

## Kodex práce a používání potravin ve ScioKuchyni

Snažíme se do školního stravování přenést naše zkušenosti z restauračních provozů. Přejeme si, aby si děti ve školní jídelně připadaly jako v restauraci, měly možnost výběru a přitom se stravovaly tak, aby jim jídlo přinášelo dostatek všech potřebných látek pro jejich zdravý růst a celkovou pohodu.

1. Vaříme bez umělých dochucovadel, barviv a jiných vysoce průmyslově upravených surovin. Podle tohoto pravidla vybíráme i naše dodavatele.
2. Tam kde to lze preferujeme domácí a nejlépe lokální výrobce.
3. Veškeré maso odebíráme od prověřených dodavatelů, čerstvé a chlazené.
4. Mražené maso používáme pouze tam kde je to z hlediska původu masa výhodné (například mořské ryby).
5. Využíváme vejce výhradně z volného chovu, nebo českých farem (ne klecové).
6. Pro přípravu jídel preferujeme šetrné vaření.
7. Přemýšlíme nad obsahem soli a cukru v jídle a snažíme se ho snižovat.
8. Přemýšlíme nad každou surovinou a nad způsobem, jak ji můžeme bezzbytku zpracovat, tedy být „zero waste“.