Jídelny.cz

Zpravodaj Jídelny.cz **2/2004**

www.jidelny.cz

Vitana®

Rieber & søn food service

Těší nás, že používáte naše výrobky. Věříme, že vám usnadní práci a stanou se ideálním základem, na kterém můžete rozvíjet své kulinářské umění a fantazii. Mnoho úspěchů vám přeje Vitana food service.

Osvědčené recepty,
které dávají životu
tu správnou chuť

Vitana je exkluzivním partnerem AKC ČR

Pro vás výhodné a praktické, dětmi oblíbené.

Nestlé FoodServices

VÁŠ PROFESIONÁLNÍ PARTNER

Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 27, 143 20 Praha 4, infolinka: 800 135 135, www.nestle.cz

Nestlé FoodServices

VÁŠ PROFESIONÁLNÍ PARTNER

Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 27, 143 20 Praha 4, infolinka: 800 135 135, www.nestle.cz

PROJEKTY • DODÁVKY • MONTÁŽ • SERVIS
pro všechny typy gastronomických provozů

AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-0022/1/91

Aralsa®

VELKOKUCHYŇSKÁ A CHLADICÍ TECHNIKA

Pod Stárkou 33
140 00 Praha 4
Tel.:/Fax: 261 219 336
225 341 260-4
www.aralsa.cz

- konvektomaty
- sklopné pánve, kotle
- myčky na nádobí a sklo
- grily na kuřata
- výrobníky ledu
- kávovary, překapávače
- chladicí stoly, vitríny, skříně
- odšťavovače pomerančů
- pekařské a cukrářské pece

- ŠKOLNÍ JÍDELNY
- DOMOVY DŮCHODCŮ
- STUDENTSKÉ MENZY
- ZÁVODNÍ JÍDELNY
- HOTELY
- RESTAURACE
- SNACK BARY
- POTRAVINÁŘSKÉ PRODEJNY

Autorizovaný dovozce:

FAGOR

Obsah

8 Jídelny.cz s. r. o. po dvou letech existence
9 Poděkování sponzorům a partnerům
10 Novinky na portálu
12 Recepty nově!
14 Vitana – Žijte s chutí, aneb žijeme na internetu
15 Hodnocení portálu Jídelny.cz od metodiček
16 Portál Jídelny.cz dobře znám
16 Já, počítač a internet
17 Vítejte na www.bezlepkovadieta.cz
18 Reklama na internetu
21 Reklamní loga, čtverce a ikony
22 Větší reklamní plochy
22 Agresivní formy reklamy
24 Jak poznat reklamu

www.agfoods.net

vždy PLNÉ
zajímavostí
a INFORMACÍ

AGFOODS®
A FAMILY COMPANY SINCE 1990

Váš dodavatel instantních nápojů

AG FOODS Group a.s., Košíkov 72, 595 01 Velká Bíteš, CZ, tel.: +420 566 503 031, fax: +420 566 503 012
e-mail: catering.cz@agfoods.net; www.agfoods.net

Jídelny.cz s. r. o. po dvou letech existence

Ing. Vladimír Bureš,
ředitel společnosti Jídelny.cz

Jídelny.cz vznikly na základě iniciativy firmy Veřejná informační služba, s. r. o., dalších SW firem a Společnosti pro výživu v červnu 2002. Základním cílem této nově vzniklé společnosti bylo propagovat využití internetu v hromadném stravování a k tomuto účelu vybudovat internetový portál, kde vedoucí pracovníci v hromadném stravování najdou pohromadě mnoho aktuálních a užitečných informací. Původní záměr byl velmi smělý. Rozpočet na první dva roky kolem 10 mil. Kč, z toho příjmy od sponzorů 7 mil. Kč a státní dotace 3 mil. Kč. Po více než dvou letech existence společnosti je jistě vhodný čas k zamyšlení, co a jak se za tu dobu podařilo (a také nepodařilo) z původních záměrů splnit.

Co se nepodařilo

Nepodařilo se naplnit původní představy o příjmech. Nezískali jsme státní dotaci a i příjmy od sponzorů byly výrazně nižší – pro rok 2003 a 2004 jsme získali celkem cca 4 mil. Kč. Tyto prostředky nestačily na pokrytí všech nutných (a hodně redukovaných) nákladů na vybudování portálu a uspořádání 100 seminářů. Chyběl cca 1 mil. Kč. Z těchto čísel by se mohlo zdát, že je vlastně celý projekt velmi neúspěšný. To ale není pravda. V době psaní článku je již připravena dohoda k vyrovnání tohoto schodku, někteří společníci se chystají navýšit ve společnosti svůj vklad a další partneři se chystají se svým vkladem do společnosti vstoupit. Jak je to možné? Co láká partnery dávat do „ekonomicky neúspěšné“ společnosti další peníze? Je to tím, že u začínajícího projektu nestačí hodnotit jen současné náklady a výnosy, ale je třeba zvážit i další okolnosti, možnosti a perspektivy, které byly dosavadní činností vytvořeny.

Co se podařilo

Dnes lze již s určitostí říci, že se podařilo naplnit oba základní cíle – propagovat využití internetu v hromadném stravování a vybudovat kvalitní internetový portál. Na 10 500 jídelen v ČR jsme postupně v průběhu 2 let rozeslali 4 vydání zpravodaje (4. číslo právě čtete), kde jsme přinesli všechny důležité informace pro rozhodnutí o zavedení internetu na jídelně. Uspořádali jsme (případně do konce roku 2004 proběhne) 100 seminářů v 50 větších městech ČR, kterých se postupně zúčastnilo 3 200 vedoucích a ředitelek převážně školních jídelen. Vybudovali jsme informačně zajímavý, odborníky uznávaný, velmi kvalitní portál, který zaznamenává každý měsíc cca 53 000 zhlédnutých stránek a toto číslo dále roste. Vedoucí jídelen si velmi chválí kvalitu a aktuálnost poskytovaných informací. Na portálu se rozvíjí velmi zajímavá (někdy až „horká“) diskuse. Portál navštěvují a doporučují i metodičky školního stravování. A to vše se podařilo čistě na komerční bázi, bez státních dotací, bez prostředků ze školních jídelen.

Dík všem partnerům a sponzorům

Zde je určitě třeba vyzdvihnout podíl firmy Veřejná informační služba, s. r. o., která v obtížném období celý projekt finančně podržela a celkem do projektu vložila částku 3 mil. Kč. Druhým největším sponzorem byla firma Vitana a. s. Nicméně dík patří opravdu všem, kdo se jakkoliv na rozvoji portálu podíleli. Byli to především další sponzoři (Nestlé Česko s. r. o., AG FOODS Group a. s., Aralsa spol. s r. o., Úsovsko a. s., Lagris a. s., Barda SW, HW s. r. o., Extrudo Bečice s. r. o., Biogena CB spol. s r. o., UNILEVER ČR, Bonno gastro servis s. r. o., Tempovit spol. s r. o., Buchar Gastro, s. r. o., Lactoprot Zeelandia spol. s r. o. Johnson-Diversey Česká republika, s. r. o.) a také všichni partneři (VIS Plzeň, Altix Zlín, Větrník Brno, Barda SW, HW, Společnost pro výživu Praha, Vavruška Pardubice, Cygnus Alfa Liberec, Chmela Opava, Sviták Bechyně). Poděkování za podporu si jistě zaslouží i metodičky školního stravování, které se též často přičinily jak při propagaci portá-

lu, tak i při podpoře jídelen ve využívání internetu.

A co dál

Z uvedeného hodnocení je jistě zřejmé, že společnost i portál Jídelny.cz bude dále pokračovat ve svém úsilí o co největší počet jídelen s internetem a o co největší návštěvnost portálu – ta je jasným měřítkem a ukazatelem úspěšnosti naší práce. V roce 2005 chystáme další semináře v nižším počtu, ale s rozsáhlejším programem. Jistě vyjde alespoň jedno číslo zpravodaje Jídelny.cz, kde budeme informovat o dalším dění a přineseme ty nejzajímavější informace o internetu a o hromadném stravování. S rostoucí návštěvností portálu budeme stále více prostředků věnovat na další zkvalitnění jeho obsahu. Chcete-li nám v této věci pomoci, stačí jediné – vstupte na internet a podívejte se na http://www.jidelny.cz. Pokud vás zaujmeme, doporučte internet i náš portál svým kolegyním. Těším se na setkání s vámi na některém z dalších seminářů Jídelny.cz.

Poděkování sponzorům a partnerům

Ing. Pavel Ludvík,
redakce zpravodajství portálu Jídelny.cz

Jídelny.cz jako první český internetový portál zaměřený na školní a závodní stravování (http://www.jidelny.cz) směřují své informace do jídelen již druhým rokem. Jídelen, které poskytují v naší zemi tento druh stravování, je více než 10 500 a jejich služeb využívá převážná část žáků a studentů i mnoho dospělých strávníků. Z důvodu přípravy velkého množství porcí jde také o poměrně rizikovou výrobu, kde každá chyba může způsobit velké finanční újmy a škody na zdraví. Cena surovin, které se v tomto sektoru spotřebují, jde do mnoha miliard Kč. V posledním desetiletí navíc prošla tato oblast velkými změnami. Už proto si snad jídelny takový specializovaný portál zaslouží.

Provoz portálu i jeho další aktivity, jako např. pořádání internetových seminářů, vyžaduje velké úsilí jeho tvůrců a spolupracovníků i značné finanční prostředky. O vznik portálu se zasloužily firmy VIS Plzeň, Barda SW, HW Praha, Počítačová škola ALTIX Zlín, Ing. Zbyněk Chmela, Opava, Ing. Miroslav Zajda – Cygnus Alfa, Liberec a Ing. Petr Vavruška, Pardubice společně se Společností pro výživu. Postupně portál začal spolupracovat i s řadou partnerských firem. Převážnou část povinností i prací však nesla a stále nese na svých bedrech Veřejná informační služba Plzeň. Pracovníci této společnosti se starali o provoz serveru, vytvořili první návrh www stránek portálu, naprogramovali první SW pro portál a v převážné míře zabezpečovali organizaci internetových seminářů. Rovněž obchodní činnost spočívala převážně na nich. VIS Plzeň je také největším sponzorem portálu.

Teprve později převzaly významnější díl prací i některé další zakladatelské firmy, a ty, které se na provozu portálu pravidelně nepodílejí, přispějí alespoň občas radou či kritikou. Zejména jim patří dík za připomínky, které vznášejí v nekonečných diskusích předcházejících každému významnějšímu rozhodnutí o dalším směřování portálu. Zvláštní pozornost by měla patřit brněnské skupině z firmy Větrník s. r. o., která se také podílí na vývoji portálu zejména v oblasti programování a grafického návrhu. Bez ní by portál Jídelny.cz nebyl tím, čím je.

Všechny tyto subjekty vložily do projektu Jídelny.cz svou práci, své finance, ale i nadšení, zkušenosti, své kontakty a um. Portál by ovšem nefungoval bez přispění dalších firem – sponzorů. Hodnotíme-li současný stav portálu, nemůžeme opomenout firmu Vitana a. s. jako dalšího významného sponzora portálu. Vitanu jako předního českého výrobce polévkových směsí, polotovarů a konvenience, zná ve stravování snad každý. Na portálu jsme ji měli možnost poznat také jako

předního podporovatele snah po zavedení moderních komunikačních médií.

Další společností, která významně přispěla na úhradu provozu portálu, bylo Nestlé Česko s. r. o. – výrobce nápojů, instantních polévek, cereálií, sortimentu pro pekařskou a cukrářskou výrobu.

K důležitým sponzorům rovněž patří AG Foods Group a. s., významný dodavatel nápojů, s jehož produkty se ve stravování často setkáváme.

Zvláštní místo mezi sponzory zaujala společnost Aralsa, spol. s r. o. – jako jediná ze sponzorů se zabývá dodávkou kuchyňského zařízení.

Do společnosti sponzorů se rovněž zapojil přední český výrobce cateringových produktů, rýže, luštěnin aj. – firma Lagris a. s., jejíž produkty jistě zná řada stravovacích provozů. Nemůžeme zapomenout ani na akciovou společnost Úsovsko, která ve sponzoringu portálu viděla příležitost, jak úspěšně propagovat své müsli tyčinky a směsi.

Firma Barda SW, HW s. r. o., která se zabývá prodejem softwaru a hardwaru pro jídelny, se formou sponzorského příspěvku rovněž podílela na úhradě nákladů portálu.

Mezi logy sponzorů je rovněž vidět ochranná známka Knuspi, pod níž firma Extrudo Bečice s. r. o. představuje soubor racionálních potravin.

Specialista na zajištění pitného režimu ve veřejném stravování – firma Biogena CB spol. s r. o. se rovněž zařadila do společnosti sponzorů našeho portálu.

Jsme rádi, že s námi sponzorsky spolupracuje i Unilever ČR – významný výrobce produktů pro přípravu pokrmů ve společném stravování.

