Podrobnosti – rezervace:

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou školení **„BOZP"** a **„Manažerské minimum"**).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na http://www.jidelny.cz.
3. Přihlášky přijímáme do naplnění kapacity sálu, nejpozději však 7 dní před datem konference.
4. Vstupné na školení **„BOZP"** se platí na místě a činí 500,-Kč. (max. 45 účastníků školení).
5. Vstupné na školení **„Manažerské minimum"** se platí na místě a činí 500,-Kč. (max. 45 účastníků školení).
6. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.
7. V případě problémů při elektronickém přihlašování volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

Kde a kdy se s námi můžete setkat:

24. 03. 2009	**Ústí nad Labem**	Dům techniky, Veleslavínova 14
25. 03. 2009	**Liberec**	Dům kultury, Soukenné nám. 613
26. 03. 2009	**Praha**	Hotel STEP, Malletova 1141
30. 03. 2009	**Hradec Králové**	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
31. 03. 2009	**Pardubice**	ABC klub, Štolbova 2665
01. 04. 2009	**Jihlava**	DKO, Tolstého 2
02. 04. 2009	**České Budějovice**	Hotel GOMEL a.s., Pražská 14
06. 04. 2009	**Karlovy Vary**	Hotel Richmond a.s., Slovenská 3, čp. 567
07. 04. 2009	**Plzeň**	INWEST - K, Americká 49
20. 04. 2009	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
21. 04. 2009	**Olomouc**	Slovanský dům, Hynaisova 11
22. 04. 2009	**Zlín**	Interhotel Moskva, Náměstí Práce 2512
23. 04. 2009	**Brno**	Evropská základní škola, Čejkovická 10

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

Jídelny.cz

Pozvánka

Krajská konference hromadného stravování jaro 2009

program:

08:00 - 09:45	Povinnosti zaměstnavatele vztahující se k BOZP ve stravování, povinnosti vedoucích zaměstnanců *(placená část)*
09:15 - 09:45	Prezence
09:45 - 09:55	Zahájení konference – Jídelny.cz
09:55 - 10:05	Informačně propagační vystoupení
10:05 - 10:40	Šetříme energií a vodou v provozech hromadného stravování
10:40 - 11:25	Odměňování v roce 2009 (nemocenská, navýšení platů)
11:25 - 11:40	Informačně propagační vystoupení
11:40 - 11:55	Kulinářské perly Vitana
11:55 - 12:40	Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
12:40 - 13:15	Řídím dobře svoji jídelnu?
13:15 - 13:45	Vedoucí sobě – diskuze
13:45 - 13:50	Přestávka
13:50 - 15:35	Manažerské minimum *(placená část)*

změna programu vyhrazena

Vstup na základě elektronické rezervace na:

www.jidelny.cz

Vitana®

VIS veřejná informační služba

Při přípravě úvodu na pozvánku jsem se pro inspiraci ponořila do odborné literatury a začala prohlížet webové stránky o vaření. Postupně, jsem se přes články typu: "Zápisky vařícího playboye aneb Jak utáhnout ženu na vařící nudli" dostala i na seriózní informace, třeba na stránkách www.jidelny.cz. Je bez debat, že správná vedoucí musí být ženou, někdy mužem devatera řemesel: znalosti těžko pochopitelných zákonů, nařízení a vyhlášek a jejich použití v praxi, manažerské dovednosti, vyjednávání, řešení mezilidských vztahů a v neposlední řadě také i umění kuchařské patří mezi denní chleba každé z vás.

Aby tím chlebem nebyla jen suchá topinka, se postaráme na jarních krajských konferencích. Poradíme Vám jak ušetřit energie, zjistíte novinky z oblasti odměňování a proč je důležitý systematický pořádek. Načerpáte inspiraci co a jak vařit a jaké jsou trendy v moderním vaření. V odpolední části v sobě objevíte manažera a navzájem se povzbudíte k další práci.

Ing. Martina Karlíčková, Jídelny.cz, s.r.o.

Těšíme se na setkání s Vámi!

