Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i seminář je nutno se přihlásit elektronickou formou na **www.jidelny.cz**.
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. **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. Zaslaná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 3 pracovní dny před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: **info@jidelny.cz**. Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu **www.jidelny.cz**.
6. V případě dotazů jsme Vám k dispozici na telefoním čísle 731 331 095 od 8:00 do 11:30 hodin nebo na info@jidelny.cz.

Kdy a kde se s námi můžete setkat:

04. 10. 2016	**Pardubice**	ABC klub, Štolbova 2665
05. 10. 2016	**Hradec Králové**	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
06. 10. 2016	**Jihlava**	DKO, Tolstého 2
11. 10. 2016	**Ústí nad Labem**	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
12. 10. 2016	**Liberec**	Dům kultury, Soukenné nám. 613
13. 10. 2016	**Praha**	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
17. 10. 2016	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
18. 10. 2016	**Olomouc**	BEA centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
19. 10. 2016	**Zlín**	Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040
20. 10. 2016	**Brno**	Základní škola Brno, aula, Čejkovická 10
24. 10. 2016	**Plzeň**	Angelo Hotel Pilsen, U Prazdroje 6
25. 10. 2016	**Praha**	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
26. 10. 2016	**České Budějovice**	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14

Účastnický poplatek:

Krajská konference hromadného stravování	**bezplatná účast**
1 x seminář / osoba / den	**550 Kč**
2 x semináře / osoba / den	**900 Kč**

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

Jídelny.cz

Vás tímto srdečně zvou na

Krajské konference hromadného stravování PODZIM 2016

Lektoři: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz
Ing. Vladimír Bureš – Veřejná informační služba

Program:

08:00 – 09:30	**Hygienické minimum ve stravovacích provozech** (Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/90 min.)
09:00 – 09:45	**Prezence účastníků**
09:45 – 09:55	**Zahájení konference – Jídelny.cz**
09:55 – 10:15	**Legislativní novinky pro stravovací provozy**
10:15 – 10:25	**Informačně propagační vystoupení**
10:25 – 10:55	**Povinnosti při nakládání s chemickými látkami a sanitace**
10:55 – 11:05	**Informačně propagační vystoupení**
11:05 – 11:45	**Odpady ve školní jídelně, kam s nimi**
11:45 – 11:55	**Informačně propagační vystoupení**
11:55 – 12:35	**Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
12:35 – 13:35	**Řídím dobře svoji jídelnu?**
13:35 – 13:45	**Přestávka**
13:45 – 15:45	**Řídím dobře svoji jídelnu? – 2. část** (Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/120 min.)

(změna programu vyhrazena)

Vstup na základě elektronické rezervace na *www.jidelny.cz*.

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

Hygienické minimum ve stravovacích provozech

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

Víte, jak bezpečně postupovat při manipulaci s potravinami i v souvislosti s alergeny? Přijďte si s námi připomenout, jaké zásady je třeba dodržovat, aby nedošlo k onemocnění strávníků.

Zopakujte si s námi bezpodmínečně nutné požadavky osobní a provozní hygieny; zásady správné výrobní a hygienické praxe; informace o činitelích, kteří mohou způsobit onemocnění strávníků, a o tom, jak onemocněním předcházet.

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

Legislativní novinky pro stravovací provozy

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

- Jak je to s povinností informovat strávníka o výživových údajích u pokrmů?
- Co přinesla novela zákona o potravinách pro stravovací služby?
- Jak napřipravu zmrazených polotovarů bez použití šokeru a co musíte splnit?
- Jak na přípravu polotovarů pohlíží dozorové orgány?

Povinnosti při nakládání s chemickými látkami a sanitace

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

- Víte, co se změnilo v legislativě a jaké povinnosti mají provozy při nakládání s chemickými látkami.
- Jste si jistí, že máte správně nastaven systém sanitace?
- Na co si dát pozor a jak ověřovat účinnost sanitace?

Odpady ve školní jídelně, kam s nimi

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

- Jaké jsou povinnosti původce odpadů?
- Jak správně odpady třídit a kam s nimi?
- Komu můžete předat obalové odpady, komu zbytky jídel a dalších potravin?
- Jak a proč vést průběžnou evidenci odpadů?
- Kdo může přijít na kontrolu?

Přednáška přináší odpovědi na otázky a mýty, jak by měly stravovací provozy likvidovat zbytky jídel, a mnoho dalších informací.

Na přípravě přednášky se podílela Ing. Jana Königová, technický poradce v oblasti životního prostředí.

Řídím dobře svoji jídelnu?

Lektor: Ing. Vladimír Bureš – Veřejná informační služba

- Kde vzít čas na všechno, co se na nás valí?
- Jak rychle uklidnit naštvaného rodiče nebo učitelku?
- Jak úspěšně jednat se svým nadřízeným?
- Kdy jsem opravdu šéfem a kdy si to jenom myslím?

Účastníci získají odpovědi na položené otázky a seznámí se i s dalšími praktickými postupy, které směřují nejen k dosažení vynikajících výsledků při řízení pracovního týmu ve školní jídelně, ale i k úspěšnému osobnímu životu. Jednoduché, praktické, srozumitelné a okamžitě použitelné rady.

Řídím dobře svoji jídelnu? - 2. část

Lektor: Ing. Vladimír Bureš – Veřejná informační služba

Moji pracovníci se nechtějí učit nic nového, často jsou otrávení. Jak je mám přesvědčit a získat pro nové věci? Jedna pracovnice mi rozeštvává celý kolektiv, svoji práci přitom zná a úkoly plní. Co s ní mám dělat? Nemohu se spolehnout na své pracovníky, pořád je musím hlídat a usměrňovat. Nemohu si dovolit ani onemocnět. Co s tím?

Pokud opravdu chcete zlepšit fungování Vaší jídelny, být úspěšnější v práci i v osobním životě, přijďte na pokračovací besedu, která volně naváže na úvodní přednášku „Řídím dobře svoji jídelnu?“ Můžete si připravit i Vaši otázku, která Vás trápí nejvíce. Bude zodpovězena hned v úvodu a předurčí i další obsah besedy. Vyzkoušíte si, že na besedách s Ing. Vladimírem Burešem neusnete. Odnesete si důležité poznatky, které snadno použijete ve své praxi a nikdy je už nezapomenete.

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