

W dniu 21.08.26r w Zespole Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich odbyło się **"Forum Zdrowego Żywienia – Dieta planetarna w żywieniu zbiorowym"**, w którym wzięło udział 170 osób. Nie ma chyba lepszego miejsca na takie przedsięwzięcie jak szkoła gastronomiczna.

Od 1 września 2026 roku wszystkie szkoły i przedszkola będą zobowiązane do stosowania nowych zasad organizacji żywienia. Forum ma Państwu pomóc w realizacji wymagań zawartych w rozporządzeniu.

Najważniejsze wystąpienie merytoryczne Forum skierowane w szczególności do dyrektorów szkół i przedszkoli oraz osób odpowiedzialnych za organizację żywienia w placówkach oświatowych poprowadziła pani Sandra Chrzanowska – dietetyk medyczny.

Zakres wystąpienia:

- nowe wytyczne dla placówek oświatowych posiadających własne kuchnie,
- nowe wytyczne dla placówek korzystających z cateringu zewnętrznego,
- zwiększenie udziału potraw i produktów roślinnych,
- wykorzystanie nasion roślin strączkowych oraz kiełków,
- zmiany dotyczące udziału mięsa w jadłospisach,
- aspekt środowiskowy nowych zasad żywienia,
- edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży,
- odpowiedzialność placówek oraz osób zarządzających żywieniem,
- najważniejsze kwestie, na które dyrektorzy placówek powinni zwrócić uwagę przed wejściem zmian w życie.

Po części merytorycznej głos ekspercki zabrał wyjątkowy gość restaurator i szef kuchni Mateusz Gessler, który odniósł się do zmian z perspektywy praktyki gastronomii - „Dobre żywienie dzieci – jak połączyć nowe wymagania ze smakiem i jakością?”

Temat rozmowy obejmował:

- jak przygotowywać zdrowe posiłki, które dzieci rzeczywiście chcą jeść,
- jakość produktu jako podstawa dobrego żywienia,
- smak i atrakcyjność potraw przy jednoczesnym zachowaniu wymagań żywieniowych,
- jak zachęcać dzieci do poznawania nowych smaków i produktów,
- rola kucharza i personelu kuchni w edukacji żywieniowej,
- jak ograniczać marnowanie żywności poprzez tworzenie potraw akceptowanych przez dzieci.

Odbył się również praktyczny pokaz przygotowania potraw odpowiadających nowym kierunkom żywienia zbiorowego, przeprowadzony przez Doradcę Kulinarne Hügli naszego absolwenta szkoły – Mariusza Powierzę, który zaprezentował inspiracje oraz rozwiązania możliwe do zastosowania w codziennej pracy kuchni szkolnych i przedszkolnych.

Pani intendentka ze szkoły w Toruniu udzieliła praktycznych wskazówek przy wprowadzaniu zmian w żywieniu, wynikających z nowego rozporządzenia.

W trakcie przerwy odbyła się degustacja potraw przygotowanych podczas pokazu przez Doradców Kulinarne Hügli.

Druga część wystąpienia Pani Sandry Chrzanowskiej miała charakter praktyczny i warsztatowy – uczestnicy otrzymali konkretne wskazówki oraz narzędzia, które będą mogli wykorzystać w codziennej pracy.

Zakres wystąpienia:

- praktyczne planowanie jadłospisów,
- prawidłowe bilansowanie żywienia,
- średnie ważone – jak je prawidłowo obliczać i interpretować,
- normy żywienia i ich zastosowanie w praktyce,
- organizacja pracy intendentą,
- prowadzenie i kontrolowanie magazynu,
- sposoby usprawnienia codziennej pracy,
- przedstawienie możliwości programu Intendent Pro,
- wykorzystanie narzędzi cyfrowych przy planowaniu i dokumentowaniu żywienia.

Uczestnicy forum Forum otrzymali konkretną wiedzę i rozwiązania „do zabrania ze sobą” i wykorzystania od pierwszego dnia pracy po wejściu nowych zasad w życie.

Dziękujemy wszystkim uczestnikom za miło spędzony czas w serdecznej atmosferze i życzymy zdrowej i smacznej realizacji wymagań zawartych w rozporządzeniu.

Jako szkoła gastronomiczna promująca zdrowy styl życia liczymy na dalszą współpracę z firmami wspierającymi zdrowe żywienie, którzy byli organizatorami wydarzenia.

On August 21st, 2026, the Catering and Hospitality School Complex hosted the **“Healthy Eating Forum – The Planetary Diet in Institutional Food Service”** which was attended by 170 people. There is probably no better place for such an event than a catering school.

Starting September 1st, 2026, all schools and preschools will be required to follow new rules for organizing meals. The forum is designed to help you meet the requirements set forth in the regulation.

The Forum’s most important substantive presentation—aimed specifically at school and preschool principals, as well as those responsible for organizing food services in educational institutions—was led by Ms. Sandra Chrzanowska, a medical dietitian.

Topics covered:

- new guidelines for educational institutions with their own kitchens,
- new guidelines for institutions using external catering services,
- increasing the proportion of plant-based dishes and products,
- the use of legumes and sprouts,
- changes regarding the proportion of meat in meal plans,
- the environmental aspect of the new nutrition rules,
- nutrition education for children and adolescents,
- the responsibilities of institutions and those managing food services,
- key issues that school principals should consider before the changes take effect.

Following the substantive portion, a special guest—restaurateur and chef Mateusz Gessler—shared his expert perspective, addressing the changes from the standpoint of culinary practice: “Good nutrition for children—how to combine the new requirements with taste and quality?”

The discussion covered the following topics:

- how to prepare healthy meals that children actually want to eat,
- product quality as the foundation of good nutrition,
- the taste and appeal of dishes while meeting nutritional requirements,
- how to encourage children to explore new flavours and foods,
- the role of the chef and kitchen staff in nutrition education,
- how to reduce food waste by creating dishes that children will enjoy.

There was also a hands-on demonstration of preparing dishes in line with new trends in institutional food service, led by Hügli Culinary Advisor Mr. Mariusz Powierża—a graduate of our school—who presented ideas and solutions that can be applied in the day-to-day operations of school and preschool kitchens.

The school administrator from Toruń provided practical guidance on implementing dietary changes resulting from the new regulation.

During the break, there was a tasting of dishes prepared during the demonstration by Hügli’s Culinary Advisors.

The second part of Ms. Sandra Chrzanowska’s presentation was practical and workshop-based—participants received specific tips and tools they can use in their daily work.

Scope of the presentation:

- practical menu planning,
- proper nutritional balancing,
- weighted averages—how to calculate and interpret them correctly,
- nutritional standards and their practical application,
- organizing the work of a food service manager,
- managing and monitoring the warehouse,
- ways to streamline daily work,
- an overview of the capabilities of the Intendent Pro program,
- using digital tools for meal planning and documentation.

Forum participants received concrete knowledge and “take-home” solutions to put into practice from their very first day on the job once the new regulations take effect.

We thank all participants for a pleasant time spent in a warm atmosphere and wish you a healthy and enjoyable implementation of the requirements set forth in the regulation.

As a catering school that promotes a healthy lifestyle, we look forward to continued collaboration with companies that support healthy eating, who organized this event.