



## Zpravodaj Jídelny.cz

Svěží novinky a jaro je tu:

- **Nový portál**
- **Nové semináře**
- **Nové rubriky**
- **Novinky novinky**
- **Nový internet**

**Vitana**



Vychutnejte si  
náš dokonalý servis

## Vitana je univerzálním základem

nejširšího sortimentu výrobků z nejjakostnějších surovin

- polévky a polévkové základy
- omáčky a základy
- přílohy
- polotovary
- koření a kořenící směsi
- moučníky a přípravky k pečení
- nápoje v prášku

## Vitana nabízí zajímavé gastronomické služby

- obchodní a kulinářské poradenství
- receptový servis
- exkurze pro zákazníky a gastronomické školy
- instruktážní vaření
- řízené degustace

## Vitana splňuje nároky na moderní přípravu pokrmů

- ekonomická výhodnost
- nejmodernější trendy vaření
- zásady zdravé výživy
- prostor pro vlastní kulinářskou fantazii

## Vitana pořádá odborné kurzy Kulinářské akademie Vitana

- Bylinky v pokrmech moderní kuchyně
- Moderní bezmasé pokrmy
- Moderní svět pokrmů
- Nejnovější trendy ve společném stravování
- Nová technika v kuchyních společného stravování
- Polévkový ráj
- Přílohy bez hranic
- Revoluční pohled na jídelní lístek a umění nabídnout víno
- Řízená degustace strategických výrobků Vitana
- Sladké pokusení aneb moderní moučníky

**Vitana: recept, jak vařit rychle,  
efektivně a zdravě!**



Vitana, a. s., je hlavním partnerem  
Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

**Vaše Konzultační a prezentacní  
centrum Vitana Catering**  
Vitana, a. s., 277 32 Byšice,  
tel.: 315 610 282

# Maggi

® Nábízíme Vám

široký sortiment  
konvenientních výrobků

za mimořádně příznivé ceny.  
Ověřená kvalita a pohotovost našich

výrobků Vám usnadní práci  
a šetří Vás čas.

Co slibíme,  
to plníme!



800 135 135

[www.nestle.cz](http://www.nestle.cz)

[www.gastronews.cz](http://www.gastronews.cz)

Nestlé

FoodServices

Váš profesionální partner

Maggi

# Džuveč



# Novinka!

Snadná a rychlá příprava.

Výhodné osmikilové balení.

Kompletní směs rýže a zeleniny  
- přidejte pouze maso.



Váš profesionální partner

Nestlé  
FoodServices



Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 27, 143 20 Praha 4

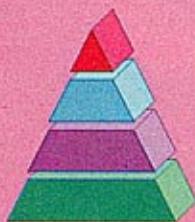
infolinika tel.: 800 135 135, [www.nestle.cz](http://www.nestle.cz)

# Přidejte se k našim základníkům



- servisní  
a školicí  
centra VIS
- partneři VIS

více jak 700 z těchto uživatelů  
software jsou též uživatelé  
identifikačních systémů



 Veřejná  
informační  
služba spol. s r.o.

Farského 14 326 00 PLZEN  
e-mail: [info@visplzen.cz](mailto:info@visplzen.cz)  
telefon: 377 457 334  
[www.visplzen.cz](http://www.visplzen.cz)

[www.visplzen.cz](http://www.visplzen.cz)

budete vždy u zdroje

[www.strava.cz](http://www.strava.cz)

aktuálních informací

[www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz)

## OBSAH

6. Úvod
7. S úctou smekám před vedoucí školní jídelny
7. Jídelna v právní subjektivitě to má těžké
9. Jídelna bez počítače
10. Internet
11. K čemu lze internet využít
12. Co to je internet
14. Jak získat internet, modem a SW pro styk s bankou zdarma?
14. Lepší než telefon je internet
15. Kdy začnete využívat internet?
15. Jak začít s internetem
17. Jak se zajistí bezpečná práce s internetem?
21. Co bude stát připojení na internet?
23. Jaké úspory může přinést internet?
24. Kde můžete v praxi vidět možnosti, které internet přináší vedoucí ŠJ?
25. Nabídka na spolupráci

Vážení přátelé, dostáváte do rukou první vydání zpravodaje společnosti Jidelny.cz, s. r. o. Tato společnost vznikla proto, aby Vám pomohla na jídelně prosadit vše, co na moderní jídelnu patří. V tomto vydání se zaměříme především na následující téma:

- počítač na jídelně je naprostou samozřejmostí - jak ho získat
- stejně tak dnes na jídelnu patří i internet - co Vám může přinést
- zajímavé nabídky Vašich dodavatelů

Zpravodaj je součástí rozsáhlého projektu společnosti Jidelny.cz, jehož cílem je mohutná kampaň na zavedení internetu do všech jídelen v ČR. Bude vycházet dvakrát v roce 2003 a dvakrát v roce 2004. Půjde o seriál informací, které Vám umožní dnes i třeba za dva roky správně se orientovat v moderních technologických a kvalifikovaně se rozchádovat, co je pro Vaši jídelnu potřebné a vhodné, a co ne. Pokud Vy sami o počítači ani internetu neuvažujete, stejně tento zpravodaj alespoň uschovějte - spolu s dalšími čísly bude uceleným materiélem a průvodcem pro případnou modernizaci Vaši jídelny v budoucnu.

Kromě zpravodaje se můžete seznámit s možnostmi internetu na 50 bezplatných seminářích, které proběhnou v roce 2003 v celé ČR - místa a termíny konání najdete v tomto zpravodaji. Další

významnou součástí projektu je budování internetového portálu [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz) - místa na internetu, kde najdete pěkně pohromadě všechny důležité informace, které potřebujete pro svoji práci. Zvláště nově vzniklé právní subjekty tento počin jistě uvítají.

Celý projekt financují Vaši dodavatelé, kteří chápou internet jako nezbytnou součást moderní jídelny a kteří Vás chtějí odměnit za přízeň, kterou jim jako jejich zákazníci projevujete. Hlavními sponzory projektu jsou firmy Veřejná informační služba a Vitana. K dalším významným sponzorům patří firmy AG Foods, ARALSA, Barda SW, HW, Buchlovský, Knoor, Lagris, Nestlé. Další firmy se postupně přidávají. Vědi totiž, že podpora moderních komunikačních systémů bude mit v budoucnu přínosy pro všechny.

## S úctou smekám před vedoucí školní jídelny

Školní jídelna je taková malá továrna. Najdete zde dělníky (kuchařky), administrativu, sklad, zásobování, plánování, výrobu, v nových právních subjektech i finanční účtárnu, někdy mzdovou účtárnu, právní oddělení a ekonomický úsek. Oproti továrně je zde jeden významný rozdíl. Veškerou administrativu, která si mnohdy nezadá s administrativou továrny, provádí a zároveň řídí zpravidla jediný pracovník - vedoucí či ředitelka školní jídelny.

někdy s jednou administrativní pracovnicí na zkrácený úvazek. S úctou smekám před těmito obdivuhodnými ženami, které bez ohledu na svůj poměrně nízký plat a druhou směnu v domácnosti každý den budují svoji jídelnu a bojují či spolupracují s dodavateli, úřady, rodiči i učiteli za vyšší kvalitu školního stravování. Kdybych jako podnikatel hledal nové vedoucí pracovníky pro řízení výrobních provozů, jistě bych se porozhlédl mezi vedoucími školních jídelen.

### Jídelna v právní subjektivitě to má těžké

Od 1. 1. 2003 přešly školní jídelny v celé ČR do právní subjektivity. Jde o poměrně rozsáhlou změnu, která klade na nově vzniklé právní subjekty nové požadavky:

- v čele subjektu stojí ředitel, který je plně zodpovědný za provoz řízené organizace.

- subjekt si sám musí zajistit řádné vedení účetnictví, zpracování mezd, plnění daňových povinností, plnění všech platných zákonů.
- ředitel se rozhoduje samostatně tak, aby splnil poslání organizace definované zřizovací listinou. Přitom musí respektovat platné zákony.

### **Je to mnoho starostí navíc, ale také řada výhod:**

- do rozhodování ředitele by zřizovatel prakticky neměl zasahovat (jen v rámci zákona a zřizovací listiny).
- ředitel nejlépe ví, co je v daném okamžiku pro organizaci důležité, co je třeba udělat, nakoupit, kde lze ušetřit.

- pokud to zřizovací listina umožňuje, může ředitel provádět další činnosti, které přinášejí subjektu zisk (vaření pro cizí strávníky, pronájem prostor, atd.) ten lze využít na zkvalitnění provozu dalšími investicemi a na platové zvýhodnění zaměstnanců.

### **A jak v této situaci může pomoci projekt Jidelny.cz?**

Především informacemi. Na portálu [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz) najdou vedoucí pracovníci přehled těch nejdůležitějších informací, které pro svoji práci potřebují. A když něco nenajdou, mají možnost

se v diskusi zeptat ostatních. K častým dotazům zajistíme i názor odborníků na danou problematiku. Včasným získáním těch správných informací ušetří každý čas, peníze i možné problémy.

# ŠKOLNÍ JÍDELNA V PRÁVNÍ SUBJEKTIVITĚ SE ŠKOLOU

Mnoho školních jídelen je od 1.1.2003 v právní subjektivitě se školou jejíž žáky a učitele stravují. Protože právní subjekt tvoří jeden ekonomický celek, je třeba vybudovat tomu odpovídající provázany informační systém.

Požadavek na identifikaci osob splní nejlépe čip, který se snímá bezdotykovým způsobem.

