



PODROBNOSTI – REZERVACE:



POZVÁNKA

KRAJSKÁ KONFERENCE HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ JARO 2011

Program:

08:00 – 09:45 Jak rozšířit hlavní i doplňkovou činnost jídelny a získat tak více prostředků na mzdy i režii (placená část)

09:15 – 09:45 Prezenze
09:45 – 10:00 Zahájení konference – Jídelny.cz
10:00 – 10:15 Informačně propagační vystoupení
10:15 – 11:00 Jak a z čeho vařit ve společném stravování
11:00 – 11:15 Informačně propagační vystoupení
11:15 – 11:30 Školní oběd – požitek pro všechny smysly
11:30 – 12:15 Konvence – pomocník nebo nepřítel?
12:15 – 12:30 Tajemství asijské kuchyně
12:30 – 13:10 Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
13:10 – 13:40 Mýty a předsudky o potravinách
13:40 – 14:25 Řídím dobře svoji jídelnu?

Změna programu vyhrazena
Vstup na základě elektronické rezervace na:

www.jidelny.cz

KDE A KDY SE S NÁMI MŮŽETE SETKAT:

22. 03. 2011	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
23. 03. 2011	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
24. 03. 2011	Ústí nad Labem	Dům techniky, Veleslavínova 14
25. 03. 2011	Plzeň	Městanská beseda, Kopeckého sady 13
05. 04. 2011	Pardubice	ABC Klub, Štolbova 2665
06. 04. 2011	Jihlava	DKO, Tolstého 2
07. 04. 2011	České Budějovice	KD Vltava, Fr. Ondříčka 46
11. 04. 2011	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martíňka 1439/4
12. 04. 2011	Olomouc	Regionální centrum Olomouc, Jeremenkova 1211/40b
13. 04. 2011	Zlín	Interhotel Moskva, náměstí Práce 2512
14. 04. 2011	Brno	Evropská základní škola, Čejkovická 10
19. 04. 2011	Praha	Hotel STEP, Malletova 1141
20. 04. 2011	Karlovy Vary	Alžbětiny Lázně, Smetanovy sady 1145/1

TVŮRCI PROJEKTU:

Veřejná informační služba, spol. s r.o., Plzeň
Počítačová škola ALTIX, Zlín

GastroNews.cz, Cukrar.cz, Brno
Barda SW, HW, s.r.o., Praha
Společnost pro výživu, Praha
Ing. Miroslav Zajda – CYGNUS ALFA, Liberec
Ing. Zbyněk Chmela, Opava
Ing. Petr Vavruška, Pardubice
Ladislav Sviták, Bechyně



Z generace na generaci se přenášela pravda, že nejlepší jídlo je z čerstvých potravin. Ostatně slepičí polévka ze surovin, které před chvílí běhaly po dvorku nebo rostly na zahrádce, je toho důkazem. Jenže doba se mění. Do našich kuchyní vtrhly nové technologie, zpřísnily se hygienické předpisy, na trhu přibývá nových surovin, často již opracovaných, nebo dokonce hotových jídel. Kvalita stravy se zvyšuje, a přesto strážníků ubývá. Co s tím?

Na jarních krajských konferencích vám pomůžeme tyto rébusy vyřešit. Povíme si nejen o tom, jak přivést do vašich jídelen více strážníků a získat tak další prostředky na mzdy. Zamyslíme se, jakých chyb ve výživě se dopouštíme, a podrobně si rozebereme, jaké výhody či nevýhody má použití čerstvých surovin a konvencie.

Těšíme se na setkání s Vámi.

JAK ROZŠÍŘIT HLAVNÍ I DOPLŇKOVOU ČINNOST JÍDELNY A ZÍSKAT TAK VÍCE PROSTŘEDKŮ NA MZDY I REŽII

Ubývají vám strážníci? Nemí využita plná kapacita vaší jídelny? Chybí vám prostředky na slušné mzdy a režijní výdaje? Nevíte, jak začít s doplňkovou činností? Pak se přihlaste na seminář, kde vás seznámíme nejméně s 25 různými praktickými způsoby, které vám pomohou přivést do jídelny více strážníků jak v hlavní, tak i v doplňkové činnosti. Při diskusi bude dostatečný prostor k probrání dalších souvisejících otázek dle zájmu účastníků, např. jak takticky prosazovat svůj záměr u ředitele, jak správně účtovat doplňkovou činnost, jak kalkulovat ceny, jak uchránit dodatečně získané prostředky pro vaši jídelnu nebo jak nadchnout pracovní kolektiv pro dobrou věc.

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

Přednášející: Ing. Vladimír Bureš

JAK A Z ČEHO VAŘIT VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ

V dnešní době je na přípravu pokrmů i na nákup surovin kladen mnohem větší tlak než v minulosti. Je to ovlivněno různými skutečnostmi nejen ekonomickými, tržními a technologickými. Od pracovníků společného stravování, zejména ve stravování dětí a mladistvých, se vyžaduje vysoká odbornost. Čím dál více se ve školním stravování používají konvenientní potraviny a polotovary. V přednášce Vám objasníme přednosti i nedostatky těchto potravin tak, aby výsledné pokrmy odpovídaly všem legislativním požadavkům na výživu.

Přednášející: MUDr. Jan Ševčík

KONVENIENCE – POMOCNÍK NEBO NEPŘÍTEL?

Každopádně realita dnešní doby. Konvenci používáme více, než si připouštíme. Aby byla naším spolehlivým pomocníkem, je potřeba o ní vědět co nejvíce.

Přednáška vám odpoví na otázky, jak souvisí používání polotovarů a konvenientních výrobků se změnami v technologickém vybavení kuchyní, se změnami v organizaci práce a s ekonomikou přípravy pokrmů.

Přednášející: Ing. Libor Mašek

MÝTY A PŘEDSUDKY O POTRAVINÁCH

Stravování a výživa lidí, zejména v případě dětí a mladistvých, je velmi složitý a důležitý proces, neboť může významným až rozhodujícím způsobem ovlivňovat život a zdraví. Zda bude mít toto ovlivňování smysl pozitivní nebo negativní, jestli bude sloužit našemu zdraví ku prospěchu nebo k záhubě, to záleží především na tom, jakých chyb se ve výživě a stravování dopouštíme. Že je o čem přemýšlet, svědčí i prostý výčet hlavních výživových rizik a úskalí: energetická bilance ve výživě, používání vnitřností zvířat, tuky a jejich složení, cukr a sladkosti, cizorodé látky, ale také vliv kuchyňských technologií a úpravy pokrmů, především pečení a smažení, nebo i složení jídelního lístku.

Jak se s těmito i jinými riziky vypořádat, jak nepřipustit nepříznivé působení výživy na zdraví?

Přednášející: MUDr. Jan Ševčík

ŘÍDÍM DOBŘE SVOJI JÍDELNU?

Co musím znát? Kde mohu důležité znalosti a dovednosti získat? Jak si poradit s tím, co neznám? Kdy jsem skutečným šéfem a kdy řadovým pracovníkem? Kde a jak ušetřit čas? Jak motivovat k výkonu sebe i druhé? Může být práce zábavná? Co a jak můžeme na jídelně zlepšit? Účastníci přednášky získají odpovědi na položené otázky a seznámí se i s dalšími praktickými manažerskými postupy, které směřují nejen k dosažení dobrých výsledků při řízení pracovního týmu ve školní jídelně, ale i k úspěšnému osobnímu životu. Jednoduché, praktické, srozumitelné a okamžitě použitelné rady.

Přednášející: Ing. Vladimír Bureš