Podrobnosti – rezervace

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou školení Bezpečnost a ochrana zdraví při práci ve stravovacích provozech a Nové předpisy pod lupou).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit (elektronickou formou na http://www.jidelny.cz nebo telefonicky na čísle 377 457 329).
3. Přihlášky přijímáme do naplnění kapacity sálu, nejpozději však do 7 dní před datem konference. Pro odmítnuté zájemce se pokusíme připravit další akci v náhradním termínu.
4. Vstupné na školení „Bezpečnost a ochrana zdraví při práci ve stravovacích provozech" se platí na místě a činí 400,- Kč (max. 30 účastníků školení).
5. Vstupné na školení „Nové předpisy pod lupou" se platí na místě a činí 600,- Kč. Pro účastníky dopolední části konference platí zvýhodněná cena 400,- Kč.
6. Pro členy ASPOS platí navíc na každé školení sleva 100,- Kč.
7. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.

Kde a kdy
se s námi můžete setkat:

DATUM	MÍSTO KONÁNÍ	ADRESA
12.03.2007	Karlovy Vary	Základní škola a ZUŠ, Šmeralova 336/15
13.03.2007	Plzeň	SPŠ dopravní, Karlovarská 99
19.03.2007	Zlín	SZdŠ, Příluky 372
20.03.2007	Brno	EZŠ, Čejkovická 10
21.03.2007	Ostrava	Kulturní dům - Odra, Výškovická 169
22.03.2007	Olomouc	Střední škola polytechnická, Rooseveltova 79
10.04.2007	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
11.04.2007	Ústí nad Labem	Kulturní dům - Corso, Krčínova 801/6
12.04.2007	Praha	SOŠ, SOU a OU, Učňovská 1
16.04.2007	České Budějovice	KD Slavie, Jirsíkova 2
17.04.2007	Jihlava	DKO, Tolstého 2
18.04.2007	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
19.04.2007	Pardubice	ABC klub, Štolbova 2665

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
Ladislav Sviták, Bechyně
Společnost pro výživu, Praha
Ing. Miroslav Zajda - CYGNUS ALFA, Liberec
Ing. Zbyněk Chmela, Opava
Ing. Petr Vavruška, Pardubice

POZVÁNKA

Krajská konference hromadného stravování jaro 2007

Program:

08:00 - 09:30	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci ve stravovacích provozech *(placená část)*
09:00 - 09:30	Prezence
09.30 - 09.45	Zahájení konference - Jídelny.cz
09.45 - 10.05	Informačně-propagační vystoupení
10.05 - 10.20	7 mýtů v hromadném stravování
10.20 - 10.40	Informačně-propagační vystoupení
10.40 - 10.55	Mražené delikatesy - Vitana
10.55 - 11.15	ASPOS v roce 2007
11.15 - 11.40	Přestávka - občerstvení s informací hostitelů
11.40 - 12:00	Uvolnění hygienických pravidel a co s tím
12:00 - 12.15	Informačně-propagační vystoupení
12.15 - 12.45	Jídelna na vlnách nové legislativy
12.45 - 13.15	Problematika regionu - diskuze
13.15 - 13.20	Přestávka
13.20 - 15.20	Nové předpisy pod lupou *(placená část)*

Změna programu vyhrazena

www.jidelny.cz

Vstup na základě elektronické či telefonické rezervace

hlavní partneři:

Nestlé FoodServices®

VÚS
veřejná informační služba

Vitana®

Větrná smršť, která postihla celou naši zemi, se nezastavila ani před legislativou pro hromadné stravování a způsobila tam tolik zásadních změn!

Víme o nich?
Už jsme se podle nich zařídili?

Začal platit nový zákoník práce, úplně přepracovanou máme vyhlášku 137/2004 Sb., čím dál více musíme studovat právní předpisy Evropské unie. Financí je stále nedostatek, zaměstnavatelé zvyšují své nároky, vzrůstá role profesních i odborových organizací.
Jak se orientovat v těchto změnách? Co skrývají nové předpisy? Zkušení se nenechají vírem změn strhnout a navštíví jarní konference portálu Jídelny.cz. Na nich vždy najdou dobrou cestu a správný směr.

