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:

05. 04. 2016	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
06. 04. 2016	Ústí nad Labem	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
07. 04. 2016	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
12. 04. 2016	České Budějovice	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14
13. 04. 2016	Jihlava	DKO, Tolstého 2
14. 04. 2016	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
18. 04. 2016	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
19. 04. 2016	Olomouc	BEA centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
20. 04. 2016	Zlín	Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040
21. 04. 2016	Brno	Základní škola Brno, aula, Čejkovická 10
27. 04. 2016	Pardubice	ABC klub, Štolbova 2665
28. 04. 2016	Plzeň	Angelo Hotel Pilsen, U Prazdroje 6

Účastnický poplatek:

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

Podmínkou uvedených cen je, že seminář absolvuje stejná osoba.
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

JARO 2016

Program:

Lektor: Ing. Pavel Ludvík

08:00 – 09:30	**Jak zajistit objektivní výsledky spotřebního koše** (Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/90 min.)
09:00 – 09:45	**Prezence účastníků**
09:45 – 10:00	**Zahájení konference – Jídelny.cz**
10:00 – 10:30	**Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví v praxi – 1. část**
10:30 – 10:45	**Informačně propagační vystoupení**
10:45 – 11:15	**Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví v praxi – 2. část**
11:15 – 11:25	**Informačně propagační vystoupení**
11:25 – 12:05	**Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
12:05 – 12:35	**Spotřební koš a vliv nutričního doporučení**
12:35 – 12:40	**Přestávka**
12:40 – 13:40	**Jak úspěšně na plnohodnotné bezmasé slané obědy** (Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/60 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.

Jak zajistit objektivní výsledky spotřebního koše

Účastníci obdrží seznam nejpoužívanějších potravin a jejich doporučené zařazení do spotřebního koše.

- Nejčastější prohřešky v metodice, v nastavení parametrů a výpočtu
- Rozbor klíčových údajů pro objektivní výpočet výživových norem
- Některé nové požadavky na vykazování spotřebního koše
- Jak hledat chyby, když výpočet vede k nesprávným výsledkům?
- Zařazování potravin do skupin a volba správných koeficientů

Počet účastníků semináře je omezen, max. počet je 50 účastníků (placené školení).

Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví v praxi – 1. část

- Jak pracovat s nutričním doporučením?
- Jak provést změny stravování - postupně, nebo skokem?
- Polévky, masová a bezmasá jídla v praxi – co přináší doporučení a co praxe?
- Jak se připravit na omezení v používání uzenin?

Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví v praxi – 2. část

- Přílohy, zelenina, nápoje - co přináší doporučení a co praxe?
- Jak nově na svačiny v mateřských školách?
- Jak uplatnit nutriční doporučení u jídelníčků s výběrem?
- Umíte se přichystat na hodnocení jídelníčků?

Spotřební koš a vliv nutričního doporučení

- Stručná pravidla pro výpočet plnění výživových norem
- Řešení některých sporných situací, které nejsou popsány v legislativě
- Objektivně vedený spotřební koš - základní rady, jak na to
- Vliv nutričního doporučení na spotřebu v některých skupinách potravin (maso)
- Praktické rady, jak dosáhnout úspěšného plnění výživových norem

VIS ...již 25 let

Jak úspěšně na plnohodnotné bezmasé slané obědy

Účastníci dostanou 20 receptur úspěšných bezmasých slaných pokrmů ze školních jídelen.

- Praktické zkušenosti z jídelen se zaváděním bezmasých obědů
- Jak vhodně kombinovat luštěniny s jinými potravinami v pokrmech?
- Na čem závisí sytost bezmasého oběda?
- Potraviny a postupy pro přípravu sytých plnohodnotných obědů
- Význam množství a kvality bílkovin v pokrmech
- Optimální poměr živin ve stravě
- Rozbor receptur – hodnocení nutriční terapeutky, možná nutriční vylepšení, praktické zkušenosti s podáváním jídel, diskuse

Na přípravě školení spolupracovala nutriční terapeutka Mgr. Jana Petrová.

Počet účastníků semináře je omezen, max. počet je 30 účastníků (placené školení).

RECEPTURY ZE SOUTĚŽÍ ŠKOLNÍCH JÍDELEN

- Všechny recepty byly vytvořeny v prostředí školních jídelen.
- Základem je 500 receptur z celostátních soutěží školních jídelen O nejlepší školní oběd.
- K základním receptům pro strávníky bez zdravotního omezení jsou připravené i varianty pro bezlepkovou a šetřící dietu (tam, kde to bylo možné).

Kromě klasických jídel tvoří převážnou část receptáře nová, nápaditá, moderní a pestrá jídla, která Vám pomohou obohatit a osvěžit jídelníček ve Vaší školní jídelně.

Dietní varianty receptur byly připraveny registrovanými nutričními terapeuty. Proto odpadá povinnost schvalování těchto receptur nutričním terapeutem a lze je využít pro přípravu dietních pokrmů dle novely vyhlášky o školním stravování.

Prodejní cena 1 490 Kč včetně DPH.

K zakoupení na *www.jidelny.cz*. Objednávku najdete v menu portálu v sekci Objednejte si.