Kromě těchto sponzorů, jejichž příspěvky hrály nejvýznamnější úlohu, je portál Jídelny.cz vděčen i dalším firmám, které se sponzorsky podílely na spolupráci. Všichni tito dodavatelé do kuchyní a sponzoři portálu nás svými požadavky přinutili vydat ze sebe to nejlepší a dobře uvažovat, jak jimi věnované peníze utratit co nejlépe.

Za odborné přispění k obsahu portálu si zaslouží poděkování desítky dalších externích spolupracovníků. Ing. Věříšová, kterou jsme léta znali z MŠMT, po odchodu do důchodu věnovala část svého času právě portálu Jídelny.cz. Doslova zlatý poklad jsme našli na některých středních školách – odborné znalosti, ochota a nadšení ke spolupráci některých odborných učitelů z těchto škol by mohly sloužit jako vzor všem ostatním. Pracovníci redakce zpravodajství četli článek po článku, opravovali chyby a překlepy a příspěvky vkládali do redakčního systému, odkud se přenášejí na portál. Řada dalších pracovníků z různých gastronomických provozů se s námi v článcích podělila o své často celoživotní zkušenosti ze stravování. Příkladná byla i spolupráce některých redakcí gastronomických časopisů, díky nimž jsme mohli od nich přebírat některé zajímavé články a rozhovory.

Závěrečné díky patří také vám všem ze školních a závodních jídelen, kteří nám svými připomínkami v diskusi, vzkazy nebo i přímo při osobních rozhovorech pomáháte formovat tvář portálu. Říkáte nám, co se nepovedlo, co vás zaujalo a o čem máme dále psát.

Vám všem díky!

Novinky na portálu

Ing. Pavel Ludvík,
redakce zpravodajství portálu Jídelny.cz

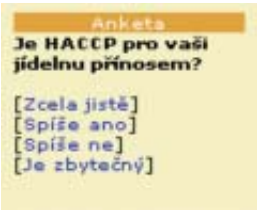
Doba prázdnin bývá obdobím, kdy se školy a školní jídelny zavírají, omezují svůj provoz a kdy si jejich personál vybírá zaslouženou dovolenou. Pro portál Jídelny.cz však letošní prázdniny znamenaly období zvýšené aktivity, v němž jsme realizo-

vali množství nových nápadů, které by měly portál pro vás učinit ještě zajímavějším. Protože by tyto novinky mohly v zářijovém shonu zapadnout, sestavil jsem pro vás přehled zajímavostí a nových funkcí našeho portálu.

Zajímavé články

V průběhu léta se ve zpravodajství objevily některé zajímavé články. Za všechny uvádím např. příspěvek MUDr. Tláskala o důsledcích nesprávné výživy dětí, dále přednášku Ing. Věříšové o školním stravování a 3dílný seriál o výpočtu spotřebního koše. Jde o původní a stále platný metodický materiál MŠMT z roku 1997. Mezi nejčtenější dokumenty patřily na konci června a v červenci další informace o DPH ve školním stravování získané z Ministerstvo financí ČR, v září pak článek Pohled z druhé strany o tom, jak se samotní hygienici dívají na úroveň hygieny a HACCP ve stravování.

Anketa



V levém sloupci úvodní stránky se objevila anketa s možností hlasování. Kromě anketní otázky se nabízí několik odpovědí, z nichž kliknutím vybíráte tu vaši. Výsledky ankety nejsou na první pohled vidět, a je to úmysl. Často se totiž stává, že to, jak hlasovali ostatní, ovlivní hlasujícího při výběru odpovědi. Odevzdejte nejprve svůj hlas, a teprve pak uvidíte aktuální výsledky. Jestliže jste na anketní otázku již jednou odpověděli, vidíte pouze výsledky ankety a nemůžete hlasovat podruhé.

Zákony

Zcela jsme přepracovali rubriku Zákony, která se již delší dobu těší vašemu velkému zájmu. Sjednotili jsme názvy právních předpisů a rozdělili jsme je tématicky. Přidali jsme celou řadu nových vyhlášek, zejména tzv. komoditních, které provádějí určité zákony a blíže popisují požadavky na jednotlivé skupiny potravin, např. maso, mléko apod.

Protože právních předpisů začíná v této rubrice přibývat, přidali jsme funkci vyhledávání v zákonech. Nyní můžete vyhledat všechny zákony, které v sobě obsahují zadaný text. U seznamu zákonů je umístěno malé vyhledávací okénko. Jestliže hledáte znění vyhlášky 137/2004, stačí, když do tohoto pole napíšete „137/2004“ a stisknete Enter. Program vypíše všechny předpisy, v jejichž názvu nebo textu se vyskytuje toto číslo.

Zajímavější to může být v případě, že např. hledáte zákon o rozpočtových pravidlech,

u kterého neznáte číslo. Napište do vyhledávacího pole „rozpočet“ a objeví se seznam všech právních předpisů na portálu, kde se toto slovo objevuje.

Časopisy a akce

Při zmatcích spojených s ukončením školního roku a pololetní uzávěrkou mohl snadno uniknout vaší pozornosti přehled časopisů s tématikou potravin a gastronomie, který jsme doplnili o kontakty na vydavatele i předplatné. Jistě bude pro vás užitečnou pomůckou. Najdete ho v nabídce v sekci Další.

Ve stejné sekci najdete aktualizovaný Přehled akcí, který obsahuje aktuální nabídku výstav, veletrhů, seminářů, kurzů a dalších akcí z oblasti stravování, gastronomie, potravinářství apod.

Ke stažení

Do nabídky portálu přibyla nová rubrika Ke stažení, kde jsou umístěny různé tiskové materiály portálu Jídelny.cz, zejména starší vydání Zpravodaje. Navíc jsme tam umístili příručku HACCP pro výdejny, kterou tak můžete získat zdarma.

Recepty nově!

Ing. Pavel Ludvík,
redakce zpravodajství portálu Jídelny.cz

Oblíbenou součástí mnoha potravinářských a gastronomických portálů bývají Recepty. A nejinak tomu je i na portálu Jídelny.cz. Sekce Recepty byla a je častým cílem návštěv portálu a občas se toto téma objeví i v diskusi. Nechceme vás ohromovat úžasným množstvím receptur, které jsou v naší databázi, ani vám nechceme nalhávat, které celebrity podle receptů z portálu Jídelny.cz vaří. Chceme však nabízet receptury kvalitní, prověřené, vyzkoušené, event. uzpůsobené přímo pro školní stravování. Protože receptů začalo přibývat, rozhodli jsme se, že sekci Recepty přepracujeme, a jsem rád, že vás s výsledkem našeho snažení mohu seznámit.

Recepty dostaly nové samostatné okno s více možnostmi, jak vyhledávat. Vidíte tam seznam jednotlivých tématických sekcí, dále seznam receptářů, z nichž recepty

pocházejí, fulltextové vyhledávání a Top 5 – seznam receptů, o něž je největší zájem.

Kategorie

Databáze receptů je rozdělena asi do 15 kategorií. Když kliknete na název kategorie, uvidíte přehled receptur. Jeden recept může být zařazen i ve více kategoriích (u některých masových směsí se zeleninou by bylo těžké jednoznačně recept zařadit…)

Receptáře

Naše databáze receptů je vytvořena z několika osvědčených receptářů. V současné době (říjen 2004) jde o tyto receptáře:

Ať vám chutná ve škole – soubor receptur uspořádaný metodičkou školního stravování v Brně Annou Packovou.

Kulinářské umění valašských cérek I a II – ukázky ze souboru receptur pocházejících ze školních jídelen Valašska, sebraný a uspořádaný Mgr. Hanou Cábovou.

Šuplíkové recepty – první receptář z naší databáze, který laskavě dodala Marie Zachová.

K těmto ucelených receptářům připravujeme další, takže se můžete těšit.

Když kliknete na receptář, zobrazí se na displeji přehled receptur z daného receptáře.

Nejnověji jsme do databáze přidali receptář *Vaše receptury*. Kdo je jeho autorem? Jeho autorkami můžete být vy samy, když do něho budete přidávat vaše vlastní osvědčené recepty. Jak na to?

Přidání receptu do databáze

V okně rubriky Recepty najdete vlevo nahoře malý odkaz Přidat nový recept. Kliknete na něho a objeví se formulář.

V něm vyplníte jméno a e-mail, název receptu a text receptu. Text receptu vyplňujte, prosím, s rozmyslem. Uveďte řádně množství surovin a pro kolik osob je recept určen. Nemusíte se zabývat žádnou grafickou úpravou.

Tlačítkem Zaslat recept pošlete recept do redakce, kde ho graficky upravíme, upřesníme případné nejasnosti a teprve pak zveřejníme. Nečekejte tedy, že se recept ihned

objeví na portálu. V případě, že bude v receptu nějaká nejasnost, kontaktujeme vás právě na e-mailu, který uvedete u receptu.

Vyhrazujeme si právo recept nezveřejnit, jestliže návod k přípravě pokrmu bude nesrozumitelný, jestliže v něm budou nejasnosti, které není možné na připojeném e-mailu zkonzultovat.

Vyhledávání v receptech

Jako zkušené uživatelky internetu jste už jistě (fulltextové) vyhledávání mnohokrát použily. Jen pro opakování: jde o způsob vyhledávání, kdy zadám slovo či heslo, které hledám, a program vyhledá všechny www stránky, které toto slovo obsahují a vypíše nám jejich seznam.

Podobně se fulltextové hledání dá použít i v zákonech nebo v receptech. Tedy: když nemůžete nějaký recept najít ani pomocí kategorií ani v receptářích, nebo když se prostě jen chcete přesvědčit, zda určitý recept v naší databázi je či není, použijete právě toto vyhledávací políčko.

Např. hledám recept s králičím masem. Do políčka Vyhledávání zadám slovo „králík“ a kliknu na tlačítko *Hledat recept* nebo jen prostě stisknu Enter. Po chvíli se objeví seznam receptů, jejichž název obsahuje slovo králík. Pozor, ne vždy se takto skutečně trefíte. Co když např. zadáte slovo králík a databáze obsahuje králičí ragú? Jestliže nic nenajdete, zkuste ještě různé varianty tohoto slova.

Vitana – Žijte s chutí, aneb žijeme na internetu

Renata Lovíšková,
manažerka odborných projektů
Vitana food service

Naše denní práce by se bez internetu a e-mailu v současné době již asi neobešla. Na internetových stránkách si můžeme okamžitě najít jakoukoliv informaci. Nalezneme zde spojení, kontakty na firmy a tudíž na naše potencionální zákazníky i pracovní partnery. Naše internetové stránky www.vitana.cz naopak informují naše partnery i ostatních informací chtivé spoluobčany o nových výrobcích a volných pracovních příležitostech v naší společnosti. Dále si zde můžete zasoutěžit, získat informace o firmě i důležitých kontaktech. Máme také plně funkční pomoc zákazníkům – zákaznický servis a v neposlední řadě si můžete vyzkoušet některé doporučené recepty a nalézt kompletní sortiment všech výrobků Vitana.

Prostřednictvím e-mailu, který je běžnou součástí vybavení každého administrativního pracovníka a ve výrobní sféře na každém oddělení, probíhá hlavní komunikace v naší společnosti. Díky e-mailu se ulehčila a zrychlila komunikace mezi mnoha odděleními, divizemi i jednotlivými pracovníky najednou. Díky vzdálenému připojení se uspoří nejen časová komunikace přímo v závodu, ale i komunikace s obchodními zástupci a manažery v terénu.

Odpadá tak téměř celá klasická poštovní korespondence. Osobní setkání a pohovory probíhají méně často, proto uspoříme také i pohonné hmoty. Všechny závody, tj. závod Byšice, Roudnice nad Labem, Varnsdorf, generální ředitelství v Praze Stodůlky, ale i Vitana Slovensko, jsou propojeny a mohou mezi sebou komunikovat a okamžitě si předávat důležité informace.

Pomocí e-mailu spolupracujeme velmi úzce také s našimi zákazníky, kterým posíláme nejen důležité informace, jako například nové produkty Vitana, ale také se jim především snažíme pomoci a ulehčit jim každodenní práci v provozovnách veřejného stravování i provozovnách HoReCa zasíláním zajímavých receptů, kulinářských zajímavostí a dobrých nápadů. Naši zákazníci si s námi mohou zasoutěžit o drobné dárky, ale i o přitažlivé a hodnotné ceny. Rádi se snažíme odpovědět na dotazy z kulinářského centra, neboť naše společnost zaměst-

nává výborné odborníky, šéfkuchaře a šéfcukráře. Vitana, a. s., je společností pod vedením norského koncernového podniku Rieber&Sn, proto je zde nutná každodenní komunikace. Díky dálkovému připojení můžeme pořádat videokonference a jednat bez dlouhého cestování téměř okamžitě.