Bezdotykové čtení vykazuje vysokou spolehlivost snímání a z hygienického hlediska je nejbezpečnější. Je na místě požadovat, aby byl čip univerzálně použitelný. Takové řešení zajistí

Veřejná informační služba, spol. s r.o., PLZEN.

## Provázaný systém VIS

- Využití čipů a karet

- Výdej stravy
- Objednávání stravy
- Školní bufet
- Otvírání dveří
- Docházka zaměstnanců
- Kopirovací služby
- Nápojové automaty
- Půjčování knih

- Provázané systémy

- Stravovací systém
- Kontrola vstupu
- Docházkový systém
- Knihovna
- Účtárna
- Mzdy
- Home Banking
- Objednávky z internetu

- Vytváření přenosových vazeb na zakázku

**Veřejná informační služba spol. s r.o.**



objednací BOX  
pro objednávání stravy



výdejní terminál  
pro výdej stravy

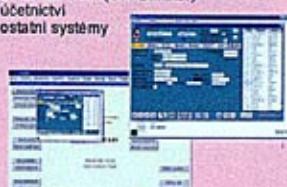


pokladní terminál  
pro pokladnu a bufet



vazba na školní síť'

- evidence žáků (SW Bakalář)
- účetnictví
- ostatní systémy



ovládání kopírek  
pro snadné vyúčtování



otvírač dveří  
pro kontrolu vstupu



vstupní terminál  
pro docházkový systém



## Jídelna bez počítače

Ano, i dnes, v roce 2003 nacházíme jídelny, které veškerou svoji administrativní agendu vedou "v ruce", s papírem a tužkou, bez počítače. V hrubém odhadu jde stále ještě o cca 4 000 jídelen v celé ČR (méně než polovina). V tomto článku chceme rozebrat příčiny tohoto stavu a zároveň poskytnout osvědčené rady, jak těmto zařízením pomoci.

### **1. lidský faktor**

Známe to všichni. Každý jsme jiný. Někdo nadšeně zavádí stále něco nového, jiný je více konzervativní, nemá rád změny, lpí na tradičních a osvědčených postupech a hodnotách. Nutno říci, že obě tyto vlastnosti jsou důležité a užitečné. Nedovedu si představit chaos, který by vznikal novátoři a průkopníci. Stejně tak ve společnosti samých konzervativců by jistě byla strašná nuda.

Přesto v určité fázi vývoje je dobré, když i konzervativní člověk se porozhlédne, a z novinek kolem sebe si přeče jen nějakou změnu vybere. Samozřejmě jen takovou, která se již v praxi dostatečně osvědčila, změnu, která již ostatním přinesla podstatně více užitku než problémů. A k takové změně dnes již nasazení počítače do jídelny určitě patří.

Dávno jsou pryč doby, kdy první programy byly nedokonalé, pro obsluhu těžko pochopitelné, vyžadovaly značné úsilí na pochopení i zavedení. Dnes je vše jinak. Již více než 12 let řada SW firem tyto produkty vyvíjí, neustále zdokonaluje a soupeří kvalitou i cenou o přízeň svých zákazníků. Programy obsahují vše, co je k běžnému provozu jídelny důležité. Obsahují kvalitní návody, učebnice, systém školení i servisu. Zákazník si může na trhu vybrat takový



ve společnosti, kde by byli všichni produkt, který právě jemu nejlépe vyhoví.

Stejně tak i zákazník se za tu dobu výrazně změnil. Je podstatně náročnější, ví, co vše by měl program umět, požaduje prvotřídní kvalitu. V tomto prostředí se i hodně konzervativní člověk skutečně nemusí obávat, že počítač je něčím novým, neprověřeným. Má jistotu, že si na trhu může vybrat opravdu kvalitní produkt, který mu bude sloužit k jeho užitku. Najde i takové firmy, které jsou ochotny mu počítač i SW zapůjčit za symbolický poplatek, aby si mohl v klidu prověřit, zda skutečně platí, že s počítačem dnes může pracovat opravdu každý.

Takže rada na závěr: Nebojte se počítače. Poradte se se zkušenými uživateli, zjistěte si výhody i nevýhody. Jestliže práci s počítačem zvládáte před Vámi 5 000 vedoucích, určitě to zvládnete i Vy. Chce to jen trochu odvahy a chuti.

## **2. Na počítač nejsou peníze**

Ano, malé jídelny budou asi mít vždy s penězi problém. Dnes jsou ale počítače zcela běžným výrobkem a zejména starší počítač je možno získat téměř zdarma. A starší počítač odvede na malé jídelně často stejnou práci, jako ten nový. Dnes můžete získat kompletní sestavu (počítač, tiskárnu, SW) za ceny pod 10 000 Kč, případně si zařízení pronajmout za ceny pod 500 Kč měsíčně. Přitom je nutno podotknout, že 3 - 4 roky

starý počítač nemusí být vůbec špatný nebo nespolehlivý. Technická životnost těchto elektronických výrobků je minimálně 8 let. Takový starší počítač je pro váhajícího začátečníka dobrý i proto, že přece jen učení a postupné převedení agendy na počítač nějakou dobu trvá, a nový počítač by v této době částečného využití zbytečně a nepřiměřeně zastaral.

## **3. Ředitel mi nechce počítač koupit**

Nutno říci, že některí ředitelé škol hledí na vedoucí stravovacího provozu s neodůvodněným despektem (vždyť je to jako u nás doma v kuchyni, to přece zvládne každý, na co počítač...). Ředitel je ředitel - snadno a najednou ho nezměníte. Takového ředitele je třeba postupně a nenápadně informovat o tom, co stravovací provoz ve skutečnosti je. Technologie, hygiena, administrativa, právní předpisy, rizika, pracovníci,

nároční strávníci - nebo mu alespoň ukažte tento zpravodaj. V rámci boje o žáky někdy ředitel uslyší na zvýšenou prestiž školy - pokud žáci budou moci využívat nejnovější technické výmožnosti - např. objednávání stravy po internetu nebo mobilním telefonem, pokud si budou moci na základě karetního systému vybírat z více jídel, jistě to zvýší zájem žáků o studium na Vaši škole.

## **Internet**

V této části zpravodaje Jidelny.cz přinášíme články, které mají nějaký vztah k internetu na jídelně. Ukazují z mnoha různých pohledů, že internet na jídelně má své místo, přináší mnoho užitečného a jistě je obohacením a zvýšením kultury práce každé vedoucí jídelny. Nechybi ani rady, jak zcela konkrétně s internetem začít.

Celosvětová síť sítí internet postupně vstupuje do našeho života. Objevuje se ve většině sdělovacích

prostředků, v inzerátech, je to časté téma rozhovoru současných studentů a podnikatelů. Cena za připojení je u řady poskytovatelů nulová, a tak toto téma začíná být zajímavé i pro menší jídelny. Ve zpravodaji přinášíme zamýšlení, k čemu může internet na jídelně sloužit, co to vlastně je a jak ho lze bez navýšení rozpočtu pořídit. A pokud máte pocit, že jde o vzdálenou budoucnost, vězte, že již dnes víme o řadě jídelen, které internet aktivně využívají.

## K čemu lze internet na jídelně využít ?

### a/ hledání vhodných dodavatelů potravin, pracovních pomůcek, čisticích prostředků, technologických zařízení jídelny

Řada významnějších dodavatelů zveřejňuje na internetu informace o svých výrobcích a službách, často zveřejňují i své ceniky. S využitím těchto

informací může vedoucí jídelny získat nové dodavatele s kvalitnějšími či levnějšími produkty a službami.

### b/ využití elektronické pošty

Elektronická pošta (e-mail) je moderní prostředek pro vzájemnou komunikaci uživatelů výpočetní techniky. Jde o komunikaci podstatně levnější a rychlejší, než jakou nám umožňuje klasické psaní dopisů. Elektronickou poštou lze objednávat zboží, uplatňovat reklamace, poptávat dodávku investice pro jídelnu. Pokud například zašlete dotaz nebo připomínku k projektu Jídelny.cz, tento dotaz se velmi rychle objeví v elektronické podobě na počítači všech pracovníků, kteří za vyřízení zodpovídají. Odpadá tak nebezpečí ztracení, založení nebo zapomenutí. Takový úkol je neustále červeně označen

tak dlouho, dokud není definitivně vyřízen. Stejně tak je podstatně jednodušší a rychlejší napsat stručnou odpověď či upřesňující dotaz. Elektronická komunikace tedy urychlí vyřízení Vašeho požadavku.

Elektronickou poštou lze též poslat programový nebo datový soubor. Je tak možno velmi snadno a rychle zaslat požadovanou úpravu programu.

Na internet jsou dnes napojeny téměř všechny školy a školské a městské úřady. Můžete tak komunikovat se svými nadřízenými a v budoucnu i se svými kolegy v jiných jídelnách.

### c/ nabídka služeb jídelny

Také jídelna může nabídnout své služby prostřednictvím internetu. Nabídka stravování, dodávek jídel podnikům, pronájem prostoru k pořádání banketů,

večírků a seminářů může získat nové odběratele a rozšířit tak doplňkovou činnost jídelny.

### d/ přihlašování a odhlašování stravy

Tato možnost využití internetu se stává samozřejmou věcí na univerzitách, středních školách a v podnicích, kde je práce na internetu běžnou záležitostí většiny studentů i zaměstnanců, ale také v běžných školních jídelnách. K internetu je v současné době připojeno 90% všech firem. Mnoho jejich zaměstnanců má tak na internet přístup. Přibližně 15% domácností je též vybaveno internetem.

Je zřejmé, že řada rodičů by uvítala, kdyby měli možnost odhlásit dítě v případě nemoci operativně internetem.

