli připravit na skutečný život, kde budou mít na výběr a měly by vědět, co je ta správná volba.

Fresh and Tasty by Zátíší Group

3 pilíře, které jsme si v tomto projektu stanovili

2. nutriční

- ▶ ZDRAVÝ TALÍŘ – Zdravý talíř by se měl skládat ze tří základních živin doplněných ovocem nebo zeleninou. Jsou to sacharidy, bílkoviny a tuky.
- ▶ naším cílem je, aby děti rozuměly tomu, co jedí
- ▶ Ovoce a zelenina jsou součástí každodenní rutiny
- ▶ Masové bílkoviny nejsou jedinou možností – bílkoviny rostlinného původu.



Fresh and Tasty by Zátíší Group

3 pilíře, které jsme si v tomto projektu stanovili

3. Udržitelnost – minimální potravinový odpad

- ▶ Měření odpadu (relevantní data sbíraná za více než jeden školní rok ukazují průměrně 42g odpadu z každého talíře – to znamená cca 2,5 t potravinového odpadu z talířů studentů pouze v DSP)

Plýtvání jídlem můžeme omezit praktikováním správných stravovacích návyků a povzbuzováním

- ▶ studentů k novému systému „snězte kolik chcete, můžete si i přidat – má to jedinou podmínku – žádné zbytky na talíři“

Plant forward – střídavá konzumace masa a mléčných výrobků – šetrnější k životnímu prostředí.



Fresh and Tasty by Zátíší Group

Plán udržitelnosti