Domníváme se, že internet i e-mail je nejen pro naše zaměstnance, ale pro každého člověka žijícího v moderní společnosti již natolik potřebný, že bychom si již nedokázali jak práci, tak i zábavu bez nich představit.

Hodnocení portálu Jídelny.cz od metodiček

Ing. Pavel Ludvík,
redakce zpravodajství portálu Jídelny.cz

Redakce zpravodajství požádala všechny krajské metodičky školního stravování, aby se pokusily zhodnotit portál Jídelny.cz, poukázat na jeho přednosti či slabiny a případně popsat, jak ho používají. Řada metodiček své hodnocení zaslala, některé to bohužel v zářijovém shonu nestihly, některé se omluvily, jiné se ozvaly telefonicky. Všem děkuji, z jejich hodnocení jsme měli velkou radost, protože chvála převažovala.

Z dopisu paní Špráchalové, referentky pro ŠJ Královéhradeckého kraje, vyjímám: *„… musím říci, že určitě nějakou takovouto formu komunikace vedoucí školních jídelen potřebovaly. Dnes je situace o to složitější, že porady vedoucích školních jídelen zřizovaných obcí málokdo svolá a já jako krajský metodik si svolávám pouze jídelny zřizované krajem. Pokud nějaká obec s rozšířenou působností svoje vedoucí svolá, navštěvuji porady jako host a poskytuji metodickou pomoc. Portál pro školní jídelny je velkým přínosem pro všechny, kdo mají přístup na internet. Stále však existují malé mateřské školičky, které nevlastní ani počítač a k těm se pak tyto informace nedostanou. Myslím, že by vedoucí ŠJ jistě uvítaly více slov odborníků. Samozřejmě kladně hodnotím, že se diskuse účastní Ing. Věříšová, která vždy ochotně radu poskytne, ale možná by bylo fajn oslovit i více členů Společnosti pro výživu, kteří jsou s většinou problémů seznámeni a jsou odborníky na svém místě.“*

Stručné a jasné stanovisko zaslala paní Mühlfeitová z odboru školství, mládeže a tělovýchovy Ústeckého kraje: *„Portál Jídelny využívám často. Myslím si, že je velkým přínosem pro jídelny, které mají přístup na internet. Bohužel je stále hodně zařízení školního stravování, která tuto možnost nemají. Některé jídelny nemají ještě ani počítač. Proto se snažím využít všechny zajímavé příspěvky, dotazy apod. a prostřednictvím porad nebo informací pro školní jídelny v našem kraji je poskytnout všem školním jídelnám v naší působnosti. Na portálu zvlášť oceňuji odpovědi paní Ing.Věříšové, která nám, metodičkám, byla vždy velkou oporou při jednání s nadřízenými, obcemi nebo řediteli škol.“*

Když jsem se paní Mühlfeitové zeptal, zda souhlasí se zveřejněním tohoto výňatku, bez váhání souhlasila s dovětkem, že si myslí, že to není jen její názor.

Obě předchozí vyjádření zdůrazňují důležitý rys internetu a portálu Jídelny.cz: mohou ho využívat i ty malé jídelny, které to kamkoli mají daleko, které nejsou přímo zřizované kraji, kde vazba mezi metodičkou a jídelnou není tak přímá. Zároveň bohužel poukazují na to, že mnoho jídelen internet nemá a informace z portálu nemůže využívat.

Paní Johanidesová z Kraje Vysočina se vyjádřila, k čemu jí vůbec portál a internet je: *„Ve větší míře jsem začala pracovat s internetem až na krajském úřadě. Jako většina nezasvěcených lidí jsem si myslela, že běhat po internetu je ztráta času, že stačí, když mám všechno pěkně vytisknuté a hned po ruce. Ale s přibývajícími požadavky na rychlost, odbornost a všestrannost jsem zjistila, že pro svou práci internet potřebuji, protože skýtá spoustu informací*

z vědeckého, kulturního, politického a především profesního života. Je pro mne velkým pomocníkem při hledání informací například v oblasti školství, zdravotnictví, zemědělství, státní správy, ale i při hledání v jízdním řádu, prezentaci různých firem a jejich výrobků a celkově rychlého přenosu informací. Závisí to na tom, co právě potřebuji. Internet je takovým kukátkem do našich zájmů a zaměření.“

Potěšující slova nám zaslala paní Plawetzová z KÚ Jihomoravského kraje: *„… přece jen Vám musím sdělit, že často otevíráme Váš portál, v práci určitě pomáhá nejen vedoucím školních jídelen, ale i nám. Také na poradách upozorňujeme vedoucí na www adresu, kde a jak mají hledat, a na zajímavé články, které zde vycházejí.“*

Paní metodičky, děkujeme. Budete-li mít další nápady, připomínky nebo jen chuť s portálem blíže spolupracovat, budeme rádi.

Portál Jídelny.cz dobře znám

Eliška Dobrovolná,
metodik školního stravování KÚ
Olomouckého kraje

Portál Jídelny.cz dobře znám. Seznámila jsem se s celou nabídkou portálu. Velmi si vážím práce redakce Zpravodajství, která usnadňuje vedoucím školních jídelen, a nejen jim, orientovat se v právních předpisech. Aktuálně reagujete na to, co právě tíží školní jídelny – např. zákon o DPH a jeho uplatňování ve školním stravování nebo nové hygienické předpisy včetně informací o zavádění systému kritických kontrolních bodů ve stravovacích provozech.

Stejně vítané bylo „oprášení“ Metodiky pro výpočet spotřebního koše, velmi zajímavé jsou články z rubrik Výživa a Potraviny. Alespoň 1–2x týdně nahlížím do Hlavních zpráv a samozřejmě na Diskusi. I když jsou v Diskusi publikovány osobní názory diskutujících, bývají diskuse obvykle nejzajímavější a zejména pro nové vedoucí školních jídelen jsou zkušenosti, dovednosti a poznatky kolegyň z praxe velmi žádané.

Jako metodik školního stravování organizuji pracovní porady pro vedoucí školních jídelen škol a školských zařízení zřizovaných Olomouckým krajem a také se zúčastňuji porad pro vedoucí školních jídelen zřizovaných obcemi. Na těchto poradách předávám informace MŠMT pro oblast školního stravování, v součinnosti s KHS Olomouckého kraje odpovídáme na dotazy z oblasti hygieny, řešíme provozní záležitosti školních jídelen apod. Na těchto poradách byly vedoucí školních jídelen také informovány o existenci portálu na internetových stránkách www.jidelny.cz s doporučením k jeho využívání.

Nemám však přehled o počtu školních jídelen v Olomouckém kraji, které mají přístup na internet přímo, nebo alespoň prostřednictvím školy. Podle vámi zaznamenaných přístupů z poslední doby lze předpokládat, že se počet uživatelů portálu Jídelny.cz neustále zvyšuje. Přeji vám a celé redakci portálu Jídelny.cz mnoho úspěchů ve třetím roku Vaší existence a současně tím přeji všem uživatelům portálu snadnější a zajímavější možnost získat informace o školním stravování a o všem, co s ním souvisí.

Já, počítač a internet

Ilona Špráchalová,
referent pro školní jídelny
Královéhradeckého kraje

S internetem stejně tak jako s počítačem vůbec jsem se seznámila teprve před třemi lety, když jsem nastoupila do funkce metodičky na krajský úřad. Protože patřím ke generaci, kterou výpočetní technika ve škole minula a do nástupu na KÚ jsem ji ke své práci vůbec nepotřebovala, stalo se, že když jsem vyhrála výběrové řízení a zjis-

tila, že s počítačem rozhodně do styku přijdu, že jsem hledala pomoc. Pomohl mi syn a jeho kamarád, který studoval fakultu informatiky na Univerzitě Hradec Králové a počítačům se intenzívně věnoval. Tak jsem nastoupila na KÚ a znala opravdu pouze základy. Pravda je, že když je člověk hozen do vody, musí plavat. Vděčím za hodně i svým dvěma mladým kolegům v kanceláři, kteří si se mnou zpočátku užili. Dnes se snažím, i když nejsem technický typ a mám nějaký problém, pomoci si sama. Ještě mi chybí jedna zkouška a stanu se držitelem certifikátu ECDL START.

S internetem jsem se seznamovala také postupně, ale dnes si bez něj práci nedokážu představit. Stejně jako Outlook, který mi velmi pomáhá v komunikaci se řediteli škol, vedoucími školních jídelen, se zřizovateli a ostatními kolegy. Jelikož metodicky pomáhám 450 školním jídelnám v kraji a někdy potřebuji informace předat najednou a rychle, nevím kolik času by zabralo vše odeslat poštou nebo vyřídit telefonem. Je pravda, že i dříve se informace předávaly a školní jídelny fungovaly, ale přece jen je jiná doba.

Počítače jsou dnes velkým pomocníkem i pro vedoucí školních jídelen. Některé mají s určitými programy stále potíže, některé se naopak v práci s počítačem velice dobře orientují a ušetří jim mnoho času, který, pokud zbývá, využijí na pomoc v kuchyni. I když počítač není a asi nikdy nebude mým koníčkem, je dnes nedílnou součástí mé práce.

Vítejte na www.bezlepkovadieta.cz

Ing. Iva Bušinová,
poradenské centrum pro celiakii
a bezlepkovou dietu

Stránky http://www.bezlepkovadieta.cz patří všem, kteří bezlepkovou dietu držíme. Pak taky nám, kteří se staráme, vaříme, pečeme a smažíme, nakupujeme pro někoho s bezlepkovou dietou. Ale jsou určeny i vám všem ostatním, kteří s námi na bezlepkové dietě žijete, máte nás rádi, přátelíte se s námi, fandíte nám a sympatizujete s námi. A taky politikům, poslancům a senátorům, lékařům, psychologům, dietním a zdravotním sestrám, učitelům, novinářům, potravinářům, kuchařům, prodavačům...

Poradenské centrum pro celiakii a bezlepkovou dietu, které stránky http://www.bezlepkovadieta.cz provozuje, založila novinářka Ing. Iva Bušinová, když byla u ní a u obou jejích dětí zjištěna celiakie. Nevyléčitelná, dědičná nemoc, na kterou je jediný lék – přísná, doživotní bezlepková dieta. Odborným garantem stránek je MUDr. Jaroslav Utěšený, CSc., přední dětský gastroenterolog, a Mgr. Libuše Kalvodová, klinická psycholožka.

„Celiakie, označovaná také jako celiakální sprue, je onemocnění vyvolané nesnášenlivostí lepku – glutenu. Ten je obsažen v obilovinách, zejména v pšenici, žitu, ječmeni a ovsu. Hlavním projevem celiakie jsou zánětlivé změny sliznice tenkého střeva s průjmy, chudokrevností, váhovým úbytkem a celkovou poruchou somatického a psychického vývoje. Pokud nemocný trvale nevyloučí ze své stravy lepek, dochází u něj k vyčerpání imunitního systému, onemocnění postihuje další orgány, vznikají přidružené choroby a komplikace, z nichž většina ohrožuje život celiaka.“ Citace z Memoranda, které přijala Expertní skupina pro screening celiakální sprue při MZ ČR, které je Iva Bušinová článkou.

Bezlepková strava se skládá z rýže, kukuřice, brambor, sóji, pohanky, prosa a amarantu. Lepek není obsažen také v zelenině, luštěninách, ovoci, masu, mléku a vejcích. Ovšem pozor, může se vyskytovat v takových potravinách, ve kterých by jej nikdo nehledal. Nedávno bylo například objeveno velké množství lepku v mletém pepři. Pokud k tomuto velkému omezení připočí-

táme ještě fakt, že speciální bezlepkové potraviny a výchozí suroviny jsou mnohdy až desetinásobně dražší než běžné potraviny, lidé odkázaní na bezlepkovou dietu nemají lehký život.

Cílem stránek http://www.bezlepkovadieta.cz je zlepšit velmi malou informovanost veřejnosti o celiakii. Má se totiž za to, že celiakie se vyskytuje, stejně jako v okolních státech, u 1 % obyvatel. Jistotu ovšem budeme mít až po provedení vyšetření populace, které se teď právě připravuje. Návštěvníci stránek, kterých jsou denně stovky, se zde dozvědí nejen základní informace o nemoci, ale také novinky o výzkumu celiakie, zákony, související s problematikou poskytování sociálních dávek při dietním stravování, označování potravin a mnoho dalších zajímavostí. Velmi oblíbená je poradna lékaře, psychologa a dietologa. V Kuchařce jsou nejen recepty, ale také fotografie bezlepkových pokrmů. Internetový obchod na stránkách nabízí kvalitní bezlepkové výrobky. Často navštěvované jsou stránky Kde se najíte, mimo jiné věnované školním jídelnám, včetně seznamu škol, kde vaří bezlepkovou dietu, a receptům určeným pro tato zařízení.

