

PODROBNOSTI – REZERVACE:

1. Účast na konferenci je bezplatná (s výjimkou školení Hygienické minimum ve stravovacích službách a DPH ve školním stravování).
2. Na konferenci i školení je nutno se přihlásit elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>.
3. Vstupné na školení **Hygienické minimum ve stravovacích službách činí 500,- Kč DPH ve školním stravování činí 500,- Kč**.
4. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení převodem na účet. Příkaz k úhradě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence. Platbu poukažte na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka informace pro příjemce). Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100,- Kč!
5. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před zahájením školení. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100,- Kč. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
6. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jídelny.cz.
7. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

KDE A KDY SE S NÁMI MŮŽETE SETKAT:

03. 10. 2011	Pardubice	ABC Klub, Štolbova 2665
04. 10. 2011	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
05. 10. 2011	Jihlava	DKO, Tolstého 2
06. 10. 2011	Plzeň	Hotel Angelo, U Prazdroje 6
10. 10. 2011	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martíňka 1439/4
11. 10. 2011	Olomouc	Regionální centrum Olomouc, Jeremenkova 1211/40b
12. 10. 2011	Zlín	Interhotel Moskva, náměstí Práce 2512
13. 10. 2011	Brno	BVV – kongresové centrum, Výstaviště 1
17. 10. 2011	Karlovy Vary	Alžbětiny Lázně, Smetanovy sady 1145/1
18. 10. 2011	Ústí nad Labem	Dům techniky, Veleslavínova 14
19. 10. 2011	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
20. 10. 2011	Praha	Hotel STEP, Malletova 1141
21. 10. 2011	České Budějovice	KD Vltava, Fr. Ondříčka 46

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



POZVÁNKA

KRAJSKÁ KONFERENCE HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ **PODZIM 2011**

Program:

08:00 – 09:45	Hygienické minimum ve stravovacích službách (placená část)
09:15 – 09:45	Prezence
09:45 – 10:00	Zahájení konference – Jídelny.cz
10:00 – 10:10	Informačně propagační vystoupení
10:10 – 10:30	Novinky ze světa kvality a bezpečnosti potravin
10:30 – 10:45	Informačně propagační vystoupení
10:45 – 11:10	Datum použitelnosti, datum minimální trvanlivosti a záruční doba nejsou totéž
11:10 – 11:25	Česká kuchyně si žádá českou klasiku
11:25 – 12:00	Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
12:00 – 12:25	Střípky z ekonomiky školní jídelny
12:30 – 14:00	DPH ve školním stravování (placená část)

Změna programu vyhrazena
Vstup na základě elektronické rezervace na:

www.jidelny.cz





Přijměte naše pozvání na podzimní Krajské konference, kde Vám nabídneme celou řadu lahůdek. Vybrat si můžete z bohatého menu, které jsme pro Vás připravili: jako první se zaměříme na hygienické minimum, připomeneme Vám podstatné hygienické znalosti a dovednosti pracovníků manipulujících s potravinami. Přednáška o kvalitách a bezpečnosti potravin Vám napoví, jak se orientovat ve stále širší nabídce zboží na trhu. A na závěr konference se zaměříme na téma z ekonomické oblasti - inventarizaci majetku a závazků a především na novelizaci zákona o DPH.

Kromě příjemné atmosféry plné vůní je pro Vás připravena i ochutnávka novinek v oblasti gastronomie. Ať už se jedná o nové výrobky nebo moderní technologie.

Přijďte se inspirovat a především setkat s kolegyněmi z oboru, s kterými si můžete vyměnit zkušenosti i postřehy z provozu.

