



## Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i seminář je nutno se přihlásit elektronickou formou na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz). Účastníci, kteří se včas elektronicky přihlásí, obdrží studijní materiály.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání semináře převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Do příkazu uveďte příjmení účastníka (pro identifikaci platby). Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz). **Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě.**
3. Daňový doklad Vám bude zaslán v elektronické podobě na Vámi uvedenou e-mailovou adresu v okamžiku připsání požadované částky se správným variabilním symbolem na náš bankovní účet. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Zasláná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dní před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč/os. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz). Při zrušení přihlášky v den akce nebo neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz).
6. V případě dotazů jsme Vám k dispozici od 8:00 do 11:30 hod. na **731 331 095** nebo na [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz).



## Kdy a kde se s námi můžete setkat:

03. 10. 2017	<b>Pardubice</b>	ABC klub, Štolbova 2665
04. 10. 2017	<b>Liberec</b>	Dům kultury, Soukenné nám. 613
05. 10. 2017	<b>Ústí nad Labem</b>	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
11. 10. 2017	<b>České Budějovice</b>	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14
12. 10. 2017	<b>Praha</b>	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
13. 10. 2017	<b>Plzeň</b>	Angelo Hotel Pilsen, U Prazdroje 6
17. 10. 2017	<b>Zlín</b>	Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040
18. 10. 2017	<b>Brno</b>	Hotel AVANTI, Střední 61
19. 10. 2017	<b>Jihlava</b>	DKO, Tolstého 2
23. 10. 2017	<b>Praha</b>	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
24. 10. 2017	<b>Hradec Králové</b>	Kongresové centrum ALDIS, Eliščíno nábř. 375
25. 10. 2017	<b>Ostrava</b>	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
26. 10. 2017	<b>Olomouc</b>	BEA centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1

## Účastnický poplatek:



Krajská konference hromadného stravování

1 x seminář / osoba / den

2 x semináře / osoba / den

**bezplatná účast**

**550 Kč**

**900 Kč**

**Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné v hotovosti. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100 Kč!**

# Jidelny.cz

Vás tímto srdečně zvou na

# Krajské konference hromadného stravování PODZIM 2017

**Lektoři:** Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jidelny.cz, s.r.o.  
Ing. Zdeněk Hladík – COUNTRY LIFE s.r.o.  
Mgr. Jan Strejček – Hygienic Consulting



## Program:

- 08:00 – 09:30 Hygienické minimum**  
(Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/90 min.)
- 09:00 – 09:30 Prezence účastníků**
- 09:30 – 09:40 Zahájení konference – Jidelny.cz**
- 09:40 – 10:10 Jak předcházet hygienickým nebezpečím při výrobě pokrmů**
- 10:10 – 10:25 Informačně propagační vystoupení**
- 10:25 – 10:45 Aktuální stav legislativy pro stravovací provozy**
- 10:45 – 10:55 Informačně propagační vystoupení**
- 10:55 – 11:25 Seriál zdravého vaření, 1. díl – Nešvary současné kuchyně**
- 11:25 – 12:05 Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
- 12:05 – 13:05 Výsledky studie výskytu mikroorganismů ve stravovacích provozech**
- 13:05 – 13:15 Přestávka**
- 13:15 – 14:30 Funkční a smysluplný sanitální řád a možnosti vlastní kontroly**  
(Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/75 min.)  
(změna programu vyhrazena)

Vstup na základě elektronické rezervace na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz).

Počet účastníků placeného semináře je omezen, proto si, prosím, místo rezervujte včas.



## Hygienické minimum

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, s.r.o.

Víte, jak bezpečně postupovat při manipulaci s potravinami? Dokážete prokázat, že v praxi uplatňujete znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a že je průběžně doplňujete? Co je bezpečná potravina a jaké zásady je třeba při manipulaci dodržovat, aby nedošlo k onemocnění strávníků? Jaké jsou požadavky osobní a provozní hygieny; zásady správné výrobní a hygienické praxe; druhy kontaminace a jací činitelé mohou způsobit onemocnění strávníků? A jaké jsou možné způsoby ochrany.

Cílem školení je shrnout podstatné znalosti v oblasti hygieny a připomenout či doplnit, co vše by pracovníci měli vědět a dodržovat.

Počet účastníků semináře je omezen, max. počet je 25 účastníků (placené školení).



## Jak předcházet hygienickým nebezpečím při výrobě pokrmů

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, s.r.o.

Příklady nejčastěji se opakujících hygienických prohrěšků v praxi.

- Na co se v provozech zaměřit?
- Jak předcházet hygienickým nebezpečím?
- Na co si dát pozor při přípravě pokrmů?



## Aktuální stav legislativy pro stravovací provozy

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, s.r.o.

Chcete se ujistit, že plníte správně legislativní povinnosti? Přijďte si zopakovat základní přehled povinností souvisejících s:

- Hygienou – pracovníci, HACCP, bezpečnostní listy k sanitačním prostředkům
- Označováním pokrmů – název a množství pokrmu, informace o alergenech a dietách
- Odpady – souhrn základních povinností, předávání odpadu oprávněné osobě



## Seriál zdravého vaření, 1. díl - Nešvary současné kuchyně

Lektor: Ing. Zdeněk Hladík – COUNTRY LIFE s.r.o.

Kuchařské umění je živá věda, která se v posledních letech hodně mění. Objevují se nové suroviny, nové technologie a nové pohledy na moderní zdravé vaření. To vše má svoje finanční limity a ekonomické mantinely, které musíme respektovat. Ojedinelý seriál přednášek, který jsme připravili pro krajské konference na nadcházející léta, bude odhalovat všechny důležité skutečnosti nových světových trendů ve školním stravování.

Co bude obsahem prvního dílu?

- Představí všechny nešvary, kterých se můžeme dopouštět při tvorbě jídelních lístků, nákupu či skladování surovin a samotné přípravě pokrmů.
- Upozorní na detaily a porovná klasické přístupy s trendovými.
- Odhalí mnoho otázek a námětů, které jsou nám zatím neznámé nebo jejichž řešení neznáme.
- Zaměří se na mýty, kterých není málo.



## Výsledky studie výskytu mikroorganismů ve stravovacích provozech

Lektor: Mgr. Jan Strejček – Hygienic Consulting

- Výsledky sledování mikrobiální kontaminace v různých místech stravovacích provozů v průběhu výroby pokrmů.
- Hygiena rukou pracovníků při výrobě pokrmů.
- Příčiny mikrobiální kontaminace a nejvýznamnější původci způsobující otravy z potravin.
- Rizikové viry ve stravovacích provozech, jejich zdroje a možné důsledky.



## Funkční a smysluplný sanitační řád a možnosti vlastní kontroly

Lektor: Mgr. Jan Strejček – Hygienic Consulting

- Účinná sanitace – klíčová priorita bezpečné výroby pokrmů.
- Návod na zpracování sanitačního řádu.
- Výběr vhodných prostředků pro čištění a dezinfekci.
- Jednoduché a rychlé metody vlastní kontroly.

Počet účastníků semináře je omezen, max. počet je 25 účastníků (placené školení).