Reklama na internetu

Ing. Pavel Ludvík,
redakce zpravodajství portálu Jídelny.cz

Reklama je na internetu a zejména www stránkách všudypřítomná věc. Najdete ji na 99,9 % stránek, které si zobrazíte. Obvykle na stránce nahoře, někdy také po bocích, některé agresivnější formy reklamy vám klidně na delší či kratší okamžik překryjí větší část obrazovky. Co s tím, to se nedá skutečně nic dělat?

Proč reklama

Webové stránky si prohlížíte zadarmo. To ale neznamená, že jejich vytvoření nebo udržování na webovém serveru nestojí jejich majitele žádné peníze. Vytvoření www stránek si vyžádá nějaké náklady, rovněž tak jejich provoz. Náklady mohou lehce dosáhnout několika tisíc, desítek tisíc i stovek tisíc Kč ročně. Pro zajímavost: náklady na vytvoření příspěvků a dalších textů na portálu Jídelny.cz a na jeho provoz činí 10 –15 tisíc Kč za měsíc. Tyto náklady musí provozovatel stránek nějak pokrýt.

Když internet začínal, uvažovalo se, že vytvoření stránek téměř nic nestojí, a proto může být jejich prohlížení zdarma. Postupně se ukázalo, že vytvoření kvalitních stránek (a zejména když jsou rozsáhlejší) není laciné. Byly pokusy prohlížení stránek nějak zpoplatnit. Bylo jasné, že návštěvník nebude ochoten zaplatit např. 10 Kč za zhlédnutí stránky. Cena za prohlédnutí byla nakonec nastavena např. na 20, 30 nebo 50 haléřů. To, jak se zjistilo, už byla cena přijatelná pro mnoho uživatelů internetu. Jenže se objevil další problém: jak od uživatele těch 50 haléřů vybrat. Vždyť poplatek za převod této částky z účtu na účet byl několikanásobně vyšší. Ochota uživatelů platit tyto haléřové položky také nebyla veliká.

Na některých portálech proběhly určité akce, kde se měřilo, kolik se fiktivně vybere. Výsledek byl ten, že tržby z tohoto placeného přístupu činily jen několik málo procent z nákladů na provoz.

A tak provozovatelé stránek zjistili, že platbami od návštěvníků si na provoz nevydělají. Tento přístup se proto používá jen zřídka, v určitých případech.

Proto se pozornost provozovatelů upnula na reklamu. Na své stránky umístí placené reklamy firem a těmi pak uhradí náklady na provoz. Tento způsob se ukázal jako úspěšný. Takto se skutečně dá alespoň něco vydělat. Samozřejmě ale firmy nebudou platit za reklamu na stránkách, na které se nikdo nedívá. Jsou ochotny za to zaplatit pouze těm, kdo provozují zajímavé a často navštěvované stránky. A k těm patří i portál Jídelny.cz.

Až se tedy budete dívat na nějaké stránky a bude vám tam vadit spousta reklamy, uvědomte si, že stránky si prohlížíte sice zdarma, ale platíte za to vlastně tím, že se musíte dívat na reklamu.

Bannery

Mezi nejčastější a nejstarší formy reklamy patří reklamní bannery. Nejčastěji jde o pruhy s reklamou umístěné na horním okraji stránky. Jejich výhoda je v tom, že jsou nenáročné na vytvoření a uživatel je uvidí vždy, když se na tuto stránku podívá. Někdy se používají bannery umístěné na stránce dole, ale ty už tak výhodné pro zadavatele reklamy nejsou.

Firmy obvykle mají na banner dva rozdílné požadavky. Buď upevnění povědomí zákazníků o značce, nebo chtějí, aby si návštěvník na banner kliknul a tím se dostal na stránku zadavatelské firmy.

Jestliže např. uvidíte banner s velkým nápisem Vitana, možná si pomyslíte: ti musí být všude. Tím si však Vitana zajišťuje, že se vám do mysli vrývá její všudypřítomnost a že se upevňuje vaše povědomí o značce Vitana jako o záruce kvalitního zboží.

Jiná firma ale může chtít, aby se na její stránky podívalo co nejvíce lidí, protože tam nabízí nějaké zajímavé produkty či služby, na nichž by mohla vydělat. Na svůj banner umístí např. text: „1000 dobrých receptů – klikněte si“. Vy neodoláte v domnění, že si počtete v dobrých receptech, kliknete a dostanete se na stránku neznámého nakladatelství, které nabízí ke koupi svoji knihu receptů.

Reklamní bannery se často objevují ve standardních pozicích (nahoře na stránce) – tím se dává čtenáři automaticky najevo: pozor, toto je reklama. Podívejte se na příklady takových bannerů.

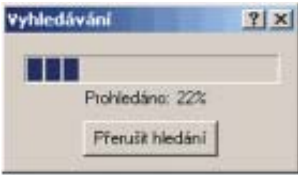
Zatímco u tohoto banneru je zřejmé, že určitá firma něco nabízí, u dalšího banneru není vůbec jasné, oč jde. O to víc ale banner vybízí ke kliknutí.

Velmi srozumitelné bannery vidíte v následující ukázce, u spodního je navíc zjevné, že jde o reklamu, zatímco u horního? Kdo ví?...

Trikové bannery

V předchozích ukázkách bannerů byla souvislost mezi jejich obsahem a stránkou. Jenže existují bannery, které jsou mnohem rafinovanější. Spojitost mezi jejich obsahem a následnou stránkou je velmi malá. Označují se jako trikové bannery.

Představte si, že se na webové stránce objeví toto okénko: Může se vám zdát, že se počítač zpomalil, zasekl, a tak neodoláte a kliknete na tlačítko Přerušit hledání.



A tím jste sedli na lep. Toto není počítačové okno, je to reklamní banner, který vás má za úkol přivést na stránku firmy, která si ho zaplatila.

Dalším případem, který si zde ukážeme, je banner, který vám nabízí hru, soutěž. Na www stránce se 3 obrázky vlevo rychle mění (toto v tištěné podobě nemůžeme ukázat) a banner vás vybízí, abyste kliknuli v okamžiku, kdy jsou všechny 3 obrázky stejné. Je to ale malý podvod: Ať kliknete na banner kdykoli, nikdy nezastavíte 3 stejné obrázky, a vždy přejdete na stránku firmy, která tuto hříčku zaplatila.

Následující ukázka předvádí jiný trikový banner, který navíc splývá s okolním textem:

Otázka „Zdá se Vám benzín drahý?“ a hlasovací tlačítko se v podstatě tváří jako anketa. Celá tato neohraničená oblast je ovšem reklamní plochou a je zde proto, aby vás vyprovokovala ke kliknutí a k zobrazení jiné stránky.

Poslední z ukázek vás jasně vyzývá, abyste se rozhodli, zda při práci na PC chcete pokračovat:

Jestliže si nevšimnete horního řádku www.CAR.cz, který chytré trochu upozorňuje, a kliknete na Ano, přesunete se na jeden z automobilových serverů. Totéž v případě, že kliknete na Ne nebo kamkoli jinam v tomto banneru.

Na bannery, a zvlášť trikové, musíte dávat pozor. Jestliže vás zajímají nové věci, klidně na ně klikejte. Jinak však je to jen ztráta času. Nenechte se zmást jejich lákavým obsahem, vyhýbejte se klikání v jejich standardizovaných pozicích na horním okraji stránky, a než kliknete, trochu přemýšlejte.

Reklamní loga, čtverce a ikony

Neužívají se k nějakým trikům, obvykle obsahují jen symbol nebo název společnosti. Takové symboly hojně používá portál Jídelny.cz. Na pravém okraji jeho homepage je sloupec s logy jeho hlavních sponzorů, tedy těch, kteří svými penězi umožňují, že můžete zdarma sledovat zpravodajství, že zde můžete diskutovat o problémech, hledat v zákonech aj.

Větší reklamní plochy

Předchozí reklamní plochy jsou poněkud malé, nedá se do nich směstnat mnoho obsahu. Tento jejich nedostatek v poslední době nahrazují větší reklamní plochy, které zadavatelům reklamy poskytují dostatek plochy na to, aby mohli ovlivňovat vaše nákupní chování. Uvádíme dva příklady:

Poslední ukázku navíc vidíte v kontextu celé stránky, zřetelně oddělenou od informačního obsahu stránky a opatřenou hlavičkou *reklama.*

Agresivní formy reklamy

Loga, čtverce, ikony, bannery se mnoha uživatelům internetu ale omrzely, přestávají je brát na vědomí a nevšímají si jich. Existuje dokonce jev zvaný bannerová slepota, který znamená, že návštěvníci stránek tyto reklamní pozice vůbec neregistrují, okem se jim bezděčně vyhýbají. A tak začaly vznikat další agresivní formy reklamy. Patří k nim tapety.

Představte si, že se chcete podívat na svou oblíbenou stránku, a přes většinu její plochy uvidíte reklamu nějaké cizí firmy (např. provozovatelů GSM, ti tuto formu reklamy často používají). Musíte na této reklamě kliknout na určité pozici, nebo ji myší chytit za růžek a stáhnout bokem jako tapetu – jinak se jí nezbavíte. Samozřejmě se vám to nepodaří na první pokus, ale na druhý, či třetí… Jméno té firmy si ale určitě na nějaký čas zapamatujete. A o to jí šlo. Podívejme se na jinou nepřehlédnutelnou reklamu:

Ten výrazný černý pruh s autem, který se na stránce navíc pohybuje nahoru a dolů a znemožňuje vám čtení, je reklama. Chcete-li se jí zbavit, musíte buď hodně dlouhou dobu počkat, než sama zhasne, nebo si všimnout zavíracího tlačítka v jejím pravém horním rohu a zavřít ji sami. Setkáte se i s tím, že kromě stránky, kterou jste chtěli vidět, se objeví ještě jedno okno navíc – s reklamou.

Chcete-li se takového reklamního okna zbavit, musíte ho zavřít.

Další agresivní formou reklamy, s níž se občas setkáte, je interstitial. Český název snad neexistuje. Portály, které takovou formu reklamy nabízejí, v podstatě před sebe zařadí jednu stránku s reklamou, na kterou se musíte povinně několik sekund dívat. Teprve pak se vám zobrazí stránka, kterou jdete navštívit.

Představte si, že se chcete podívat na www.jidelny.cz. Naťukáte adresu, a místo důvěrně známé homepage uvidíte reklamní stránku přes celou obrazovku. A dokud u ní nevyčkáte několik sekund, na Jídelny.cz se prostě nedostanete.

Je sice pravda, že firma, která si tuto reklamu nechala vytvořit, tam musí uvést, jak reklamu můžete přeskočit. Činí tak ale nenápadně, malým písmem, někde v rohu, a jak vámi lomcuje vztek nad tou drzostí, určitě si tohoto upozornění nevšimnete. Je to skutečně nepřehlédnutelná reklama, na kterou jsou velmi rozličné odezvy. Mnoho lidí skutečně naštve, a proto se používá jen občas.

Jak poznat reklamu

Jestliže vás reklama vysloveně nezajímá, musíte ji umět odlišit od ostatního obsahu stránky. Na následujícím obrázku je jedno malé reklamní pole označené hlavičkou REKLAMA, ale hned vedle je umístěna reklama neoznačená (MMS za 1 Kč).

Rovněž se můžete vrátit k obrázku s anketou na téma drahý benzín. Tam reklama vůbec není oddělena od okolí a rozpoznává se těžko.

Jednoznačně ale poznáte reklamní pole podle toho, že při pohybu myši na této reklamě se kurzor změní do tvaru lidské ruky. Naši malou exkurzi do světa internetové reklamy skončeme závěrečným poučením:

1. Všímejte si, co je na www stránce reklama a co je její vlastní informační obsah.
2. Neklikejte zbytečně na reklamní plochy.
3. Nenechte se zmást trikovými bannery.

Veřejná
informační
služba, spol. s r.o.

Farského 14
326 00 PLZEŇ

Lze zachránit menší školní jídelny?

Statistiky demografického vývoje jsou neúprosné. Dětí ve školních jídelnách ubývá, a nejvíce to pociťují ty nejmenší jídelny. Dochází k zavírání kuchyní, slučování jídelen, dovážení stravy. Přitom všichni víme, že dovážená strava není zrovna ideální jak z hlediska kvality stravy, tak i pro dodatečné náklady s dovozem spojené.

Školní stravování má v ČR mnohaletou tradici a je uznáváno mnoha odborníky i ze západních zemí. Je škoda rušit něco, co bylo dlouhá léta budováno a co přispívá ke správným stravovacím návykům a tím i k lepšímu zdravotnímu stavu obyvatel. Jak z toho ven? Co poradit malým školním jídelnám, kde vaří 100–200 porcí jídel denně a ekonomové obcí sledují stále horší ekonomické výsledky a pochopitelně hledají úspory a řešení?