Řada dodavatelů SW dnes nabízí příjem objednávek z internetu, případně i z velmi rozšířených mobilních telefonů. Takové systémy najdete např. na adresách [www.strava.cz](http://www.strava.cz) nebo [www.objednavky.jidelna.cz](http://www.objednavky.jidelna.cz).

## e/ výměna zkušeností v elektronických konferencích

Řada uživatelů na internetu diskutuje ve skupinách na nejrůznější témata. Každý může tyto diskuse sledovat, případně se do nich i aktivně zapojit. Dochází tak k velmi pohotové a přitom

levné výměně zkušenosti. I vedoucí jídelní potřebují průběžně získávat nové informace z oblasti hygieny, účetnictví, daní, pracovních předpisů atd.

## f/ asistence po internetu

V momentě, kdy internet využijete k zaslání zálohy dat a řešení problému Vašemu dodavateli SW, ušetříte veškeré náklady na km při výjezdu k zákazníkovi. A to bývá srovnatelná položka s vlastní asistenci. Kromě toho můžete mit Váš problém odstraněn během několika hodin

od jeho nahlášení. Stejně tak je dnes možné (pokud to sami dovolíte), aby Vám provedl dodavatel úpravu SW na dálku přímo ve Vašem počítači. Opět s využitím internetu prostředky tzv. dálkové správy.

## Co to je internet

Nejprve velmi stručně vysvětlíme, co je to internet a co to znamená se k němu připojit. Internet je celosvětová postupně budovaná síť výkonných počítačů, tzv. serverů, které spolu komunikují prostřednictvím mnoha různých spojovacích kanálů, jako jsou telefonní linky, optické kabely, mikrovlnná pojítka, družice. K témtu serverům se připojují koncoví uživatelé zpravidla prostřednictvím modemu (zařízení pro přenos dat) a telefonní linky buď pevné (vyhrazené nepřetržitě pro přenos dat), nebo tzv. komutované, tj. běžné telefonní linky, ke které je připojen telefonní přístroj a zároveň modem.

Připojení na internet tedy v nejjednodušším případě znamená zakoupit modem a dohodnout se s některým majitelem serveru (tzv. providerem - poskytovatelem připojení na internet) na připojení k jeho serveru. Za toto připojení se v některých případech platí sjednané měsíční

poplatky, ale pro běžné uživatele v ČR je dostupné i připojení zcela zdarma. Kromě těchto poplatků po dobu spojení modemem platíme o něco nižší poplatky, než při běžném místním telefonním hovoru, a právě telefonní poplatky pak zpravidla tvoří podstatnou část nákladů na využití internetu. Na vlastním počítači je třeba instalovat speciální program pro komunikaci se serverem - tzv. prohlížeč (browser). Tento program je zdarma, pouze je třeba uhradit jeho instalaci a uvedení do provozu.

Vlastní práce s prohlížečem je pak velmi jednoduchá. Prohlížeč sám naváže spojení se serverem a zobrazí Vám zvolenou úvodní stránku. Od tohoto okamžiku jste připojeni k celosvětové síti a máte k dispozici zpravidla tyto následující možnosti (dále uvedené možnosti využití jsou zaměřeny především na speciální použití právě ve školní jídelně - lze je ale zobecnit na jakoukoliv lidskou činnost):

- zapsáním adresy WWW stránky naší organizace získáte přístup k nejnovějším informacím. Naše adresa WWW stránky je [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz). Zjistíte zde nejnovější informace o nabízených produktech, možnosti spolupráce, znění posledního zákaznického zpravodaje a další zajímavé informace.
- máte možnost poslat elektronický dopis (tzv. e-mail) komukoliv, kdo je k internetu připojen a sdělí Vám svoji adresu. Přitom vůbec nezáleží na tom, zda to je Vaše kolegyně ze sousední jídelny, metodik pro stravování na městském úřadě, strýček v Kanadě nebo ředitel Jidelny.cz, kterému chcete napsat, co Vás zrovna trápí při práci na Vašem počítači (naše adresa pro e-mail je [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz)).
- zapsáním adresy WWW stránky Vašich dodavatelů se můžete informovat na novinky v jejich nabídkách. Zpravidla si můžete zjistit aktuální ceny, kvalitativní parametry, vše porovnat a pak si vybrat pro Vás nejvýhodnější nabídku. Často lze přímo z WWW stránky zaslat dodavateli objednávku. To vše přímo od svého počítače v kanceláři.
- ve spolupráci s odborníkem si můžete vytvořit vlastní WWW stránku, kde nabídnete Vaše služby ostatním uživatelům internetu. WWW stránka je jakási Vaše inzertní nástěnka, kam můžete zapsat a pěkně graficky uspořádat všechny informace pro Vaše odběratele. Takže např. tam můžete zveřejnit Váš jídelníček, nabídnout stravování, ev. ubytování (v domovech mládeže), rozvážení stravy, pronájem prostor, atd. Jakousi velmi jednoduchou stránku Vaši jídelny si můžete udělat na adrese [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz) i Vy sami.
- v případě požadavku na drobnou úpravu programu můžete prostřednictvím internetu od svého dodavatele SW obdržet soubor s upravenou sestavou přesně dle Vašich požadavků, v případě potíží můžete zaslat Vaši zálohu dat a problém odstranit u dodavatele SW bez nutnosti nákladného výjezdu k Vám. A to vše během jediného dne, někdy jen během několika hodin.
- můžete získat přehled o nabídkách pracovních míst
- sami můžete nabídnout zaměstnání
- můžete zjistit informace zveřejňované ministerstvem školství nebo nadřízeným úřadem
- můžete se zúčastnit různých diskusí, např. o problémech při vedení účetnictví

Možnosti využití internetu je samozřejmě mnohem více a záleží jen na Vás a samozřejmě na Vašich finančních a časových možnostech, jak internet využít. V některých případech lze na internetu dokonce ušetřit, protože reklama formou WWW stránek a korespondence použitím e-mailu patří k nejlevnějším možným řešením komunikace i reklamy. Firma Jidelny.cz je připravena v případě zájmu Vám poskytnout radu i odbornou pomoc.

## Jak získat internet, modem a SW pro styk s bankou zdarma?

O internetu již něco víme. Je zřejmé, že internet má na jídelně své místo, ale jeho zavedení brání pořizovací i provozní náklady. Speciální SW, který zajišťuje bezdokladový styk s bankami zase zásadním způsobem zjednoduší placení stravného. V tomto směru je zajímavým řešením spojit tyto dvě dodávky v jednu a získat tak dvě věci v mnoha případech zcela zdarma. Jak?

Základní myšlenkou je skutečnost, že pro internet i pro spec. SW je zapotřebí jediné technické zařízení pro přenos dat po telefonu - modem. Tento modem lze dnes pořídit v ceně do 3 000 Kč. Spec. SW lze získat za 2 500 Kč. Poplatek bance za zavedení systému se pohybuje v částkách cca 2 000 Kč. Internetový prohlížeč je k dispozici zdarma. I s potřebnou asistencí nepřesáhne cena dodávky 9 900 Kč. Kde lze tyto prostředky získat?

Peníze na tento systém má většina jídelen. Pouze o nich neví. Utrácí je zbytečně v podobě poměrně vysokých poplatků peněžním ústavům. Zavedením bezdokladového styku s bankou lze ušetřit 2 Kč za každou položku, která

je připsána či odepsána na Vašem účtu. Jídelna, která má měsíční pohyb na účtu 500 položek (to je běžný stav na řadě jídelen), tak ušetří 1 000 Kč měsíčně, tj. celých požadovaných 10 000 Kč za jediný školní rok.

Internet má též své provozní náklady v podobě telefonních poplatků za dobu připojení. I tyto náklady lze ušetřit právě zavedením a správným využitím internetu. Pro konzultaci lze využít elektronickou poštu (e-mail). Náklady na takovou komunikaci jsou podstatně nižší než běžný telefonní rozhovor nebo písemný styk. Již jsme psali o posílání záloh dat a úsporách zbytečných servisních výjezdů. Vždy jde o rychlejší a levnější řešení oproti běžnému postupu s využitím telefonu, pošty a výjezdu k zákazníkovi.

Kdo má opravdu zájem, může mit ihned k dispozici dva nové komunikační prostředky - internet i bezdokladový styk s bankou. A většinou přitom ještě ve svém stávajícím rozpočtu něco ušetří. Pokud ne první rok, tak v dalších letech určitě.

## Lepší než telefon je internet

Využijte možnosti komunikovat s námi prostřednictvím internetové sítě. Že nejste ještě připojeni? Nevadí, nikdy není pozdě. Tak jako před dvanácti lety byl počítač na jídelně vzácností, tak i nyní se objevují první jídelny připojené na internet. Často a prakticky zadarmo s námi komunikují. A vězte, že žádná vedoucí svého rozhodnutí nelituje. Dnes lze získat připojení zcela zdarma

a ovládání a využití internetu je podstatně jednodušší, než použití kteréhokoliv Vašeho programu. Potřebujete k tomu pouze novější (ne nový) počítač alespoň s Windows 95 a modem za 3 000 Kč. Za určitých podmínek můžete i modem získat zdarma. Tato investice se rozhodně vyplatí, a ještě můžete ušetřit.

## Kdy začnete využívat internet?

V předchozích článcích jsme se již o internetu dozvěděli mnoho zajímavého. Víme, co to je internet, jak ho lze využít v jidelně, i kde lze ušetřit peníze nutné pro jeho pořízení. Věřte, že tak, jako zdomácněl na jidelně počítač, brzy se zde zabydlí i internet.

