Tisková zpráva, 25. srpna 2016

**Nejlepší školní oběd vaří jídelna z Vrchlabí**

**Ve finále soutěže o Nejlepší školní oběd 2016, které se dnes uskutečnilo v Brně, zvítězilo zařízení školního stravování F-gastro catering z Vrchlabí. Tématem letos bylo kompletní bezmasé menu. Soutěž již sedmým rokem pořádá Společnost pro výživu, záštitu nad akcí převzal Magistrát města Brna a generálním partnerem je společnost MAKRO. Stříbro si odnesla jídelna Základní školy a Mateřské školy Velký Beranov, na třetím místě se umístily kuchařky z 22. mateřské školy Plzeň.**

**

Porotu i žáky základních škol okouzlila vítězná škola s menu složeným z polévky z farmářského trhu, houbového rizota s marinovanou červenou řepou, rukolou a parmazánem a fazolového brownies s banánem. Druhé místo obsadila Základní škola a Mateřská škola Velký Beranov s brokolicovou polévkou, paprikovým luskem plněným kuskusem,  bramborovými gnocchi s restovanou zeleninou s rajčatovou omáčkou a bulgurem s ovocem jako dezertem. Bronzový pohár převzala 22. mateřská škola Plzeň, která soutěžila s dýňovou polévkou se smetanovým nočkem, vanilkou a žitným krutonem, cizrnovými kuličkami s červenou řepou, bylinkami a bio sezamovým semínkem, dvoubarevným batátovým pyré, glazovanou zeleninou, jogurtovým dipem s medvědím česnekem a domácím farmářským tvarohovým krémem s jahodami, chia semínky a mátovým cukrem.

*„Souboj finálové desítky byl velmi vyrovnaný. Všechny školy do něho šly s velkým nasazením. Soutěžící vařili i z méně tradičních surovin, jako je pohanka, quinoa nebo rukola. Přestože musí dodržovat mnoho předpisů a letošní téma nebylo vůbec snadné, podařilo se jim připravit chutné a zajímavé pokrmy,“* hodnotí finálové kolo Anna Packová, hlavní organizátorka soutěže.



Každý ze soutěžních týmů tvořili vedoucí dané školní jídelny a jeden až dva pracovníci provozu. Na přípravu **20 porcí měly týmy dvě hodiny.** Všechna přihlášená menu musela splňovat **normou stanovený limit 34 korun** za polévku, hlavní jídlo a dezert. Důležitým kritériem jsou také přísné nutriční nároky. Aby se menu mohlo přihlásit do soutěže, musí se nacházet na pravidelném jídelním lístku školní jídelny a patřit mezi oblíbené pokrmy malých strávníků. V prvním korespondenčním kole hodnotila zaslané obědy odborná porota. Posuzovala vhodnost použitých surovin a jejich vyváženost, nutriční hodnoty, technologický postup přípravy a samozřejmě i chuť a barevnou lákavost pokrmů.

*„Soutěžící dnes předvedli obdivuhodný výkon, protože připravit celé menu za 34 korun a splnit veškeré požadavky na školní oběd není vůbec jednoduché. Navíc bezmasá jídla jsou náročnou disciplínou i pro šéfkuchaře. Některé z dnešních pokrmů by se mohly podávat i v restauracích. Na obědech bylo znát, že se jídelny snaží pracovat s kvalitními a čerstvými surovinami,“* sdělil Petr Stádník, člen poroty a šéfkuchař MAKRO ČR, který má zkušenosti z několika michelinských restaurací. *„Jídelny by obecně měly začít používat méně soli, cukru a mouky a vařit více s obilovinami nebo luštěninami. Soutěžní týmy jsou důkazem, že se jim to daří čím dál více.“*

Do finálové poroty zasedli odborníci na výživu a stravování, zástupce Asociace kuchařů a cukrářů, zástupce generálního partnera velkoobchodu MAKRO ČR a medií. Stejně důležitá však byla i účast dětských strávníků, pro které jsou obědy určeny v první řadě.