Těšíme se na setkání s Vámi.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci ve stravovacích provozech

Víte, jaké jsou povinnosti vedoucích, jaká práva a povinnosti mají zaměstnanci jídelen podle nového zákoníku práce a souvisejících právních předpisů v oblasti BOZP? Naučíte se, jak zpracovat povinnou dokumentaci, jak proškolit své podřízené. Dozvíte se praktická řešení pro kuchyň, jídelnu, skladové zázemí včetně příjmu zboží. Absolventi školení získají osvědčení a dokumentaci BOZP v elektronické podobě na CD - výbornou pomůcku pro zpracování vlastní dokumentace. Počet účastníků školení BOZP je omezen, max. počet je 30 účastníků. (placené školení)

Přednášející: Ing. Július Slávik

Zahájení konference - Jídelny.cz

Doba se mění, poměry v jídelnách také, předpisy ještě víc a tomuto trendu neunikl ani portál Jídelny.cz. Zvyšující se počet návštěvníků a jejich požadavky nutí tým Jídelen.cz ke stálým inovacím a změnám. Rádi Vás s nimi seznámíme, abyste portál mohli využívat ještě více a ještě pohodlněji.

Přednášející: Jiří Plzák

7 mýtů v hromadném stravování

Opět po půlroce přináší Vladimír Bureš netradiční pohled na dalších 7 témat z oblasti hromadného stravování. Poukazuje na rozpory mezi zněním zákona a běžnou praxí jídelny. Nabízí jednodušší a přitom legální řešení. Boří zažité představy o tom, co se smí, musí, má anebo nesmí dělat. I zdánlivě bezvýchodné situace mají svá východiska.

Přednášející: Ing. Vladimír Bureš

ASPOS v roce 2007

Krátké ohlédnutí za úspěchy a poznatky, které přinesl rok 2006. Představení témat probíraných a diskutovaných na kongresu Asociace společného stravování v Poděbradech. Seznámení s novinkami z ASPOSu a s cestami, kterými se bude asociace ubírat v letošním roce. Na místě budete moci ovlivnit další směřování ASPOSu i Vy sami.

Přednášející: Mgr. František Adámek

Uvolnění hygienických pravidel a co s tím

Novela vyhlášky 137/2004 Sb. přinesla uvolnění striktních hygienických pravidel výměnou za větší zodpovědnost při vlastních rozhodnutích. Jaké jsou platné hygienické předpisy, víte, čím se řídit a jak prokázat zdravotní nezávadnost pokrmů?
Uvidíte, jak jednoduše a rychle si můžete zpracovat hygienická pravidla Vaší jídelny.

Přednášející: Jiří Plzák

Jídelna na vlnách nové legislativy

Zorientovat se v záplavě nově vydaných a novelizovaných předpisů představuje bezesporu úctyhodný výkon. Přednáška Vám pomůže proplout bez úhony všemi legislativními nástrahami a získat přehled o tom, jaké novinky připravili zákonodárci pro stravovací zařízení koncem loňského a počátkem letošního roku.

Přednášející: Mgr. František Adámek

Nové předpisy pod lupou

Studium nových právních předpisů je pro většinu z nás zdlouhavou a nezáživnou záležitostí. Kvalifikovaný výklad odborníka nám vždy pomůže zkrátit čas potřebný k jejich pochopení. V návaznosti na přednášku „Jídelna na vlnách nové legislativy" se pod lupou ocitnou konkrétní odstavce nových předpisů týkajících se řízení stravovacího provozu, zejména nového Zákoníku práce a novely vyhlášky č. 137/2004 Sb. Přesný obsah semináře může být upraven dle aktuální situace v legislativě tak, aby přinesl účastníkům maximum nejnovějších informací. (placená přednáška)

Přednášející: Mgr. František Adámek

partneři:

Biogena®

Fit müsli
www.fitfruit.cz

Knorr HELLMANN'S Rama
Navštivte naše internetové stránky na adrese www.ubffoodsolutions.cz.
Naleznete zde více informací o našich výrobcích, nabídku kuchařského servisu a také kontakty na nás.

BOHEMIA HOFMANN
www.hofmann.cz
840 120 120