Jste-li jen trochu zvědaví, doporučujeme Vám bez váhání začít. Ten, kdo zvládl jakýkoliv program na

počítači, mnohem snáze zvládne i internet. Zatím neznám nikoho, kdo by po úvodním seznámení internet bez zájmu opustil. Na rozdíl od jiných programů Vás internet k ničemu nezavazuje. Máte-li zájem o informace, jdete na internet. Pokud nic nehledáte, můžete jít třeba na procházku do přírody. Ostatně, když nebudeš vědět, jak naložit s volným časem, právě na internetu získáte spoustu vhodných námětů.

## Jak začít s internetem

V tomto článku najdete užitečné rady, jak zavést internet, příliš přitom neutratit, a vyvarovat se nebezpečí, které internet přináší.

### **Jaký máte počítač a operační systém ?**

V první řadě je třeba zjistit, jaký máte počítač a operační systém. Internet lze sice zprovoznit na jakémkoliv počítači a operačním systému, ale pro jeho efektivní využití je třeba doporučit operační systém Windows 95 a vyšší. Tyto operační systémy již obsahují internetový prohlížeč Explorer a program Outlook pro práci s elektronickou poštou, ale hlavně je znají a mohou Vám v případě potíží pomoci prakticky všichni odborníci na výpočetní techniku. Tyto operační systémy poznáte při spuštění počítače - na obrazovce zobrazí modrou

oblohu s mráčky, okno a nápis Windows 95, 98 nebo XP.

Pro provoz těchto operačních systémů se předpokládá počítač Pentium nebo lepší.

Řada jídelen již tyto počítače a operační systémy používá. Většinou došlo k modernizaci techniky i SW v souvislosti s přípravou na rok 2 000. Tam, kde stále slouží počítače třídy 486 a starší, lze doporučit modernizaci nebo výměnu alespoň samotného počítače. Použitý počítač Pentium lze v současné době získat již za cca 2 000 Kč, operační systém Windows98, zakoupený současně s PC, za cca 4 000 Kč.

### **Pro internet si pořidte druhý, třeba použitý počítač**

Další možnosti je pořídit si pro internet druhý, zcela samostatný počítač. Toto řešení může mít v některých případech řadu výhod:

- odpadá jakékoli nebezpečí pro Váš původní počítač s programy z napadení viry z internetu
- u počítačů mohou pracovat současně dvě osoby

při použití počítače pouze pro internet lze využít operační systém Linux, který je k dispozici zcela zdarma. Pak toto řešení může být někdy i levnější, než modernizace původního počítače. Je třeba si ale uvědomit, že Linux není tak rozšířený operační systém jako Windows, a proto není tak snadné najít pro jeho servis příslušné specialisty.

### Kdo Vám internet na jídelně zprovozní ?

Dále je třeba se rozhodnout, kdo Vám internet na jídelně zprovozní. Může to být známý, šikovný školník, učitel výpočetní techniky, místní firma nebo Váš dodavatel SW. Lidí, kteří si poradí se zavedením internetu, je dnes velké množství. Na druhou stranu, ten, kdo tuto práci nikdy nedělal, stráví tím zcela nepřiměřené úsilí a může se dopustit řady chyb. Zavedení internetu není zase až tak jednoduché, na rozdíl od jeho běžného použití. Proto Vám pro jednotlivé situace doporučujeme následující řešení:

#### 1/ Již máte nový PC s Windows od svého dodavatele HW.

Internet Vám může zprovoznit prakticky kdokoliv, kdo je zároveň schopen nastavit základní bezpečnostní prvky. Pokud internet nebude zavádět dodavatel PC, rozhodně doporučujeme použití externího modemu - pak není nutný žádný zásah do počítače.

#### 2/ Máte starý PC od svého dodavatele HW.

Eventuální modernizaci PC Vám musí provést místní firma, nejlépe dodavatel původního PC. Modernizace PC na dálku s sebou nese zbytečná nepřiměřená rizika nekompatibility jednotlivých dílů a vzniku nahodilých chyb.

#### 3/ Máte PC od svého dodavatele SW.

Doporučujeme, aby nejen internet, ale jakékoli další rozšiřování a další zásahy do Vašeho informačního systému prováděli stále a pouze pracovníci Vašeho dodavatele SW. Jedině tak Vám zůstane zachována výhoda jediného dodavatele, který Vám garantuje správnou funkci celku. Zásahem různých dodavatelů mohou začít na počítači nahodilé chyby, které je velmi pracné a drahé nalézt a odstranit.

#### 4/ Rozhodli jste se pro druhý samostatný počítač.

V takovém případě Vám může počítač s internetem zprovoznit kdokoliv.

### Kdo Vás naučí s internetem pracovat ?

Nikdo, to se naučíte sami. Po krátké cca čtvrt hodinové ukázce zjistíte, že práce s internetem je podobně jednoduchá, jako je výběr z voleb v hlavním menu ve Vašich ostatních programech. Na rozdíl od práce

s ostatními programy na internetu nemusíte předem téměř nic znát, stačí si prohlížet nabízené informace. Pokud máte pro internet oddělený počítač, nemusíte ani tak dbát na osvědčená bezpečnostní pravidla.

## Jak se zajistí bezpečná práce s internetem ?

Tak jako v celé společnosti, i na internetu působí lidé, kteří mají zájem ostatním mnoha způsoby škodit. Na internetu k tomu mají jedinečnou příležitost, protože:

- bez použití speciálních metod šifrování a kódování nemáte nikdy jistotu, kdo je autorem právě prohlížené informace, ani zda je tato informace pravdivá
- každý může velmi snadno rozšířit svoji (třeba nepravdivou nebo poplašnou) informaci mezi mnoha dalších uživatelů internetu
- často jste při práci s internetem vyzváni k zadání svých osobních údajů (jméno, adresa, telefon, zájmy, atd.). Nikdy nemáte jistotu, kdo a jak tyto informace použije.

Teď jsem Vás možná trochu postrašil, ale není to zase tak hrozné. Podobná rizika přinesl kdysi i telefon - ani tam často nevíme, s kým mluvíme, i do telefonu občas diktujeme osobní údaje. Přestože se u telefonu běžně nepoužívají žádné zabezpečovací mechanismy, přesto ho všichni užíváme, a stačí běžná obezřetnost, abychom nenaletěli vtipálkům a podvodníkům.

Podobná, i když trochu jiná obezřetnost je zapotřebí i při práci s internetem.

Různý stupeň bezpečnostních opatření je zapotřebí v závislosti na tom, zda na internet přistupujete ze samostatného vyhrazeného počítače, kde nemáte žádná cenná data a programy, nebo zda se připojujete na internet z počítače s provozními daty jídelny nebo celé školy, podniku.

### **Zásady pro práci na vyhrazeném PC:**

- osobní údaje poskytujeme pouze v nutných případech, např. pokud objednáváme zboží na naši adresu. Pouze ale na stránkách, jejichž provedení svědčí o přiměřené odbornosti firmy. Též bychom měli o firmě předem něco vědět, firma by měla být důvěryhodná.
- zásadně nesdílejeme číslo své kreditní karty !!!

### **Další zásady pro práci na PC s cennými daty:**

- bez dalších technických opatření prohlížíme pouze známé a ověřené stránky (např. stránky a odkazy z úvodní strany pro jídelny [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz))
- neotevříme především neznámé nebo podezřelé přílohy od neznámých osob
- využijeme všech přiměřených bezpečnostních omezení, které nám nabízí náš internetový prohlížeč
- o nutné úrovni zabezpečení se poradíme s odborníkem

- jakýkoliv stažený soubor před použitím ověříme na přítomnost virů aktualizovaným antivirovým programem
- ke všem datům a programům na našem počítači udržujeme aktuální několikanásobné zálohy v souladu s návody k užití programů.



## VELKOOBCHOD POTRAVINAMI

**Objednávky zboží přes počítač a elektronickou poštu.**

Firma BUCHAR GASTRO s.r.o. nabízí svým zákazníkům možnost vytvoření objednávky na počítači a její zaslání elektronickou poštou. K tomu je potřeba program, který je poskytován zdarma a připojení na internet. V případě, že nemá zákazník možnost připojení na internet, umožní BUCHAR GASTRO s.r.o. připojení na vlastní poštovní server.

### Výhody tohoto řešení jsou

- Přehled aktuální nabídky v aktuálních cenách
- Rychlá a pohodlná tvorba objednávek
- Archivace objednávek
- Úspora na poplatcích za telefon

Bližší informace na telefonu 556 765 114

e-mail sekretariat@buchovsky.cz

NOVÝ JIČÍN • OSTRAVA MARTINOV • OPAVA • PŘEROV-POPOVICE • BRNO SLATINA  
56 765 111    596 901 521    553 768 333    581 212 679    548 215 067



**Ušetříme vás čas** při výběru surovin pro realizaci jídelníčku. Dodáme vám kompletní pokrmové sety pro zvolený počet strávníků.

Nabízíme vám **více prostoru** pro konečnou úpravu a prezentaci připraveného pokrmu.

**Kvalitou** našich služeb vám pomůžeme automatizovat vaše objednávky. Pravidelné odběry jsou jednou z cest ke slevám a jiným výhodám.

