

TISKOVÁ ZPRÁVA – 1. 8. 2023

## Regionální potraviny patří do školních jídelen, myslí si i v MAS Moravská cesta

**Aby mohly školní jídelny jednoduše odebírat potraviny přímo od lokálních producentů a aby veřejnost rozuměla významu a přínosu používání lokálních potravin, to jsou hlavní cíle projektu Od vidlí po vidličku, jehož iniciátory jsou MAS Šumperský venkov a Horní Pomoraví. Zapojit se do něj plánuje i MAS Moravská cesta, která má jako koordinátor značky HANÁ regionální produkt® k lokálním potravinám odjakživa blízko.**

*„Od myšlenky k praxi samozřejmě vede vždycky složitější cesta. Nicméně využívání lokálních potravin je pro místní komunitu důležité z ekonomického, ekologického i zdravotního pohledu. Chceme přispět k tomu, aby se ve školních jídelnách vařilo moderním způsobem a naše děti jedly kvalitně a zdravě, což nemusí znamenat draze. Líbí se mi myšlenka posunout se od školní jídelny ke školní restauraci,“* vysvětlil v sobotu 29. července na festivale lokálních potravin Vidle Vidlička Fest v Třemešku předseda MAS Šumperský venkov a starosta Dolních Studének Radim Sršeň.

Cílem iniciátorů projektu, který odstartoval vloni v září, je podle Radima Sršně, aby se do něj zapojila většina škol v regionu, které odebírají potraviny regionálního nebo alespoň českého původu, zvýšení zájmu veřejnosti o lokální potraviny, jednotný objednávkový SW a logistika zastřešující lokální dodavatele, edukovaná podporující samospráva, ředitelé škol, rodiče atd. *„Už nyní se nám daří spolupracovat se zhruba 15 školními jídelnami v regionu. A zájemců přibývá,“* uvedl Radim Sršeň s tím, že většina zapojených jídelen odebírá od místních producentů potravin další suroviny pro přípravu jídel a daří se rozšiřovat i seznam lokálních producentů potravin.

Koordinátory projektu, který má šanci na realizaci i v dalších regionech, by podle Sršně měly být ideálně místní akční skupiny, které mají se školami i samosprávami bohaté zkušenosti. S tím souhlasí i Julie Zendulková, která se festivalu v Třemešku rovněž zúčastnila. *„Jednak mi přijde smysluplné podporovat zdravé stravování dětí ve školách, jednak se mně líbí myšlenka podpořit místní dodavatele a vařit z kvalitních surovin vypěstovaných na našem území. Věřím tomu, že projekt i u nás ocení jak strážníci, tak také rodiče dětí,“* míní Julie Zendulková.

Na území MAS Moravská cesta je celkem 22 obcí, které se rozkládají od Bouzova po Horku nad Moravou. Značku Haná regionální produkt má celá řada producentů masa, mléčných výrobků, pěstitelů zeleniny, ovoce, pečiva a dalších základních surovin, s nimiž už nyní MAS coby koordinátor značky spolupracuje. *„Dokážu si tu logistiku mezi producenty a školními jídelnami představit, bude-li ve výsledku vůle na obou stranách,“* dodala.

Součástí projektu Od vidlí po vidličku, který navazuje na strategii Farm to Fork, úspěšně realizovanou už v několika zemích EU, je i podpora školních jídelen ve formě workshopů za účasti předních šéfkuchařů. Zároveň budou probíhat školní exkurze přímo do jednotlivých farem, aby děti viděly, jak se jednotlivé potraviny vyrábějí. *„Chceme, aby děti pochopily, že sýry nevznikají jen tak v regálech obchodů. Naším cílem je, aby se postupně zapojila většina škol v regionu a rádi budeme inspiraci šířit i za jeho hranice,“* uzavírá Radim Sršeň.

Více informací o projektu naleznete zde: [Od vidlí po vidličku – Více lokálních potravin do škol \(odvidlipovidlicku.cz\)](https://odvidlipovidlicku.cz)

### Kontakt pro další informace:

**Julie Zendulková**

MAS Moravská cesta

tel.: 724 111 510

e-mail: [julie.zendulkova@moravska-cesta.cz](mailto:julie.zendulkova@moravska-cesta.cz)

### Fotopříloha:

*Lokální potraviny a nápoje hrály hlavní roli v programu nového gastro festivalu, který se uskutečnil v sobotu 29. července v areálu zámku Třemešek u Dolních Studének. Návštěvníci měli možnost ochutnat nejen spoustu dobrot od lokálních producentů a výrobců, ale užili si také kuchařskou show Romana Pauluse.*