



**Není pravda, že se lidé dostávají na ulici kvůli tomu, že nechtějí pracovat. Dostávají se tam kvůli souběhu negativních okolností, které se jim v životě přihodí, říká Olga Pek z organizace Kuchařky bez domova, kterou jsme zastihli při přípravách listopadového benefičního koncertu. V kuchyňce na Palmovce jsme nakously, jak pomáhají ženám ve zranitelné situaci i jak připravit firemní catering z přebytků.**

---

### **Můžete prosím krátce popsat misi projektu Kuchařek bez domova?**

Snažíme se napomáhat ženám, které za sebou mají zkušenost s bezdomovectvím – aby se mohly vrátit do pracovního života, potažmo do normálního života. Děláme to tak, že je zaměstnáváme v naší cateringové službě, která vyrábí rostlinné občerstvení na akce, ať už firemní či soukromé. Po dohodě se zákazníkem mohou naše ženy zajišťovat obsluhu na akcích. Jde nám i o osvětu, je pro nás důležité vnášet téma bezdomovectví do veřejného prostoru. Snažíme se přispívat k setkávání lidí s domovem a bez domova, a tím odbourávat předsudky a negativní stereotypy.

### **Můžete prosím krátce popsat misi projektu Kuchařek bez domova?**

V situaci, když jste na ulici, člověk nemá kapacitu pracovat. Jde o přežití a je extrémně organizačně těžké zvládnout chodit do práce. Ženy, které u nás začínají pracovat, jsou tedy již nějakým způsobem stabilizované. Nepřicházejí vyloženě z ulice, ale dostávají se k nám přes jiné služby – Jako doma, komunitní centra nebo jiné sociální služby. Naším cílem je mimo jiné nabídnout jim možnost takového výdělků, který jim umožní pobyt v azylovém domě, nebo noclehárně.

Můj největší AHA moment byl, když jsem si uvědomila, že životní příběhy žen, se kterými pracujeme, vůbec nejsou lineární. Člověk si představuje návrat do normálního života z opravdu těžké situace jako kontinuální vzestup. Často jsou to ale velmi zašmodrchané cesty a příběhy, které v sobě obsahují velké množství návratů a propadů. Vše může trvat řadu let a člověk celou dobu žije v naprosté nestabilitě.

Vždy mě nejvíc potěší, když některá z našich žen někam dojde, něco se jí podaří. Na začátku projektu v Kuchařkách pracovala účastnice, která se následně stala peer pracovnící organizace Jako doma a prošla oddlužením. Dnes má bydlení a sama z pozice sociální pracovníce pomáhá jiným ženám, které mají stejnou zkušenost. To je pro mě hezký příklad, že vše může fungovat. Ne všechny příběhy mají pozitivní a šťastné konce – ale tohle je ohromně motivující.

### **Kolik žen vaší organizací a podnikem prošlo?**

Jsme schopni zaměstnat deset až dvanáct žen najednou. Ty obvykle pracují jednu či dvě směny týdně. Takhle už prošlo Kuchařkami bez domova přes 80 žen. Zároveň organizace Jako doma ročně podporuje asi 300 žen ve zranitelné situaci. Takovýchto žen je totiž, dle našich odhadů, jen v Praze kolem 2000. Na to, abychom mohli obsáhnout všechny, jsme omezení velikostí našeho týmu i našimi prostory na Praze 5, kde vaříme.

### **Máte signály o podobných aktivitách z regionů?**

Ekosystém sociálních podniků je dost rozvětvený. Myslím, že vznikají různé iniciativy, které se snaží zaměstnávat lidi s mentálním nebo fyzickým handicapem či s jiným znevýhodněním. O dalším podniku, který by se soustředil výhradně na ženy se zkušeností s bezdomovectvím, však nevím. Myslím, že jsme v tuto chvíli opravdu jediní.

