Modul Zásady udržitelného stravování

Project ReKuK

Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Projekt ReKuK 2016-1-AT01-KA202-016677

Odborné školení pro kuchaře a šéfkuchaře

Zásady udržitelného stravování

Podpora Evropské komise při tvorbě této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být považována za odpovědnou za jakékoliv využití informací obsažených v této publikaci.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

CÍLE ŠKOLENÍ

- Znalost významu udržitelné výživy ve veřejných stravovacích zařízeních
- Znalost dopadu přepravy potravin na životní prostředí
- Znalost aplikace kritérií pro udržitelné získávání potravin
- Analýza potravin použitých v kuchyni
- Stanovení cílů a provádění konkrétních opatření ke zvýšení udržitelnosti
- Vytvoření udržitelné nákupní strategie založené na kritériích udržitelného získávání potravin

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

OBSAH

Úvod do tématu

Kritéria nákupu potravin

Zavedení uvedených doporučení- změna nabídky

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

1. Úvod k tématu - Proč je důležitý výběr udržitelných potravin?

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

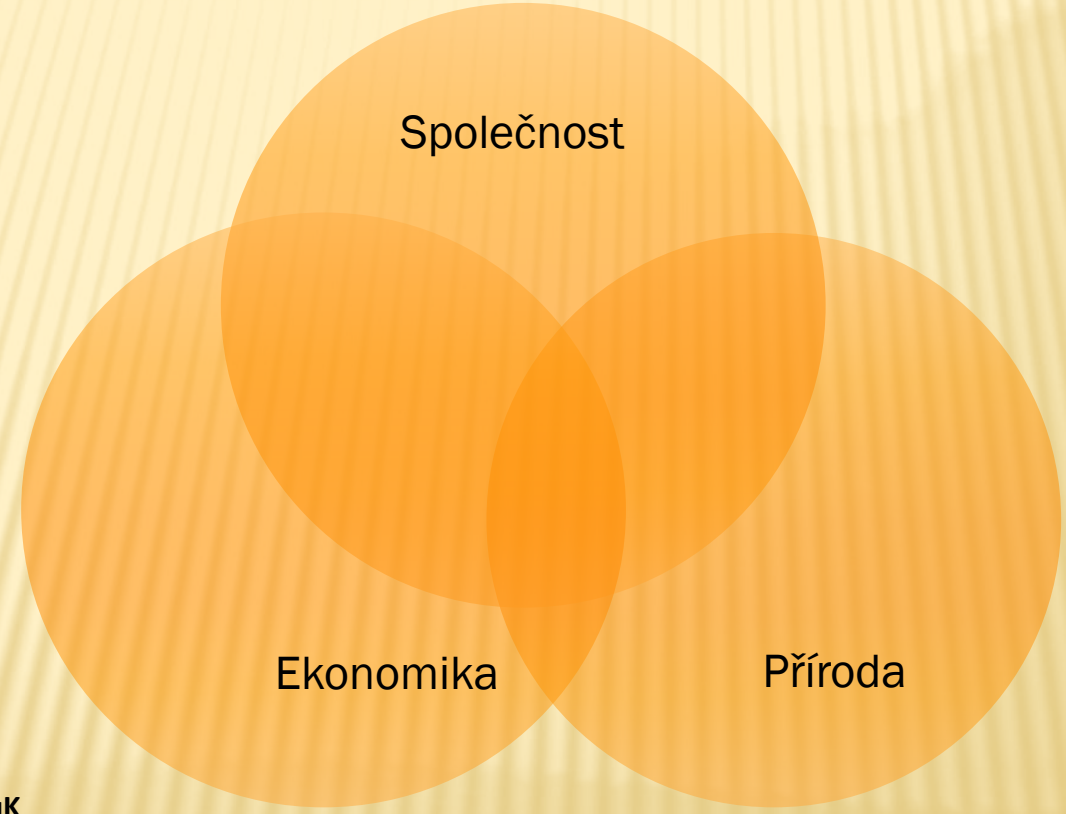
ZÁKLADNÍ PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

- Minimalizace škodlivých dopadů na životní prostředí a zachování přírodních zdrojů
- Minimalizace chemických vstupů
- Ekonomická produkce dostatečného množství zdravotně a nutričně hodnotných potravin
- Zodpovědný přístup ke zdraví, bezpečnosti a sociálnímu postavení pracovníků
- Zachování životaschopnosti zemědělských podniků a dobrých životních podmínek zemědělců
- Respektování kulturních a sociálních požadavků obyvatelstva a společnosti jako celku

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

PRINCIPY UDRŽITELNÉHO ROZVOJE



Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK ZÁKLADNÍ PRINCIPY UDRŽITELNOSTI

* Termín "udržitelná výživa" je odvozen z termínu "udržitelný rozvoj".

* Jedna z definic udržitelného rozvoje:

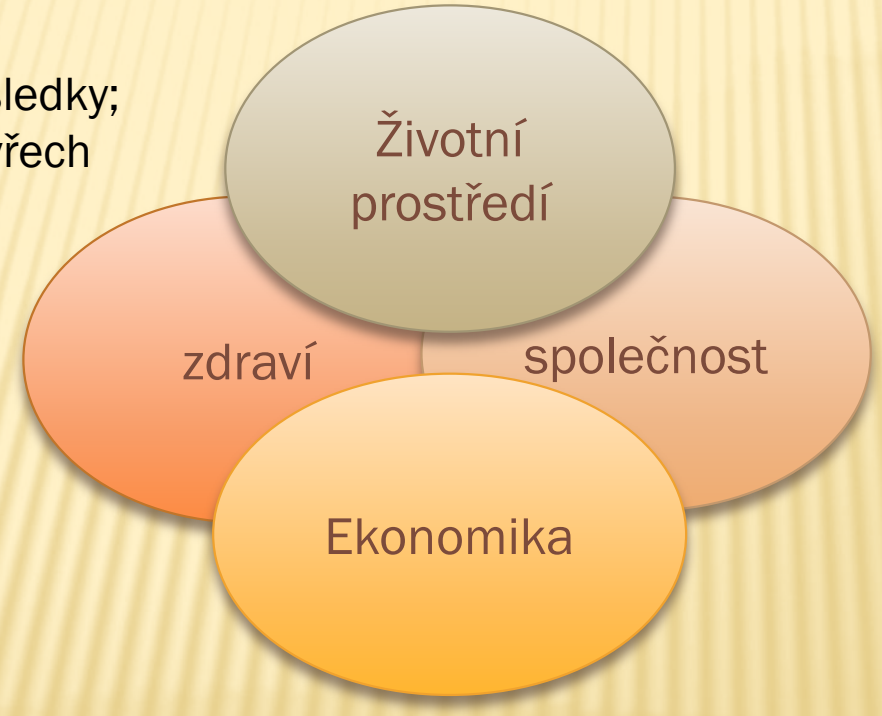
* "Udržitelný rozvoj společnosti je takový vývoj, který zachovává současným i budoucím generacím příležitost uspokojit své základní potřeby, aniž by omezil rozmanitost přírody a zachoval své přirozené funkce."

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ZÁKLADNÍ PRINCIPY UDRŽITELNÉHO POUŽÍVÁNÍ POTRAVIN - 4 ROZMĚRY

Výběr potravin které nakupujeme má dalekosáhlé důsledky; mimo jiné na čtyřech rozměrech:



*Vlivy našich činností se často překrývají a mohou být přiřazeny k několika rozměrům.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Konvenční zemědělství (rostlinná a živočišná produkce)

- Definice: soubor běžně používaných a rozšířených (intenzivních) metod zemědělství a chovu hospodářských zvířat (podíl konvenčních farem v ČR je přibližně 88%)

- Důsledky konvenčního zemědělství:
- Znečištění podzemních vod (dusičnany, pesticidy, fosfáty)
- Poškození půdy: zhutnění půdy, eroze
- Snížená kvalita potravin, méně vhodné metody chovu hospodářských zvířat

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

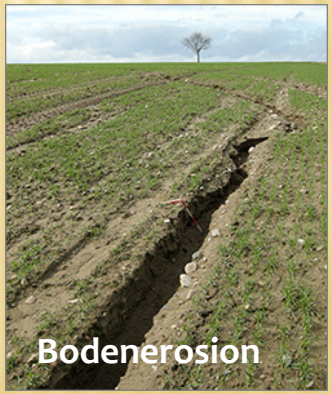
Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Dilema zemědělské produkce

Biopotraviny nejsou příliš drahé, ale konvenční produkty jsou příliš levné. Konvenční zemědělská výroba a zpracování způsobují vícenáklady (např. Na úpravu pitné vody, náklady na zdravotní péči), které nejsou zahrnuty v ceně potravin.

Tyto vícenáklady hradí široká veřejnost z daní a někdy, při dovozu i rozvojové země.

Bildquelle: www.aargauerzeitung.ch



Bildquelle: www.bgr.bund.de

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

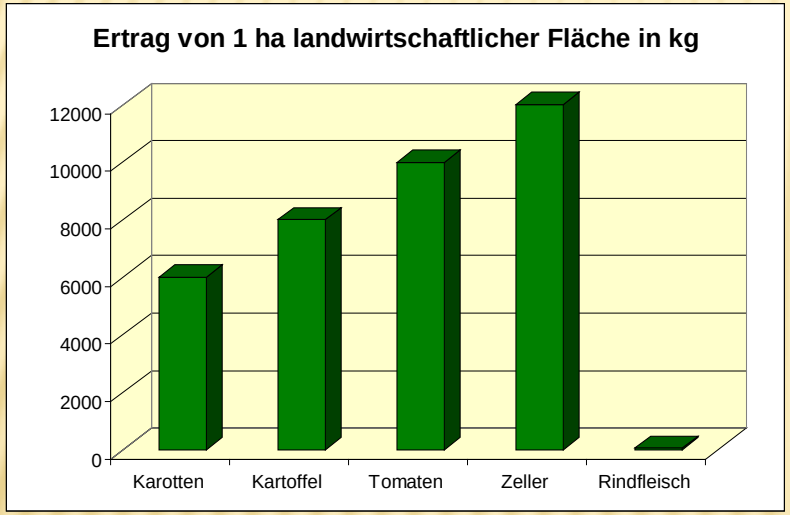
Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European
This website reflects the views only of the author, and the Commission can
responsible for any use which may be made of the information contained th

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Zemědělská produkce, efektivnost

Kolik kilogramů vybraných zemědělských produktů lze vyrobit na 1 ha orné půdy?