Rostoucí trend v zájmu o čerstvé a kvalitní suroviny potvrzuje i velkoobchodní síť MAKRO ČR, kde nakupuje velká část českých školních jídelen. „*Mezi našimi zákazníky z řad školních kantýn jsou stále oblíbenější čerstvé ryby, maso i zelenina,*“ uvádí Petr Stádník. Nejčastěji kupované přílohy jsou pak těstoviny a brambory. „*Kvalita každé kuchyně se odvíjí od toho, jaké ingredience používá. Bohužel je stále oblíbená i konzervovaná zelenina, která kuchařům usnadňuje přípravu. Na příkladu soutěžních obědů je vidět, že čerstvé suroviny jsou vždy lepší a ani školní jídelny se jim už nevyhýbají,*“ uzavírá.

**Nejlepší školní jídelny a jejich menu:**

1. **místo: F-gastro catering zařízení školního stravování (Vrchlabí)**

*Polévka*

Polévka z farmářského trhu

*Hlavní jídlo*

Houbové rizoto s marinovanou červenou řepou, rukolou a parmazánem

*Dezert*

Fazolové brownies s banánem

1. **místo: Základní škola a Mateřská škola Velký Beranov (Velký Beranov u Jihlavy)**

*Polévka*

Brokolicová polévka

*Hlavní pokrm*

Paprikový lusk plněný kuskusem, bramborové gnocchi s restovanou zeleninou, rajčatová omáčka

*Dezert*

Bulgur s ovocem

1. **místo: 22. mateřská škola Plzeň**

*Polévka*

Dýňová polévka se smetanovým nočkem a vanilkou, žitný kruton

*Hlavní jídlo*

Cizrnové kuličky s červenou řepou, bylinkami a bio sezamovým semínkem, dvoubarevné batátové pyré, glazovaná zelenina, jogurtový dip s medvědím česnekem, vitamínová voda s mandarinkou

*Salát*

Salát polníček s máslovou hruškou a výhonky z řepy

*Dezert*

Domácí farmářský tvarohový krém s jahodami, chia semínky a mátovým cukrem

**Nejlepší polévka: Střední průmyslová škola dopravní Plzeň (Karlovarská 99, Plzeň)**

Hrachová s květákovými růžičkami a koriandrem

**Nejlepší hlavní jídlo: F-gastro catering zařízení školního stravování s.r.o. (Vrchlabí)**

Houbové rizoto s marinovanou červenou řepou, rukolou a parmazánem

**Nejlepší dezert: F-gastro catering zařízení školního stravování s.r.o. (Vrchlabí)**

Fazolové brownies s banánem

**Ve finálovém klání se utkaly následující školní jídelny (v abecedním pořadí):**

1. 22. mateřská škola Plzeň
2. F-gastro catering, zařízení školního stravování s.r.o., Vrchlabí
3. Mateřská škola Střítež nad Bečvou
4. Střední průmyslová škola dopravní Plzeň
5. Školní jídelna Brno
6. Základní škola a Mateřská škola Leskovec
7. Základní škola a Mateřská škola Velké Svatoňovice
8. Základní škola a Mateřská škola Velký Beranov
9. Základní škola Český Brod
10. Základní škola Svitavy

\*\*\*

**METRO/MAKRO Cash & Carry** provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů ve 28 zemích. Společnost celosvětově zaměstnává přibližně 110 000 lidí a za fiskální rok 2012/2013 dosáhla prodejů v celkové výši 32 miliard EUR. METRO Cash & Carry tvoří prodejní divizi skupiny METRO GROUP, která je jednou z největších mezinárodních retailových společností. Za fiskální rok 2012/2013 dosáhl její obrat 66 miliard EUR. Společnost působí v 32 zemích, má 265 000 zaměstnanců a provozuje zhruba 2 200 obchodů. Výkon skupiny METRO GROUP je založen na síle obchodních značek, které působí nezávisle ve vlastních tržních segmentech: METRO/MAKRO Cash & Carry jako světový lídr v oblasti samoobslužných velkoobchodů, Real mezi hypermarkety, Media Markt a Saturn jako evropský lídr v oblasti prodeje spotřební elektroniky, a Galeria Kaufhof v segmentu obchodních domů.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions   
tel.: +420 724 352 211

e-mail: [tereza.knirova@inspiro-solutions.cz](mailto:tereza.knirova@inspiro-solutions.cz)

**Romana Nýdrle**, ředitelka korporátní komunikace

MAKRO Cash & Carry ČR

tel.: +420 220 389 521

e-mail: [romana.nydrle@makro.cz](mailto:romana.nydrle@makro.cz)

[www.makro.cz](http://www.makro.cz), [www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)