

Politika podpory zdravého stravování

Připravil: **PASSERINVEST GROUP a.s.**

Pro: **Interní použití a externí partnery**

Aktualizace: **1.9.2022**

Tento dokument má pouze informativní charakter. Obsah tohoto dokumentu společnost Passerinvest Group, a.s. (dále jen PST) nezavazuje a PST nemá v úmyslu tímto dokumentem uzavřít smlouvu, přijmout nabídku, potvrdit uzavření smlouvy ani nezakládá předsmulvné odpovědnost jejího zpracovatele, ledaže je PST v tomto dokumentu uvedeno výslovně jinak. PST nenese žádné záruky za případné škody nebo újmy způsobené rozhodnutím třetí strany na základě tohoto dokumentu.

V případě nesouladu ustanovení tohoto plánu s platným právním předpisem, má vždy přednost ustanovení uvedené v dotčeném právním předpisu.



Nezdravá strava a nedostatek fyzické aktivity jsou přímými riziky ohrožujícími lidské zdraví a kvalitu života. Naším cílem v lokalitě Brumlovka je nabízet místním uživatelům dostatečný výběr ověřených, kvalitních možností zdravého stravování a sportovně-relaxačního vyžití. Jak dokládají četné výzkumy, skladbou stravy lze ovlivnit naše zdraví a posílit imunitu, a také předcházet řadě civilizačních chorob.

V rámci lokality Brumlovka podporujeme dostupnost možností zdravého stravování a vzdělávání v otázce zdravého životního stylu skrze níže uvedená kritéria:

- a) V areálu vyžadujeme zastoupení minimálně jedné plně vegetariánské restaurace, nabízející denně variaci z níže uvedeného výběrového výčtu potravin:
 - a. pokrmy, předkrmy, či přílohy k pokrmům (minimálně 3 možnosti) v rámci denního menu z čerstvé i tepelně upravené zeleniny (v případě tepelné úpravy jsou přípustné všechny formy úprav vyjma smažení – smažená verze předkrmu/přílohy by měla být omezena na 1 položku nabídky denně; pokrmy lze připravit z čerstvé, mražené nebo konzervované produkce),
 - b. denní dostupnost variace čerstvé, neupravené zeleniny jako možnost předkrmu, přílohy, případně pro sestavení volitelné verze salátu,
 - c. denní dostupnost vajec a pokrmů z nich,
 - d. denní dostupnost jídla a příloh připravených z luštěnin (fazole, čočka, hrách, apod.) a dalších bílkovinných potravin z rostlin (tofu, tempeh, apod.),
 - e. denní dostupnost pokrmů obsahující ořechy a další semena rostlin,
 - f. pokrm, předkrmy, či přílohy k pokrmům (minimálně 3 možnosti) v rámci denního menu obsahující ovoce (může být nabízeno čerstvé, sušené, konzervované nebo rozmrazené), případně doplňková nabídka ovoce a dalších produktů z něj připravených,
 - g. v případě pečiva nabízení minimálně jedné celozrnné možnosti,

Příprava pokrmů v restauraci bude probíhat s cílem používání co nejšetrnějších způsobů úpravy jídla pro udržení důležitých látek a nutriční hodnoty surovin. V rámci přípravy jídel vyžadujeme eliminaci částečně ztužených olejů a produktů obsahujících tyto oleje.

Usilujeme o omezení obsahu soli v jídle způsobující vysoký krevní tlak, zvyšující riziko srdečního infarktu a dalších cévních onemocnění. Vyžadujeme dostupnost denního sortimentu čerstvé zeleniny dle bodu b) jako zaručené možnosti předkrmu či přílohy celkově eliminující obsah soli na naprosté minimum. U dalších jídel usilujeme o omezení obsahu soli v předkrmech na limitu $\leq 1500\text{mg}$ ($\leq 600\text{mg}$ sodíku) na porci, u příloh na limitu $\leq 575\text{mg}$ soli ($\leq 230\text{mg}$ sodíku) na porci a u hlavních jídel na limitu $\leq 2000\text{mg}$ soli ($\leq 800\text{mg}$ sodíku).

Vyžadujeme redukci obsahu přidaného cukru v připravovaných dezertech i nabízených nápojích. Nadměrná konzumace cukru zapříčiňuje řadu zdravotních potíží, počínaje obezitou, pokračuje zubním kazem a konče závažnými chorobami jako cukrovka 2. typu, srdečně-cévní onemocnění a některé typy nádorů. Nadbytek



cukru může rovněž narušovat rovnováhu střevní mikroflóry a zvyšovat rizika zánětlivých procesů v těle. Minimálně jeden z každých čtyř podávaných dezertů by měl obsahovat ≤ 200 kcal na servírovanou porci. Součástí provozu musí být zajištění volné dostupnosti pitné vody a sortiment nápojů ze 100% ovocných a zeleninových šťáv. Pokud je v nabídce mléko, či fortifikované ne-mléčné nápoje, měly by být nabízeny jejich nízkokalorické verze bez přidaných cukrů. V případě prodeje dalších nápojů (mimo vody a 100% ovocných a zeleninových šťáv), minimálně 50% dostupného výběru by mělo obsahovat ≤ 40 kcal na 250 ml nápoje.