Jistě je možno čekat, jak vše dopadne, což ale není zrovna ideální. Stále horší a horší ekonomické výsledky povedou k zastavení investic do takové jídelny, k jejímu provozování ve stále obtížnějších podmínkách, a v určitém okamžiku (zpravidla po návštěvě hygienika) dojde k neúprosnému konci – jídelna se musí pro nevyhovující stav uzavřít, a obec na rekonstrukci malé a neperspektivní jídelny další peníze nedá.

A nebo je možné se s novou situací poprat. Úbytek žáků lze kompenzovat získáváním cizích strávníků v rámci doplňkové činnosti. Je možné vařit pro podniky, nemocnice, domovy důchodců. Dětí opravdu ubývá – ale celkový počet obyvatel se díky prodlužování délky života příliš nemění. I proto by mělo být reálné tyto další strávníky získat. Vařením pro cizí strávníky ale doplňková činnost končit nemusí. Lze vyrábět polotovary, cukrářské výrobky, provozovat školní bufet, pořádat společenské akce, pronajímat prostory jídelny. Současná legislativa umožňuje školní jídelně toto podnikání právě proto, aby bylo možno investice veřejných prostředků do školního stravování využít co nejefektivněji. Proto je třeba začít co nejdříve, nejlépe ihned.

Ale jak na to? Toto je přece podnikání se vším všudy, a vedoucí ani ředitelky jídelen nemají zpravidla rozsáhlé podnikatelské zkušenosti. Stejně tak metodická činnost ze strany státu a obcí se stále více omezuje. A ředitelka jídelny nemůže být zároveň odborníkem na účetnictví, právo, daně, marketing, technologii stravování... Na vše si lze samozřejmě najmout poradenské firmy, ale jak uhradit tyto náklady z velmi omezených rozpočtů malých jídelen?

Firma VIS se nad uvedenými problémy neustále zamýšlí a hledá řešení. Není divu – vždyť naprostá většina jejího obratu vzniká právě na zakázkách pro školní stravování. Proto také většina zisku firmy VIS je zpět-

ně investována do projektů, které školním jídelnám pomáhají. Například v roce 2002 firma VIS založila spolu se svými partnery dceřinou společnost Jídelny.cz, s. r. o., která provozuje internetový portál pro školní stravování na adrese www.jidelny.cz. Do tohoto projektu vložila firma VIS přes 3 mil. Kč. Nyní si mohou všechny vedoucí jídelen na portálu ve veřejné diskusi prakticky zdarma vyměňovat své zkušenosti s provozováním jídelen, též si mohou založit diskusi na jakékoliv téma týkající se např. právě zmiňované doplňkové činnosti. Kdo chce tedy pomoci sobě i jiným, zapojí se do diskusí na portálu Jídelny.cz a všichni si tak pomohou mezi sebou navzájem. Na portálu Jídelny.cz lze najít i mnoho dalších užitečných informací.

V případě hledání reálných cest k doplňkové činnosti může vzájemná diskuse na portálu pomoci, ale určitě nevyřeší vše. Jde o to, že podnikání je skutečně vážná věc s mnoha ekonomickými, právními i sociálními dopady. Proto by toto poradenství mělo být budováno na profesionálním základě. Klíčové závěry o možnostech a postupech jídelen by měl diskutovat tým odborníků složený z právníků, ekonomů, projektantů a specialistů na gastronomii. Velmi vhodná by byla i spoluúčast zástupců ministerstva financí a školství. Proto přichází firma VIS s dalším projektem s názvem „Zachraňme školní stravování“, který sleduje tyto cíle:

– najít reálné cesty, jak zajistit ekonomické fungování malých jídelen v současných podmínkách
– nalezené cesty a metody prověřit v praxi a popsat dosažené výsledky
– vytvořit jednoduché, srozumitelné a v praxi prověřené metodické postupy, kterými se může řídit většina vedoucích a ředitelek školních jídelen.

Výsledky budou samozřejmě použitelné na všech jídelnách, nicméně celý projekt bude zaměřen na jídelny malé, jimž hrozí zrušení pro malou rentabilitu. Další informace o projektu na záchranu malých školních jídelen najdete v navazujícím článku v tomto zpravodaji a dále na internetu na adrese www.visplzen.cz a jidelny.cz .

Do projektu se může zapojit i běžná školní jídelna. Pokud máte pocit, že u vás něco velmi dobře funguje (např. máte dobře zpracovaný provozní řád, vymysleli jste nějaké efektivnější uspořádání vaší kuchyně, víte jak získat cizí strávníky, nebo jste naučili personál jídelny i učitele vlídnému chování vůči strávníkům, případně strávníky kulturnímu stolování), napište nám o svých úspěších. Vaše zkušenosti velmi rádi v projektu uplatníme. Projekt je určen opravdu všem – nejen zákazníkům firmy VIS.

Projekt Zachraňme školní stravování

Popis projektu

Cíle projektu:

– najít reálné cesty, jak zajistit ekonomické fungování malých jídelen v současných podmínkách
– nalezené cesty a metody prověřit v praxi a popsat dosažené výsledky
– vytvořit jednoduché, srozumitelné a v praxi prověřené metodické postupy, kterými se může řídit většina vedoucích a ředitelek školních jídelen.

Řešené oblasti:

– technologie (technologie musí umožňovat hospodárný provoz)
– kvalita (jídlo musí být zdravé, dětem musí chutnat, estetické prostředí, vlídný personál)
– doplňková činnost (musí umožnit efektivní využití zařízení, nízké náklady na 1 jídlo a dostatečné mzdy zaměstnanců)

– hygiena (jídelna musí spolehlivě procházet hygienickými kontrolami)
– provozní řád (musí zajistit optimální fungování jídelny i správné chování strávníků)
– informační systém (musí zajišťovat spolehlivou kontrolu a informovanost všech stran)
– řízení (musí být efektivní a zajišťovat soustavnou kontrolu a spolehlivý provoz).

Všechny tyto oblasti budou řešeny nejen „na papíře“, ale i v praxi na konkrétních (dostatečně malých) školních jídelnách. Veškeré výsledky projektu budou uplatněny na jídelnách, kde se též bude provádět pravidelné vyhodnocení všech přínosů. Budeme hledat takové postupy a doporučení, která jsou vhodná (v praxi běžně použitelná) především pro menší školní jídelny.

Financování:

– úvodní prostředky pro rozjezd projektu vloží firma VIS ve výši 1 mil. Kč
– pokusíme se získat státní dotaci a příspěvky sponzorů
– na financování se budou podílet i jídelny, které budou mít zájem o výstupní informace z projektu a budou ochotny na projekt přispět hned na počátku částkou cca 900 Kč (za tuto částku získají přesně definované informace a SW, který jim zásadním způsobem usnadní rozjezd nebo rozšíření doplňkové činnosti a celkové zkvalitnění a zefektivnění provozu školní jídelny, dále nárok na slevu 50 % ze souvisejících poradenských služeb)
– ostatním jídelnám nabídneme připravené informace na komerčním základě (zde lze očekávat na trhu obvyklé ceny – tj. výrazně vyšší částky, než je vstupní příspěvek 900 Kč).

Pozn.: Zde je dobré si uvědomit, že charakter, a tím i způsob financování, je zcela opačný oproti nedávno realizovanému projektu HACCP. V projektu HACCP byl dán zákonem zcela „šibeniční“ termín realizace a zákonná povinnost pro všechny. To znamenalo nutnost rozsáhlé (a nákladné) propagace, velmi rychlé studium, rychlé soustředění řady specialistů a vyškolení dalších, nesení mnoha významných podnikatelských rizik. V tržních podmínkách je pak zcela přirozeným důsledkem velmi vysoká cena nabízených řešení. V tomto novém projektu chceme jít zcela opačnou cestou: Není takový spěch, projekt se netýká všech. Je to výzva, nabídka: Přihlaste se, kdo máte o projekt vážný zájem (svůj zájem projevte úhradou 900 Kč), zapojte se do definice cílů projektu (uvítáme všechny připomínky, sami si řekněte, co považujete za důležité) a my projekt realizujeme s investicí minimálně 1 mil. Kč. Tím umožníme každému zájemci za symbolický příspěvek 900 Kč získat informace a nástroje, které mnohdy pomohou na jídelně vydělat nebo ušetřit částky ve stonásobném nebo i vyšším rozsahu. Poplatek 900 Kč je vlastně takovým veřejným hlasováním, kdo má o řešení opravdu zájem a zda důvěřuje právě firmě VIS, že je schopna tento projekt dotáhnout do zdárného konce.

Zákazníci, kteří zakoupili SW KrBo (HACCP) od firmy VIS, získají dodatečný bonus v podobě nároku na slevu 50 %, tj. vstupní poplatek pro ně bude jen 450 Kč. Tato nabídka platí do 31. 12. 2004.

Spolupracovníci:

– pracovníci státních orgánů
– metodici školního stravování
– úspěšné vedoucí jídelen
– další přizvaní odborníci ze soukromé sféry.

Činnost všech spolupracovníků bude odměňována jako každá jiná autorská činnost. Řádná odměna je nutnou podmínkou úspěchu projektu. Potřebujeme správné informace ve správný čas, a za takové informace se vždy musí platit. Autoři informací musí zase za jejich správnost zodpovídat. A to bez spravedlivé odměny za vykonanou práci nelze požadovat.

Informace:

- všeobecné informace o projektu budeme průběžně zveřejňovat na portálu Jídelny.cz a na www.visplzen.cz
- za poplatek 900 Kč získá každá jídelna přístup k interní (řízené) elektronické diskusi o projektu a nárok na dodávku těchto informačních výstupů z projektu (zpravidla v podobě počítačového programu):
  - vzorový provozní řád jídelny (nástroj pro rychlé zhotovení vlastního provozního řádu)
  - metodika zavedení doplňkové činnosti
  - metodika účetní kontroly řádného vedení účetnictví o potravinách a stravném
  - seznam úkolů vedoucí či ředitelky školní jídelny (aby žádná povinnost nebyla opomenuta)
  - tipy a triky, jak bez velkých investic zlepšit fungování jídelny.

Vzorové jídelny

V rámci projektu hledáme takové školní jídelny, kde by bylo možno v praxi prověřit všechny získané poznatky, tj. v praxi prokázat, že i malá školní jídelna může být úspěšná, moderní, se spokojenými strávníky i zaměstnanci. V tomto směru nás zajímají nejen jídelny, které již takovým vzorem jsou, ale i ty, které mají zájem projít tu trnitou cestu od jídelny průměrné či dokonce upadající až k jídelně s vynikajícími parametry. Celému projektu nejvíce pomůže, pokud najdeme několik jídelen, které se na základě společně sdílených a uplatňovaných poznatků dostanou ze stavu „jídelna na zavření“ do stavu „jídelna je vzorem ostatním“. Takto v praxi „prošlapanou“ cestu chce projekt nabídnout ostatním k následování.

Pokud provozujete jídelnu, která splňuje většinu následujících parametrů, přihlaste se nám ke spolupráci:

- jídelna stravuje více než 100 a méně než 250 žáků
- jídelna v nedávné minulosti neměla více než 60 dospělých a cizích strávníků
- zřizovatel i ředitel právního subjektu je připraven povolit doplňkovou činnost a příjmy z ní ponechat školní jídelně
- ředitel školy neodčerpává rozpočtové prostředky určené školní jídelně pro potřeby jiných činností školy
- vedoucí jídelny má ambice i schopnosti pro provádění exkurzí, školení a odborných praxí pro externí zájemce z řad pracovníků ŠJ a na jídelně jsou pro tuto činnost vhodné podmínky
- ředitel právního subjektu je ochoten poskytnout organizační, technické a ekonomické informace o školní jídelně ke zveřejnění v rámci výstupů z projektu
- ředitel právního subjektu je připraven a ochoten provést ve školní jídelně změny, které povedou k vyšší efektivitě (změna provozního řádu, koordinace s rozvrhem, změna způsobu výběru stravného, změna pracovní náplně jednotlivých pracovníků, atd.)
- ředitel právního subjektu je připraven postupně provést takové investice, kde bude zajištěna jejich návratnost (dojde k prokazatelné úspoře)
- do této spolupráce máte chuť, těšíte se na ni, chcete něco dokázat
- umíte komunikovat e-mailem, uživatelsky zvládáte internet.

Pokud většinu těchto kritérií nesplňujete, ale vaše jídelna je něčím mimořádná, zajímavá pro ostatní, přihlaste se ke spolupráci též.

Co z této spolupráce vzorová jídelna získá? Ta jídelna, která již tím vzorem je, která absolvovala svoji cestu růstu k prosperitě, získá další doplňkovou činnost, dodatečné příjmy z poskytnutých informací a prováděných školení. Ta jídelna, která se na cestu k prosperitě spolu s námi teprve vydá, získá tým odborných spolupracovníků, kteří jí na té její cestě k přeměně pomohou. Všechny jídelny rozhodně získají vyšší prestiž a uznání.