Na jednom hektaru vyrobíme:

240 krát více celeru,
200 krát tolik rajčat,
160krát tolik brambor
120 krát více mrkve

než hovězí ho masa.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Zemědělská produkce a ekologická stopa

- Co je CO2
- Oxid uhličitý - bezbarvý plyn bez zápachu složený z uhlíku a vodíku. Rostliny pohlcují CO2 a uvolňují kyslík. CO2 významně přispívá ke skleníkovému efektu a následně ke globálnímu oteplování.

CO2 přirozeně vzniká v přírodě:
Rozkladem živočišných a rostlinných organismů
Dýcháním savců
Únikem ze sopečných plynů

CO2 uvolňované lidskou činností:
Zásobování energií- spalování uhlí, ropy
Doprava- spalovací motory

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Zemědělská produkce a ekologická stopa

- Při hodnocení CO2 hrají důležitou roli tři faktory:

- Druh výroby (konvenční nebo ekologický)
- Zpracování (polotovary nebo čerstvé potraviny)
- doprava (kilometry, které je třeba ujet a druh dopravních prostředků)

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK ZÁKLADNÍ PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

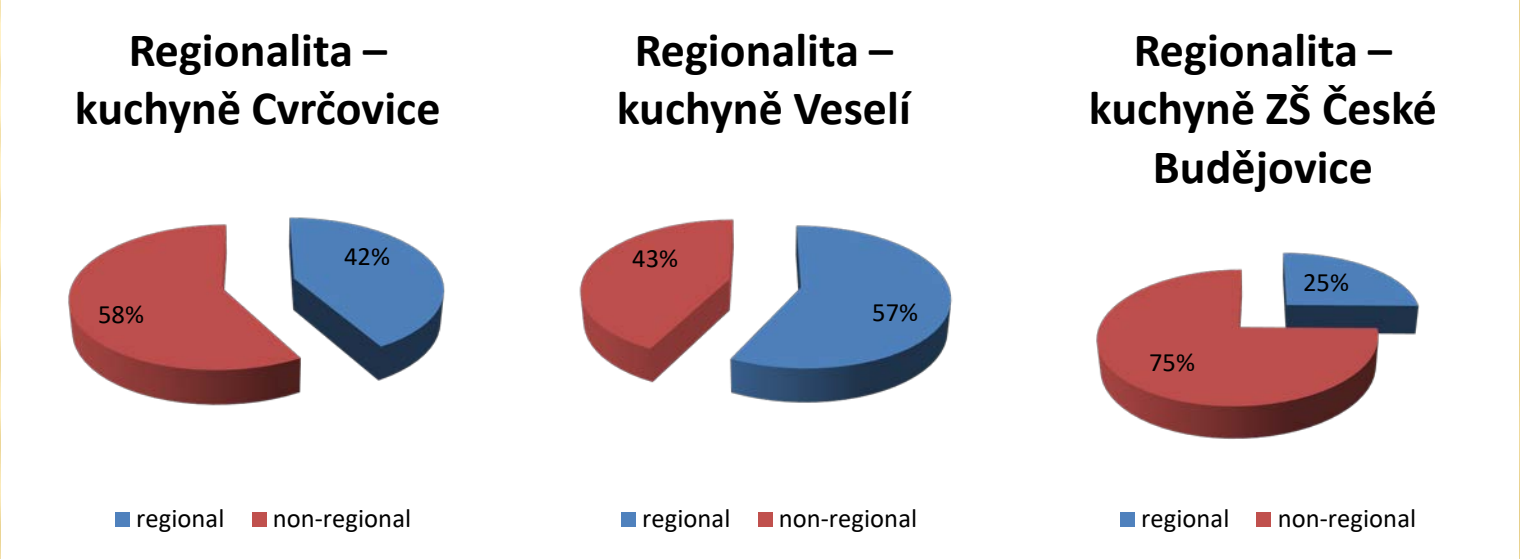
- Realizace udržitelnosti se zaměřením na:
- Regionální produkty
- Sezónní produkty
- Bioprodukty
- Čerstvé výrobky
- Nižší podíl masa

