

MOŽNÉ PŘEKÁŽKY

Použití biopotravin ve školním stravování může být komplikováno některými překážkami.



Cena

Potraviny v biokvalitě bývají dražší. Jak můžete tento problém řešit?

- Školy zapojené do projektu Bioškoly mají možnost nakupovat biopotraviny za nižší ceny.
- Školy, které již bio používají, nepocítily takové zvýšení cen, jakého se původně obávaly – u velké většiny z nich vzrostly náklady na stravu o méně než 10 %.*
- Cenový rozdíl mezi biopotravinami a potravinami konvenčními se značně liší produkt od produktu. Lze přednostně používat ty produkty, kde je rozdíl nejmenší.
- Rodiče se ke zvýšení cen staví poměrně vstřícně – 60 % z nich je ochotno za biopotraviny ve školách připlatit.*

Proč stojí biopotraviny více?

- Jsou vyrobeny z nejkvalitnějších surovin bez použití umělých náhražek.
- V jejich ceně je zahrnuta péče zemědělců o naše životní prostředí, krajinu, hospodářská i divoká zvířata.
- Ekologické zemědělství využívá vyšší podíl ruční práce – jsou zde vyšší náklady na pracovní sílu.

* Zjištění průzkumu provedeného agenturou Factum Invenio v rámci projektu Bioškoly.

Nezájem ze strany rodičů

Mnohdy jde pouze o předsudky nebo nedostatečnou informovanost. Pro rodiče mohou být důležité tyto informace:

- Při pěstování biopotravin nejsou používána umělá hnojiva a pesticidy, při jejich zpracování a výrobě nejsou používány žádná umělá ochucovadla a barviva.
- Biopotraviny byly vyprodukované s ohledem na přírodu a krajinu.
- V biokvalitě lze najít široké spektrum potravin od ovoce, zeleniny či obilovin, přes mléčné výrobky až po maso.



KDE SE DOZVÍM VÍCE?

O projektu Bioškoly – zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení – na webu www.bioskoly.cz.

[Bioškoly.cz](http://www.bioskoly.cz)

O biopotravinách a ekozemědělství – na webu www.biospotrebitel.cz.

[Biospotrebitel.cz](http://www.biospotrebitel.cz)

Leták vydala společnost COUNTRY LIFE ve spolupráci s PRO-BIO LIGOU v rámci projektu „Bioškoly – zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení“ financovaného Ministerstvem zemědělství ČR.

[CountryLife](http://www.countrylife.cz)

www.countrylife.cz



www.mze.cz



Školy,
které nabízejí
více dětem
i životnímu prostředí



Biopotraviny ve školním stravování
INFORMACE PRO ŠKOLY

DĚTI A BIO

Biopotraviny jsou těmi nejkvalitnějšími potravinami, které můžeme našim dětem dát – mají vysokou výživovou hodnotu, jsou pěstovány a vyráběny bez použití umělých chemických látek a neobsahují geneticky modifikované organizmy. Stále více škol, v zahraničí i u nás, proto začíná zařazovat biopotraviny do jídelníčků svých dětí.

CO JE TO BIO?

Biopotraviny jsou produkty ekologického zemědělství. Jejich vznik, výroba a značení se řídí zákonem o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb. a evropským Nařízením Rady (ES) č. 834/2007.

Ekologické zemědělství

- Zachází šetrně se zvířaty, rostlinami i s půdou.
- Nepoužívá umělá minerální hnojiva ani syntetické pesticidy.
- Nepoužívá geneticky modifikované organizmy (GMO).
- Zvířatům se zde nepodávají preventivně antibiotika ani růstové hormony.
- Neznečišťuje spodní vody, nesnižuje úrodnost půdy, ale naopak přispívá k větší druhové rozmanitosti fauny a flóry.

Výroba biopotravin

- Nepoužívají se syntetická barviva, umělé aromatické látky ani dochucovačla.
- Je zakázáno používat geneticky modifikované organizmy (GMO).



JAK POZNÁM BIO?

Každá potravina nesoucí slovo „BIO“ musí být označena kódem kontrolní organizace (CZ-BIO-KEZ-01, CZ-BIO-ABCERT-02, CZ-BIOKONT-03) a tzv. „biozebrou“. Tuto značku může používat pouze výrobce, jehož potravinářský výrobek:



- splnil všechny legislativně stanovené podmínky pro ekologické zemědělství,
- prošel přísným posouzením jedné z kontrolních organizací podléhajících Ministerstvu zemědělství ČR,
- obdržel „certifikát o původu biopotraviny“.

Použití této značky u potravin, které nepocházejí z ekologického zemědělství, je přísně postihováno.



PROJEKT BIOŠKOLY

Dodávky biopotravin

- Budete mít k dispozici poradce, který nabídne sortiment bioproduktů a pomůže vám s výběrem vhodných položek.
- Zásobování je řešeno prostřednictvím distribuční sítě, nemusíte tedy jednat s každým dodavatelem zvlášť. Výrobky rostlinného původu, mléčné výrobky a vejce distribuuje firma Country Life, distribuci masných výrobků zajišťuje firma Biopark.

Informační akce a kurzy vaření

Jsou pro vás připravené různé akce, které vám umožní lépe poznat biopotraviny i jejich producenty:

- Semináře a kurzy vaření – dozvíte se více o biopotravinách a způsobu jejich přípravy (vč. možností využití méně známých druhů potravin).
- Exkurze na ekofarmy a školní biojarmarky – budete mít možnost seznámit se s farmářem či výrobcem, jehož produkty odebíráte.



JAK NA BIO VE ŠKOLÁCH?

Příprava pokrmů z biopotravin

Bio (téměř) jako nebio

Pro biopotraviny platí shodné legislativní předpisy jako pro všechny ostatní potraviny, tyto produkty navíc musejí splňovat podmínky zákona o ekologickém zemědělství.

Biopotraviny se od běžných potravin liší „pouze“ způsobem pěstování, výroby a zpracování. Jejich příprava a použití v kuchyni jsou tedy prakticky stejné.

Netradiční suroviny

V biokvalitě jsou na trhu k dispozici mnohé původní či netradiční potraviny, které se vyznačují zajímavými výživovými vlastnostmi – např. různé druhy obilovin (špalda, pohanka) či luštěnin (červená čočka).

V biokvalitě jsou také častěji k dostání celozrnné obiloviny a výrobky z nich, které jsou z výživového hlediska hodnotnější než výrobky bílé, rafinované (mouka, rýže, těstoviny).

Netradiční potraviny a celozrnné obiloviny někdy vyžadují delší čas přípravy či specifickou úpravu.

Skladování biopotravin

- Uchovávání bioproduktů se neliší od uchovávání běžných potravin.
- Některé nezpracované biopotraviny při skladování méně sesychají a zahnívají (např. brambory).
- Zpracované biopotraviny mohou mít kratší dobu trvanlivosti, vzhledem k absenci mnohých chemických konzervantů a jiných přídatných látek.