Podrobnosti – rezervace:

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou školení BOZP a Jak rychle a účinně prověřit správnost uzávěrky školní jídelny).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit (elektronickou formou na http://www.jidelny.cz nebo telefonicky na čísle 377 457 329 od 8:00 – 11:30).
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 „BOZP" se platí na místě a činí 500,- Kč (max. 40 účastníků).
5. Vstupné na školení „Jak rychle a účinně prověřit správnost uzávěrky školní jídelny " se platí na místě a činí 500,- Kč (max. 40 účastníků).
6. Pro členy ASPOS platí na každé školení sleva 100,- Kč.
7. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.

Kde a kdy se s námi můžete setkat:

Krajská konference hromadného stravování - jaro 2008:

20. 03. 2008	**Karlovy Vary**	Parkhotel Richmond a.s., Slovenská 3, čp. 567
25. 03. 2008	**Plzeň**	INWEST - K, Americká 49
07. 04. 2008	**České Budějovice**	KD Slavie, Jirsíkova 2
08. 04. 2008	**Jihlava**	DKO, Tolstého 2
09. 04. 2008	**Pardubice**	ABC klub, Štolbova 2665
10. 04. 2008	**Hradec Králové**	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábřeží 375
14. 04. 2008	**Ostrava**	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martínka 1439/4
15. 04. 2008	**Olomouc**	Slovanský dům, Hynaisova 11
16. 04. 2008	**Ústí nad Labem**	Dům techniky, Veleslavínova 14
17. 04. 2008	**Liberec**	Dům kultury, Soukenné nám. 613
21. 04. 2008	**Praha**	Kulturní centrum Novodvorská, Novodvorská 151
22. 04. 2008	**Zlín**	SZdŠ, Příluky 372
23. 04. 2008	**Brno**	EZŠ, 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 2008

Program:

08:00 - 09:45	Nové předpisy BOZP pro vedoucí pracovníky stravování (placená část)
09:15 – 09:45	Prezence
09:45 – 10:00	Zahájení konference – Jídelny.cz
10:00 – 10:15	Informačně propagační vystoupení
10:15 – 10:45	Vliv mikroorganismů na bezpečnost potravin
10:45 – 11:05	Informačně propagační vystoupení
11:05 – 11:20	Modernizace a rekonstrukce jídelen
11:20 – 11:35	"Jak chutná svět" s Vitanou
11:35 – 11:55	Rádi byste dali dětem k obědu kapra? Poradíme jak!
11:55 – 12:10	Kouzla naší babičky - Nestlé
12:10 – 12:35	Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
12:35 – 13:05	Zdravý životní styl není jen velikost 36
13:05 – 13:35	Jak na cenu jídla ve školní jídelně
13:35 – 13:40	Přestávka
13:40 – 15:35	Jak rychle a účinně prověřit správnost uzávěrky školní jídelny (placená část)

Změna programu vyhrazena

Vstup na základě elektronické či telefonické rezervace

www.jidelny.cz

Nestlé FoodServices®

VIS veřejná informační služba

Vitana®

Srdečně Vás zveme na jarní konference 2008, které se pomalu stávají zavedenou tradicí. Čím se na nich budeme zabývat? Po několik let jsme společně hledali cestu trnitou houští hygienických předpisů. Postupně však objevujeme, že existují i jiné oblasti, které jsou pro hromadnou přípravu jídel důležité. Směs přednášek bude tentokrát velmi pestrá: hygiena, výživa, rekonstrukce jídelen, ale také např. účetnictví jídelny. Velmi lákavý bude seminář o prověřování správnosti uzávěrky školní jídelny.
A čeho si ještě na konferenci povšimneme? Vlastního zdraví a jeho ochrany! A to jak v pracovním procesu, tak doma, v soukromí, při odpočinku. Je nejcennějším, co každý máme, tak si ho vážme.

Těšíme se, že se s Vámi zase uvidíme.

Nové předpisy BOZP pro vedoucí pracovníky stravování

Stručně a jasně o novele zákoníku práce (tzv. technická novela platná od 1.1.2008). Nové nařízení vlády č. 361/2007 – další bližší požadavky na pracoviště a pracovní prostředí? Jak je to doopravdy s OOPP? Počet účastníků kurzu je omezen, max. počet je 40 účastníků. (placené školení)
Přednášející: Mgr. Eva Dvořáčková, Českomoravský odborový svaz pracovníků školství

Zahájení konference - Jídelny.cz

Tradiční aktuality portálu Jídelny.cz zahájí oficiální část Krajských konferencí. Jaké jsou novinky? Představíme vám nové funkce portálu a nové zkušenosti, které jsme získali. V jakých oblastech? Školení pro kuchařky, zájem o dietní stravu a spolupráce se slovenským školním stravováním.
Přednášející: Jiří Plzák