Povinnosti zaměstnavatele vztahující se k BOZP ve stravování, povinnosti vedoucích zaměstnanců

Osobní ochranné prostředky - seznam, přidělování, údržba. Školení zaměstnanců v průběhu pracovního poměru. Ověřování znalostí. Šetření pracovních úrazů. Povinnosti zaměstnavatele při pracovních úrazech vyplývající ze Zákoníku práce. Novinky v BOZP.

Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 45 účastníků. *(placené školení)*

Přednášející: Mgr. Eva Dvořáčková, Českomoravský odborový svaz pracovníků školství

Zahájení konference – Jídelny.cz

Co nového přinesl začátek roku 2009 v hromadném stravování? Zajímají Vás možnosti bakalářského studia přímo pro vedoucí stravovacích provozů? Jaké byly semináře pro kuchařky a kuchaře Nové trendy v moderním vaření? Odpovědi na tyto i další otázky Vám sdělíme při zahájení konference.

Přednášející: Ing. Martina Karlíčková, Jídelny.cz, s.r.o.

ardo

KRONEN PRAHA

Biogena®

Dr. Oetker
Kvalita je nejlepší recept.

Šetříme energií a vodou v provozech hromadného stravování

Jiný pohled na problematiku provozních nákladů v kuchyních a přípravnách. Víte, kolik proudu spotřebuje starý sporák? Kolik hektolitrů vody spotřebujete na mytí nádobí? Dozvíte se, jak pomocí moderní technologie lze snížit finanční náročnost a tím i ekologickou zátěž právě ve Vaší kuchyni.

Přednášející: Bc. Veronika Čataiová, KRONEN PRAHA, spol. s r.o.

Odměňování v roce 2009

Víte, jak se bude realizovat zvýšení úrovně odměn nepedagogických pracovníků? Kolik je na tento program vyčleněno z rozpočtu MŠMT peněz? Jaký dopad bude mít snížení superhrubé mzdy na zaměstnance? Jak bude probíhat kontrola nemocných zaměstnanců v roce 2009? Jak se budou vyplácet náhrady mzdy za období pracovní neschopnosti v návaznosti na legislativní změny zákona o nemocenském pojištění a jak pomocí jednoduché kalkulačky tyto náhrady vypočítat? Zajímat Vás jistě bude i stanovisko ČMOS PŠ a jak probíhala vyjednávání o zmiňovaných změnách.

Přednášející: Mgr. Eva Dvořáčková, Českomoravský odborový svaz pracovníků školství

Řídím dobře svoji jídelnu?

Kdy je vedoucí jídelny skutečným šéfem a kdy řadovým pracovníkem? Co musí znát? Kde může důležité znalosti a dovednosti získat? Jak si má poradit s tím, co nezná? Jak může dělat svoji práci efektivně, bez stresu a přesčasů, s radostí? Přednáška přináší zamyšlení nad těmito otázkami a je doplněna několika praktickými radami, které umožní vedoucí školní jídelny velmi rychle zkvalitnit své rozhodování při řízení pracovníků.

Přednášející: Ing. Vladimír Bureš, Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Manažerské minimum

Jak mám poznat, zda uchazeče o práci přijmout nebo ne? Jak přimět pracovníka k výkonu? Kdy a jak propouštět? Kde a jak ušetřit čas? Jak hodnotit chyby? Jak motivovat k výkonu sebe i druhé? Může být práce zábavná? Proč k nám vlastně strávníci chodí? Co dělat a nedělat v době ekonomické krize? Placená přednáška, která navazuje na úvodní přednášku "Řídím dobře svoji jídelnu?". Účastníci získají odpovědi na položené otázky a seznámí se s dalšími praktickými manažerskými postupy, které směřují k dosažení kvalitních výsledků při řízení pracovního týmu ve školní jídelně.

Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 45 účastníků. *(placené školení)*

Přednášející: Ing. Vladimír Bureš, Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Fit müsli
www.fitfruit.cz

NOWACO®

BOHEMIA HOFMANN
www.hofmann.cz
840 120 120

NÁPOJE S ÚSMĚVEM
CATUS