Nutriční informace o jídlech z denní nabídky musí být dostupné v provozovně.

- b) Vyžadujeme umístění retailové jednotky/jednotek (obchodů) s obsluhou s širokým sortimentem zdravé výživy, prodávajícím potraviny v BIO kvalitě, potraviny pro bezlepkovou a bezlaktózovou dietu (všechny výše zmíněné typy potravin musí nést náležitě označení dle uznávané certifikace), potraviny z lokálních zdrojů, přírodní kosmetiku, ekologické čisticí a prací prostředky a další produkty.

Vyžadujeme podporu a propagaci zdravé stravy skrze níže uvedené praktiky:

1. používání jednoznačného nutričního označení složení pro rychlou orientaci kupujícího
2. designem obalu/obalů, který zdůrazňuje zdravé potraviny a nápoje
3. upřednostňování zdravých potravin a nápojů prostřednictvím umístění v rámci prodejny nebo v rámci umístění zboží na policích/regálech, apod.

Součástí sortimentu jednotky/jednotek bude denně dostupné „Fresh food“ zboží.

- za „Fresh food“ je pro účely této politiky široká paleta čerstvé zeleniny a ovoce, vč. možnosti výběru variace zboží z národně-lokálního původu a/nebo v BIO kvalitě.
- za „denně dostupné“ se považuje min. 5x v týdnu s otevírací dobou v rozsahu min. 8:00 – 16:30.

- c) Vyžadujeme možnost zakoupení naučné literatury o zdravém životním stylu,
- d) Vyžadujeme v provozovnách kantýn a zařízení společného stravování v areálu zajistit denně dostupnost alespoň jednoho bezmasého jídla a možnost neomezené konzumace vody k objednanému jídlu.
- e) Nepovolujeme ve všech společných a sdílených prostorech instalaci a provoz prodejných automatů zajišťujících prodej jakéhokoliv jídla nebo nápojů, případně provoz samoobslužné zóny („snack baru“) se sortimentem vysoko-kalorických potravin, potravin obsahujících trans mastné kyseliny, vysoký obsah cukrů a/nebo soli a slazených, energetických a dalších vysoko-kalorických nápojů.

Usilujeme o zajištění provozu stravovacích zařízení dotčených touto politikou v souladu s Politikou udržitelných nákupů společnosti PASSERINVEST GROUP, a.s. Preferujeme v rámci denního provozu stravovacích zařízení využití znovupoužitelného servírovacího zařízení (keramické nádoby, ocel./nerez příbory, sklenice, atd.). V případě nutnosti využití „jednorázových“ obalů usilujeme o implementaci programu znovupoužitelných vratných obalů (např. program REkrabička). U variant, kde nelze využít vratné obaly, vyžadujeme v případě jednorázových servírovacích prostředků (obalů, talířů, příborů, apod.) využívání recyklovatelných, biologicky odbouratelných nebo



kompostovatelných variant. V návaznosti na předmětná ustanovení Politiky udržitelných nákupů a Metodického pokynu ke správnému nakládání s odpadem a nebezpečným odpadem usilujeme o implementaci, využívání a propagaci systému redukce odpadu, využití kompostování když je to možné a důsledného separace a recyklace odpadu.

Na základě legislativních požadavků, tj. zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění a Nařízení Evropského Parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin, vyžadujeme zavedení Systému kritických bodů v provozovnách společného stravování, také známého jako Hazard analysis and critical control points (dále jen „HACCP“). V souladu s požadavky právních předpisů systém musí obsahovat :

- provedení analýzy nebezpečí
- stanovení kritických bodů
- stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod
- vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech
- stanovení ovládacích opatření pro každý kritický bod
- stanovení ověřovacích postupů s cílem potvrdit, že systém pracuje účinně
- zavedení evidence a dokumentace

Na základě znalosti provozního procesu bude provedena analýza nebezpečí (např. nesprávné skladovací teploty, nesprávné tepelné úpravy pokrmů, křížová kontaminace nástrojů, nebezpečné zdroje potravin, hygienické ohrožení, apod.) a vyhodnocení míry rizika, že se nebezpečí projeví. Na základě tohoto vyhodnocení musí být stanoveny kritické body a v nich provedeno stanovení znaků a hodnot kritických mezí. Ve zpracovaném systému HACCP musí být jasně určen systém sledování stanovených hodnot a způsob jejich evidence a taktéž nápravná opatření, pokud se zjistí, že hodnoty nebyly dodrženy. Ustanovení Systému kritických bodů týkající se deratizace-dezinsekce-dezinfekce musí být v souladu s Metodologickým pokynem pro provádění integrované ochrany proti škůdcům společnosti PASSERINVEST GROUP, a.s.

