



## Školské jedálne sa stretávajú so zvyšovaním cien, nedostatkom personálu i zastaraným vybavením.

Žilina, 9. augusta 2023 Na Slovensku (rovnako ako v Českej republike) máme jeden z najkvalitnejších systémov školského stravovania na svete s takmer storočnou tradíciou. Školské kuchyne sa však dlhodobo stretávajú s mnohými páľčivými problémami. Priemerný vek zamestnancov sa zvyšuje, obetavé a skúsené kuchárky aj kuchári odchádzajú do dôchodku a mladí absolventi dávajú prednosť lepšie platenej práci v modernom prostredí súkromného sektora. S riešením môže pomôcť projekt Jedáleň 21. storočia, ktorý sa predstaví 17. - 20. augusta v rámci národnej výstavy Agrokomples 2023 v Nitre, v pavilóne B.

Na Slovensku sa vo viac ako 4.520 jedálňach stravuje 738-tisíc detí. „Slovensko má v školskom stravovaní poklad. Za existujúcich náročných ekonomických podmienok dokážu školské kuchyne denne uvariť deťom teplé obedy, a to vôbec nie je málo. Je to ale za cenu veľkého vypätia a často aj driny – jedna kuchárka zdvihne za smenu priemerne 300 kg. Nových zamestnancov je preto ťažké získať, podľa nášho zistenia chýba v každej školskej kuchyni na Slovensku najmenej jedna pracovná sila. Riešenie vidíme najmä v modernizácii kuchýň,“ uviedla **Eva Feketová, garantka projektu Jedáleň 21. storočia**. Projekt ponúka od roku 2020 školským jedálňam **inšpirácie, informácie a rady, ale aj konkrétnu pomoc**. Skúsenosti zbierali odborníci v Českej republike, kde sa výmena zastaraného zariadenia osvedčila a nové postupy skutočne priniesli školám zlepšenie stravovania spolu so znížením nákladov.

Na výstave **Agrokomples** budú návštevníci môcť **nahliadnuť pod pokrievku školského stravovania**, od nákupu surovín, cez samotné varenie, moderné zabezpečenie pitého režimu až po upratovanie a likvidáciu odpadu. K videniu budú **moderné prístroje, technológie a postupy**, ktoré zamestnancom uľahčia ťažkú prácu, usporia energie a umožnia variť zdravšie. V akcii ich predvedú populárni kuchári v rámci svojich show „**Predstavíme dodávateľov lokálnych surovín, okrem iného ukážeme, ako upraviť slovenské ryby, aby si ich deti zamilovali, alebo ako zaradiť do školského jedálnečka superpotraviny**. Chýbať nebudú ochutnávky a súťaže,“ upresnila Eva Feketová.

Vzdelávací projekt **Jedáleň 21. storočia** pomáha pracovníkom školského stravovania, vedeniu škôl, zriaďovateľom, rodičom i stravníkom. Prepája kľúčových odborníkov zo všetkých oblastí. Snaží sa začleniť školské stravovanie do vzdelávacieho procesu ako jeho neoddeliteľnú súčasť tak, aby najmladšia generácia získala správne stravovacie návyky od útleho veku. Školy sa často obávajú, že na modernizáciu zastaraného vybavenia nebudú mať prostriedky. „**Aj s financovaním dokážeme v rámci projektu Jedáleň 21. storočia pomôcť. Školy môžu na modernizáciu využiť európske dotačné tituly alebo financovanie bankovými produktmi pripravenými priamo na kľúč pre tieto situácie**,“ povedala Eva Feketová. **Moderne vybavená školská kuchyňa navyše prinesie značné úspory, pretože zlacní energie a uľahčí prácu.**

Kontakt pre médiá:

Mgr. Eva Feketová, garant projektu

mobil: +420 725 139 442

e-mail: feketova@jedalne.sk

www.jedalne.sk