

KDE A KDY SE S NÁMI MŮŽETE SETKAT:

26. 3. 2012	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
27. 3. 2012	Ústí nad Labem	Dům techniky, Veleslavínova 14
28. 3. 2012	Praha	Hotel STEP, Malletova 1141
29. 3. 2012	Karlovy Vary	Alžbětiny Lázně, Smetanovy sady 1145/1
11. 4. 2012	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
12. 4. 2012	Pardubice	ABC Klub, Štolbova 2665
16. 4. 2012	Zlín	Interhotel Moskva, náměstí Práce 2512
17. 4. 2012	Olomouc	Regionální centrum Olomouc, Jeremenkova 1211/40b
18. 4. 2012	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martíňka 1439/4
19. 4. 2012	Brno	Evropská základní škola, Čejkovicská 10
24. 4. 2012	Jihlava	DKO, Tolstého 2
25. 4. 2012	České Budějovice	Hotel GOMEL, Pražská 14
26. 4. 2012	Plzeň	Hotel Angelo, U Prazdroje 6

TVŮRCI PROJEKTU:

Veřejná informační služba, spol. s r.o., Plzeň
GastroNews.cz, Cukrar.cz, Brno
Společnost pro výživu, Praha
Ing. Zbyněk Chmela, Opava
Ladislav Sviták, Bechyně

Počítačová škola ALTIX, Zlín
Barda SW, HW, s.r.o., Praha
Ing. Miroslav Zajda – CYGNUS ALFA, Liberec
Ing. Petr Vavruška, Pardubice

FIREMNÍ SEMINÁŘE NA ZAKÁZKU

Potřebujete proškolit více zaměstnanců najednou v oblasti Hygienického minima ve stravovacích službách? Je pro vás důležité zvolit si obsah a rozsah školení dle vašich požadavků a potřeb? Připravíme Vám seminář na zakázku.

NABÍDKA SEMINÁŘŮ:

- Hygienické minimum
- Systém HACCP a jeho udržování
- Audit systému HACCP
- Odpadové hospodářství ve stravovacích službách

NABÍDKA AKREDITOVANÝCH SEMINÁŘŮ (akreditace udělena MŠMT):

- Hygienické minimum v gastronomii
- Bezpečnost potravin v gastronomii

Pokud máte ve firmě pracovníky, které chcete v této oblasti zdokonalit, připravíme pro vás seminář z této nabídky přímo ve vaší provozovně. Zatelefonujte na číslo 377 457 329 nebo napište na email: info@jidelny.cz a my vám připravíme nezávazný návrh.

VYUŽIJTE BOHATÝCH ZNALOSTÍ A ZKUŠENOSTÍ NAŠICH LEKTORŮ.



POZVÁNKA

KRAJSKÁ KONFERENCE HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ JARO 2012

Program:

- 08:00 – 09:45 Výběr potravin s ohledem na nutriční hodnoty a spotřební koš (placená část)
- 09:15 – 09:55 Prezence
- 09:55 – 10:05 Zahájení konference – Jidelny.cz
- 10:05 – 10:20 Informačně propagační vystoupení
- 10:20 – 11:05 Výživa jako životní styl, stravovací návyky dětí
- 11:05 – 11:20 Informačně propagační vystoupení
- 11:20 – 11:50 Netradiční suroviny ve školní jídelně
- 11:50 – 12:05 Kreativita v našich jídelnách = základ úspěchu!
- 12:05 – 12:40 Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
- 12:40 – 13:40 Doporučená pestrost v jídelním lístku (placená část)

Změna programu vyhrazena

Vstup na základě elektronické rezervace na:

www.jidelny.cz





veřejná informační služba

VÝBĚR POTRAVIN S OHLEDEM NA NUTRIČNÍ HODNOTY A SPOTŘEBNÍ KOŠ

Mgr. Ludmila Oliveriusová

V dnešní době je nabídka potravin stále širší a není jednoduché se v ní orientovat. Přednáška vám poskytne návod, jak spotřební koš naplňovat nejen na „papíře“, ale i skutečně na talířích strážníků. Jak z široké nabídky vybírat potraviny vhodné pro stravování dětí a mládeže? Jaké potraviny volit, abychom dosáhli splnění spotřebního koše? Znáte základní principy výběru potravin s ohledem na jejich nutriční hodnoty a glykemický index? To jsou jen některé body této přednášky, ale zajímavých poznatků je pro vás připraveno více.