Předpokládané termíny:

31. 12. 2004
– dokončení definice projektu, získání hlavních spolupracovníků
28. 2. 2005
– realizace řízené diskuse na internetu
31. 12. 2005
– dodávka ucelených informačních výstupů včetně SW

Co přinese DPH školním jídelnám?

Od 1. 5. 2004 platí nový zákon č. 235/2004 o DPH. Pro školy a školní jídelny z něj vyplývá povinnost stát se plátcem DPH v případě, že jejich tržba z doplňkové činnosti překročí za 12 měsíců částku 1 mil. Kč. Pro samostatnou školní jídelnu to např. znamená, že pokud stravuje více než cca 100 dospělých strávníků, pak této povinnosti neunikne. Pozor, do tohoto limitu se počítá i stravování zaměstnanců školy! Pokud je jídelna pod školou, pak může být tento limit ještě nižší, protože doplňková činnost se sčítá za školu i jídelnu dohromady. V tomto článku přinášíme zamyšlení nad několika zajímavými souvislostmi.

Obce i ředitelé škol ruší doplňkovou činnost

Plátcovství DPH znamená o něco složitější vedení účetnictví, čtvrtletní uzávěrky, více nutných znalostí. Proto se na řadě míst v ČR k tomuto problému staví účetní i statutární zástupci tak trochu zvláštním způsobem: Nepřidělávejme si starosti a omezme doplňkovou činnost na minimum tak, abychom se plátcem DPH stát nemuseli. Toto stanovisko lze dobře pochopit u účetní, která chce mít svoji práci jednoduchou. Méně pochopitelné to je již u ředitele školy nebo starosty obce. Doplňková činnost přece znamená lepší využití veřejných prostředků, lepší podmínky pro stravování v obci, vyšší mzdy zaměstnanců, moderní školu a jídelnu... Než se rozhodneme doplňkovou činnost jakkoliv omezit, měla by tomu předcházet celkem jednoduchá úvaha:

– zjistěte, jaký máte z doplňkové činnosti zisk
– odhadněte, jaký zisk můžete mít v budoucnu
– porovnejte to s náklady na účtování DPH ve výši cca 1000–2000 Kč/měsíčně.

Pokud je možný zisk z doplňkové činnosti vyšší než možné dodatečné náklady s účtováním DPH související, pak by mělo následovat jednoznačné rozhodnutí – připravit se na plátcovství DPH a brát to jako jeden z nutných nákladů na doplňkovou činnost. Pouze ve výjimečných případech bude výhodné doplňkovou činnost omezit – jen tam, kde i nyní byla provozována ve zcela minimálním rozsahu a kde není naděje na její výrazné rozšíření.

Nezbavujme se proto unáhleně cizích strávníků, školního bufetu, pronajímání tělocvičny nebo školního hřiště. Všechny tyto činnosti nám přinášejí něco navíc. Ukončit nějakou aktivitu bývá jednoduché. Její obnovení a opětovné získání ztracených zákazníků je již mnohem obtížnější.

S vedením DPH vám může pomoci mnoho účetních firem nebo samostatných účetních poradců. Veškeré činnosti, které přímo souvisejí se zavedením a účtováním DPH, lze objednat i u firmy VIS, cena těchto činností v dlouhodobém horizontu nepřesáhne částku 1000–2000 Kč/měsíčně.

DPH vám přivede nové strávníky

Jídelny se kvůli DPH zbavují cizích strávníků. To je ale šance právě pro vás. Využijte toho a přiveďte tyto strávníky k sobě. Zvláště v případě, že vaše jídelna je malá a v budoucnu jí hrozí zrušení nebo sloučení, můžete si tak svoje postavení výrazně upevnit a posílit. V budoucnu budete právě vy provozovat jídelnu, která v praxi dokázala svoji životaschopnost, je plátcem DPH, ve svém účetnictví má vzorný pořádek, doplňkovou činností si vydělává peníze na slušné platy zaměstnanců i na nadstandardní vybavení. Vy sami právě nyní můžete rozhodnout o budoucím osudu vaší jídelny.

Veřejná informační služba, spol. s r.o.

DPH vám pomůže s přechodem do právní subjektivity

Mnoho vedoucích jídelen si stěžuje, že by rádi přešli do právní subjektivity, ale brání jim v tom obec a nebo ředitel školy. Nyní je ještě nutí kvůli DPH zbavovat se cizích strávníků. Využijte této situace, využijte strachu z DPH, využijte nespokojenosti odmítaných cizích strávníků. Navrhněte svému vedení i zřizovateli osamostatnění vaší jídelny. S přechodem do právní subjektivity zbavíte vedení starosti o DPH a zamezíte nespokojenosti cizích strávníků, jsou to rodiče dětí z vaší školy a též voliči zastupitelstva obce. Vaše vedení zbavíte starostí, vy si prosadíte právní subjektivitu. Má to ale jednu podmínku, šanci musíte uchopit v době, když nějaká je. A to je právě nyní.

VIS a HACCP – bilancování

Uběhl již rok od chvíle, kdy jsme pro naše zákazníky začali připravovat podporu v oblasti HACCP. Proto bychom se rádi ohlédli za naším působením v této oblasti.

Úsilí našeho oddělení pro vývoj vyústilo ve dva základní druhy řešení problematiky HACCP:

1) počítačový program KrBo a

2) tištěnou dokumentaci pro manuální vedení systému kritických bodů. Obě tato řešení podporujeme systémem společných školení, individuální asistence a telefonické horké linky. Naše řešení jsou vhodná pro široké spektrum uživatelů, od školních jídelen přes restaurační zařízení, až po provozovatele stánkového prodeje pokrmů.

Jako ilustrace našeho působení v této oblasti a zároveň doklad zájmu o naše produkty asi nejlépe poslouží následující přehled dosud uskutečněných společných školení. Místa konání společných školení byla vždy vybírána tak, aby se do spádové oblasti školení dostalo co nejvíce zájemců.

MÁME HACCP, A CO DÁL?

MÁME SYSTÉM HACCP ZAVEDEN SPRÁVNĚ?

NEZAPOMNĚLI JSME NA NĚCO?

JAK TO ZJISTÍME?

Vážené vedoucí,
ať máte koupený program na systém HACCP, nebo používáte příručku HACCP se skupinovými schématy, nebo jste zavedly, či se chystáte zavést systém HACCP samy, měly byste mít nástroj na to, jak si ověřit funkčnost tohoto systému.

A právě ke kontrole slouží audit. Ze správné výrobní praxe vychází povinnost tyto au-

dity provádět a vyhláška 137/2004 říká, že máme o auditu provádět záznamy.

Čekat na kontrolní orgán, aby zjistil, zda je systém HACCP funkční, nestačí.

– Je mnohem příjemnější i důležitější být připraveni.

– Vědět, že děláme věci správně.

– Vědět, že jsme si nezvykli dělat nesprávné činnosti.

– Či nevědět, že jsme na něco zapomněli.

CO DOPORUČUJÍ ODBORNÍCI?

Doporučují udělat první audit nejdéle do dvou až tří měsíců po zavedení systému do praxe.

OVĚŘME SI SYSTÉM HACCP AUDITEM NA ZKOUŠKU NEBUDE VÁS TO TÉMĚŘ NIC STÁT

Od října 2004 připravujeme pro zájemce na toto téma semináře pro skupiny vedoucích.

– po semináři si vedoucí ŠJ budou schopny udělat audit mezi sebou

– můžete si udělat audit na zkoušku sami sobě

– dále se dozvíte NOVINKY O HACCP, KTERÉ UŠETŘÍ ČAS A PRÁCI

– a také pro zájemce umíme zajistit audit odborníky

– občerstvení bude na seminářích zajištěno.

Přeji Vám mnoho úspěchů v pokračování zavádění systému HACCP a těším se na setkání s Vámi.

Věra Nováková
(mobil: 608 333 263)

Rekonstrukce jídelny a kreditní karty

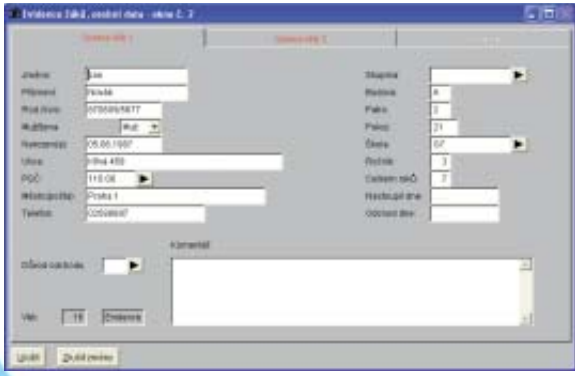
Často se setkáváme s tím, že po provedení rekonstrukce jídelny se na nás zákazník obrátí se žádostí o dodávku karetního systému. Takovou zakázku samozřejmě rádi realizujeme. Je nám přitom ale smutno, že musíme zasahovat do interiéru právě dokončeného díla, je třeba budovat nové kabelové trasy, nové zásuvky 220 V, atd. A kabely v lištách na právě dokončené omítce nejsou zrovna nejkrásnější. Přitom by stačilo tak málo, již v době projektu rekonstrukce jídelny pamatovat i na to, že k moderní jídelně patří i elektronický identifikační systém. Vlastní stavební příprava je velmi jednoduchá. Stačí vybudovat slaboproudé kanály (tzv. „husí krky“) pro budoucí protažení kabelů, pomocí nichž se propojí výdejní místa, objednací místa a kancelář s počítačem. V blízkosti všech těchto míst je též vhodné zapojit síťové přívody 220 V. V investici za několik miliónů korun je toto opatření naprosto zanedbatelné (3 – 10 tis. Kč). Kdykoliv v budoucnu lze pak dodat karetní systém bez jakéhokoliv narušení interiéru nové jídelny.

Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Veřejná
informační
služba, spol. s r.o.
Farského 14
326 00 PLZEŇ

info@visplzen.cz
www.visplzen.cz
tel.: 377 457 330

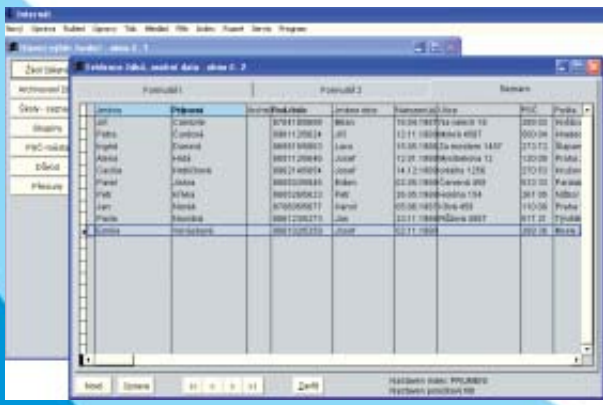
NOVINKA – SW Internát



Systém pro evidenci ubytovaných studentů a žáků

PROGRAM INTERNÁT UMOŽŇUJE:

- sledovat osobní údaje žáka, adresu jeho trvalého bydliště, jména a telefonní spojení na rodiče žáka
- sledovat umístění žáka na internátu (budova, patro, pokoj)
- sledovat údaje o školském zařízení, které žák navštěvuje (název, navštěvovaný ročník, počet let docházky)
- rozdělit žáky do výchovných skupin rozčleněných podle jména vychovatele a označení skupiny
- na podkladě vložených dat umožňuje tisknout kontrolní a evidenční seznamy, tisknout adresní štítky na obálky či nálepky
- vazbu na SW Bakalář



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 provázaný 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., PLZEŇ.**

- Provázaný systém VIS
  - Využití čipů a karet
    - Výdej stravy
    - Objednávání stravy
    - Školní bufet
    - Otvírání dveří
    - Docházka zaměstnanců
    - Kopírovací 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

objednací BOX
pro objednávání stravy

ovládání kopírek
pro snadné vyúčtování

výdejní terminál
pro výdej stravy

otvírač dveří
pro kontrolu vstupu

pokladní terminál
pro pokladnu a bufet

vazba na školní síť
- evidence žáků (SW Bakalář)
- účetnictví
- ostatní systémy

vstupní terminál
pro docházkový systém

Veřejná informační služba spol. s r.o.

Farského 14 326 00 PLZEŇ
e-mail: info@vispizen.cz
telefon: 377 457 334
www.vispizen.cz

Veřejná informační služba spol. s r.o.

Porovnání identifikačních médií

Cenu bezstravenkových systémů do značné míry ovlivňuje cena identifikačních médií. Před rozhodováním o vlastním systému je proto vhodné zvážit výhody a nevýhody jednotlivých druhů médií.

Laminované kreditní karty - optické

Nejběžnější typ identifikačního média. Laminovaná karta je vyráběná stejnou technologií jako současné občanské a technické průkazy. Při identifikaci se karta zasouvá do štěrbiny čtecího zařízení.

Výhody: nízká cena, lze potisknout adresou a telefonem jídelny

Nevýhody: dotykové čtení, průměrná životnost 2 roky.