- Zavedení uvedených doporučení- změna nabídky

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Regionalita

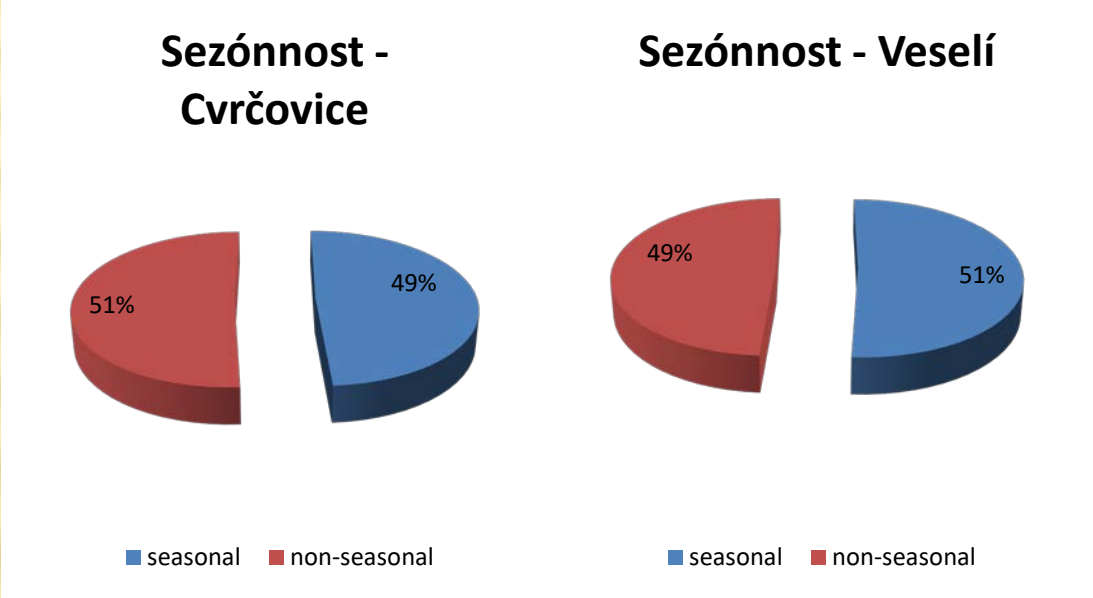


Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

- **Sezónnost**

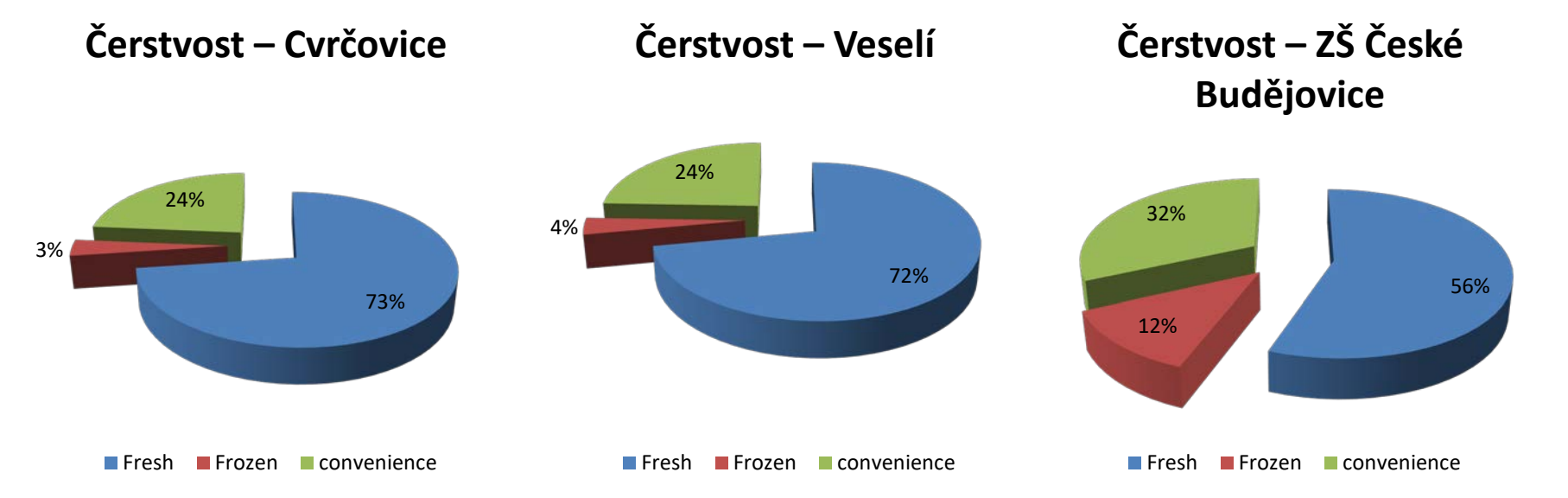


Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

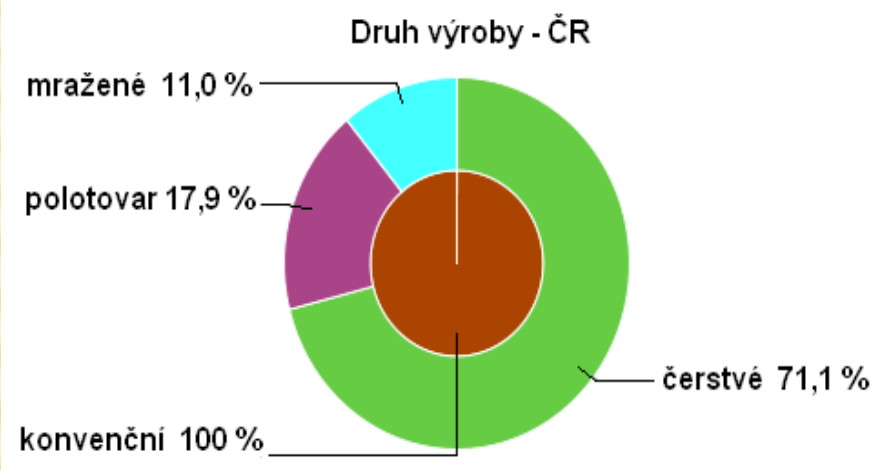
- **Čerstvost**

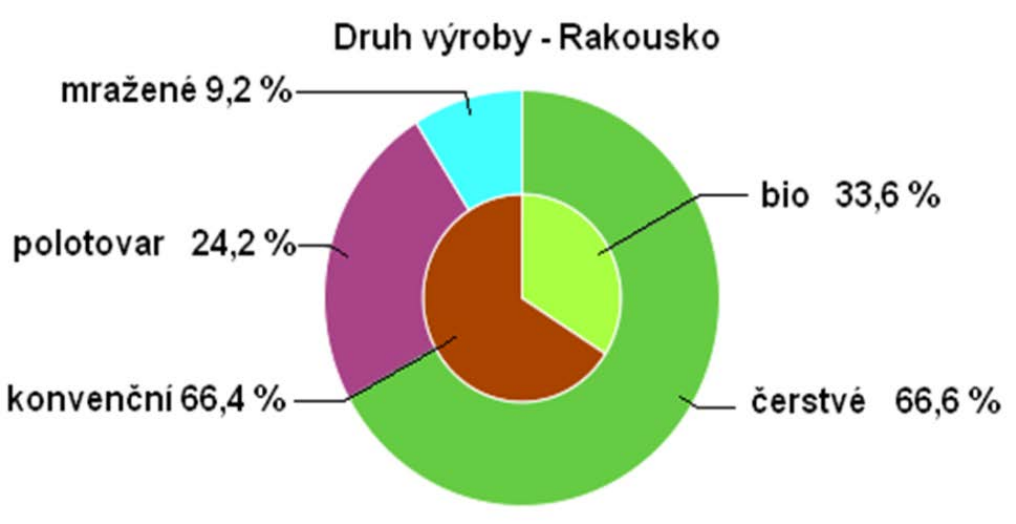


Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

REKUK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN





Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

Konkrétní změny jídel:

- Nahraďte rybí filé regionálními rybami
- Nahraďte dovezené brambory regionálními bio bramborami
- Vyměňte vhodné bramborové pyré za regionální vařené brambory nebo pyré z čerstvých brambor
- Částečně nahraďte banány, kiwi, pomeranče místním a sezónním ovocem (jablka, jahody, hrušky ...)
- Použijte regionální maso v masných pokrmech
- Částečně nahraďte vybrané přílohy (rýže, hranolky atd.) zeleninou

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

Výhody pro strávníky

- Dobré jídlo = vyšší kvalita života
- Zájem o zdraví, spokojenost
- Pocit odpovědnosti
- Zvyšování povědomí o původu potravin
- Konzumace domácí produkce na úkor importu
- Příjem čerstvé produkce místo polotovarů
- Pokles jídel s obsahem masa
- Sezónní produkty = lepší chuť

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

- **Výhody pro regionální dodavatele**
- **Kratší doprava**
- **Nedochází ke ztrátě kvality díky skladování**
- **Možný přímý kontakt se spotřebiteli**
- **Výdaje za potraviny zůstávají v regionu**

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Sociální a ekologické výhody

- Je zachována a obnovována kultura pokrmů a tradice v regionu
- Udržování a vytváření pracovní síly v regionu
- Regionální identita je posílena
- Jsou zachovány přirozené chovy zvířat / kvalitní produkt
- Nižší emise CO2 na základě kratší přepravy
- Potraviny jsou bez geneticky manipulovaných komponentů antibiotik a jiných chemikálií)

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

2. Kriteria pro nákup potravin

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

- **Nakupování potravin má zásadní vliv na to, zda je stravovací zařízení zaměřeno na udržitelný rozvoj.**
- **Konvenční x Biopotraviny**
- **Importované x Regionální potraviny**
- **Sezónní a čerstvé potraviny x konvenience**
- **Potraviny z alternativních plodin**

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

Regionalita

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK REGIONALITA

“"Regionální produkt " je produkt, který se vyrábí v příslušném regionu, je vyroben převážně z domácích surovin a vykazuje nezaměnitelné regionální charakteristiky..

Místní a regionální jídlo?
Místo, vesnice, okres, kraj, země, Evropa?

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK REGIONALITA

- Během vytváření produktu vzniká určitá ekologická zátěž
- Vstupy potřebné pro vlastní zemědělskou výrobu
- Vstupy související se širším rámcem (výroba vstupů pro zemědělství, zpracování vlastní výroby ...)
- Kvantifikace je možná například ve formě ekvivalentu CO2.
- Zemědělské systémy vytvoří určitý environmentální potenciál nad těmito intenzivními, tím, že omezí toto zatížení

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

REGIONÁLNÍ ZNAČKY

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK REGIONALITA

PRODUKTOVÁ A VÝROBKOVÁ MAPA JIHOČESKÉHO KRAJE

Najít suroviny | **Přehled školních jídelen** | **Registrace dodavatelů surovin**

DODAVATELÉ

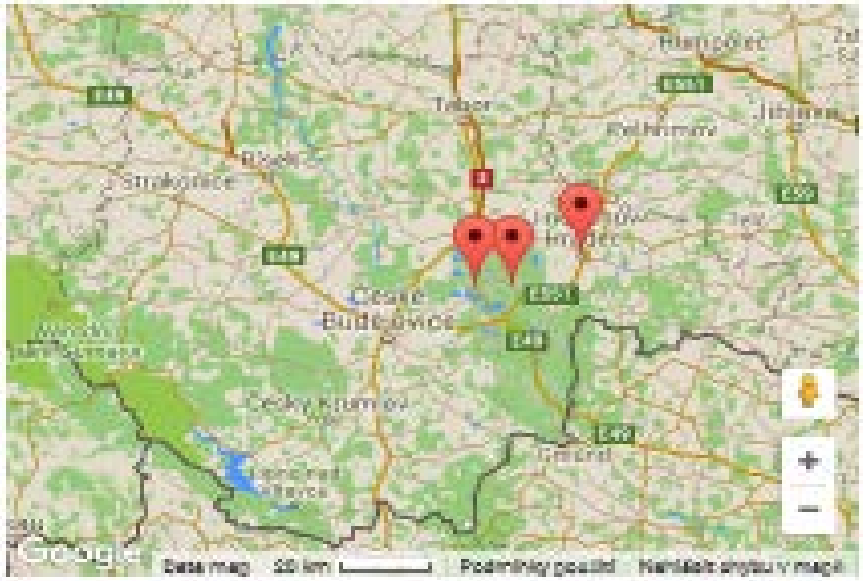
Nové hledání

Pekárenské a cukrářské výrobky

DK Open, spol. s r.o.
Jarošovská 1336
377 01 Jindřichův Hradec II
Chléb, Ostatní pečivo, Rohlíky, Sladké pečivo, Cukrářské výrobky,
detail >>

PEKÁRNA NOVOSEDLY spol.s.r.o.
NOVOSEDLY NAD NEŽÁRKOU Č.3
37817 NOVOSEDLY NAD NEŽÁRKOU
Chléb, Ostatní pečivo, Rohlíky, Sladké pečivo,
detail >>

Rodinné pekařství- Marek Bečtýř
Budějovická 118
37816 Lomnice nad Lužnicí
Chléb, Rohlíky, Sladké pečivo, Cukrářské výrobky,
detail >>



2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK REGIONALITA

- **Návrhy úspor emisí CO_2 u stravovacích zařízení:**
- **Zvýšené použití zeleniny, ovoce a obilných výrobků místo masa**
  - **Maso způsobuje v oblasti potravin až 90 % z celkového množství emisí(u zkoumaných skupin zboží)**
  - **Především hovězí maso má hodně energie. Důvod: kvašení v žaludku**
- **Příprava čerstvých jídel místo polotovarů, resp.náhrada polotovarů jinými přílohami**
  - **Čím vyšší stupeň zpracování, tím vyšší množství emisí CO_2**
  - **Hranolky způsobují ve srovnání s čerstvými brambory až o 93 % více emisí CO_2.**
  - **Rozhodnutí stravovacího zařízení o přípravě čerstvé bramborové kaše znamená snížení emisí až o 88 % .**

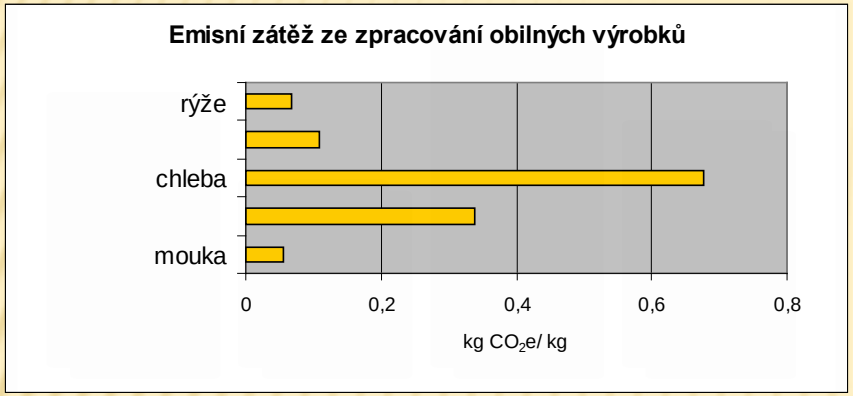
Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