Dozvíte se např., zda jsou alternativní způsoby stravování vhodné pro děti a co na ně říká spotřební koš. Seznámíme vás také s šetrnými postupy při úpravě potravin, které vedou k zvýšení stravitelnosti jídel a nesnižují zbytečně kvalitu surovin, které pro vaše strážníky pracně vybíráte.

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

VÝŽIVA JAKO ŽIVOTNÍ STYL, STRAVOVACÍ NÁVYKY DĚTÍ

Mgr. Ludmila Oliveriusová

Životní tempo celé společnosti se výrazně zrychluje a to se bohužel projevuje i na našich stravovacích návycích. Jíme ve spěchu, mizí domácí způsob stravování, kdy se celá rodina sešla při jídle u jednoho stolu. Stravování však není jen získáváním energie a živin, má také sociální a psychologický dopad na člověka. Tento vliv stravování se v současné době většinou zcela opomíjí, ačkoliv je pro zdravý rozvoj člověka, zejména dětí, nezbytný.

Jedním z důsledků změny stravovacích návyků je častější výskyt poruch příjmu potravy. Setkáváte se s nimi u dětí školního věku i vy. Školní stravování je v podstatě jednou z posledních možností, kde dítě získává správné stravovací návyky. Pomozte v tom vašim strážníkům: rozumné stravovací zvyklosti nejen zvyšují kvalitu života, ale jsou také prevencí vzniku mnoha civilizačních chorob. A o to nám vše jistě jde.

(NE)TRADIČNÍ SUROVINY VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Mgr. Jana Petrová, Mgr. Sylva Štajnochrová

Pohanka, jáhly, oves, kuskus, quinoa, amarant, cizrna – znáte tyto suroviny? Víte, jak je v kuchyni připravovat a čím mohou být prospěšné? Některé z těchto surovin naši předci běžně používali, avšak postupně se na ně pozapomnělo a ze stravy se bohužel takřka vytratily. Jiné se tradičně využívaly v jiných kulturách a do našich kuchyní se dostávají pomalu až v současné době. Jedno však mají tyto potraviny společné: v posledních letech se o nich začíná více mluvit, a to hlavně ve spojitosti s jejich výhodnými nutričními vlastnostmi a naším zdravím. Přednáška Vás s těmito a ještě dalšími potravinami blíže seznámí. Vysvětlí jejich zdravotní význam, nabídne tipy a nápady, jak tyto potraviny v kuchyni připravovat, a jak je vhodně zařadit do školních i běžných jídelníčků.

DOPORUČENÁ PESTROST V JÍDELNÍM LÍSTKU

Mgr. Jana Petrová, Mgr. Sylva Štajnochrová

Sestavit jídelní lístek, který by odpovídal současným výživovým trendům, splňoval nároky na zásady správného stravování, je velmi náročná a často i nevědná práce. V přednášce Vám předložíme praktický návod, jak postupovat při sestavování jídelního lístku tak, aby odpovídal požadavkům spotřebního koše a doporučené pestrosti stravy v mateřských i základních školách. Zaměříme se také na problematiku svačinek a poskytneme několik tipů, jak zařadit méně oblíbené suroviny do jídelního lístku.

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

PODROBNOSTI – REZERVACE:

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou školení Výběr potravin s ohledem na nutriční hodnoty a spotřební koš a Doporučená pestrost v jídelním lístku).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>.
3. Vstupné na školení **Výběr potravin s ohledem na nutriční hodnoty a spotřební koš činí 550,- Kč.**
Doporučená pestrost v jídelním lístku činí 300,- Kč.
4. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka Informace pro příjemce). Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100,- Kč!
5. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před zahájením školení. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100,- Kč. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
6. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jidelny.cz.
7. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