### **Jaké jsou reakce vašich zákazníků?**

Reakce máme obvykle velice pozitivní. Klient, který nás osloví, chce nejen nabídnout občerstvení, ale chce navíc přinést i nějaký pozitivní dopad. Možná to je hlavní důvod, proč se na nás zákazníci obracejí. Náš projekt se jmenuje Kuchařky bez domova, takže je v něm přítomen prvek vyvracení stereotypů. Určitě existuje část lidí, kteří jsou při prvním setkání s touto myšlenkou zaraženi a kladou si otázky, zda je hygienické, když budou vařit ženy bez domova? Součástí naší komunikace je vysvětlovat, že ženy vaří pod vedením profesionální šéfkuchařky. Samozřejmě dodržujeme veškeré hygienické standardy, jídlo dobře vypadá, chutná a je zdravé.

Zákazníky také zajímá, že zpracováváme zeleninové a ovocné přebytky, které se k nám dostávají díky partnerství s potravinovými bankami a dále je získáváme z Tesco Nový Smíchov. Tím pomáháme zpracovat ovoce

a zeleninu, která je natlučená nebo špatně polepená etiketou, takže se v řetězci nedá prodat, ale pořád je absolutně jedlá a dobrá.

Škála našich klientů je nyní hodně široká. Nejvíc se na nás obracejí neziskovky, vysoké školy, které pořádají akademické konference. Jsou tu firmy, které chtějí řešit svůj společenský dopad. Oslovila nás třeba Foodora, která si nás vybrala, aby nás podporovala. A velmi rády děláme občerstvení na svatby.

### **Co vaříte a jak tvoříte svůj jídelníček?**

V minulosti jsme měli bistro, které bylo dlouhodobě těžko finančně udržitelné. Teď ho využíváme jako zázemí pro vaření cateringů a občas zde pořádáme akce. Nabídka bistra se odvíjela od toho, co nám přišlo z přebytků.

Cateringy se hodně odvíjejí od představu zákazníků a menu vzniká v dialogu. To znamená, že máme základní nabídku, ale konkrétní složení menu pak ještě ladíme společně. Základní nabídka je postavena tak, aby se využily přebytky, které nám chodí. Rády děláme zeleninové pomazánky, quiche, slané záviny, sladké dezerty a koláče, dezerty do sklenice. Vaříme také mezinárodní kuchyni dle poptávky, indické tikka masala, hlíkový guláš, chilli a podobné pokrmy. Přebytky zpracováváme i na zamražení, zakvašení, do různých forem chutney, zavařenin či dalších surovin, které používáme dlouhodobě.

### **Lze připravit catering beze zbytků?**

Úplně beze zbytků to nejde, ale zbytky se dají minimalizovat. Snažíme se, ale nějaké zbytky máme. Naše šéfkuchařka je moc šikovná a dovede udělat třeba pesto z listů ředkviček. Odpad redukuje i tak, že pokud se jídlo na akci nesní, zavážíme ho lidem v nouzi či na zkrmení zvířatům. Nepovede se to úplně vždy, ale vyhazujeme minimálně.

### **Co byste doporučila kulturním organizacím nebo festivalům, které chtějí svůj catering řešit udržitelně?**

Obecně bych zákazníky vybídla k tomu, aby se nebáli objednávat čistě rostlinný catering. Na straně pořadatelů stále existuje obava, že hosté neponesou dobře, když nenabídnou maso nebo mléčné výrobky. Tato představa se v dnešní době dost mění. Cateringové služby naše, ale i jiné, čím dál častěji dávají pozor na výživové hodnoty a snaží se o začlenění bílkovin. Takže určitě neplatí, objednáme-li si veganský catering, všichni hosté budou mít do hodiny po jídle hlad.

Vždy je také přítomná otázka nádobí a servírování, která je komplikovaná vzhledem k hygienickým požadavkům, které výrobce jídla musí řešit. My nabízíme jídlo v porcelánu, nemáme však takové kapacitní možnosti, takže si po dohodě se zákazníkem toto nádobí pronajímáme. Využíváme také jednorázové EKO nádobí, kompostovatelné tácky. Ne vždy je však možné kompostovatelný tácek vyhodit tak, aby byl skutečně zkompostován. Tady vidím velké rezervy. Hlavní je omezit jednorázové talíře a kelímky. Zálohované kelímky jsou super.

Při pořádání akce je také dobré se zamyslet, co udělat s jídlem, které případně zbyde, a komu ho mohu zavézt. Okolní sociální služby jsou často schopny jídlo využít, je však důležité dát jim o této možnosti vědět předem.