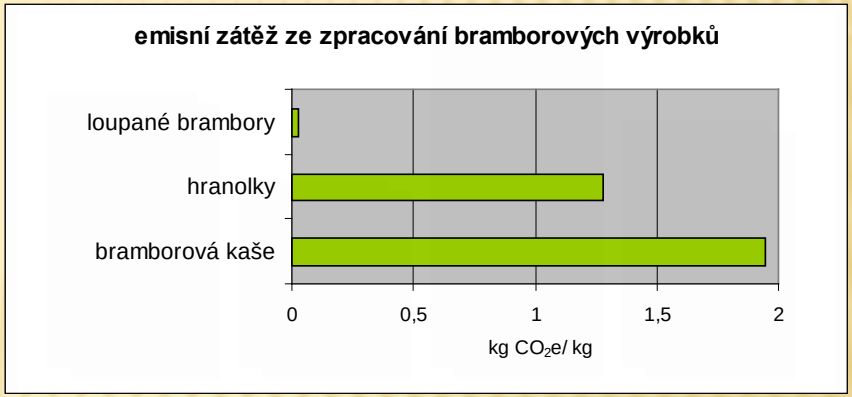
Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

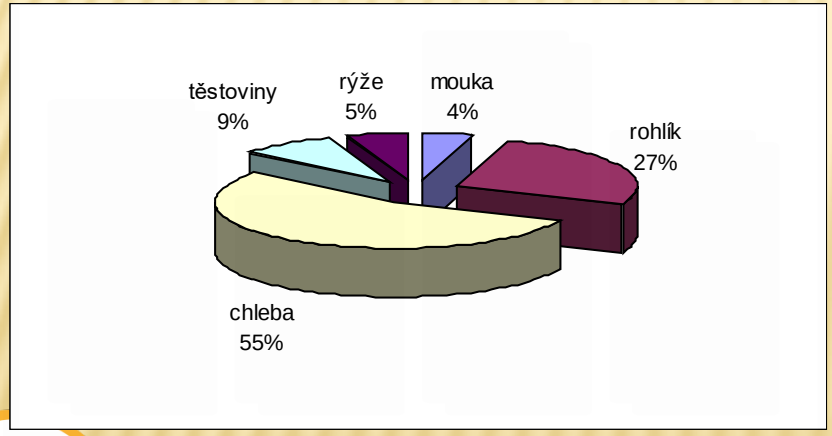
Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

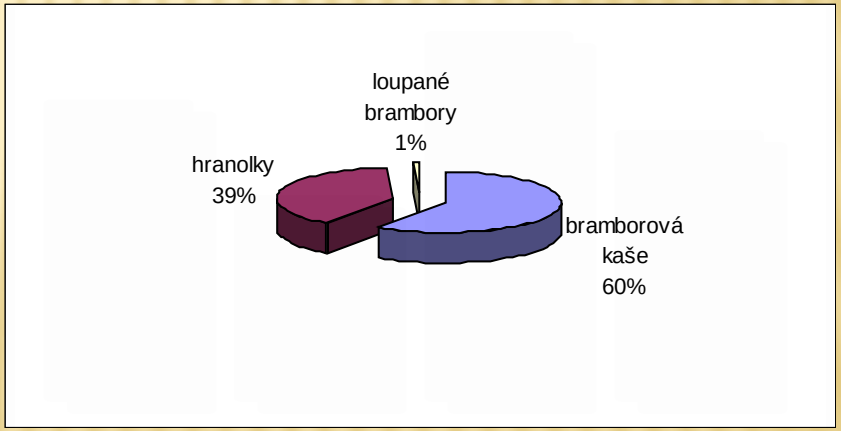
ReKuK regionalita

Emisní zátěž z hlediska zpracování









Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK REGIONALITA

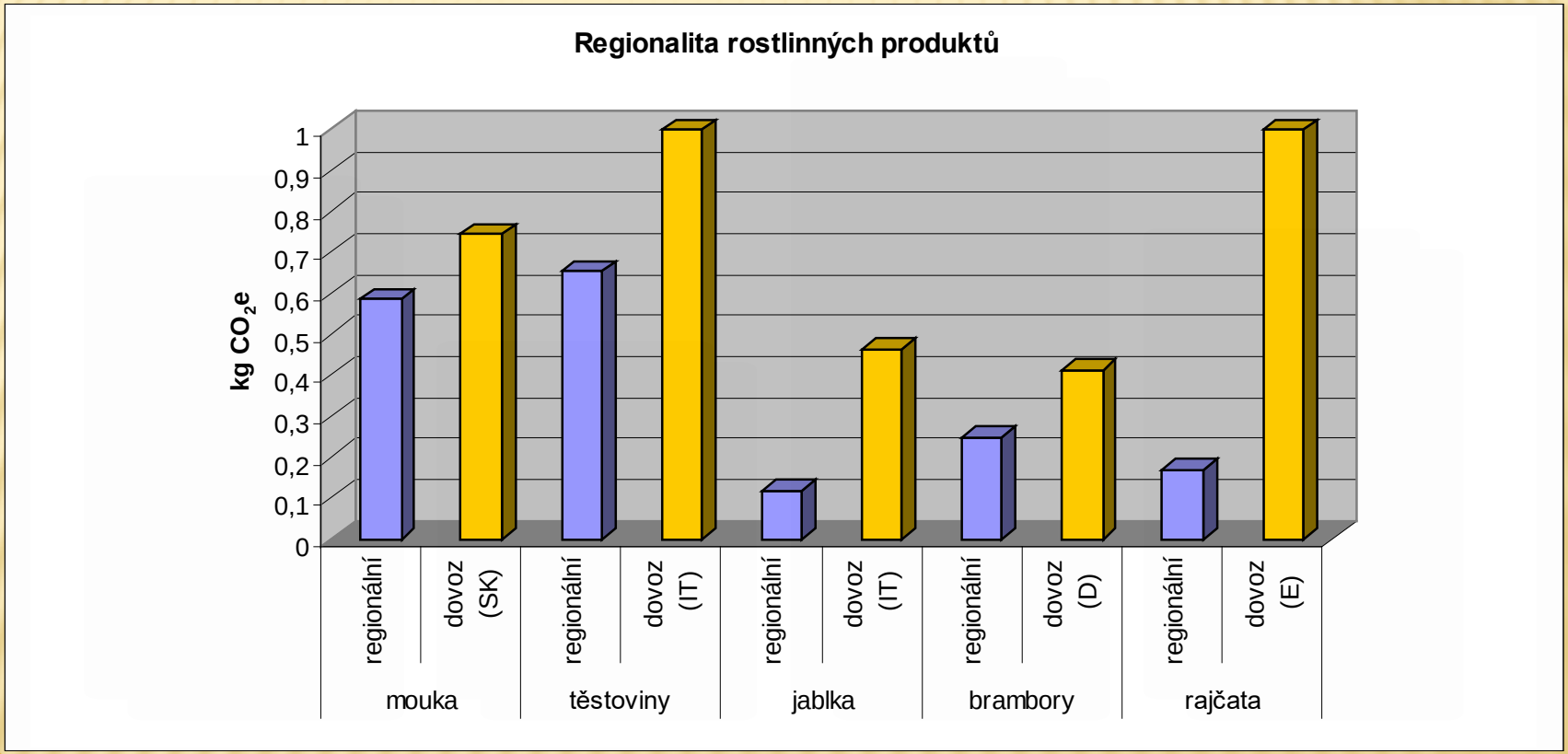
- Dopravou dochází k dalšímu zvýšení zatížení životního prostředí
- V případě ekologicky šetrných zemědělských systémů může být environmentální potenciál úplně zhoršen nadměrnou přepravou
- Zásada regionality tedy může stát nad zásadami ekologického zemědělství
- Odpovědnost v rukou spotřebitele

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

REKUK REGIONALITA

Emisní zátěž transportu



Project ReKuK

Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

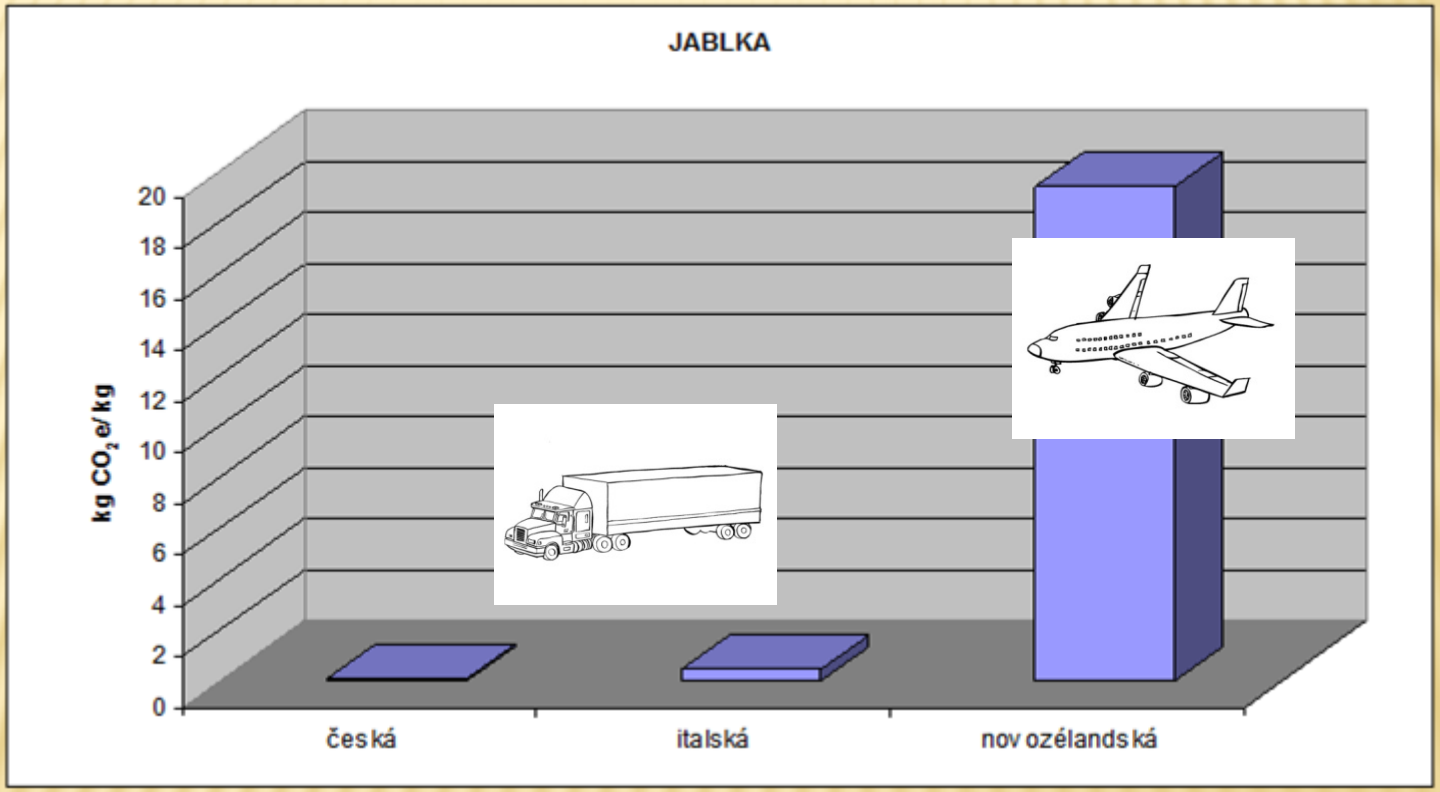
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK REGIONALITA

