

квітень 2023

bioland

klar | kritisch | konstruktiv



Цей матеріал перекладено українською мовою міжнародним проектом «Німецько-українська співпраця у галузі органічного сільського господарства».
© всі права захищені
Поверне чи часткове відтворення чи передача цієї публікації в будь-якій формі чи будь-якими засобами, з тому числі електронними, механічними, шляхом фотокопіювання чи запису у будь-якій іншій спосіб можливе лише за попередньої згоди авторів або видавця.



Спільний обід в гімназії Elly-Heuss-Knapp:
органічна їжа в шкільній їдальні перекоонує
не тільки батьків



Школи змінюються

Як органічні продукти потрапляють на дитячі тарілки

Авторка: Габріеле Шторм

Про що йдеться

Обслуговування поза домом вважається важливим важелем для досягнення 30-відсоткової цілі органічної продукції. Асоціація шкільних їдалень Дуйсбурга та колишній зірковий кухар Штефан Герхардт успішно готують органічну їжу для дітей.

За даними Союзу органічних харчових продуктів (BÖLW), частка органічної продукції на зовнішньому ринку все ще становить лише два відсотки. Чому це так? «Органічна сертифікація вимагає значних зусиль і витрат для підприємств», — пояснює Інгрід Хартгес з Німецької асоціації готелів і ресторанів «Dehoga». Наприклад, асоціація їдалень гімназії Elly-Heuss-Knapp у Дуйсбурзі показує, що можливо і органічне харчування пропонува-

ти за тією ж ціною, що й звичайне: тут обід коштує три євро.

Від шкільного кіоску до органічної їдальні

Рік тому компанія-партнер Bioland отримала золотий статус — десять років тому вони перейшли на органік, — розповідає Андреас Фішер, який очолює гастрономічний відділ Асоціації шкільних їдалень. Коли гімназія стала школою повного дня і почала пропонувати харчування на додаток до післяобіднього догляду, тодішній директор скористався таким шансом.

До того часу він був безсилий проти пропозиції оператора шкільного кіоску, який продавав учням картоплю фрі та шоколадні батончики, а не забезпечував здоровим

харчуванням. Асоціація їдалень була створена з метою забезпечення дітей здоровою їжею.

Тим часом, багато зацікавлених осіб з інших шкіл запитують про те, як функціонує органічне харчування в шкільній їдальні. «Меню вегетаріанське. Тут діти харчуються за принципом шведського столу, у нас є, наприклад, салат і фруктовий бар, — пояснює Фішер. «З таких невеликих модулів можна добре почати. Так, їжа залишається свіжою, що є великою перевагою, і ми даємо поради щодо того, скільки часу потрібно для створення такого бару і яке обслуговування необхідне».

Фішер і його команда готують 300 обідів на день. П'ятий і шостий класи ходять на обід разом; відвідування їдальні закріплене в розкладі

Андреас Фішер, керівник гастрономічного відділу Асоціації шкільних їдалень, привозить до шкільної їдальні органічну їжу та свіжу випічку. Разом з учнями із секції «Харчова культура» він із задоволенням випробовує нові рецепти

гімназії повного дня. Разом зі своїми вчителями вони сидять у закритих нішах на 30 місць кожна і мають власні місця видачі їжі. Тому їжа завжди залишається теплою.

«Перевагою для нас є те, що їжу гарантовано розберуть. Можливість планувати – це основа для того, щоб пропонувати якісну ї, перш за все, свіжу їжу», – пояснює Фішер.

Щоб звести до мінімуму кількість недоїдків, діти самі обирають собі порцію на роздачі, залежно від того, наскільки вони голодні та відповідно до вподобань. Батьки можуть замовити абонемент на харчування за 30 євро на місяць.

Місцева влада повністю субсидує абонемент для одержувачів соціальної допомоги. Асоціація їдалень змогла залучити місцевого торговця сталлю в якості спонсора, який підтримує ті сім'ї, які не можуть дозволити собі абонемент, але не мають права на муніципальне фінансування. Це означає, що жодна дитина не залишається без їжі. Порада Фішера: спокійно звертайтеся до потенційних спонсорів і з максимально конкретними цифрами.

Що смакує дітям

«Мені більше подобається готувати для дітей, тому що вони більш чесні», – каже колишній зірковий кухар Штефан Герхардт, який разом із дружиною Маріон завідує харчуванням у дитячих садках і шкільним кейтерингом у Брауншвейгу. Особливою популярністю користуються середземноморське рагу з нуту на основі томатів та сирний шпецле для дітей старшого віку. Його хитрість у приготуванні – це пюрування. Діти краще їдять нут і пасеровану цибулю для сирного



Колишній зірковий-кухар Герхардт і його дружина Маріон керують кейтерингом у дитячих садках і школах. Вони готують свіжі органічні страви для найсудовіших критиків – дітей.

шпецле у вигляді однорідної маси. Окрім шкіл, Герхардт також постачає харчування у ясла та дитячі садочки. «Малюки їдять все. Добре, коли діти починають їсти різноманітну їжу якомога раніше», – вважає Герхардт. Старші діти люблять сочевичне карі, тільки якщо вони виростили на ньому, показує його досвід.

Герхардт перейшов на органічні продукти у 2017 році, але сім'я Герхарда вже давно вела екологічний спосіб життя. «У шкільному харчуванні нам завжди казали: «Органічні продукти занадто дорогі». Тож я подумав, не може бути, щоб це було неможливо!», – розповідає Герхардт. Вони з дружиною почали з кількох продуктів і швидко зрозуміли, що органічні фрукти та овочі, зокрема, набагато смачніші. Органічна сертифікація стала для нього логічним наслідком. Від бронзового статусу до золотого пройшло лише пів року. Йому було легше повністю перейти на органічні продукти, зберігання стало б також ефективнішим. Особливістю органічної кухні є сезонні інгредієнти, які би закуповувалися у більшій кількості. Співпраця з регіональними постачальниками, такими як навчальна ферма в Ізенбюттелі, яка вирощує овочі спеціально для постачальника харчування, забезпечує довгострокове планування для обох сторін.

Перехід на більш вегетаріанські страви не був проблемою. Гостям

пояснювали, чому в страві лише 80 г м'яса замість 120 г. Критичних зауважень не було взагалі. Особливо вразила людей регіональність і смак.

Перспективи органічної професійної кухні

Єва Марія Губер, радниця Bioland з питань ринку поза домом, знає, що найбільше роботи ще належить виконати в регіональних ланцюгах утворення вартості, і що ланцюги поставок потрібно розширювати далі. «Регіональні продукти не завжди доступні в тих кількостях і розмірах, яких потребують кухні їдалень. Важливо об'єднати їх усіх разом». Ось чому Bioland не тільки консультує окремі фермерські господарства та переробників, а й розбудовує мережу постачання. Процес переробки також є важливою темою. На кухнях не вистачає персоналу, тому вже очищені та нарізані овочі є гарним рішенням. Оскільки органічна кухня фокусується на сезонних овочах, потрібні нові кулінарні навички. Мета одна – знайти смачні альтернативи звичайному меню.

Губер особливо задоволена новою державною субсидією RIBE-AHV, яка забезпечує 80% фінансування дитячих садків та шкіл для надання консультацій щодо переходу на органічне харчування. Її також вразив органічний план харчування від Tollwood, компанії з організації культурних заходів та екологічної діяльності: ця програма містить рецепти та розрахунки і показує, як може виглядати сезонний і фінансово доступний план органічного харчування. Онлайн-захід Bioland «Уникнення харчових відходів на кухні» також допомагає успішно впроваджувати органічне харчування.