PVC kreditní karty - optické

Karty typově shodné s běžnými bankovními kreditními kartami (bez magnetického pruhu). Pro tento typ karet se užívají shodné čtecí jednotky jako pro karty laminované. Nedoporučujeme na zařízeních kombinovat oba typy karet.

Výhody: kvalitní design, lze potisknout adresou a telefonem jídelny

Nevýhody: dotykové čtení, průměrná životnost 1-3 roky, při častém ohýbání karty prasknou

Kontaktní čipy DALLAS

Kovové čipy o velikosti větší "knoflíkové" baterie. Čipy se přikládají ke kontaktu na čtecí jednotce.

Výhody: oproti kartám vyšší mechanická odolnost

Nevýhody: dotykové čtení, vyšší cena je prakticky shodná s bezkontaktními čipy, které mají celou řadu dalších výhod a možností.

Všechny předchozí systémy jsou na principu dotykového čtení. To znamená, že každý člověk, který se identifikuje, se prakticky dotýká čtecí jednotky. Ačkoliv jsou všechny systémy testovány na hygienickou nezávadnost, jsou potenciálním rizikem šíření nákazy např. v době epidemií. Naproti tomu bezkontaktní systémy tato rizika eliminují.

bezkontaktní čipy VIS

Malé přívěsky, které lze nosit volně v kapse, na klíčích nebo na kriku (menší děti). Přívěsky jsou vyhotoveny z plastu odolného proti mechanickému namáhání a proti oděru a vlhkosti.

Výhody: bezdotykové čtení, vysoká mechanická odolnost (mohutné očko zajišťuje jeho dlouhou životnost), čip lze od strávníka vykoupit, plastové pouzdro lze vyměnit a opět prodat novému strávníkovi. Uživatelé nemusí platit plnou cenu žetonu, protože v případě jeho vácení platí pouze náklad na renovaci.

Nevýhody: relativně vyšší cena (je kompenzována možností renovace)

Barvy: tmavě modrá, světle modrá, zelená, červená.

Další možné alternativy jsou:

Bezkontaktní žeton TEAR SHAPE (barva modro-šedá) nebo KEY HOLDER (barva černá a červená)

Přijďte se poradit. Odborníci ve Veřejné informační službě Vám pomohou s výběrem optimálního média pro Vaše strávníky

377 457 334 www.visplzen.cz info@visplzen.cz

Servisní partneři firmy Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Veřejná informační služba spol. s r.o.
Fantalova 14
366 06 N. Žďár

Brno	**STOFCOM s.r.o.**	Žebětínská 70, Brno 623 00 Tel.: 547 221 591, 608 772 026 - 7
Děčín	**DECE COMPUTERS s.r.o.**	Žerotínova 378, Děčín 405 01 Tel.: 412 513 600, 777 719 211
Havířov	**COPY CENTRUM**	Hlavní třída 1, Havířov 736 01 Tel.: 596 815 094, 608 863 394
Hradec Králové	**AGI HK s.r.o.**	Špitálská 182, Hradec Králové 500 03 Tel.: 495 512 052, 495 518 323
Jablonec n. Nisou	**APSIS, spol. s r.o.**	Anenské nám. 7, Jablonec nad Nisou 466 01 Tel.: 483 310 905
Jičín	**TPC spol. s r.o.**	Revoluční 1062, Jičín 506 01 Tel.: 493 544 471, 777 172 471
Jihlava	**TRIALOG spol. s r.o.**	Chlumova 1, Jihlava 586 01 Tel.: 567 310 806
Jindřichův Hradec	**ELZY spol. s r.o.**	Jarošovská 433/II, Jindřichův Hradec 377 01 Tel.: 384 372 215
Kadaň	**EPONA s.r.o.**	Jungmannova 621, Kadaň 432 01 Tel.: 474 319 141, 602 451 851
Kladno	**QCS spol. s r.o.**	Americká 2441, Kladno 272 01 Tel.: 312 686 896, 777 341 363
Klatovy	**SW CONSULT**	Mánesova 795, Klatovy 339 01 Tel.: 602 481 075
Králův Dvůr	**HASO COMPUTER s.r.o.**	Výšiny 222, Králův Dvůr 267 01 Tel.: 311 637 577-8
Kutná Hora	**MIRA, Miroslav Rajdl**	Jungmannovo n. 489, Kutná Hora 284 01 Tel.: 327 516 828
Liberec	**PETR MICHAL**	Konopná 636, Liberec 460 14 Tel.: 482 465 643, 603 192 424
Mariánské Lázně	**EC ENGINEERING s.r.o.**	Tyršova 31, Mariánské Lázně 353 01 Tel.: 354 626 600, 602 490 424
Mladá Boleslav	**DRAGON-ELECTRONIC**	Pod Loretou 883, Kosmonosy 293 06 Tel.: 326 721 160
Most	**BLUE BRIDGE, MOST, s. r. o.**	Moskevská 1/14, Most 434 01 Tel.: 476 206 750
Náchod	**SPACE NÁCHOD, spol. s r.o.**	Čechova 356, Náchod 547 01 Tel.: 491 424 632
Olomouc	**CASH, spol. s r.o.**	Legionářská 12, Olomouc 772 00 Tel.: 585 426 744
Pardubice	**COMARR, spol. s r.o.**	Tolarova 291, Pardubice 533 51 Tel.: 466 889 111
Pelhřimov	**UNICODE M&D spol. s r.o.**	Karlovo nám. 161, Pelhřimov 393 01 Tel.: 565 323 039
Praha	**SOFTEC s. r.o.**	Poděbradská 28, Praha 9, 190 00 Tel.: 266 311 814, 608 300 080
Příbram	**ASOFT COMPUTER s.r.o.**	Nám. T. G. Masaryka 122, Příbram 261 01 Tel.: 318 620 202,608 122 083
Strakonice	**ORION COMPUTER s.r.o.**	Na Ohradě 417, Strakonice 386 01 Tel.: 383 322 586, 608 480 590
Třebíč	**GM SERVIS, Josef Musil**	Průmyslová ul. 159, Třebíč 674 33 Tel.: 568 842 108
Ústí nad Orlicí	**RESAL spol. s r.o.**	Nygrínova 268, Ústí nad Orlicí 562 06 Tel.: 465 526 901

Veřejná informační služba spol. s r.o.

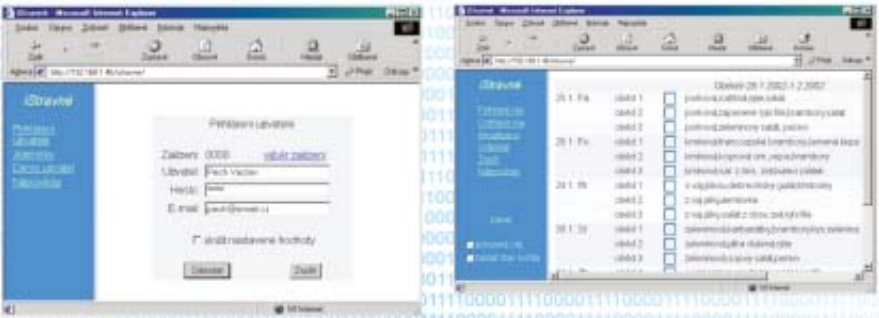
Objednávání stravy internetem a mobilním telefonem

Rozšiřující modul programu Stravné umožňuje strávníkům velmi jednoduše, operativně, kdykoliv a kdekoliv objednávat a odhlašovat stravu. Jídelna může strávníkovi dodávat řadu nových informací bez zvýšených nároků na čas, obsluhu nebo peníze.

Podmínkou pro použití tohoto modulu je operační systém Windows a připojení na internet (stačí komutované připojení prostřednictvím modemu a telefonu, protože vlastní průběžný sběr přihlášek a odhlášek probíhá na serveru VIS Plzeň). Jídelna tuto funkci jednoduše zpřístupní těm strávníkům, kteří o ni projeví zájem. Jednou týdně zveřejní na internetu jídelníček na další týden (přímo volbou z programu Stravné).Denně (před normováním na další den) stahuje z internetu došlé přihlášky a odhlášky.

Objednávání internetem

Strávníci se mohou přihlašovat a odhlašovat prostřednictvím jednotné WEB stránky WWW.STRAVA.CZ (viz. obrázek), kde zadají své číslo a heslo. V jídelníčku zatrhnou, co chtějí přihlásit nebo odhlásit. (základní rozhraní pro přihlášky a odhlášky ukazuje obrázek).



Novinky

V závislosti na tom, jak často jídelna informaci na internetu občerství uvidí uživatel:

- svoje původní objednávky pořízené na internetu, ale i jídelně
- svůj stav konta

Objednávání mobilním telefonem

Stejně tak mohou provést přihlášku nebo odhlášku zasláním běžné zprávy SMS. Např. pokud chce strávník odhlásit další týden od 10. do 15. dne v měsíci, dopíše k předem připravené SMS zprávě kód 010-15. Využitím dalších rozšiřujících funkcí může strávník získávat z jídelny zcela automaticky různé zprávy, např.:

- potvrzení každé zaslané přihlášky a odhlášky e-mailem nebo SMS
- zaslání zprávy o aktuálním stavu konta
- upozornění na pokles stavu konta pod zadanou mez
- upozornění, že objednaná strava nebyla vyzvednuta
- zaslání měsíčního vyúčtování

Zejména ve školním stravování tak mohou mít rodiče své děti pod důkladnou kontrolou.
V ceně rozšiřujícího modulu je i poplatek za provoz internetového serveru na 3 roky.

☎ 377 457 334 www.visplzen.cz info@visplzen.cz

Veřejná informační služba spol. s r.o.

Objednací místo na období

Objednací místo na období - BOX

Box je moderní pomůckou pro objednávání stravy na delší období. Používá se na jídelnách, kde se strávníci prokazují kartami nebo identifikačními čipy.

Je tvořen počítačem umístěným v robustním ochranném boxu, který strávníci ovládají pomocí technické klávesnice a čtecí jednotky identifikačních médií (čipů a karet). Tím je zajištěno, že strávníci nepřijdou do přímého styku s počítačem.

Na rozdíl od běžných konkurenčních objednacích terminálů umožňuje řešení pomocí počítače zobrazení mnohem většího množství informací o objednávkách i strávníkovi. Strávník se v objednacím dialogu pohybuje intuitivně a zcela přirozeně. Díky přehlednému uspořádání ovládacích prvků není obsluha boxu potíže ani starším lidem. Do budoucna je umožněn další rozvoj služeb poskytovaných strávníkovi prostřednictvím objednacího boxu prostou inovací programového vybavení. Tím je zajištěna ochrana investice zákazníka.

Období, na něž je umožněno objednávání určuje personál v jídelně. Na objednacím boxu lze objednávat až na 4 týdny dopředu. Den a čas ukončení příjmu objednávek na další den lze nastavit podle potřeby.

Na přání zákazníka lze také nahrávání objednávek do výdejních terminálů přenechat objednacímu boxu. Počítač sám zajistí nahrání správných dat před zahájením výdeje stravy a jejich následné vyhodnocení. V době výdeje není proto nutná přítomnost vedoucích pracovníků na pracovišti. Výměna dat mezi objednacím místem a kanceláří může probíhat po počítačové síti metodou replikací dat, kdy na obou pracovištích jsou pak uloženy shodné datové kopie. Toto řešení je vysoce stabilní a bezpečné, neboť při jakékoliv poruše na jednom pracovišti (např. poškození PC apod.), jsou k dispozici data pro obnovení provozu na druhém počítači.

Box je možné dodat v několika provedeních dle požadavku zákazníka a s ohledem na estetické nároky daného prostředí. Objednat lze též boxy s dotykovým panelem LCD v moderním provedení od špičkových designérů. Dodací lhůty je nutno sjednávat individuálně.

☎ 377 457 334 www.visplzen.cz info@visplzen.cz

STRÁVNÍCI PREFERUJÍ ZJEDNODUŠENÍ PLATEBNÍCH SYSTÉMŮ

Klienti školních a závodních jídelen dnes neplatí zdaleka pouze projedenou stravu. Často musí uhradit ubytování, provozní poplatky, použití kopírky pro soukromé účely, útratu v bufetu atd.. Jestliže by všechny položky platili jednotlivě, bude to pro ně pracné a také drahé (např. výdaje za bankovní poplatky).

V moderní organizaci lze tyto dílčí předpisy plateb shromáždit na jediném místě - v centrální pokladně. Počítače vyčíslí celkový předpis např. za celý měsíc a od strávníka je vyinkasována jediná částka. Správně navržený systém umožní její snadné rozúčtování a doručení informace o zaplacení na všechna pracoviště organizace.