**EXTRUDO** Bečice s.r.o.



Bečice 7  
375 01 Týn nad Vltavou  
Tel: +420 385 737 004  
Fax: +420 385 737 005  
[extrudo@knuspi.cz](mailto:extrudo@knuspi.cz)  
[www.knuspi.cz](http://www.knuspi.cz)



Čas **TIME**  
Prostor **DISCRETION**  
Kvalita **QUALITY**



...**hřejivé osvěžení!**

**INSTANTNÍ ČAJE**  
INSTANT TEA

Jako barvy na paletě:  
červený, růžový, zelený, černý  
pravý, ibiškový, šípkový

**Č A J**

- mnoho chutí bez chemie
- žádné konzervační látky
- žádná syntetická barviva

**AG FOODS**  
A FAMILY COMPANY SINCE 1990

Váš dodavatel instantních nápojů, kofein a směsi k dochucení pokrmů  
AG FOODS s.r.o., Košíkov 72, 595 01 Velká Bíteš, CZ, tel.: +420 566 503 031  
fax: +420 566 503 012, e-mail: [catering.cz@agfoods.net](mailto:catering.cz@agfoods.net); [www.agfoods.net](http://www.agfoods.net)

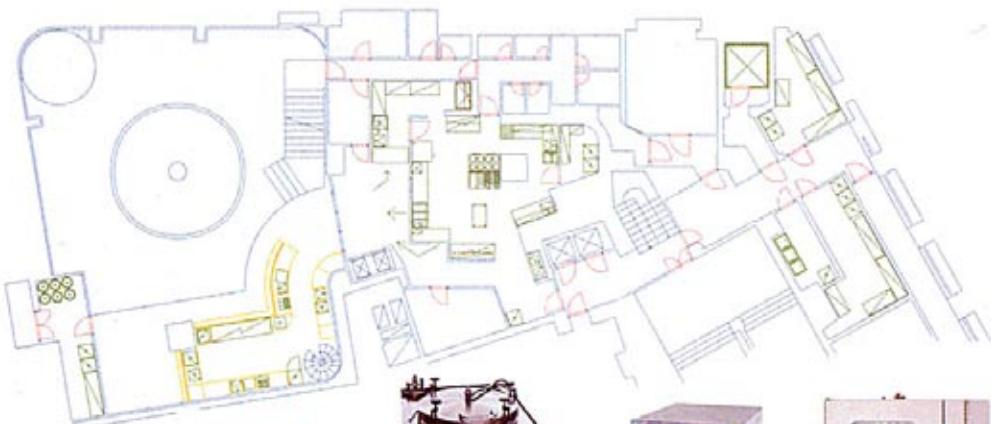
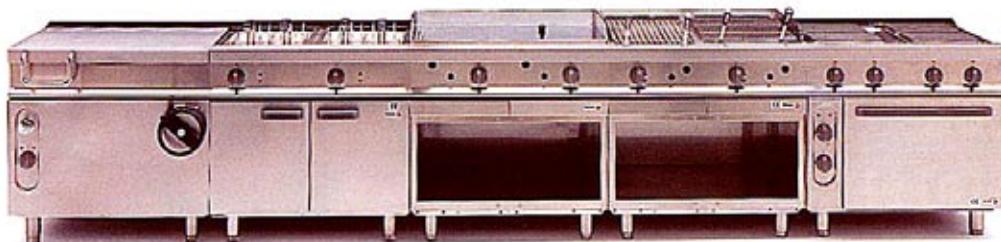
ARALSA s.r.o.  
Pod Stárkou 3  
140 00 Praha 4

e-mail: aralsa@comp.cz  
<http://www.aralsa.cz>  
tel./fax: 261 219 336

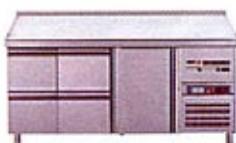


## Kompletní gastronomické vybavení

PROJEKCE - DODÁVKY - MONTÁŽ - SERVIS



**FAGOR** The Fagor logo, which consists of the brand name in a bold, black, sans-serif font next to a red circular graphic element that resembles a stylized flame or a logo mark.



**Dobrá kvalita za přijatelnou cenu**

## Co bude stát připojení na internet ?

Zde uvedeme jen orientační ceny pro jednotlivé dodávky:

Modernizace starého PC-	3 000 až 12 000 Kč dle rozsahu
Windows 98	4 000 Kč (při dodávce s PC)
Modem	600 až 3 000 Kč dle typu
Doprava, instalace a školení	500 až 1 500 Kč dle rozsahu

## Co bude stát další užívání internetu ?

Další užívání internetu bude stát pouze telefonní poplatky. Ty činí v současné době u Telecomu orientačně 1 Kč za minutu připojení v době od 6.00 do 18.00 v pracovních dnech. V ostatní době je cena cca 0,25 - 0,50 Kč za minutu dle denní doby a celkové délky spojení. Na telekomunikačním trhu již působí alternativní operátoři, kteří nabízejí podmínky mírně výhodnější. Při rozumném používání internetu jsou tyto poplatky zanedbatelné ve srovnání s výhodami a úsporami, které zavedení

internetu může přinést. V pracovní době lze předpokládat max. dobu použití internetu 10 minut denně pro stažení pošty a prohlédnutí několika stránek a vyřízení objednávek svých dodavatelů. Z toho mohou vzniknout náklady 200 Kč měsíčně, které se jistě uspoří jinde. Pokud chceme internet využít ke studiu, pak je vhodná doba slabého provozu s nízkým tarifem. Například pětihodinové brouzdání po internetu v neděli přijde jen na 66 Kč.



# MODERNÍ OBJEDNÁVKOVÉ SYSTÉMY VYUŽÍVAJÍ MOŽNOSTÍ INTERNETU



## Objednací systémy VIS

- Objednávání po internetu
  - Prohlížení objednávek
  - Zaslání informativních hlášení
- Objednávání po intranetu
  - Prohlížení objednávek
  - Prohlížení jídelního lístku
- Objednávání na boxu
  - Objednávání stravy
  - Zjištění stavu konta
  - Přehled historie strávníka
- Objednávání mobilním telefonem
- Internetová ústředna

Vnitřní  
informační  
služba spol. s r.o.

Forského 14 326 00 PLZEŇ  
e-mail: [info@visplzen.cz](mailto:info@visplzen.cz)  
telefon: 377 457 334  
[www.visplzen.cz](http://www.visplzen.cz)

iStravné

Přihlášení  
Nový uživatel  
Jedálenský  
Demo uživatel  
Návody

Zařízení: 0000       [zjistit zařízení](#)

Uživatel: Petr Vodráž

Heslo:

E-mail:  petr.vodraza@email.cz

iStravné

Přihlášení  
Odhlašovat  
Vyhledávací  
Odeslat  
Zař.  
Návody

25.1. Pa

obíd 1    porková zapečená rýba s brambory salát  
obíd 2    porková zapečená rýba s brambory salát  
obíd 3    porková zapečený salát, pečivo

26.1. Po

obíd 1    krmivo a francouzská brambory celerová a řepa  
obíd 2    krmivo a kocourkov omáčka z brambory  
obíd 3    krmivo vásai z čínské zeleninou plátek

29.1. Ut

obíd 1    výživový dle kresky gulyás těstoviny  
obíd 2    z vaječného dudu  
obíd 3    z vaječného salátu z obou zelenin

30.1. St

obíd 1    zeleninová karbanáda s bramborky zelenina  
obíd 2    zeleninová raviola  
obíd 3    zeleninová raviola dusená zelenina

Oběd 25.1. 2002-1.2.2002

## Firma VIS dodává již 2 roky modul Objednávání stravy pomocí internetu

a mobilního telefonu. Umožňuje tak strávníkům komunikovat se svojí jídelnou moderními prostředky.

Strávník na internetu najde jídelní lístek, může si přihlásit, odhlásit nebo změnit jídlo, získat vyúčtování za minulý měsíc.

Automaticky získá upozornění, pokud si na jídelně s identifikačními kartami tři dny po sobě nevyzvedne přihlášenou stravu. Celá tato komunikace probíhá zcela automaticky s informačním systémem jídelny, takže vedoucí jídelny není zbytečně zatěžována tím, co může zvládnout počítač sám.

Z hlediska financí jde o nejméně nákladný objednací systém pro strávníky. Přitom zcela zásadním způsobem zvyšuje komfort komunikace strávníků s jídelnou. Výrazně tak stoupá prestiž školní jídelny.



#### Jaké úspory může přinést internet?

Následující propočet je třeba brát jako příklad, jakou typickou úsporu dosáhne vedoucí, která dokáže využít hlavních výhod v souvislosti s použitím modernu a internetu. Částky jsou počítány za měsíční období a opravdu nejsou nijak nadnesené. V praxi mohou být i podstatně vyšší:

- |  |            |
|--|------------|
| - méně telefonních hovorů, více elektronické pošty<br>(kalkulováno 15 min. ušetřených tel. hovorů denně)     | cca 400 Kč |
| - jedna SW asistence ročně bez km<br>(díky internetu se ušetří cesta, přepočteno na měsíc)                   | cca 100 Kč |
| - užití modemu i pro elektronický styk s bankou<br>(uvažováno 300 pohybů na běžném účtu měsíčně)             | cca 600 Kč |
| - nalezení levnějších dodávek zboží a zařízení o 0,2 %<br>(zde lze v praxi dosáhnout podstatně vyšší úspory) | cca 300 Kč |
|  | -----      |



#### Celková měsíční úspora:

cca 1 400 Kč

1 400 Kč měsíčně je při desetiměsíčním provozu jídelny 14 000 Kč za rok. Z toho je vidět, že návratnost vložené investice je často kratší než je den roka rozhodně se vyplatí. Kromě toho lze dosáhnout i dalších, ale hůře vyčíslitelných úspor:

- úspora času vedoucí jídelny
  - kvalitnější dodávky zboží a služeb
  - možnost přihlášek a odhlášek po internetu a mobilním telefonem
  - rychlejší řešení problémů s informačním systémem
  - více informací pro rozhodování vedoucí jídelny



## Kde můžete v praxi vidět možnosti, které internet přináší vedoucí ŠJ ?

Pokud se obrátíte na kohokoliv, kdo má přístup k internetu (známý, internetová kavárna, atd.), snadno Vám ukáže stránku pro školní jídelny na adrese: [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz). Na ní brzy zjistíte, nejen že ovládání internetu je opravdu jednoduché, ale také že získané informace jsou opravdu

důležité, operativní a zajímavé.

