



Podrobnosti rezervace:

1. Na konferenci i seminář je nutno se přihlásit elektronickou formou na www.jidelny.cz. Účastníci, kteří se včas elektronicky přihlásí na bezplatnou část, obdrží studijní materiály.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání semináře převodem na účet u Fio banky, a.s. 2700327409/2010, 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 **734 311 222** nebo na info@jidelny.cz.



Kdy a kde se s námi můžete setkat:

26. 03. 2019	Brno	Hotel AVANTI, Střední 61
27. 03. 2019	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
03. 04. 2019	Liberec	Kulturní centrum VRATISLAVICE 101010, Nad školou 1675
04. 04. 2019	Ústí nad Labem	Clarion Congress Hotel, Špitálské náměstí 3517
09. 04. 2019	Olomouc	Bea centrum Olomouc, tř. Kosmonautů 1288/1
10. 04. 2019	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava – Jih, Dr. Martínka 1439/4
11. 04. 2019	Zlín	Baťův institut, budova 14/15, Vavrečkova 7040
15. 04. 2019	Praha	Wellness Hotel STEP, Malletova 1141
16. 04. 2019	Hradec Králové	Kongresové centrum ALDIS, Eliščíno nábř. 375
17. 04. 2019	Jihlava	DKO, Tolstého 2
24. 04. 2019	České Budějovice	Clarion Congress Hotel, Pražská tř. 2306/14
25. 04. 2019	Plzeň	Angelo Hotel Pilsen, U Prazdroje 6

Účastnický poplatek:



Krajská konference hromadného stravování

1 x seminář / osoba / den

2 x semináře / osoba / den

bezplatná účast

650 Kč

1 100 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 2019

Lektoři: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav
Ing. Zdeněk Hladík – COUNTRY LIFE s. r. o.
Ing. Pavel Ludvík – Jidelny.cz, s.r.o.



Program:

- 08:00 – 09:30 Praktický postup sestavování jídelníčku pro nové vedoucí**
(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 Co vyčíst z etiket potravin pro spotřební koš a zdraví dětí**
- 10:25 – 10:40 Informačně propagační vystoupení**
- 10:40 – 11:10 Zdravé dochucování ve školních jídelnách**
- 11:10 – 11:25 Informačně propagační vystoupení**
- 11:25 – 12:05 Přestávka – občerstvení s informací hostitelů**
- 12:05 – 13:05 Mýty o přípravě jídelníčků: kde je pravda?**
- 13:05 – 13:35 Co jídelnám naznačují výsledky nejnovější studie SZÚ o kvalitě školních obědů?**
- 13:35 – 13:45 Přestávka**
- 13:45 – 14:45 Dejte dětem to nejlepší aneb co vám neřekne 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.



Praktický postup sestavování jídelníčku pro nové vedoucí

Lektor: Ing. Pavel Ludvík – Jídelny.cz, s.r.o.

Nemáte ještě tu správnou metodu na sestavení jídelníčku? Naučíme vás praktický postup, který pro sestavování jídelníčků používají ty nejzkušenější vedoucí školních jídelen, a získáte užitečný formulář, s jehož pomocí si snadno vytvoříte několik měsíčních jídelníčků.

- Víte, jak si jídelníček rozvrhnout a co musíte mít předem promyšleno?
- Začít s polévkami, hlavními jídly nebo přílohami?
- Jak nezapomenout na ryby a luštěniny a jak to nepřehnat s knedlíky
- Dokážete připravit jídelníček v souladu s Nutričním doporučením?
- Užitečné postupy pro kontrolu denního a týdenního menu

Ze školení si odnesete znalost postupu, jak plánovat jídla na celý měsíc, kvalitní jídelníčky, použitelné v ZŠ a MŠ, a praktickou předlohu, s kterou vám sestavování jídelníčků půjde samo.

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



Co vyčíst z etiket potravin pro spotřební koš a zdraví dětí

Lektor: Ing. Pavel Ludvík – Jídelny.cz, s.r.o.

Po úvodu přednášky, obsahující základní informace k označování výrobků, bude následovat ukázka desítek etiket potravinářských výrobků. Předvedeme si na nich, jak lze ze značení výrobků získat informace pro správné zařazení potraviny. Chcete znát úskalí, která na vás číhají při posuzování, zda je potravina zdravá a vhodná pro vaše trávníky? Chcete vědět, jak zařadit nové produkty do spotřebního koše? Čtete etikety a přijďte na tuto přednášku, která vám ukáže, co z nich lze zjistit.



Zdravé dochucování ve školních jídelnách

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

- Chutný pokrm je základ úspěchu.
- Nový pohled na dochucování.
- Čím nahradíme nevhodné zvýrazňovače chuti?
- Tipy na zdravé dochucování.



Mýty o přípravě jídelníčků: kde je pravda?

Lektoři: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav

Ing. Pavel Ludvík – Jídelny.cz, s.r.o.

Určitě jste se setkali s doporučeními a pokyny k sestavení jídelníčků, které se nakonec ukázaly jako zavádějící a nepravdivé. Právě s nimi vás seznámíme a vysvětlíme vám, co jsou fakta a co fámy.

- Jaké pokrmy a potraviny v jídelničkách omezovat a co naopak ne.
- Znáte polopravdy, které se objevily kolem Nutričního doporučení?
- Nejsou „zakázané“ potraviny, jen některým je lépe se vyhnout
- Jaké potraviny je vhodné ve školní stravě kombinovat?
- Mýty o výběrových a nevýběrových jídelničkách: víte, jak na ně?
- Jak na další fámy ke spotřebnímu koši, obědům a svačinám



Co jídelnám naznačují výsledky nejnovější studie SZÚ o kvalitě školních obědů

Lektor: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav

Přednáška přinese návrhy k zamyšlení, jak zdokonalit školní stravování. Podněty vzešly z druhé studie SZÚ zabývající se kvalitou školních obědů. Studii zrealizoval tým pracovníků Centra zdraví, výživy a potravin Brno, pod vedením prof. MVDr. Jiřího Rupricha, CSc. Víte, co ze studie pro jídelny prakticky vyplývalo? Seznamte se s jejími doporučeními a závěry.



Dejte dětem to nejlepší aneb co vám neřekne spotřební koš

Lektor: Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav

Jídelny mají snahu podávat dětem tu nejkvalitnější stravu, co mohou. Jako měřítko používají hlavně spotřební koš, který ovšem v řadě případů neříká vše. Nad čím kromě spotřebního koše je možné se při sestavování jídelníčku ještě zamyslet? Školení podává přehled o praktických postupech, jak stravníkům nabídnout co nejhodnotnější stravu, a to nad rámec spotřebního koše.

- Jak zvýšit energetickou hodnotu pokrmu.
- Objevte zdroje soli v potravinách.
- Máte v pokrmech optimálně zastoupeny všechny živiny?
- Jaká je správná velikost porcí?
- Znamená plnění spotřebního koše opravdu kvalitní stravu?

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

Přijďte, těšíme se na Vás!

Tým Jídelny.cz