



Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i seminář je nutno se přihlásit elektronickou formou na www.jidelny.cz. Účastníci, kteří se včas elektronicky přihlásí, obdrží studijní materiály.
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. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Zasláná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dní před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč/os. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: info@jidelny.cz. Při zrušení přihlášky v den akce nebo neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu www.jidelny.cz.
6. V případě dotazů jsme Vám k dispozici od 8:00 do 11:30 hod. na **734 331 222** nebo na info@jidelny.cz.



Kdy a kde se s námi můžete setkat:

03. 4. 2018	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
04. 4. 2018	Liberec	Kulturní centrum VRATISLAVICE 101010, Nad Školou 1675
05. 4. 2018	Ústí nad Labem	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
06. 4. 2018	Plzeň	Angelo Hotel Pilsen, U Prazdroje 6
10. 4. 2018	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
11. 4. 2018	Jihlava	DKO, Tolstého 2
12. 4. 2018	Pardubice	Congress Centre, Masarykovo náměstí 2799
16. 4. 2018	Zlín	Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040
17. 4. 2018	Brno	Hotel AVANTI, Střední 61, Brno
18. 4. 2018	Olomouc	Bea centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
19. 4. 2018	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martíňka 1439/4
23. 4. 2018	České Budějovice	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14
25. 4. 2018	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141

Účastnický poplatek:



Krajská konference hromadného stravování	bezplatná účast
Svačinky v jídelničkách školních jídelen	550 Kč
Motivace z pohledu vedoucího pracovníka	600 Kč
2 x semináře / osoba / den	1 000 Kč

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

Jidelny.cz

Vás tímto srdečně zvou na

Krajské konference hromadného stravování JARO 2018

Lektoři: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav
Ing. Zdeněk Hladík – COUNTRY LIFE s. r. o.
Ing. Vladimír Bureš – Veřejná informační služba, spol. s r. o.



Program:

08:00 – 09:30	Svačinky v jídelničkách školních jídelen (Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/90 min.)
09:15 – 09:45	Prezence účastníků
09:45 – 09:55	Zahájení konference – Jidelny.cz
09:55 – 10:55	Lze vůbec vyjít vstříc všem požadavkům strážníků?
10:55 – 11:05	Informačně propagační vystoupení
11:05 – 11:35	Netradiční a znovuobjevené zdravé potraviny pro školní stravování
11:35 – 11:45	Informačně propagační vystoupení
11:45 – 12:25	Přestávka – občerstvení s informací hostitelů
12:25 – 13:25	Správná komunikace – základ úspěchu v práci i v soukromí
13:25 – 13:30	Přestávka
13:30 – 15:30	Motivace z pohledu vedoucího pracovníka (Placená část; účastníci obdrží osvědčení o absolvování, podmínkou je účast na celém semináři/120 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.



Svačinky v jídelničkách školních jídelen

Lektor: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav

Školení se zabývá skladbou, nutriční hodnotou, pestrostí svačinek a jejich začleněním do jídelníčku celého dne. Svačinka by měla nejen zasycit a chutnat, ale také splňovat výživové potřeby strávníků. Důležitá je rovněž vhodná kombinace s ostatními denními jídly. K tomuto tématu školení přinese účastníkům nejen teoretické informace, ale také množství praktických poznatků, dobré i nevhodné příklady. Jeho součástí budou také ukázky receptur, svačinek a jídelniček, které by jídelny měly nebo naopak neměly následovat.

- Jaké jsou hlavní zásady zdravých svačinek?
- Seznamte se se současnými trendy ve svačinkách.
- Umíte zvýšit nutriční hodnotu svačinek?
- Spotřební koš či pamlsková vyhláška – rozhodnutí je na vás.
- Poučte se ze skutečných jídelniček MŠ a ZŠ – dobré a špatné příklady.
- Chcete mít zdravé svačinky i jídelničky? Jak na to?
- Vzorové receptury, které můžete použít i ve vaší jídelně.

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



Lze vůbec vyjít vstříc všem požadavkům strávníků?

Lektor: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav

Netradiční moderovaný diskusní blok se zaměří na to, jak prakticky sestavit zajímavý a pestrý jídelní lístek, aby většině strávníků chutnalo a zároveň aby strava byla vyvážená a hodnotná. Ke splnění všech těchto požadavků je třeba umět nejen dobře vařit, ale také používat netradiční postupy.

- Obědy a svačinky podle nutričního doporučení.
- Jak zařazovat do jídelníčku maso, obiloviny, různé druhy mouk a krupic.
- Jak vyzrát na překážky ve stravovacích zvyklostech.
- Strávníci i kuchařky musí být spokojení. Co pro to můžeme udělat?
- Překonejme neofobii u dětí - vyzkoušené postupy.
- Připravte netradiční suroviny a pokrmy tak, aby je dítě snědlo.



Netradiční a znovu objevené zdravé potraviny pro školní stravování

Lektor: Ing. Zdeněk Hladík – COUNTRY LIFE s. r. o

- Proč by strávníci měli konzumovat tyto suroviny a čím jsou pro ně přínosné?
- Jak tyto suroviny elegantně připravit, aby pro kuchařský personál byla jejich příprava radostí?
- Tipy na přípravu zajímavých pokrmů, aby je strávníci přijali a cenné suroviny nekončily v koši.



Správná komunikace - základ úspěchu v práci i v soukromí

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

Jak uklidnit našťavaného rodiče nebo učitele, jak prosadit vlastní příkaz, jak zkrátit rozhovor s nepříjemným dealerem, jak odmítnout nesmyslný pokyn ředitele a další podobné situace vyřešíte po semináři v pohodě a s nadhledem. Špatnou komunikací si zbytečně komplikujeme život, naopak vhodnou a taktickou komunikací můžeme mnoho situací zachránit nebo vylepšit. Na semináři se dozvíte zcela zásadní a přitom velmi jednoduché principy, na nichž je založen každý příjemně vedený rozhovor. Zjistíte, jak mnohem snáze, rychleji a přitom velmi vstřícně zvládnete i složité komunikační situace.



Motivace z pohledu vedoucího pracovníka

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

Proč někde panuje dobrá nálada, lidé jsou aktivní a podávají velký výkon? A proč je jinde dusno, stres a přichází jeden problém za druhým? Proč se někdo snaží a přichází s dobrými nápady a druhý ne? Jak to mohu já z pozice vedoucí školní jídelny ovlivnit? Jak rozhybat kolektiv, kde se nikomu nechce do nových věcí? Na semináři získáte přehled o tom, co je to motivace, jak ji můžete ovlivnit a využít nejen v podmínkách běžné školní jídelny. K lepšímu uplatnění získaných poznatků vám pomůže i předchozí přednáška o komunikaci.

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

Přijďte, těšíme se na Vás!

Tým Jidelny.cz