Další možností je účast na některém bezplatném celostátním semináři v ČR, který pro Vás v roce 2003 s podporou sponzorů pořádá firma Jídelny.cz:

<b>13.3. Praha (1.)- ŠJ</b> Jílovská 1100/16, Praha 4 - Braník, (2. cvičný seminář) - seminář ve ŠJ 7:45 - 10:45 - praxe v PC učebně (jen pro přihlášené účastníky) 10:50-11:50	<b>16.6. Praha (3.)</b> 17.6. Chomutov 18.6. Mariánské Lázně 19.6. Písek	<b>20.10. Trutnov</b> <b>21.10. Pardubice</b> <b>22.10. Svitavy</b> <b>23.10. Havlíčkův Brod</b>
<b>7.4. Praha (2.)</b> 8.4. Nymburk 9.4. Liberec <b>10.4. Roudnice nad Labem</b>	<b>15.9. Brno (2.)</b> 16.9. Zlín 17.9. Opava 18.9. Boskovice	<b>10.11. Pelhřimov</b> <b>11.11. Jindřichův Hradec</b> <b>12.11. Prachatice</b> <b>13.11. Příbram</b>
<b>22.4. Plzeň</b> <b>23.4. Karlovy Vary</b> <b>24.4. Jičín</b>	<b>22.9. Mladá Boleslav</b> 23.9. Hradec Králové 24.9. Jihlava 25.9. Tábor	<b>18.11. Praha (4.)</b> <b>19.11. Nový Jičín</b> <b>20.11. Šumperk</b>
<b>9.6. Ústí nad Orlicí</b> <b>10.6. Olomouc</b> <b>11.6. Břeclav</b> <b>12.6. Třebíč</b>	<b>6.10. Přerov</b> 7.10. Uherské Hradiště 8.10. Ostrava 9.10. Kutná Hora	<b>24.11. Česká Lípa</b> <b>25.11. Rakovník</b> <b>26.11. Domažlice</b> <b>27.11. České Budějovice</b>
	<b>13.10. Cheb</b> 14.10. Ústí nad Labem 15.10. Benešov 16.10. Klatovy	<b>8.12. Beroun</b> 9.12. Znojmo 10.12. Vyškov 11.12. Žďár nad Sázavou

Na kterýkoliv z těchto seminářů se můžete přihlásit telefonicky na čísle 377 457 329, nebo e-mailem na adresu [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz). Přibližně 2 týdny před konáním semináře rozešleme pozvánky všem jídelnám v okolí místa konání semináře. Pokud Vám nevyhoví termín

semináře ve Vašem regionu, můžete se sami přihlásit na jiný seminář v blízkém městě dle Vašeho výběru. Přesné místo a čas zahájení bude na pozvánce. Tyto informace také najdete na internetu na adrese [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz).

## Nabídka na spolupráci

Pokud je Vaše jídelna v místě konání semináře dobře přístupná hromadnou dopravou, uvítáme Vaši

nabídku na uspořádání semináře právě na Vaši jídelnu. Hledáme především prostory, které splňují tyto požadavky:

- možnost sezení pro 60 - 90 osob
- možnost zamezení přístupu přímého slunečního svitu (okna na západ nebo žaluzie)
- prostor pro malou výstavku pro 10 dodavatelů
- ukončení semináře v 11.30 hod.
- v blízkosti jídelny dostupná počítačová učebna s internetem

Vaše nabídky nám volejte na tel. 377 457 329, nebo mailem: [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz)



## Jídelny.cz, s.r.o.

informační portál hromadného stravování

Zároveň využívá

Diskuse

Ranking

Receptury

Karikatury

Virtuální PC a Internet

Projekt

Registrace

DNV podpora

Vlastní informace

služby spolu s r.o.

EURADA SW, INN s.r.o.

ALTOZ Zlín

veřejk. firmy

Ingr. Miroslav Žáka

CYGNUS ALFA

kontaktní působnosti nabízíme celorepublikové propaga-

zaciemi v souladu s možnostmi propagativního

brožura, rozez-

vodouči plakát.

### Habdá pro regionální dodavatele

Když drsný živnostník nebo malá firma s regionální působností má možnost se do projektu zapojit

zakoupí propagativní mix. Co to je? Jde o komplex propagativních služeb, které nabízíme v souvislosti s r

propagativní kampaní, která osloví všechna hromadná stravovací zařízení v regionu. Konkrétně pak

propagativní družstvo.

### Nabídka spolupráce pro vedoucí

Projekt Jídelny.cz ještě v červeném výkresu uvedeném

- tedy i v vedoucím hromadného stravovacích zařízení (konc-

znamených kuchyně, domácí, městské restaurace, atd.). Tím má v rukou své nezávislosti mimo jiné

kontakty s místními politickými a ekonomickými subjekty.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

potřebují využít všechny

novinky v oboru gastronomie

a výroby.

Naše nabídka je určena pro

vedoucí stravovacích zařízení, kteří

&lt;

## Výhoda jediného dodavatele informačního systému

Informační systém je poměrně složitý celek, který se skládá z mnoha vzájemně propojených programových a technických prostředků od řady českých i zahraničních firem. Záruční podmínky jednotlivých subdodavatelů téměř nikdy nezaručují plnou vzájemnou kompatibilitu, a už vůbec ne funkci, kterou zákazník očekává od systému jako celku. Stává se, že ve snaze ušetřit, zákazník objedná jednotlivé části systému od několika dodavatelů. Typický je nákup výpočetní techniky od místní firmy, a nákup programů od VIS. Takový postup lze zdůvodnit u technicky zdatného zákazníka, který si kupuje jeden počítač,

- počítač někdy při startu nenaběhne, musí se znova zapnout
- v průběhu práce program "zamrzne"
- poruší se část v minulosti zapsaných dat
- v nahodilých situacích je program příliš pomalý
- program dělá chyby, které se na jiném počítači neprojeví

Pro zákazníka je nepřijemné zejména to, že snad s výjimkou prvního bodu uvedené závady vůbec nemusí znamenat, že nějaká část dodávky je vadná. Všechny komponenty by mohly dobře sloužit v jiné sestavě u jiného zákazníka. Problém je v tom, že neověřené pospojování jednotlivých částí provedl zákazník sám a jednotliví subdodavatelé právem odmítají hradit náklady, které souvisí s identifikací příčiny závad. Typickou situaci pak je, že dodavatel HW přijede, spustí technické testy a prohlásí, že počítač je v pořádku. Vzápětí se dostaví dodavatel SW a prokáže, že na jeho počítači se závada neprojevuje. Kromě

u kterého si sám umí provést doplnění přídavné karty, otestování HW, nastavení parametrů v paměti CMOS a zejména konfiguraci všech prostředků počítače. V případě rozsáhlejších systémů, jakými je např. počítačová síť nebo systém kreditních karet, nebo v případě uživatele, který nemá patřičné technické znalosti, nelze tento postup doporučit. Úspora v řádu několika tisíc Kč může být velmi rychle znehodnocena výskytem nekompatibility (neslučitelnosti) některých částí dodávky, která se vždy velmi pracně a tedy i nákladně hledá. Bývá totiž provázena výskytem nahodilých chyb typu:

toho, že již tyto dvě návštěvy něco stojí, následuje mnohdy zdlouhavé dohadovalání, kde může být chyba a kdo ji má hledat. Zákazník je rozčarován, že mu systém nepřináší užitek a hledá chybu u subdodavatelů (kteří samozřejmě nemusí být bez viny), a ti, mnohdy v konkurenčním postavení, krčí rameny a svalují chybu jeden na druhého. Velmi těžko se pak vysvětluje zákazníkovi, že chyba není na subdodavatelích, přestože jde o analogickou situaci, jako když v rámci úspory zakoupíme nejlevnější motor a nejlevnější karoserii od dvou renomovaných dodavatelů a očekáváme, že budeme s takto sestaveným autem jezdit.

A přitom stačí tak málo. Vybrat si pro dodávku celého informačního systému jediného ověřeného dodavatele, stanovit si základní podmínky provozu systému a sepsat řádnou kupní a servisní smlouvu. Pak už zbývá v případě závady podstatně jednodušší rozhodování a prokazování, a to, zda je chyba

v systému, nebo v obsluze. Na tom se ale dva seriózní partneři vždy snadno a rychle dohodnou.

VIS jako dodavatel informačního systému jako celku má všechny předpoklady pro funkci generálního dodavatele:

- odebírá HW od vybraných osvědčených dodavatelů
- zajišťuje servis výměnným způsobem expresní poštou do 24 hodin
- má zastoupení ve všech regionech v ČR
- na dodávky nového HW poskytuje dvouletou záruku
- vede operativní sklad všech náhradních dílů
- dodává veškerý SW, nutný pro běžnou administrativu podniků
- provádí úpravy dodaného SW na míru dle požadavků zákaznika

## Počítač není přepych, ale nutnost i pro malou jídelnu - aneb systém za 495,- Kč měsíčně

Administrativa je téměř stejně rozsáhlá v malé i velké jídelně. Normování jídel je stejně pracné pro 100 i 1000 strávníků. Příjemky a výdejky se liší pouze množstvím potravin a částkovou v Kč. Uzávěrka stravného znamená spočítat a vyplnit stejně množství údajů. V tom jsou malé jídelny v nevýhodě, protože administrativní práce je téměř stejně, a peněz na nákup počítače a SW podstatně méně.