- Platební systémy VIS
  - Stravné
    - Inkaso z účtu Home Banking
    - Faktura
    - Disketa pro spořitelnu
    - V hotovosti
    - Složenka
  - Fakturace
    - Příkaz k úhradě Home Banking
  - Účtárna
    - Příkaz k úhradě Home Banking
  - Mzdy
  - Pokladna
  - Recepce

- **Strávníci uvítají vyúčtování na internetu**
- **Strávníci požadují úhradu jedinou částkou**
- **Strávníci požadují úhradu elektronicky**

knihovna

kopírka

internát

jídelna

centrální pokladna

vyúčtování na internetu

bufet

výpisy z účtů (Home Banking)

inkaso z účtů

Veřejná informační služba spol. s r.o.

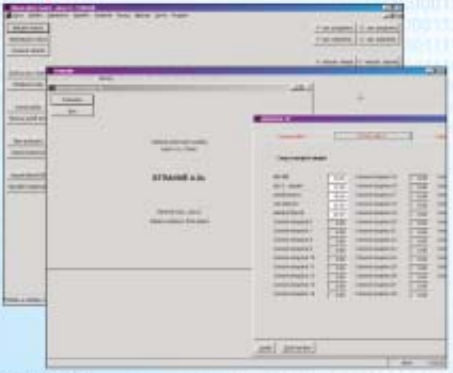
Forsáthe 14 326 00 PLZEŇ
e-mail: info visplzen.cz
telefon: 377 457 334
www.visplzen.cz

Veřejná informační služba spol. s r.o.

Programy v prostředí Windows

Používejte SW VIS Plzeň v prostředí Windows

Seznamte se s nejnovějšími produkty firmy VIS v moderním prostředí Windows:



- rychlý přístup k zákonům a vyhláškám o společném stravování
- skladová evidence
- spotřební koš
- sledování finanční bilance
- došlé faktury
- evidence strávníků
- objednávání stravy po internetu
- styk s bankou přes internet
- výdej a objednávání stravy s žetony nebo kartami

Využijte naplno předností jednotného prostředí!

U produktů firmy VIS oceníte řadu významných předností:

- propracované systémy ověřené u 3500 zákazníků v hromadném stravování
- kvalitní návody a učebnice
- jednoduchá obsluha (zvláště nové produkty ve Windows jsou orientovány na začínající uživatele)
- trvale dostupná horká linka každý všední den 8-17 hodin
- spolehlivý celorepublikový servis garantovaný řádnou smlouvou
- společné i individuální školení
- poradíme nejen s používáním našeho SW, ale i s celkovou kontrolou správné účetní evidence
- nabídka SW ve Win (s výhodami i s omezeními) pro stávajícího zákazníka VIS

Postaráme se nejen o Váš počítač, postaráme se především o Vás.

☎ 377 457 334 www.visplzen.cz info@visplzen.cz

Qualifood®

Poradenstvi při zaváděni systémů managementu jakosti a bezpečnosti potravin

(ISO 9001, HACCP, standardy schválené Global Food Safety Initiative - BRC, EFSIS, IFS)

Audity systémů managementu jakosti a bezpečnosti potravin (ISO 9001, EFSIS, BRC, IFS)

Kurzy pro výrobce potravin

- Udržování systému HACCP
- Interní audity (ISO 9001 + HACCP) v potravinářském průmyslu
- Hygiena potravin pro středně pokročilé
- Požadavky mezinárodních standardů EFSIS/BRC/IFS na výrobce potravin
- Školení hygienického minima

Úklidové pomůcky The Hill Brush Company Ltd.

- Hygienický design
- Barevné rozlišení
- Snížení rizika fyzikální kontaminace, delší použitelnost

Přístroj pro rychlou kontrolu hygieny LUMITESTER PD-10

- Levný a citlivý přístroj pro monitoring hygieny výrobního zařízení
- Snadná obsluha
- Doba měření cca 10 sekund
- Možnost přenosu dat do MS Excel (software c ceně přístroje)
- Napájení z běžných baterií nebo akumulátorů (AA)
- Hmotnost pouze 360 g

Dehydratovaná mikrobiologická média COMPACT DRY

- Snadný způsob provádění mikrobiologických analýz
- Plastové Petriho misky již obsahují dehydratovaná média
- Skladovatelnost 12-18 měsíců při pokojové teplotě
- Dostupné pro CPM, koliformní bakterie, E.coli, kvasinky, plísně, Staph. aureus, Salmonelu

Sponky WeLoc

- Snadný způsob uzavření potravinářských obalů
- Vhodné pro opakované uzavírání (např. při navažování přísad)
- Pro různé druhy a velikosti obalů - od PE sáčků až po papírové pytle a big-bagy

Teploměry a loggery DIGITRON

- Vpichové teploměry - jednoduché i registrační
- Levné loggery pro registraci teploty ve skladech a přepravních prostředcích
- Dizinfekční utěrky pro čištění sond teploměrů

Školicí publikace HIGHFIELD.CO.UK Ltd.

- Pro školení hygienického minima, opakované školení pracovníků a pro školení mistrů - české verze!

Časopis KVALITA POTRAVIN

- Časopis zaměřený na oblast kvality a bezpečnosti potravin
- Vychází 4x ročně

QUALIFOOD s.r.o.
Fialova 154/12a, 787 01 Šumperk
tel. 583-283 459, fax 583-213 973, e-mail info@qualifood.cz, www.qualifood.cz

NOVINKA

KNUSPI

zvyšující se požadavky
na kvalitu potravin

nabídka "zdravých" pokrmů

efektně prezentované pokrmy

plnění spotřebního koše

ODPOVĚĎ

INSTANTNÍ
ZDRAVÍ

nyní možnost nákupu výrobků KNUSPI i po internetu /*
www.shoppingcity.cz
/* platí pro zákazníky, kteří nejsou obsluhováni firmou BONNO

NOVINKA V OBLASTI STRAVOVÁNÍ

EXTRUDO Bečice s.r.o.
FOOD SERVIS
Bečice 7
375 01 Týn nad Vltavou
Tel: +420 385 737 004
Fax: +420 385 737 005
extrudo@knuspi.cz
www.knuspi.cz

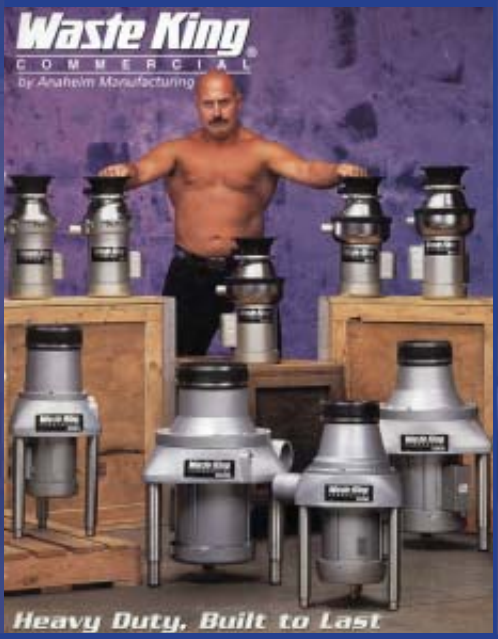
Vážení vedoucí jídelen,

v souladu s evropskou legislativou Vám nabízíme efektivní řešení pro okamžitou likvidaci potravinových odpadů z vašich jídelen. Jedná se o řešení v podobě originálního amerického drtiče, který Vás potravinového odpadu zbaví ihned po jeho vzniku.

Používáním drtiče si ušetříte starosti se skladováním odpadu, jeho manipulací, likvidací a následným dokazováním způsobu likvidace potravinových odpadů.

Pořízení drtiče vyžaduje pouze počáteční investici, veškeré další náklady na provoz jsou zanedbatelné (energeticky úsporný motor).

Průmyslové drtiče Wasteking řady Commercial můžou být instalovány do dřezů všech typů a velikostí.



Nabízíme Vám 9 variací těchto průmyslových drtičů a věříme, že mezi nimi snadno najdete vhodný model, který bude splňovat veškeré požadavky Vašeho provozu.

Po předložení inzerátu z tohoto zpravodaje Vám na vybraný drtič poskytneme

10% slevu.

Výhradní dovozce
AGP Group a.s.
ul. 8. pěšího pluku 81,
738 02 Frýdek - Místek
IČO: 25099531
DIČ: CZ25099531
Tel.: 558 637 745
Fax: 558 648 068
GSM: 731 214 818
ISDN: e-mail:
obchod@wasteking.cz
ČR: http://www.wasteking.cz
USA: http://
www.wasteking.com

Moderní objednávkový systém

Za 4 890,- Kč

Ve 21. století pořád většina vedoucích školních jídelen opisuje odhlášky ze sešitu, kam si je poznamenala, když daný rodič telefonoval, opisují je z lístečků naházených do schránky ŠJ, nebo je "lovi" z křaplavých a uchrčených telefonních záznamníků.

Přitom většina z nich už má počítač. Proč tuto nezáživnou práci nepřenechají jemu? Většinou je to jen proto, že o této možnosti buď nevědí, nebo se jí bojí. Je to však naprosto zbytečné. Stačí mít jen správný 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 poštou na naši adresu listek@jidelna.cz. Do několika sekund bude Váš jídelní lístek vystaven na adrese objednavky.jidelna.cz.

Tato služba je zcela ZDARMA!!!

Poté už je řada na strávnících. Oni, či jejich rodiče navštíví z práce nebo z domova jídelní lístek Vaší jídelny, vystavený na prestižní adrese: objednavky.jidelna.cz a myší si označí, která jídla 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 jídelny. Objednávky jsou pak jednou za den zaslány elektronickou poštou do daně ŠJ a zde je Váš SW automaticky připíše ke strávníkům. Zdá se Vám to neuvěřitelné? Tak si to sami zkuste! Na adrese objednavky.jidelna.cz si vyberte "ŠJ Testovací" a zde si můžete dle libosti objednávat.

Máte z toho pořád obavu? Tak pro začátek můžete vystavit svůj jídelníček bez možnosti odhlášek. I to bude jistě Vašimi strávníky a jejich rodiči s povděkem kvitováno. A přitom stačí tak málo - poslat jeden e-mail. Systém lze rozšířit o objednávky pomocí mobilního telefonu. Více na sms.jidelna.cz

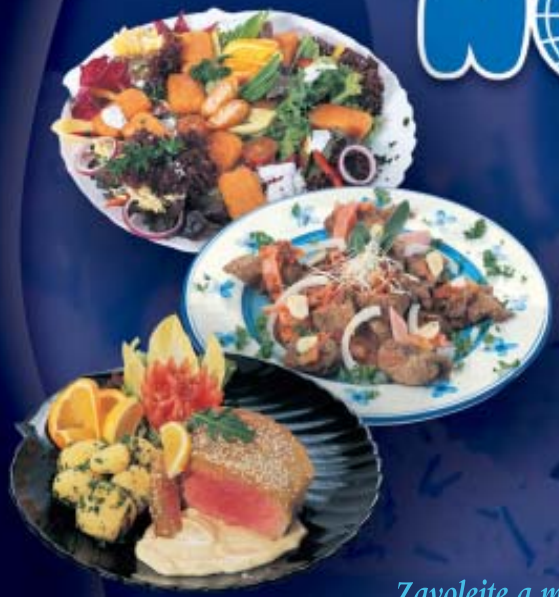
BARDA SW, HW s.r.o.
Centrála - Hotline: 241 495 088
Morava: 605 936 646, 544 229 300
e-mail: info@Barda.cz
www.jidelna.cz

Při předložení tohoto kuponu
SLEVA 20%

ÚSOVSKO a.s.
Klopina 33
789 73 Úsov
www.fitfruit.cz
tel.:+420 583 435 152
fax:+420 583 435 141
e-mail: klopina@usovsko.cz

Váš partner pro gastronomii!

NOWACO



Zavolejte a my Vám dodáme náš kompletní NOWACO sortiment:

ryby • zeleniny a luštěniny - houby • a ovoce • maso a uzeniny • drůbež • hotová jídla
bramborové výrobky • mléčné výrobky • těstoviny • koření • nápoje • zmrzliny a dezerty

NOWACO POBOČKY:

***Kralupy nad Vltavou,** Tel.: 315 721 944, Fax: 315 721 947-8, E-mail: pobocka.kralupy@nowaco.cz • **Teplice,** Tel.: 417 578 623-4, Fax: 417 578 991, E-mail: pobocka.teplice@nowaco.cz*
***Plzeň,** Tel.: 377 511 111, Fax: 377 222 069, E-mail: pobocka.plzen@nowaco.cz **Pardubice,** Tel.: 466 335 601, Fax: 466 335 603, E-mail: pobocka.pardubice@nowaco.cz*
***Brno,** Tel.: 547 228 471, Fax: 547 228 475, E-mail: pobocka.brno@nowaco.cz • **Opava,** Tel.: 553 752 129, 138, Fax: 553 752 147, E-mail: pobocka.opava@nowaco.cz*

... více informací na našich stránkách
www.nowaco.cz, www.primazmrzlina.cz, http://gastro.nowaco.cz

Kompletní sortiment naleznete v našem obrázkovo-elektronickém katalogu:
http://katalog.nowaco.cz