Zátěž životního prostředí přepravou produkce a zboží



Project ReKuK

Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

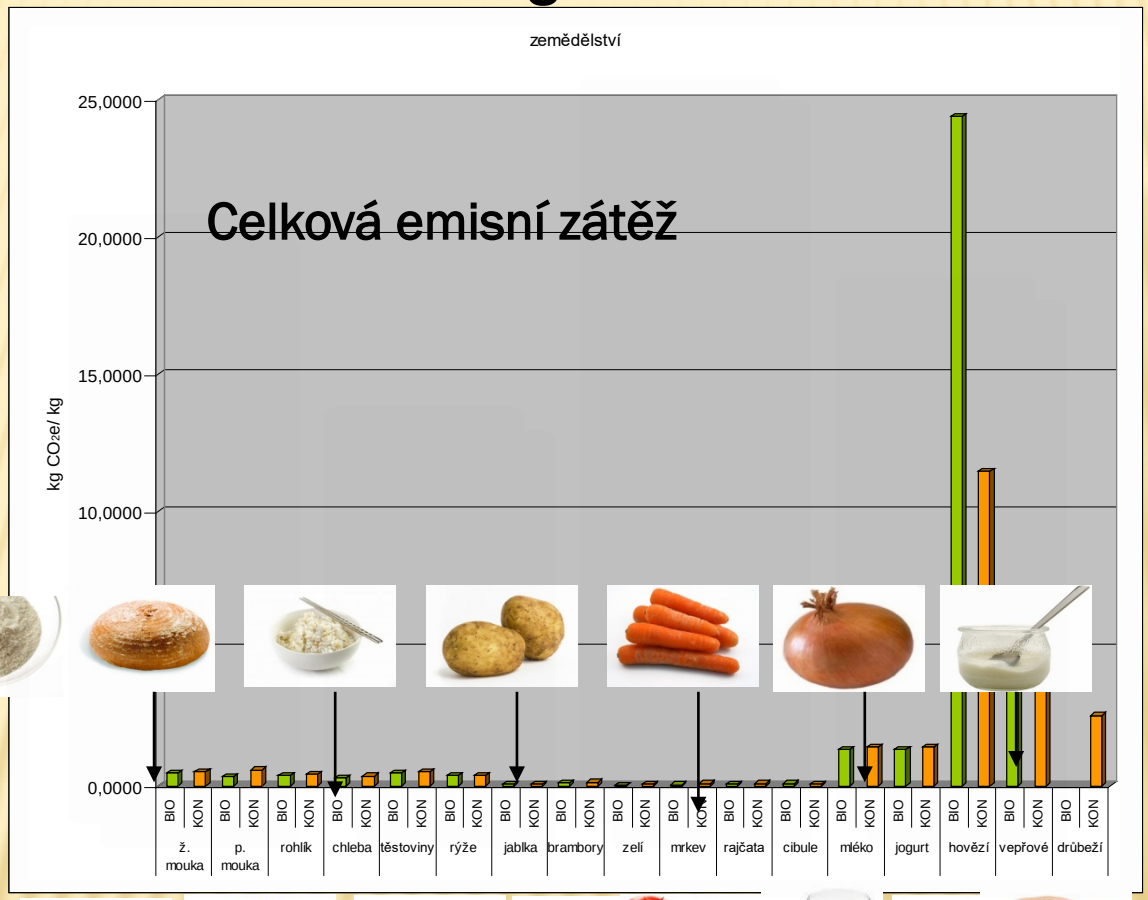
Ressourcen Management Agentur

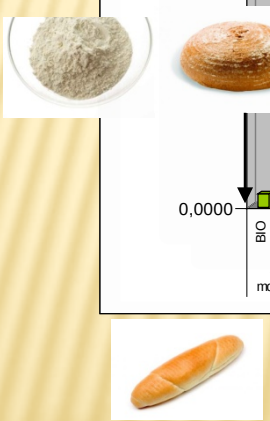
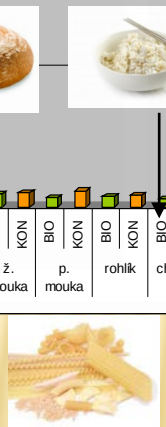
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

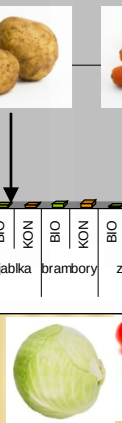
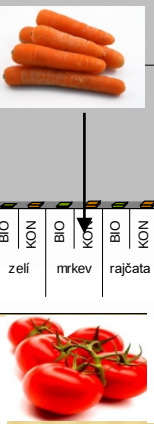
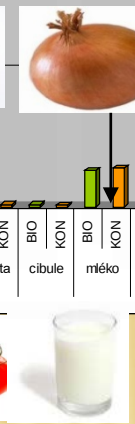
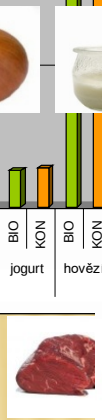
Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK regionalita



Project ReKuK

Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

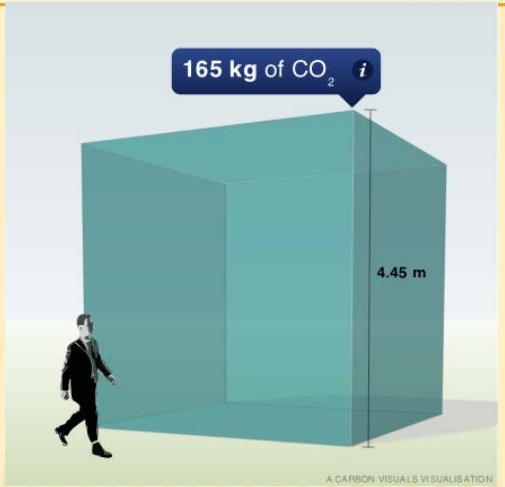
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

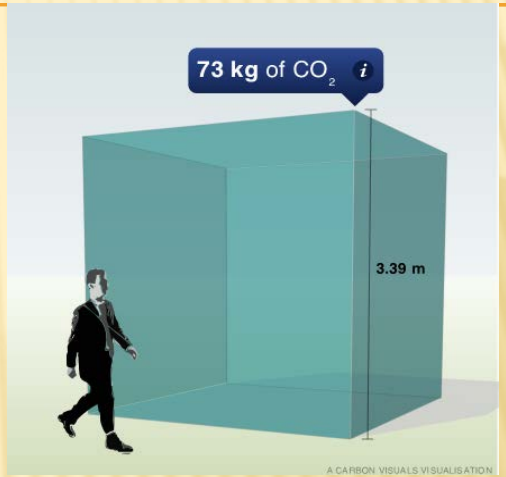
AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Celková emisní zátěž

100 kg masa

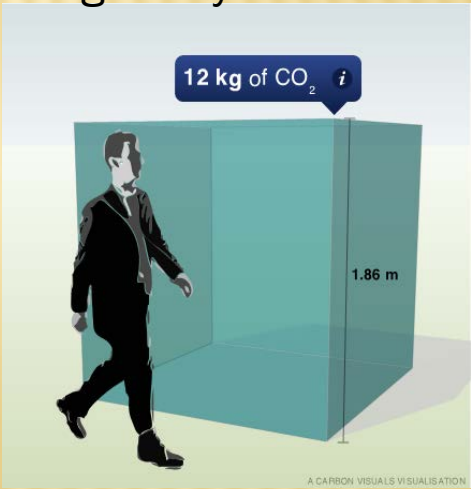


100 kg ml. výrobků



100 kg ob. výrobků

100 kg zeleniny



100 kg ovoce

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK regionalita

- 5 důvodů pro nákup regionálních potravin

- Zdraví
- 1. Zelenina a ovoce, sklizené při optimálním zrání, mají nejvyšší obsah vitamínů a specifických rostlinných látek.

- 2. Získat optimální chuť pouze zralých produktů; při sklizni dříve, vůně se nemůže plně rozvinout.

- 3. Transport na velké vzdálenosti zatěžuje enormně životní prostředí (emise, hluk, dálnice, kamiony, lodě….)

- Životní prostředí
- 4. Pro pěstování ve vyhřívaném skleníku nebo ve skleníku je nutná velmi vysoká spotřeba primární energie. Vysoká spotřeba energie způsobuje přiměřeně vysoké emise CO2.

- 5. Spotřeba vody pro rostoucí regionální polní plodiny je nižší ve srovnání s růstem v suchých oblastech, například v jižním Španělsku.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Zemědělská produkce a sezonalita

Sezónní dostupnost potravin se v závislosti na klimatu regionálně liší .