VIS vychází vstříc těmto malým zákazníkům a nabízí jim systém s použitým počítačem a tiskárnou, vše

s tradiční dvouletou zárukou, doplněno základním SW na evidenci strávníků, normování jídel, sklad a spotřební koš. Systém lze koupit nejen za hotové, ale i na 3letý nebo 5letý pronájem s následným převodem na zákazníka a s možností pronájem kdykoliv vypovědět. V posledním případě měsíční splátka činí neuvěřitelných 495,- Kč měsíčně, kterou lze mnohdy ušetřit i z provozní zálohy. Po celou dobu leasingu může zákazník využívat výhody základní servisní smlouvy, jejíž cena je již zakalkulována do základního poplatku.

## **Styk s bankou přes modem**

V poslední době přibývá jídelen, které jsou spojeny se svou bankou modemem (zařízením pro přenos dat po telefonu).

### **Tato moderní forma komunikace přináší řadu výhod:**

- není nutno chodit do banky s příkazy k úhradě, ani pro výpisy z účtu
- k dispozici je každodenní aktuální informace o došlých platbách i stavu účtu
- přenos plateb do programu Stravné k jednotlivým strávníkům probíhá automaticky bez rizika zanesení chyb
- nevzniká problém neplatičů - kdo nemá zaplacenou, nemůže si přihlásit stravu
- systém si na sebe sám vydělá a ještě jídelně ušetří další prostředky (poplatky banky za pohyb na účtu jsou nižší o 1-2 Kč. To představuje úsporu u jídelny s 500 strávníky 5 000 - 10 000 ročně, takže investice programu a připojení se vrátí za 1 až 2 roky.

Jak je vhodné postupovat v případě zájmu o tento moderní způsob placení? Nejprve se spojte s námi a ověřte, zda náš program Banka umožňuje komunikaci právě s Vaší bankou (s většinou rozšířených bank v ČR máme již komunikaci ověřenu). V dalším kroku zajděte do své banky a zjistěte, zda a za jakých podmínek banka připojení modelem umožňuje. Budou-li podmínky pro Vás výhodné, připojení realizujte. To znamená objednat

vhodný modem a jeho připojení a konfiguraci u Vašeho dodavatele HW. Vlastní připojení a instalaci bankovního SW musí udělat pracovníci Vaší banky. Teprve po ověření správné funkce programu banky si pozvete pracovníka VIS, který zajistí propojení programu banky s programem Stravné. Při této návštěvě je třeba zajistit možnost konzultace ev. problémů s pracovníkem banky, nebo ještě lépe jeho krátkou přítomnost u Vás při instalaci.

## **Systémy kreditních karet opravdu pro každého**

V dodávkách systémů kreditních karet dosáhla firma VIS v tomto roce dalších významných úspěchů. Vyrobeny jsme již 1,5 milionu kreditních karet, které se používají ve více než 700 školních a závodních jídelnách po celé republice i na Slovensku. Více než 20 % dnešní mladé generace používá kreditní karty VIS.

Základní příčinou tohoto úspěchu byla ta skutečnost, že jsme vyvinuli

cenově přijatelné technologie, které umožnily pořízení těchto systémů v každé době za bezkonkurenčně nízké ceny. Po šesti letech úspěšných dodávek jsme systémy doplnili i o nejmodernější technologie karet bezkontaktních.

Dnes jsme schopni dodat nejmenší systémy pro výdej stravy s kartami za 13 000 Kč včetně DPH, pro výdej i objednávání za necelých 20 000 Kč. Běžné dodávky do školních jídelen

se pohybují v částkách 40 000 – 80 000 Kč a velká zařízení nebo závodní jídelny přijdou na 100 000 – 190 000 Kč. Cena je dána rozsahem základní dodávky a doprovodných služeb, a vždy platí, že se naše ceny pohybují pod cenami konkurence při dodávce srovnatelného rozsahu a kvality. Pokud by tomu tak někdy nebylo, jsme vždy připraveni i dodatečně zjištěný rozdíl v ceně zákazníkovi vysvětlit, případně i vyrovnat.

Investice do systému kreditních karet se vždy zákazníkům vyplatí. Přináší vyšší kulturu stravování, vyšší pohodlí

pro strávníky, vyšší zabezpečení proti podvodům a výrazně nižší pracnost pracovníkům jídelny. Při pečlivém propočtu všech přínosů je reálná návratnost investice většinou kratší než 1 rok.

Tam, kde je o kreditní karty zájem a jediným problémem jsou peníze, vždy lze najít přijatelný způsob financování. Stačí jen dát vědět zkušeným pracovníkům firmy VIS, kteří Vás rádi navštíví a na základě znalosti konkrétních podmínek navrhnu po všech stránkách optimální řešení.

### Počítač radí u výdeje kuchařkám

Počítač radí u výdeje kuchařkám, zda a kdy mají dovařit další jídlo, aby zbylo i na posledního strávníka. Že to není možné? V informačních systémech VIS to možné je. Počítačový systém totiž registruje nejen to, zda si jídlo strávník vyzvedl, ale i přesně čas, kdy si ho vyzvedl. A to nejen dnes, ale i včera, před týdnem, před měsícem. Jednotliví strávníci mají totiž svůj pravidelný rozvrh, své pravidelné zvyky, a až na výjimky chodí např. každý sudý čtvrtok na jídlo vždy ve stejnou dobu. Počítač tuto statistiku zná a může v každém okamžiku výdeje určit pravděpodobnost, s jakou ten který strávník ještě přijde, nebo už nepřijde na oběd, přestože má objednané jídlo. Jde samozřejmě o odhad, ale odhad mnohem přesnější, než jaký může udělat kuchařka se svojí praktickou zkušeností. Navíc tak, jak se blíží konec výdeje, tento odhad počítač neustále zpřesňuje.

A k čemu tento odhad jídelně bude? Je známo, že 3 - 10 % strávníků si každý den jídlo nevyzvedne, přestože je má

objednané. Pokud počet nevyzvednutých jídel můžeme přesněji odhadnout již v průběhu výdeje, máme více možností, jak s těmito nevyzvednutými porci naložit. Můžeme např. klidněji zvýšit možné přídavky s podstatně nižším rizikem, že nám pro poslední strávníky nezbude. Můžeme tzv. podnormovat (uvařit méně porcí, než kolik je objednaných jídel) a v polovině výdeje se teprve rozhodnout, zda je třeba nějaké porce dovařit, nebo ne. Obě tyto možnosti se v praxi používají a vlastně tak nad rámec povinnosti snižují strávníkovi cenu potravin, přesněji za stejnou cenu umožňují strávníkům vyzvednout větší porci, než odpovídá zaplacené částce (finančnímu limitu) za potraviny. Jídelna s doplňkovou činností může samozřejmě již v průběhu výdeje tato zbylá jídla prodávat s velkým ziskem cizím strávníkům (vždyť potraviny na tato jídla má vlastně zaplaceny dvakrát). Tento zisk z doplňkové činnosti jistě umí každá jídelna dobrě využít pro další zkvalitnění školního stravování.

A co když na posledního strávníka přece jen jídlo nezbude? Ano, i to se může stát. Ostatně to se může stát v případě, že jídelna doplňkovou činnost nemá již na základě předchozích běžně používaných postupů. Na tento mezni případ musí být jídelna také připravena. Například tak, že takovému strávníkovi připraví minutkové jídlo. Strávník bude jistě spokojen, jestliže za cenu běžného hotového jídla dostal minutku v podstatně vyšší hodnotě. Nebo je možné ze zisků z doplňkové činnosti zafinancovat poměrně nákladnou technologii šokového mrazení a vždy mit v zásobě mražená jídla. Pro tento účel lze mražená jídla i zakoupit. Vždy to vyjde levněji, než denně zbytečně vyvážet desítky porcí hotových jídel jako krmení pro prasata za zlomek jejich skutečné hodnoty.

V praxi to může vypadat např. tak, že kuchařce na displeji u výdeje neustále svítí číslo, které udává, kolik volných

porcí v daném okamžiku má, případně kolik strávníků si ještě jídlo nevyzvedlo. V momentě, kdy přijde na oběd více strávníků, se kterými již počítá nepočítal, je okamžitě kuchařkám signalizovaný nouzový stav s pokynem na dovaření - třeba již v polovině výdeje.

Takový systém také vyžaduje, aby se o této doplňkové činnosti řádně účtovalo. Je třeba průkazným způsobem doložit, že doplňková činnost se neprovádí na úkor strávníků, a také, že doplňkovou činností se v příslušném poměru hradí veškeré náklady na provoz jídelny. To jsou ale běžně dostupné funkce v programech firmy VIS.

Pokud má jídelna o takový systém zájem, rádi ji navštívíme, podrobně zjistíme přesné podmínky provozu a takový systém jídelně dodáme za zlomek částky, kterou tento systém v dalších letech jídelně ušetří.

## Co vše může moderní jídelna nabídnout strávníkům po zavedení karetního systému

Moderní karetní systémy VIS přinášejí jídelně a především strávníkům celou řadu konkrétních výhod. Všechny tyto výhody zvyšují prestiž jídelny a školy, a tak nepřímo zvyšují počet strávníků. Proto je velmi důležité sledovat moderní trendy, jít s dobou a správně investovat tam, kde se to jídelně vrátí v podobě spokojenosti strávníků,

případně v úsporách. V tomto článku uvádíme spíš heslovitý přehled o tom, co vše lze od moderního karetního systému očekávat a co tím jídelna i strávník získá. Některé výhody přináší již samotný počítač, jiné lze využít teprve v případě, kdy se jídelna vybaví karetním systémem.

