Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i seminář je nutno se přihlásit elektronickou formou na **www.jidelny.cz**. Účastníci, kteří se včas elektronicky přihlásí na bezplatnou část, 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. **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 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**. 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**.
6. V případě dotazů jsme Vám k dispozici od 8:00 do 11:30 hod. na **734 311 222** nebo na **info@jidelny.cz**.

Kdy a kde se s námi můžete setkat:

02. 10. 2018	**Pardubice**	Congress Centre, Masarykovo náměstí 2799
03. 10. 2018	**Hradec Králové**	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
04. 10. 2018	**Liberec**	Kulturní centrum VRATISLAVICE 101010, Nad školou 1675
05. 10. 2018	**Ústí nad Labem**	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
09. 10. 2018	**Jihlava**	DKO, Tolstého 2
10. 10. 2018	**Praha**	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
11. 10. 2018	**Plzeň**	Angelo Hotel Pilsen, U Prazdroje 6
15. 10. 2018	**Brno**	Hotel AVANTI, Střední 61
16. 10. 2018	**Zlín**	Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040
17. 10. 2018	**Olomouc**	Bea centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
18. 10. 2018	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava – Jih, Dr. Martínka 1439/4
22. 10. 2018	**České Budějovice**	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14
23. 10. 2018	**Praha**	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141

Účastnický poplatek:

Krajská konference hromadného stravování	**bezplatná účast**
1 x seminář / osoba / den	**600 Kč**
2 x semináře / osoba / den	**1 000 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 2018

Lektoři: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, 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 – 09:45	**Prezence účastníků**
09:45 – 10:00	**Zahájení konference – Jídelny.cz**
10:00 – 10:30	**Nejčastější kontroly ve školních jídelnách**
10:30 – 10:45	**Informačně propagační vystoupení**
10:45 – 12:00	**Mýty a fakta o hygieně**
12:00 – 12:15	**Informačně propagační vystoupení**
12:15 – 12:50	**Sanitace – „Klíč k úspěchu bezpečné výroby pokrmů“**
12:50 – 13:30	**Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
13:30 – 14:45	**Jak zajistit účelnou a přesto jednoduchou sanitaci** (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*.

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 správně postupovat při manipulaci s potravinami? Doplňujete potřebné znalosti průběžně? Co je bezpečná potravina a jaké zásady je třeba při manipulaci dodržovat, aby nedošlo k onemocnění strávníku? Jaké jsou požadavky osobní a provozní hygieny; zásady správné výrobní a hygienické praxe; druhy kontaminace a jací činitelé mohou způsobit onemocnění strávníků?

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

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

Nejčastější kontroly ve školních jídelnách

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

Jaké kontrolní orgány a jak často navštěvují školní jídelny? Co je předmětem jejich zájmu?

Přednáška Vás seznámí s nejčastějšími požadavky kontrolních orgánů v provozech školních a předškolních jídelen po celé ČR za posledních pět let.

Mýty a fakta o hygieně

Lektoři: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. – Jídelny.cz, s.r.o.
Mgr. Jan Strejček – Hygienic Consulting

Stává se Vám, že co odborník to jiný názor na hygienické požadavky a postupy správné výrobní praxe? Kolikrát jste například získali jiný pohled na danou problematiku od odborného konzultanta či z odborného media, než co následně vyžadoval dozorový orgán? A kdo má tedy pravdu, komu věřit? Cílem přednášky je upozornit na nejčastější mýty a vysvětlit fakta za pomoci ne jen legislativy ale i selského rozumu tak, abyste získali jistotu, že vše děláte správně.

nektar natura

Sanitace – „Klíč k úspěchu bezpečné výroby pokrmů“

Lektor: Mgr. Jan Strejček – Hygienic Consulting

Sanitační procesy v hygieně potravin hrají klíčovou roli. Nelze ji nahradit nebo zcela vypustit. Kvalita a dodržování postupů vede k požadované bezpečnosti pokrmů. Pravidelností zajistíme také lepší pohodlí a bezpečnost na pracovišti. V přednášce si připomeneme spoustu zajímavostí, ale hlavně klíčové kroky, které jsou pro bezpečnost nezbytné.

Obsah přednášky:

- Sanitace jako klíčová priorita v hygieně potravin
- Základní kroky a výběr přípravků
- Sanitace jako prevence výskytu škůdců
- Kontrola snadno a rychle – jednoduchý manuál BIOFINDER

Jak zajistit účelnou a přesto jednoduchou sanitaci

Lektor: Mgr. Jan Strejček – Hygienic Consulting

Chcete se naučit jak jednoduše sestavit sanitační plán? Trápíte se procesy čištění a dezinfekce? Nevíte si rady s výběrem vhodného typu přípravků? Chcete si poslechnout užitečné rady? Cílem přednášky je projít si jednotlivé kroky a naučit se, jak zvolit vhodné přípravky a jak postupovat, aby sanitace byla účinná, jednoduchá a zajistila spolehlivé výsledky.

Obsah přednášky

- Co by měl obsahovat sanitační plán
- Základní principy a procesy čištění a dezinfekce
- Odpovědnost a kompetence
- Vlastnosti čistících a dezinfekčních přípravků a návod na jejich výběr
- Pomůcky k sanitaci
- Praktické příklady z praxe
- Diskuze

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

Přijďte, těšíme se na Vás!
Tým Jídelny.cz