Sezónní kalendáře pomáhají a poskytují rady, které druhy zeleniny a ovoce jsou čerstvé, dostupné ze skleníku, skladum a pomáhají kuchyním vytvářet udržitelné stravování.

Ovoce (s výjimkou jablek a hrušek) nemůže být dlouhodobě skladováno a je proto čerstvě dostupné regionálně až v sezóně.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK

SEZÓNNÍ KALENDÁŘ

ZELENINA sezona
bílá ředkev srpen - říjen
bílé zelí červen - listopad
brambory červen - říjen
brokolice červen - říjen
celer červenec - říjen
cibule květen - září
cuketa červen - říjen
červená řepa červenec - říjen
česnek červenec - srpen
dýně červenec - září
hlávkový salát květen - říjen
hrášek červen - srpen
kapusta červen - listopad
kedlubna říjen - listopad
květák květen - říjen
ledový salát květen - říjen
lilek červenec - říjen
mangold květen - listopad
mrkev červen - září
okurky červen - srpen

ZELENINA sezona
paprika červenec - říjen
pažitka květen - říjen
pekingské zelí srpen - říjen
petržel září - říjen
polníček duben - prosinec
pórek červen - listopad
rajčata červen - říjen
růžičková kapusta září - únor
ředkvičky duben - říjen
řeřicha leden - prosinec
špenát květen - listopad
zelené fazolky červen - září

OVOCE sezona
broskve červenec - září
hrozny září - říjen
hrušky červenec - říjen
jablka červenec - srpen
jahody květen - srpen
maliny červenec - září
meruňky červenec - srpen
nektarinky červenec - září
ořechy září - listopad
rybíz červenec - srpen
švestky září - říjen
třešně červen - červenec

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

REKUK

Kalendář sezónní zeleniny

zelenina	sezona	zelenina	sezona	ovoce	sezona
bílá ředkev	srpen-říjen	lilek	červenec-říjen	broskve	červenec-září
bílé zelí	červen-listopad	mangold	květen-listopad	hrozny	září-říjen
brambory	červen-říjen	mrkev	červen-září	hrušky	červenec-říjen
brokolice	červen-říjen	okurky	červen-srpen	jablka	červenec-srpen
celer	červenec-říjen	paprika	červenec-říjen	jahody	květen-srpen
cibule	květen-září	pažitka	květen-říjen	maliny	červenec-září
cuketa	červen-říjen	pekingské zelí	srpen-říjen	meruňky	červenec-srpen
červená řepa	červenec-říjen	petržel	září-říjen	nektarinky	červenec-září
dýně	červenec-září	pórek	červen-listopad	rybíz	červenec-srpen
hlávkový salát	květen-říjen	růžičk. kapusta	září-únor	třešně	červen-červenec
hrášek	červen-srpen	ředkvičky	duben-říjen		
kapusta	červen-listopad	řeřicha	leden-prosinec		
kedlubna	říjen-listopad	špenát	květen-listopad		
květák	květen-říjen	zelené fazolky	červen-září		

http://www.bio-life.cz/clanky/tipy-a-rady/kalendar-ovoce-a-zeleniny---cerstve-sklizen.html
https://www.vitalia.cz/texty/kalendar-ceskeho-ovoce-a-zeleniny/
http://sezonka.cz/
http://www.veronica.cz/publikace-ke-stazeni?i=28
http://www.spektrumzdravi.cz/sezonni-kalendar

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK sezonalita

Proč kupovat sezonní potraviny?

Zelenina a ovoce, sklizené v optimálně zralém stavu, vykazují nejvyšší obsah vitamínů a dalších specifických látek.

Optimální chuť dostávají teprve vyzrálé produkty, při předčasné sklizni se aroma nemůže plně rozvinout.

Sezónní výrobky se pěstují v přírodě: ve srovnání se zeleninou pěstovanou volně má zelenina ze skleníku vyšší obsah dusičnanů.

Pro pěstování ve vytápěném skleníku nebo fóliovníku je nutná vysoká spotřeba energie. Vysoká spotřeba energie způsobuje vysoké emise skleníkových plynů.

Potraviny, které jsou sklízeny a používány ve vhodné době uspoří náklady na skladování a konzervaci a je možné ušetřit materiál, energii a chemické prostředky na dlouhodobé udržování produkce

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK

Výhody polotovarů:

- Vyžadují menší přípravu, což snižuje provozní dobu a personální náklady.
- Garantují dodržování hygienických norem a dalších právních podmínek
- Předzpracování, úspora speciálních strojů
- Úspora obalů a času, dodávka ve velkém balení
- Jednoduchý obchodní vztah nebo dodávka od sdružení producentů
- Spolehlivá dodávka s přihlédnutím k příslušnému termínu
- Mražené ovoce a zelenina mají stejnou výživovou hodnotu jako čerstvé sezónní produkty, protože jsou zmrazeny přímo po sklizni. Živiny, vitamíny, minerály a stopové prvky jsou z velké části zachovány.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK

Nevýhody polotovarů ve srovnání s čerstvě připravenými jídly:

K dostání jako regionální produkty jen velmi zřídka, tudíž znečišťují životní prostředí emisemi z dálkové dopravy, doprava zvedá jejich tržní cenu

Vysoce zpracované produkty obsahují zpravidla další aditiva, kupř. barviva, konzervační látky, zahušťovadla nebo látky zvýrazňující chuť

Často příliš velké množství soli a cukru

Optimalizace stravy s přihlédnutím k regionálním, sezónním, čerstvým a ekologickým potravinám posílí regionální hospodářské struktury, využije potenciál úspory energie ve stravovacích zařízeních a nabídne zdravější výživu.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK PRINCIPY UDRŽITELNÉ PRODUKCE POTRAVIN

- **Zásady ekologické produkce zahrnují:**

- **ohleduplné zacházení s přírodními zdroji – půda, voda, vzduch, živé organismy**
- **energetická účinnost**
- **nesmí znečišťovat životní prostředí**
- **minimalizace odpadu - recyklace**
- **maximalizace zapojení do cyklů**
- **eliminace zbytků v potravinách**
- **používání ověřené techniky**
- **sociální přiměřenost**

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

REKUK

ZÁKONEM POVOLENÉ POSTUPY ZPRACOVÁNÍ BIOPRODUKTŮ	ZÁKONEM ZAKÁZANÉ POSTUPY ZPRACOVÁNÍ BIOPRODUKTŮ
mechanické (mletí, drcení, stloukání)	výměna kationtů a aniontů
tepelné (sušení, odpařování, pečení, pasterace, sterilace)	nakládání s použitím chemikálií
uzení bez použití chemikálií	bělení
filtrace a čiření	působení hormonů
lisování	uzení s použitím chemikálií
chlazení a mrazení	hydrogenace
fermentace	ozařování
destilace	mikrovlnný ohřev
extrakce parou, alkoholem	přidávání látek a sladidel syntetického původu
sýření	přidávání oxidu siřičitého s výjimkou ošetření vína
homogenizace	zjemňování s použitím chemikálií

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ALTERNATIVNÍ PLODINY V KUCHYNÍCH

Project ReKuK

Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

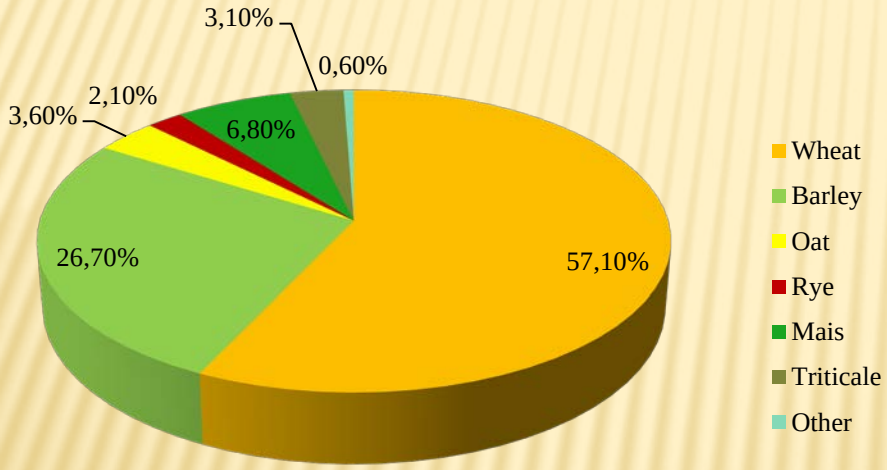
Ressourcen Management Agentur

in České Budějovice

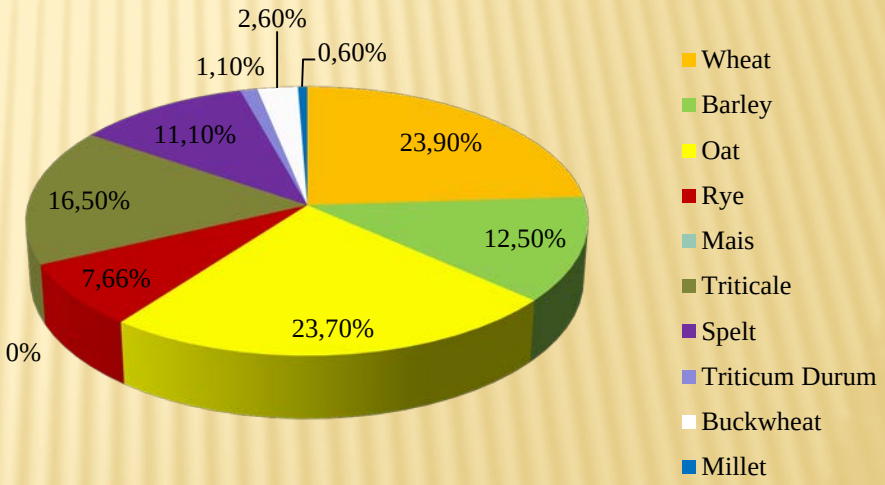
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK Struktura obilovin v České republice

Konvenční zemědělství



Ekologické zemědělství



Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

VÝNOSNOST A KVALITA.

