
Stravování

Udržitelné menzy UK

Udržitelné stravování je koncept zaměřený na **snižování negativních dopadů výroby a konzumace potravin** na životní prostředí a na podporu zdraví. Zahrnuje výběr potravin a stravovacích návyků, které podporují ekologickou rovnováhu, sociální spravedlnost, ekonomickou životaschopnost a lidské zdraví. Tyto aspekty též podporují wellbeing univerzitní komunity, který patří k cílům Strategie udržitelného rozvoje UK.

Univerzita Karlova klade důraz na **pestrou a vyváženou nabídku jídel** nejen v menzách, ale také v zapojených kavárnách, bufetech a automatech. Všem studujícím a zaměstnancům a zaměstnankyním proto nabízí studená i teplá jídla v masité, vegetariánské a veganské verzi. U bezmasých jídel je kladen zřetel na jejich nutriční vyváženost – smažený sýr tedy není standardním východiskem.

V rámci zavedení **každodenní vegetariánské a veganské nabídky** proběhlo již několik školení kuchařů a kuchařek menz a následné ochutnávky. Nejen pro veganské jídlo jsou používány přírodní suroviny vysoké kvality dle norem. Na **rostoucí poptávce** po bezmasých pokrmech, které aktuálně činí zhruba třetinu odebíraných jídel, je patrný úspěch zavedeného opatření.

Snaha univerzity o **udržitelný provoz menz** však přesahuje nabídku jídel a v příslušných oblastech je ošetřena i prevence vzniku odpadu za použití zálohovaných vratných obalů a udržitelné hospodaření s biologicky rozložitelným odpadem, který je vhodný například ke kompostování.

Průvodce k udržitelnému stravování na VŠ

V rámci projektů UNILEAD I a II garantovala Univerzita Karlova oblast Stravování. Hlavním výstupem je strategie s checklistem sloužící jako **průvodce** pro všechny, kdo chtějí na vysokých školách začít **prakticky naplňovat téma udržitelného stravování**.



Kvalitní strava obyvatel se velmi významně vztahuje k celé řadě cílů udržitelného rozvoje. Kvalitou je zde míněna jak výživová stránka stravování, tak socio-ekonomický a environmentální rozměr související s výrobou a spotřebou potravin. Organizace OSN pro výživu a zemědělství definovala **udržitelnou stravu** jako „...stravu s nízkým dopadem na životní prostředí, která přispívá k potravinové a výživové bezpečnosti a zdravému životu současných i budoucích generací. Udržitelná strava chrání a respektuje biodiverzitu a ekosystémy, je kulturně přijatelná, dostupná, ekonomicky spravedlivá a přístupná, výživově adekvátní, bezpečná a zdravá a vhodně využívá přírodních i lidských zdrojů.“

Strategie s checklistem **Vás provedou všemi kroky k udržitelnému stravování**

- Rozhodnutí dané VŠ začít se tématu udržitelného stravování strategicky věnovat
- Analýza výchozího stavu poskytování stravovacích služeb na dané VŠ
- Tvorba (či aktualizace) specifické strategie zahrnující oblast udržitelného stravování na dané VŠ
- Pravidelný monitoring a aktualizace přijaté strategie zahrnující oblast udržitelného stravování

Pro koho je checklist určen?

Checklist může sloužit **osobám**, které byly na dané vysoké škole **pověřeny** tím, aby se začaly tématem udržitelného stravování zabývat a připravily podklady pro vytvoření nové **strategie** (či aktualizaci stávající), jež bude téma udržitelného stravování obsahovat – typicky s podporou vedení dané VŠ.

Checklist může nicméně napomoci i **osobám**, které se snaží téma udržitelného stravování na svých institucích **zviditelnit** a chtějí získat lepší **přehled** o současném stavu poskytování stravovacích služeb na dané VŠ.