Vliv mikroorganismů na bezpečnost potravin

(Zaměřeno zejména na salmonelózu, listeriózu, kampylobacter a E. coli)
Přednáška vedená naučně-populární srozumitelnou formou – seznámení s výskytem patogenních mikroorganismů, které mohou způsobit infekční onemocnění nebo otravu z potravin. Tyto mikroorganismy jsou nebezpečné zejména tím, že kontaminace potravin není vždy na první pohled patrná. Cílem přednášky je seznámení se s výskytem patogenních mikroorganismů, podmínkami pro jejich růst a zejména jak účinnými a praktickými způsoby zabránit kontaminaci při přípravě a podávání pokrmů ve společném stravování.
Přednášející: MVDr . Marcela Mathesová, Státní zdravotní ústav Praha

Modernizace a rekonstrukce jídelen

Chcete modernizovat jídelnu? Částečně nebo úplně provést její rekonstrukci? Nevíte, jak odhadnout finance? Na co si dát pozor? Ukážeme vám nové trendy v technologiích. Pomůžeme vám odhadnout finanční a časovou náročnost. Prostě vám poradíme, jak na to.
Přednášející: Ing. Jan Prosa, Tip-Ex Partner, s.r.o.

Rádi byste dali dětem k obědu kapra? Poradíme jak!

Připravili jsme zajímavou prezentaci, která vás přesvědčí, že kapr může být bez kostí, cenově dostupný a chutný. Dozvíte se, jak velmi jednoduše a rychle připravit pochoutku z kapra, splníte podmínky spotřebního koše a vaši strávníci to určitě ocení.
Přednášející: odborník na gastronomii Petr Stupka

Zdravý životní styl není jen velikost 36

(Význam péče o vlastní zdraví neznamená být jen krásný a štíhlý).
Neexistuje zázračný prostředek, který nám bez námahy zajistí krásnou štíhlou a pevnou postavu, dobrou fyzickou kondici a pevné zdraví. Lidé vlivem špatného jídla, nedostatku pohybové aktivity, vlastních zlozvyků a uspěchaného způsobu života zapomínají, že normální je být zdravý a cítit se dobře v každém věku. Při přednášce se dozvíte, že být „jen štíhlý" nestačí, a že recept na zdravý životní styl má svá jednoduchá pravidla, která však málo lidí umí dodržovat.
Přednášející: MVDr. Marcela Mathesová, Státní zdravotní ústav Praha

Jak na cenu jídla ve školní jídelně

Cena jídla ve školní jídelně se řídí vyhláškou 107/2005 Sb. Celá věc ale není tak jednoduchá. Přednáška přinese odpovědi na často kladené související otázky, například jak velký má být rozdíl v ceně mezi věkovými kategoriemi, jak prokázat, že se jedna skupina strávníků nestravuje na úkor druhé, kdy je vhodné a nebo nutné dělat více výdejek, jak sledovat více finančních limitů, jak správně udělat kalkulaci pro cizí strávníky, jak zaokrouhlovat ceny a na co dát pozor u plátce DPH.
Autor: Pavel Fencl, Ing. Vladimír Bureš, Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Jak rychle a účinně prověřit správnost uzávěrky školní jídelny

Každá vedoucí jídelny potřebuje mít jistotu, že správně vykázala hospodaření s potravinami a stravným, že má správný zůstatek peněz v pokladně, správnou výši přeplatků strávníků i správný zůstatek finanční bilance. Tyto i další údaje spolu vzájemně souvisí - rychle lze zjistit, zda nedošlo k chybě z nepozornosti, zda jsme nezaúčtovali nějakou příjemku dvakrát atd. Seminář představí velmi účinný postup účetní kontroly, který spolehlivě odhalí většinu možných chyb v uzávěrce. Postup bude vysvětlen na praktických příkladech z prostředí školní jídelny. Seminář je vhodný jak pro vedoucí jídelen, tak pro účetní, které o jídelně účtují anebo ji kontrolují. Může přispět i k nalezení shody mezi požadavky a potřebami vedoucí jídelny a účetní školy. Více informací o semináři naleznete na www.jidelny.cz. Počet účastníků školení je omezen, max. počet je 40 účastníků. (placené školení)
Autor: Pavel Fencl, Ing. Vladimír Bureš, Veřejná informační služba,spol. s r.o.

Biogena®

BOHEMIA HOFMANN
www.hofmann.cz
840 120 120

Fit mísli
www.fitfruit.cz

ASPOS
asociace společného stravování, o. s.
www.aspos.cz