**- objednávání a odhlašování stravy:**

- samoobslužně na jídelně (strávníci neruší v kanceláři, nestojí zbytečnou frontu)
- mobilním telefonem (strávník si může objednat jídlo kdykoliv a kdekoliv, stravenářka nemusí tyto objednávky ručně do počítače zapisovat)
- po internetu (totéž co v předchozím případě - navíc strávník má k dispozici řadu údajů, pro které jinak musel chodit do kanceláře)
- burza objednávek (strávníci si mohou i po uzávěrce vzájemně své objednávky vyměnit - strávník, který si zapomněl odhlásit, může své jídlo nabídnout ostatním)

**- výdej stravy:**

- bez karty (strávník bez karty může jídlo dostat, jeho karta nemůže být zneužita)
- bez objednávky (lze hospodařit s nevyzvednutou stravou - viz samostatný článek)

**- placení stravy:**

- hotově v přesných částkách (hotovostní výběr není zatížen žádnými poplatky, ale je pracný a rizikový)
- hotově v celých stokorunách (systém eliminuje pracnost výběru a manipulace s hotovostí)
- trvalým příkazem z libovolného účtu (strávník má placení plně pod svou kontrolou)
- inkasem z libovolného účtu (nejpohodlnější systém pro strávníka)
- na fakturu (vhodné pro zaměstnance cizích podniků)
- srážkou ze mzdy (vhodné pro zaměstnance školy a jídelny)
- stravenkami Gastrotour, Sodexho, atd. (vhodné pro cizí strávníky)

**- informace o jídelně a strávníkovi:**

- prostřednictvím objednacího boxu (strávník nemusí chodit do kanceláře)
- prostřednictvím internetu (strávník si vše o jídelně, jídelníčku, svém kontu atd. může zjistit kdykoliv od svého počítače)

Odpadají fronty před kanceláří, ubývá nespokojených strávníků, vedoucí jídelny má více času na řízení a zvyšování kvality školního stravování.

Firma VIS je připravena Vás nezávazně navštívit a společně s Vámi připravit to nevhodnější řešení právě pro Vaši jídelnu.

# Vy ještě odhlašujete po telefonu?

■ Ano, je tomu skutečně tak. Ve 21. století pořad většina vedoucích školních jidelen opisuje odklasy ze sestřu, kam si je poznamenala, když dany rodič telefonoval, opisují je z lístečku naházených do schránky ŠJ, nebo je "lovi" z kraplavých a uchrápených telefonních veznamníků.

Přitom většina z nich už má počítač. Proč tuto nezávratnou práci nepřenechají jemu? Většinou je to jen proto, že o této možnosti budou nevědět, nebo se ji bojí. Je to však naprostě zbytečné. Stačí mít ien správny program a trochu chuti a odvahy.

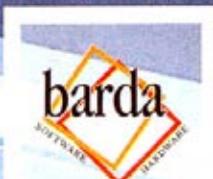
A co pro to musíte udělat? Pochopitelně mít vedeny jídelní lístky v počítači. Když dopíšete nový jídelní lístek, jeho kopii poslat elektronickou postou na naši adresu [listek@jidelna.cz](mailto:listek@jidelna.cz). Do několika sekund bude Váš jídelní lístek vystaven na adrese [objednavky.jidelna.cz](http://objednavky.jidelna.cz).

Poté už je řada na strávnících. Oni, či jejich rodiče navštíví z práce nebo z domova jidelní lísťek Vaši jidelný, vystavený na adrese [objednavky.jidelná.cz](#) a myši si označí, která jidla si chtějí odhlásit, případně přihlásit, nebo (v případě možnosti volby) si vybrat. Tuto odhlášku / objednávku potvrdí svým identifikačním číslem, které znají jen oni a které dostali v kanceláři jidelný. Objednávky jsou pak jednou za den zaslány elektronickou poštou do dané ŠJ a zde je Vás SW automaticky připoše ke strávníkům. Zdá se Vám to neuveritelné? Tak si to sami zkuste! Na adrese [objednavky.jidelná.cz](#) si vyberte "ŠJ Testovací" a zde si můžete dle libosti objednávat. Identifikační číslo pro Vaše objednávky je: 55555555

Máte z toho pořád obavu? Tak pro začátek můžete vystavit svůj jidelníček bez možnosti odhlášek. I to bude jistě Vašimi strávníky a jejich rodiči s povděkem kvitováno. A příjem stačí tak málo - poslat jeden e-mail.

BARDA SW. HW s.r.o.

kontakt: 603 965 351, 604 607 823  
tel.: 257 760 687 fax: 257 762 000  
e-mail: info@Barda.cz  
[www.jidelna.cz](http://www.jidelna.cz)



SLODEK LISTEK - ŠJ Testovací	
Základ:	AKRÁOVA 154, Károly, pošta ZVÍČÍ 11 PRAHA, 25245, tel. 257 360 827
E-mail:	mailto:kral@seznam.cz, www.adultbox.cz
Datum posyuu: 10.09.2003 13:05	
Odesílačka: ředitel skoly (050000)   odesílačka: ředitel	
<b>SOLÁRA</b> STRATEGICKÝ SPOLEČENSTVÍ	
1. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input checked="" type="checkbox"/>
1. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input type="checkbox"/>
2. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input type="checkbox"/>
<b>Olomouc 10. srpen 2003</b>	
1. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input checked="" type="checkbox"/>
1. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input type="checkbox"/>
2. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input type="checkbox"/>
<b>Olomouc 10. srpen 2003</b>	
1. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input checked="" type="checkbox"/>
1. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input type="checkbox"/>
2. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Používáte počítače s plnou verzií Windows XP?	<input type="checkbox"/>

Vedoucí kuchařka Kristýna BAKOVÁ, vedoucí pečete  
Eduard BABKA

Efficient program "BDELIB" ver. 4.358 - 5/2024.38

# MNOHO ŠKOLNÍCH JÍDELEN MÁ JIŽ ZAVEDENÝ MODERNÍ SYSTÉM OBJEDNÁVÁNÍ, VÝBĚRU A VÝDEJE STRAVY S KREDITNÍMI KARTAMI

## VYŽÁDEJTE SI BEZPLATNOU NÁVŠTĚVU NAŠEHO OBCHODNÍHO ZÁSTUPCE

- podělme se s Vámi o zkušenosti z více jak 3600 provozů po celé ČR
- vyčíslíme Vám konkrétní úspory dosažitelné na Vašem zařízení

Peníze na tyto systémy máte na Vaši jídelně. Pouze o nich nevěte. Dají se získat z prokázaných úspor, které zavedení systému přinese.

## A CO VY?

- Programy VIS
  - Stravné
    - Denní objednávky
    - Disketa pro spořitelnu
  - Sklad
    - Normování
    - Fakturace a pokladna
  - Statistika skladu
    - Spotřební koš
  - Internetová ústředna
    - Objednávání po internetu
    - Objednávání mobilním telefonem
  - Účtárna
    - Rozpočty
    - Výkazy
  - Majetek

## O STRAVOVÁNÍ VÍME VŠECHNO

### Možné rozšíření systému

- objednávání a výběr stravy
- podpora home banking
- školní bufet



12.900,- Kč vč. DPH

### Typická dodávka výdejního systému s kreditními kartami MINI-VIS

- snímač kreditních karet
- stojánek snímače
- SW Výdej na karty
- instalace u zákazníka
- školení obsluhy snímače
- tříletá záruka



### Ceny doprovodných služeb

#### S uzavřenou servisní smlouvou

- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| • instalace a školení | 250 Kč/hod. |
| • kilometrovné        | 4 Kč/km     |

# SLUŽBY PRO STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ



## ■ SW JÍDELNA - Kancelář pro vedení agendy jidelen

Program řeší veškerou agendu jidelen:

- vedení skladu
- pokladna
- evidence strávníků
- uzávěrky a přehledy
- jidelní listky a normování

## ■ Implementace elektronického bankovnictví (HB/IB).

Zajistíme Vám instalaci a pomůžeme Vám se zavedením bankovních aplikací, které Vám výrazně ušetří čas i peníze.

## ■ SW JÍDELNA - Výdej a Objednávky (AJS)

Program podporuje automatizovaný výdejní a objednávkový systém na bezkontaktní žetony, čipy DALLAS, nebo karty s čárkovým kodem.

## ■ Objednávky a odhlášky přes Internet (IAJS)

- na adrese: [objednavky.jidelna.cz](http://objednavky.jidelna.cz)

## ■ Programy je možné použít pro různé stravovací jednotky hromadného stravování.

## ■ Dodávky HW - Seslavy znáckových PC BRAVE podle přání zákazníka, jednotlivé komponenty - upgrade PC, tiskárny, modemy, síťové komponenty, spotřební mat. (diskety, pásky a náplně do tiskáren, atp.).

## ■ Dodávky SW - Operační systémy DOS, WINDOWS 95/98, kancelářské aplikace (Word, Excel, ...), antivirové programy AVG atd.

## ■ Připojení na Internet včetně programů pro jeho využití ZDARMA - připojíme Vás bez měsíčních poplatků, dodáme HW i SW, nastavíme, zaškolíme (email, WWW) a zabezpečíme vaš počítač nebo sít proti útokům zvenčí.

Barda SW, HW s.r.o.

[www.barda.cz](http://www.barda.cz), [jidelna@barda.cz](mailto:jidelna@barda.cz)

Akátová 154, 252 45, Zvole u Prahy

tel.: 603 374 890, 257 780 687, fax: 257 782 000

Pobočky - Čechy: 603 965 351, 604 607 823

- Morava: 605 936 646, 544 229 300