Celkovou hodnotu každé plodiny tvoří výnosnost a kvalita.

Kvalita je celek všech vlastností, které jsou pro produkt charakteristické.

- **Zpracovatelé požadují optimální vlastnosti technologické,**
- **obchod klade požadavky na vzhled produktů,**
- **spotřebitel na chuť,**
- **na nutriční a hygienickou hodnotu kladou důraz zdravotníci.**

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ALTERNATIVNÍ PLODINY - PRODUKTY

Pohanka - kroupy, lámanka, krupice, mouka, slupky vločky, těstoviny, pukance, suchary, křehký chléb, müsli, pečivo, pohankový čaj, pohanková sekaná, směs na omelety a lívance, polštáře

Pšenice špalda - mouka, těstoviny, vločky, suchary, křehký chléb, kafe, bulgur, špaldoto, pukance, chlebíčky, tyčinky, pečivo, kernotto (velké kroupy), müsli, směs na palačinky, polštáře

Jáhly, mouka, vločky, pukance
Rýžové chlebíčky s amaranthem amaranthové sušenky, musli
Rýžové chlebíčky s quinoou
Olej ze světlice barvířské (saflorový)

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK Chemické složení alternativních plodin

Obsah složky v sušině v %

	Nahý oves	Špalda	Pohanka	Amarantus	Pšenice
Bílkoviny	17,18	18,07	13,63	15,39	12,70
Sacharidy	72,82	62,03	60,43	70,51	63,90
Tuky	7,01	1,88	2,34	7,39	2,20
Hrubá vláknina	1,06	1,69	2,50	3,06	2,70
Popeloviny	1,93	1,90	2,25	3,64	1,90

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

×BIO

Project ReKuK

Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Zdroj: MZE

- ohled na životní prostředí
- absence umělých hnojiv
- absence chemických přípravků
- pohoda zvířat

Zdroj: MZE

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

REKUK EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ – HLAVNÍ CÍLE

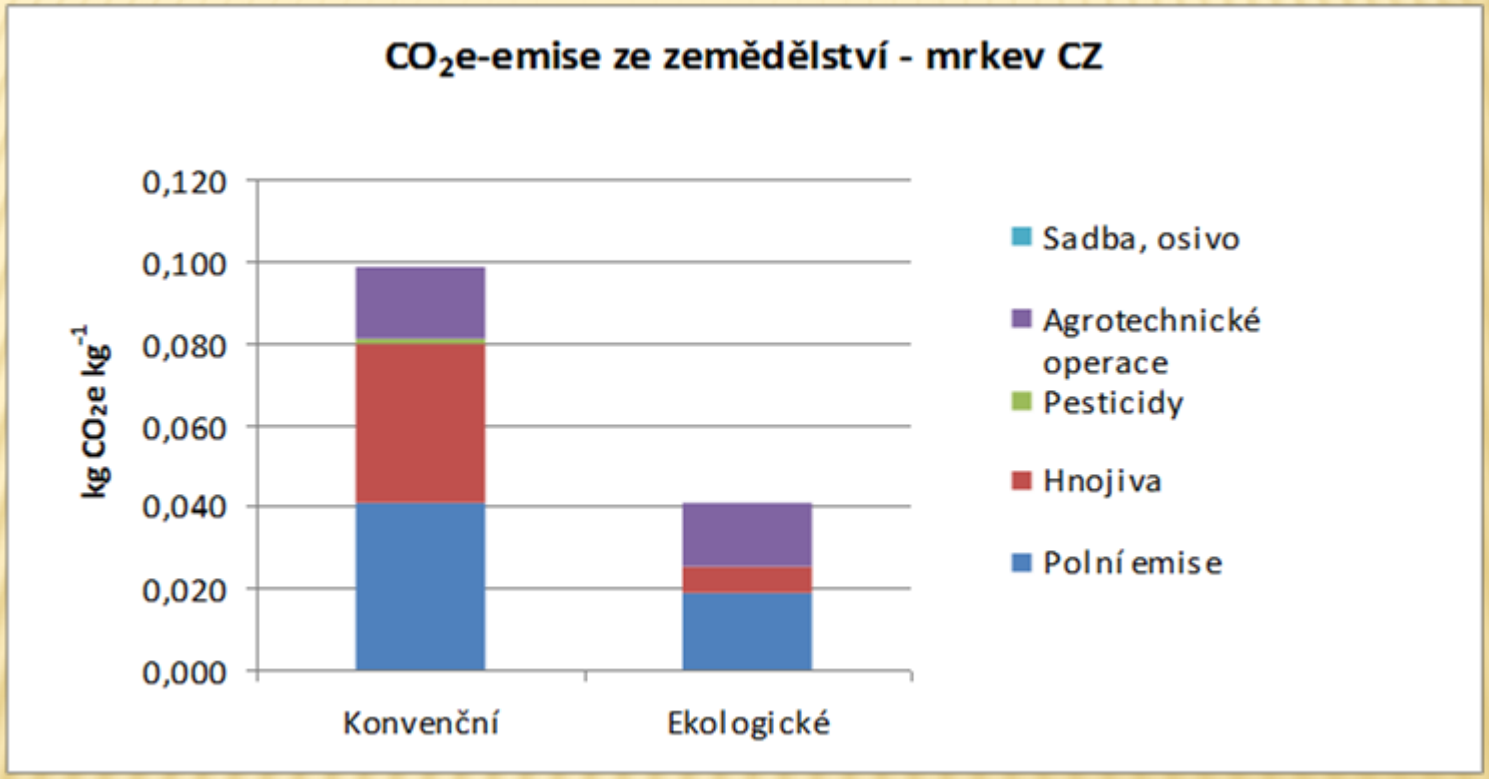
- Zamezit další degradaci půdy a dlouhodobě udržet a zvyšovat její úrodnost,
- Zamezit znečišťování povrchových a podzemních vod,
- Udržet dostatek kvalitní vody v krajině,
- Omezit závislost zemědělství na neobnovitelných zdrojích energie,
- Efektivně využívat místní genetické zdroje a zachovat jejich rozmanitost pro budoucnost,
- Uchovat přírodní a přírodě blízké ekosystémy a jejich druhovou diverzitu ve venkovské krajině.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK BIOPRODUKTY

Zátěž prostředí z hlediska zemědělské produkce



Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK FUNKCE EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

- Produkce biopotravin

- Mimoprodukční funkce
- Zaměstnanost (potřeba manuální práce)
- Zachování lidí ve venkovské krajině
- Vytváření vazeb mezi lidmi a prostředím
- Péče o krajinu
- Historická, kulturní a estetická funkce
- Rekreativní funkce (agroturistika)

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

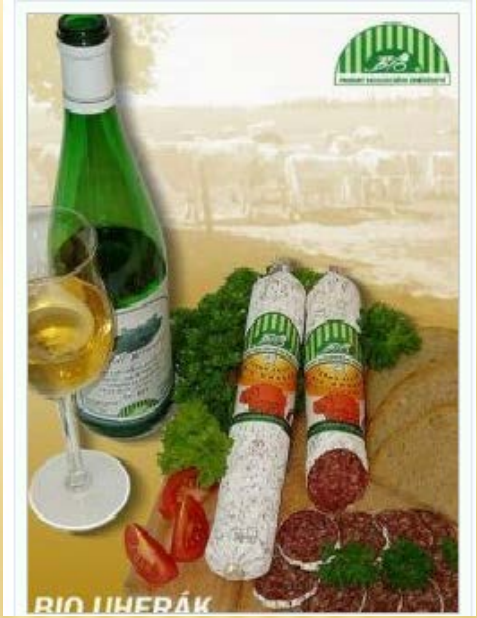
Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK DEFINICE

Bioprodukt je surovina rostlinného nebo živočišného původu získaná v ekologickém zemědělství a určená k výrobě biopotravin

(zelenina, ovoce, obiloviny, luskoviny, olejniny, přadné a aromatické rostliny, ale také syrové mléko, vejce nebo živá zvířata)

Biopotravina je potravinářský výrobek získaný z bioproduktů a omezeného množství povolených přísad vymezeným technologickým postupem dle zvláštního předpisu a pod kontrolním režimem.



Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Označení biopotravin

- Biopotravinu, při jejíž výrobě bylo použito více než 95% hmotnosti nebo objemu bioproduktů může kontrolní orgán certifikovat. (Nařízení rady EU č. 834/2007)
- Biopotraviny při uvádění na trh musí být kromě názvu s předponou **bio-**, nebo označení původu z bioproduktů nebo z ekologické produkce opatřeny **chráněnou značkou** a názvem eventuálně ochrannou známkou producentského svazu a firemním názvem výrobce. Biopotraviny vyprodukované v Evropské unii mají kromě loga národních kontrolních organizací a kódu kontrolní organizace (**CZ - BIO – 001)** logo biopotravin Evropské unie.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

- ReKuK **Kvalita produktů z ekologického zemědělství**

- Ekologicky pěstované produkty budou mít obvykle lepší skladovatelnost a pravděpodobně i lepší zdravotní a nutriční a někdy senzorickou hodnotu než konvenční produkty

- Původ však nedává spotřebiteli dojem, že je zároveň zárukou lepší výživy a kvality zdraví nebo chuti

- - Nutriční kvalita
- - Technologická kvalita
- - Hygienická kvalita
- - Senzorická kvalita

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice
Thüringer ökoherz
AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

ReKuK Kvalita produktů z ekologického zemědělství

- **Nutriční hodnota**
- Nutriční (výživová) hodnota zahrnuje aspekty jako **obsah látek** pozitivně ovlivňující lidskou výživu, **vnitřní skladbu** a vzájemné poměry obsažených látek.
- *Biopotraviny obsahují bílkoviny s výhodnou aminokyselinovou skladbou, vlákninu, pektiny, vitamíny, enzymy a nezbytné minerální prvky. Nutriční hodnota bývá zpravidla u produktů ekologického zemědělství lepší než u konvenčního zemědělství. Díky zákazu používání průmyslových hnojiv je většinou obsah bílkovin slabší*

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

- ReKuK Kvalita produktů z ekologického zemědělství

- **Hygienická kvalita**

- Kontaminace cizorodými a škodlivými látkami je u bioproduktů nižší - produkty ekologického zemědělství jsou **méně zatíženy rezidui pesticidů**

- Obsah těžkých kovů v biopotravinách záleží na jejich dostupnosti a výskytu v prostředí, není tedy ovlivněn způsobem pěstování.

