



## cook.org – Organic Cooks in Public Settings

### Pozvánka na seminář a workshop

## Udržitelné stravování – regionální, sezónní, bio a čerstvé potraviny ve veřejném stravování

**Datum a místo konání:** 31. 3. 2017  
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště SČMSD, Žatec  
Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec

### Program:

**9:00 - 9:15 Přivítání**

**9:15 - 9:45 Udržitelné stravování – regionální, sezónní, bio a čerstvé potraviny ve veřejném stravování**

*doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. – Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita*

**9:45 - 10:30 Možnosti uplatnění bioproduktů ve veřejném stravování**

*Ing. Jan Gallas – Ředitel odboru environmentálního a ekologického zemědělství, Ministerstvo zemědělství*

**10:30 - 11:20 Současná praxe ve školním stravování**

*Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav Brno, Centrum podpory veřejného zdraví*

**11:20 - 11:40 cook.org – nástroje pro veřejné stravování (prezentace projektových výstupů)**

*doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. – Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita*

**11:40 - 11:50 Přestávka na občerstvení**

**11:50 - 13:00 Workshop + praktické informace**

**a) Vzdělávací materiály pro problematiku veřejného stravování**

**b) Možnosti úpravy jídelníčků ve veřejném stravování**

*prof. Ing. Jan Moudrý, CSc. – Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita*

*Ing. Jaroslav Bernas – Zemědělská fakulta, Jihočeská univerzita*

*Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav Brno, Centrum podpory veřejného zdraví*

**13:00 - 14:00 Oběd**

**14:00 - 15:00 Exkurze do pivovaru a kuchyně**

**15:00 Zakončení semináře a workshopu**