HYGIENICKÉ MINIMUM VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH

V každé kuchyni je třeba při manipulaci s potravinami zajistit a respektovat určitá pravidla, aby nedošlo k ohrožení pracovníků nebo strávníků onemocněním z potravin v důsledku neopatrnosti, nedodržování čistoty, nedbalosti nebo neznalosti pracovních postupů. Cílem tohoto školení je stručně shrnout podstatné hygienické znalosti a dovednosti pracovníků, kteří manipulují s potravinami. Zopakovat, připomenout či doplnit zásady osobní a provozní hygieny, nebezpečí kontaminace, pravidla bezpečné manipulace a skladování potravin.

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

Přednášející: Ing. Lucie Janotová, Ing. Jitka Kabátková, UniConsulting s.r.o., Praha

NOVINKY ZE SVĚTA KVALITY A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Zajímá Vás při nákupu potravin, co je na etiketách napsáno? Víte, jakými informacemi musí být opatřeny potraviny určené do zařízení společného stravování a jaké údaje je výrobce potravin povinen uvádět? Přednáška Vám přiblíží, na co si máte dát pozor při nakupování potravin a seznámí Vás s připravovanými novinkami v poskytování informací o potravinách, např. způsob uvádění a umístění údajů, velikost písma, uvádění výživových údajů.

Přednášející: Ing. Lucie Janotová, Ing. Jitka Kabátková, UniConsulting s.r.o., Praha

DATUM POUŽITELNOSTI, DATUM MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI A ZÁRUČNÍ DOBA NEJSOU TOTÉŽ

Víte, jak bývá označena doba, do které má být potravina spotřebována? Víte, jaký je rozdíl mezi datem použitelnosti, datem minimální trvanlivosti a záruční dobou? Víte, co znamenají pojmy „Use by Date“ a „Best Before“?

Přednáška Vám přiblíží, jaký je mezi těmito údaji rozdíl, jakým způsobem musí výrobce potravin datum pro spotřebitele značit. Určitě Vás také bude zajímat, které potraviny nemusí být označeny datem použitelnosti ani datem minimální trvanlivosti a jaké jsou nejčastější problémy v souvislosti s těmito daty.

Přednášející: Ing. Lucie Janotová, Ing. Jitka Kabátková, UniConsulting s.r.o., Praha

STŘÍPKY Z EKONOMIKY ŠKOLNÍ JÍDELNY

V přednáškovém cyklu "Střípky z ekonomiky ŠJ" se tento podzim zaměříme na problematiku inventarizace majetku a závazků ve školní jídelně. Jistě jste zaznamenali, že pro všechny inventury majetku a závazků příspěvkových organizací platí od roku 2011 nová pravidla stanovená vyhláškou č. 270/2010 Sb., jde o novou tzv. inventarizační vyhlášku. Chcete vědět, jaký je rozdíl mezi prvotní, rozdílovou a průběžnou inventurou? Potřebujete vědět, co je inventarizační identifikátor a jak správně stanovit pravidla jeho použití? Co je inventurní zápis, inventurní závěr a inventarizační zpráva? Během této přednášky se podíváme na to, jaké změny tato vyhláška přináší, a zejména si vysvětlíme význam jednotlivých terminologických změn, kterými vyhláška ve svém znění doslova oplývá.

Přednášející: Bc. Pavel Fencl, Veřejná informační služba, spol. s r.o., Plzeň

DPH VE ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ

Přednáška je zaměřena na hlavní metodické okruhy týkající se nejen nového přechodu školní jídelny do režimu plátce DPH, ale také problematiky stávajících plátců a aktuálně také problematiky rozsáhlé novelizace DPH v roce 2011. Přednáška klade důraz na praktické využití předávaných informací v oblasti školního stravování a je určena nejen pro ekonomy a účetní školních jídelen, ale pro všechny, kteří chtějí pochopit relativně složitý mechanismus evidence a vlastního fungování DPH ve školní jídelně - příspěvkové organizaci, který se odráží např. ve skladovém hospodaření, sledování finanční bilance, cenotvorbě a celkovém hodnocení finanční situace organizace.

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

Přednášející: Bc. Pavel Fencl, Veřejná informační služba, spol. s r.o., Plzeň