- Obsah mykotoxinů je ovlivněn především způsobem pěstování a počasím.

- U obsahu **dusičnanů v produktech je to velmi složité**, protože i při hnojení výhradně statkovými hnojivy se dusičnany mohou v produktech hromadit.

- Problémy v ekologickém zemědělství mohou činit **přirozené toxiny** (látky, které si rostliny dokáží vyrábět samy na obranu proti škůdcům a chorobám, protože nejsou používány chemické přípravky na regulaci chorob a škůdců a rostliny jsou tudíž více napadnutelné.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Technologická kvalita

- Technologická kvalita znamená vhodnost pro různé formy zpracování v průmyslu i v kuchyni (*např. výtěžnost, barevná stálost, loupatelnost, vhodnost k pečení, vaření, smažení a konzervaci*), transport a odolnost při skladování.
- V době skladování jsou díky nižšímu obsahu vody ekologické produkty méně ohrožené plísněmi a hnilobami.
- Dusíkaté hnojení v konvenčním zemědělství zpomaluje dozrávání, proto jsou produkty sklízeny v mladší vegetační fázi a trvající aktivita enzymů přispívá ke ztrátám při skladování. Při skladování brambor mohou být ztráty v ekologickém zemědělství až o 25 % menší než v konvenčním.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK **Kvalita produktů z ekologického zemědělství**

Senzorická kvalita

- Senzorickou kvalitou míníme vlastnosti produktu které lze vnímat smysly. *(vůně, chuť, tvar, čistota, barva, velikost, neporušenost, hmotnost a jednotnost vzhledu).*
- Na naše rozhodování o koupi a konzumaci potraviny má podvědomě rozhodující vliv.
- Nejlepších hodnot u těchto vlastností lze dosáhnout v konvenčním zemědělství při pěstování za pomoci pesticidů, morforegulátorů a vydatného hnojení.
- Ještě větší ovlivňování senzorické kvality bývá využíváno při posklizňové úpravě a skladování. Konvenční produkty bývají často upravovány pomocí barvení, doslazování, solení, aplikace konzervantů, stabilizátorů atd.
- Spotřebitelé jsou výrobci již od dětství „školeni“ na sladké, slané či jinak výrazné chutě, jsou lákáni barvami i umělými vůněmi.
- Přirozené přírodní produkty mohou být takto „vychovanými“ konzumenty handicapovány a jejich senzorická kvalita může mít problémy.
- Bioprodukty jsou mnohdy drobnější, tvarově a barevně méně vyrovnané, chutě a vůně přirozených čerstvých živočišných produktů nemusí být vnímány pozitivně protože na ně zákazník mnohdy není zvyklý.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Proč kupovat biopotraviny?

Pro Vaše zdraví

- Neobsahují chemické přídatné látky - konzervanty, barviva ani aroma
- Neobsahují geneticky modifikované organismy
- Jsou nutričně bohatší
- Chutnají lépe

Pro zdraví přírody

- Při jejich pěstování se nepoužívají chemické pesticidy (hnojiva)
- Při přirozeném chovu zvířat je zachováván welfare (pohoda) zvířat
- Nejsou anonymní, přináší Vám příběh konkrétního ekozemědělce
- Díky ekologickému zemědělství se na trhu objevují již dnes méně známé druhy obilovin a luštěnin
- Ekologičtí farmáři chrání přírodní zdroje a udržují přírodní pestrost druhů

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Nevýhody ekologických potravin ve srovnání s konvenčními potravinami

- bývají dražší než běžné potraviny, nejsou k dostání ve všech obchodech s potravinami
- biopotraviny, zejména bio ovoce a bio zelenina, mohou být na pohled méně atraktivní
- některé biopotraviny nejsou příliš vhodné pro osoby, které musí ve výživě snižovat příjem energie – v biopotravinách se totiž záměrně nesnižuje obsah tuku ani cukru, na obalu biopotravin proto nenaleznete označení „light“ - například bio mléko je vždy plnotučné
- mohou se rychleji kazit díky tomu, že neobsahují umělé konzervační látky.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK BIOPRODUKCE VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ

- Mezi hlavní příčiny absence bioproduktů ve veřejném stravování patří vyšší cena.
- Cena je limitujícím faktorem pro 79% škol
- Finanční normativ určený vyhláškou o školním stravování je závazný pro všechny jídelny a určuje rozpětí nákladů na vaření (od 13,50 Kč do 29,50 Kč podle věkové skupiny).
- Biopotraviny jsou obecně považovány za drahou až luxusní složku nákupního koše, což vede k jejich vyřazování z veřejného stravování.

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

BIOPRODUKCE VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ

- Nízká informovanosti spotřebitele = neexistuje tlak na zařazování bioproduktů ze strany strávníků.

- 61 % rodičů uvádí, že by biopotraviny měly být součástí školních jídelníčků a je ochotno připlatit za stravu svých dětí 10+ %

- V praxi chybí komunikace mezi spotřebitelem a jídelnami

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK Bioprodukce ve veřejném stravování

Prodej a poptávka biopotravin

- ve specializovaných prodejnách biopotravin a v prodejnách zdravé výživy
- v některých obchodních řetězcích a samoobsluhách
- přes internet
- přímo na ekofarmách, tzv. ze dvora
- na biojarmarcích a biodožínkách
- na veletrzích a výstavách určených pro prodej biopotravin

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

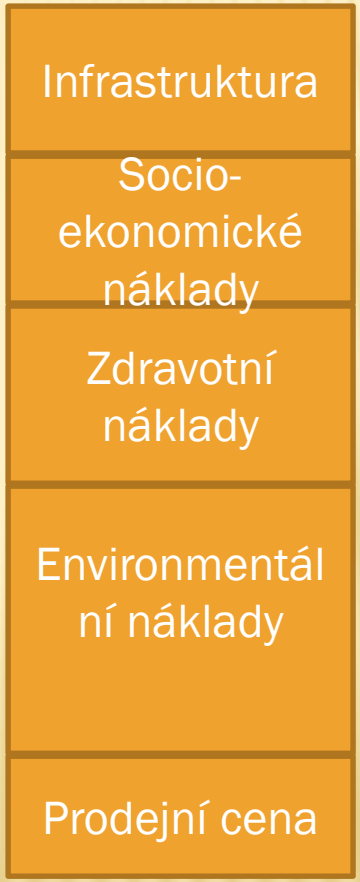
3. Zavedení uvedených doporučení- změna nabídky

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

DOPAD SETRVALÉHO JÍDELNÍČKU

- Skutečná cena



Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Zavedení uvedených doporučení- změna nabídky

Regionální faktor:

- hledání nových dodavatelů z regionu
- použití mapy výrobků (Jč)
- zavedení týdne regionálních nebo tradičních jídel

Sezónní faktor:

- rozšířené hledání sezónních jídel
- zavádění jídla s potravinami podle sezónního kalendáře
- upozornění na sezónní stravování
- sledování sezónních cenových pohybů

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Zavedení uvedených doporučení- změna nabídky

Ekologický faktor:

- testování vaření z biopotravin
- hledání bio dodavatelů
- porovnat ceny konvenčních a bio produktů
- stanovit zájem členů ekologických potravin
- zahrnutí alespoň jedné suroviny do biologické kvality

- **Čerstvé jídlo:**

- omezení polotovarů
- zavedení salátového bufetu
- hodnocení nákladů na hotové a čerstvé produkty

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Zavedení uvedených doporučení- změna nabídky

Snížení dávky živočišných bílkovin

- rozšíření nabídky bezmasých jídel
- nahrazení masa luštěninami
- výměna masa v rizotu zeleninou
- snížení podílu červeného masa
- větší spotřeba ryb a drůbeže

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

10 KROKŮ K UDRŽITELNÉMU NÁKUPU POTRAVIN

1. Seznam všech potravin
2. Seřazení podle množství [kg]
3. U potravin, které nejsou uvedeny v kg (kusy, bedny, bedny), je nutno stanovit přepočítací koeficienty
4. Uspořádání potravin stejného druhu (například čerstvé brambory, bramborové krokety, bramborové hranolky …)

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

10 KROKŮ K UDRŽITELNÉMU NÁKUPU POTRAVIN

5. Přiřaďte všechny potraviny ke skupině produktů (maso, mléko, cereálie…)

6. Určete pro každé jídlo stupeň zpracování (čerstvé, polotovar, zmrazené …)

7. Zařaďte potravinu podle zemědělského hospodaření (bio, konvenční ……)

8. Stanovte sezónnost a regionalitu ovoce a zeleniny a také dalších potravin

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

10 KROKŮ K UDRŽITELNÉMU NÁKUPU POTRAVIN

9. Výpočet emisí CO2
10. Identifikace potenciálu zlepšení na základě výsledků předchozího roku

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union
This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

REKUK

Děkuji za pozornost

Project ReKuK

Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

AUTORSKÁ PRÁVA A VLASTNICTVÍ:

Coordinatore di progetto:
Ressourcen Management Agentur (RMA)
Argentinierstr. 48/2nd floor, 1040 Vienna, Austria, www.rma.at
Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

Partner di progetto (in ordine alfabetico):
Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)
Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italia, www.aiabliguria.it/
Alessandro Triantafyllidis, Francesca Coppola, Giorgio Scavino

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05, Repubblica Ceca, www.jcu.cz/?set_language=cs
Prof. Jan Moudry Sr, Dr. Jan Moudry Jr.

Thüringer Ökoherz (TÖH)
Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germania, www.oekoherz.de
Sara Flügel, Franziska Galander

Project ReKuK
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.