



Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i seminář je nutno se přihlásit elektronickou formou na www.jidelny.cz.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání semináře převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Do příkazu uveďte příjmení účastníka (pro identifikaci platby). Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. **Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě.**
3. Daňový doklad Vám bude zaslán v elektronické podobě na Vámi uvedenou e-mailovou adresu v okamžiku připsání požadované částky se správným variabilním symbolem na náš bankovní účet. Označení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Zasláná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 3 pracovní dny před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: info@jidelny.cz. Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatků nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu www.jidelny.cz.
6. V případě dotazů jsme Vám k dispozici na telefoním čísle 731 331 095 od 8:00 do 11:30 hodin nebo na info@jidelny.cz.



Kdy a kde se s námi můžete setkat:

28. 03. 2017	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščíno nábř. 375
29. 03. 2017	Pardubice	ABC klub, Štolbova 2665
30. 03. 2017	Jihlava	DKO, Tolstého 2
04. 04. 2017	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
05. 04. 2017	Ústí nad Labem	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
06. 04. 2017	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
18. 04. 2017	Plzeň	Angelo Hotel Pilsen, U Prazdroje 6
19. 04. 2017	České Budějovice	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14
20. 04. 2017	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
24. 04. 2017	Zlín	Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040
25. 04. 2017	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martíňka 1439/4
26. 04. 2017	Olomouc	BEA centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
27. 04. 2017	Brno	Hotel AVANTI, Střední 61

Účastnický poplatek:



Krajská konference hromadného stravování

1 x seminář / osoba / den

2 x semináře / osoba / den

bezplatná účast

550 Kč

900 Kč

Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné v hotovosti. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100 Kč!



Vás tímto srdečně zvou na

Krajské konference hromadného stravování JARO 2017

Lektoři: MUDr. Anna Niklová, Mgr. Alexandra Košťálová, Mgr. Leona Mužiková, Bc. Anna Packová, Státní zdravotní ústav; MUDr. Jana Pilnáčková, KHS Libereckého kraje; Mgr. Miroslava Slavíková, KHS Ústeckého kraje; Bc. Petra Webrová, KHS Plzeňského kraje; MUDr. Marie Nosková, KHS Jihočeského kraje; Mgr. Ivana Lukašiková, KHS Zlínského kraje; MUDr. Kateřina Žeravová, KHS Olomouckého kraje
Ing. Pavel Ludvík – Jidelny.cz



Program:

- 08:00 – 09:30 Spotřební koš pro pokročilé**
(Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/90 min.)
- 09:00 – 09:45 Prezence účastníků**
- 09:45 – 09:55 Zahájení konference – Jidelny.cz**
- 09:55 – 10:25 Složení výrobků a výživové údaje na etiketách**
- 10:25 – 10:40 Informačně propagační vystoupení**
- 10:40 – 11:10 Dobré zkušenosti jídelen při podávání rybích a luštěninových jídel**
- 11:10 – 11:20 Informačně propagační vystoupení**
- 11:20 – 12:00 Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
- 12:00 – 12:30 Prezentace výsledků studie SZÚ o živinách obsažených ve školních obědech**
- 12:30 – 12:40 Informačně propagační vystoupení**
- 12:40 – 13:10 Jak s výsledky studie SZÚ naložit v praxi**
- 13:10 – 13:20 Přestávka**
- 13:20 – 14:20 Co ještě přidat ke kvalitním jídlům, abyste úspěšněji plnili spotřební koš**
(Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/60 min.)
(změna programu vyhrazena)

Vstup na základě elektronické rezervace na www.jidelny.cz.

Počet účastníků placeného semináře je omezen, proto si, prosím, místo rezervujte včas.



Spotřební koš pro pokročilé

Lektor: Ing. Pavel Ludvík – Jidelny.cz

Školení podává veškeré informace potřebné k tomu, aby výsledky spotřebního koše vaší jídelny byly správné.

- Seznámíte se s klíčovými údaji pro objektivní výpočet spotřebního koše.
- Víte, jaký dopad na spotřební koš mají výdejky společně pro více kategorií strážníků?
- Osvojíte si metody, jak rychle najít chyby ve výsledcích.
- Naučíte se správně zařazovat potraviny do skupin a určit vhodné koeficienty.
- Vyzkoušíte si vše na praktických příkladech.

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



Složení výrobků a výživové údaje na etiketách

Lektor: Ing. Pavel Ludvík – Jidelny.cz

Přednáška ukazuje, jakými informacemi z etiket výrobků se řídit ve spotřebním koši, při přípravě svačin a při prodeji v bufetu.

- Jak se liší informace na etiketách u různých druhů výrobků?
- Najdíte ve složení výrobku podstatné informace pro spotřební koš.
- K čemu jsou výživové údaje?
- Jak zjistit obsah cukru, soli a tuků v potravinách?
- Přednáška bude doprovázena příklady z desítek etiket vybraných výrobků.



Dobré zkušenosti jídelen při podávání rybích a luštěninových jídel

Lektor: Ing. Pavel Ludvík – Jidelny.cz

Přednáška shrnuje praktické zkušenosti jídelen ZŠ a MŠ, které úspěšně zařazují do jídelničky ryby a luštěniny.

- Jaká rybí a luštěninová jídla mají strážníci nejraději?
- Jak zvýšit lákavost těchto jídel, jak zvýšit počet objednávek?
- Věnujte pozornost nákupu rybího masa.
- Vyzkoušejte nové postupy při nabídce ryb a luštěnin.
- Ukázky zařazení rybích a luštěninových jídel v jídelničkách.



Prezentace výsledků studie SZÚ o živinách obsažených ve školních obědech

Lektoři: Zástupci Státního zdravotního ústavu nebo Krajských hygienických stanic (podle místa)

Státní zdravotní ústav v minulém roce provedl studii na analýzu živin ve školních obědech.

- Jakým způsobem studie probíhala a jaké jsou její výsledky?
- Získávají strážníci při obědě dostatečnou energii?
- Je rozložení tuků, sacharidů a bílkovin – tedy třech hlavních živin – optimální?
- Jakým zdrojem minerálních látek jsou obědy?

Přijďte se dozvědět více!



Jak s výsledky studie SZÚ naložit v praxi

Lektoři: Zástupci Státního zdravotního ústavu nebo Krajských hygienických stanic (podle místa)

- Které závěry studie jsou pozitivní a které ne?
- Co je možné ovlivnit z pohledu Vaší práce a pracovních postupů?
- Co je potřeba řešit na jiné úrovni a co příliš ovlivnit nelze?

Na to vše se spolu s Vámi pokusíme najít odpovědi.



Co ještě přidat ke kvalitním jídlům, abyste úspěšněji plnili spotřební koš

Lektor: Ing. Pavel Ludvík – Jidelny.cz

Školení účastníky seznámí s tím, jaké další metody kromě výborných receptů a kvalitního vaření používají úspěšné školní jídelny pro to, aby lépe plnily spotřební koš.

- Jak postupují jídelny při změnách ve skladbě jídelniček?
- Seznamte se se zkušenostmi při zařazování netradičních jídel do jídelničky.
- Nebojte se nových forem a způsobů servírování nebo jiné organizace výdeje.
- Víte, jak na lepší spolupráci s učiteli a rodiči, jak na výchovu strážníků?
- Uplatněte psychologické poznatky a dejte strážníkům možnost volby – pomůže to.
- Proč jsou zelené pokrmy nepopulární – aneb vliv barev na zájem o jídla.
- Čeho dosáhnete lepší komunikací se strážníky.

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

countrylife