

JEDÁLEŇ

21. STOROČIA



26. - 27.9. 2022

GRAND HOTEL BELLEVUE VYSOKÉ TATRY



JEDÁLNE.sk
Informačný portál o školskom stravovaní

informačný portál pre školské stravovanie

Naša vízia a náš cieľ:

- Umožniť všetkým pracovníkom školského stravovania kvalitné, moderné a všestranné vzdelávanie.
- Zabezpečiť všetkým skupinám, ktoré školské stravovanie ovplyvňujú, trvalý prístup k relevantným a zrozumiteľným informáciám.
- Začleniť školské stravovanie do vzdelávacieho procesu ako jeho neoddeliteľnú súčasť.
- Sprístupniť všetkým prevádzkam školského stravovania moderné technológie a dostať stravovacie prevádzky na porovnateľnú úroveň s komerčným svetom.
- Prezentať kvalitu slovenského školského stravovania verejnosti.

WWW.JEDALNE.SK





Copyright © Jedálne.sk

Rok vydania 2022

Materiál vydala spoločnosť
Jedálne.sk, s.r.o.
Vysokoškolákov 33/B,
010 08 Žilina

www.jedalne.sk

[www.facebook.com/
jedalne.sk](https://www.facebook.com/jedalne.sk)

[www.instagram.com/
jedalne.sk](https://www.instagram.com/jedalne.sk)



JEDÁLEŇ 21. STOROČIA

- 05** Čo sa skrýva pod pokrievkou školskej jedálne
- 08** Čo obnáša funkcia vedúcej školskej jedálne
- 12** V školskom stravovaní zdravo, chutne, úsporne
- 15** Nápoje ako súčasť školského stravovania
- 18** Organizácia výroby jedál
- 20** Bez toho, aby bolo nutné zľavovať z kvality
- 22** Prevádzkové náklady školských kuchýň
- 25** Umývacie technológie a potencionálne úspory
- 28** Úsporné umývacie a upratovacie riešenia
- 31** Modernizácia stravovania za finančnej podpory EU
- 34** Ako správne nastaviť Verejné obstarávanie, aby bolo funkčné
- 37** Zber a likvidácia kuchynského odpadu a prepálených olejov
- 40** Dokumentácia zariadenia školského stravovania
- 41** Ako ušetriť až polovicu úväzku na administratíve

Napište nám, čo sa Vám na konferencii páčilo a čo by sme mohli do budúcnosti vylepšiť.

Každá Vaša odpoveď je pre nás veľmi cenná.



ROVNAKÉ A NAPRIEK TOMU TAK ODLIŠNÉ



Majú podobné poslanie, vykonávajú rovnaké činnosti, ale podmienky, možnosti a spoločenský status sa veľmi líšia.





ČO SA SKRÝVA POD POKRIEVKOU ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

Zariadenie školského stravovania podľa rozsahu činností

- **školská jedáleň** – v takomto zariadení sa jedlo vyrába, a podáva deťom v jedálni, školská jedáleň môže zabezpečovať jedlo aj pre viac výdajných školských jedální, t.j. môže variť aj pre iné školské jedálne
- **výdajná školská jedáleň** – v takomto type zariadenia školského stravovania sa jedlo vydáva a varí sa na inom mieste v školskej jedálni, z ktorej sa strava dováža

Zabezpečuje v hlavnej činnosti

- **stravovanie detí a žiakov počas ich pobytu v škole**
- **stravovanie dospelých stravníkov**, t.j. zamestnancov školy alebo školského zariadenia
- **stravovanie iných fyzických osôb**, napr. zdravotníckych zamestnancov, dôchodcov, bývalých zamestnancov školy, alebo školského zariadenia, ďalších dôchodcov v rámci sociálneho programu obce

Zabezpečuje vo vedľajšej činnosti

- **vedľajšiu hospodársku činnosť**, t.j. podnikateľské aktivity



Podmienkou vedľajšej činnosti, podnikateľskej činnosti je:

- školská jedáleň musí mať právnu subjektivitu
- musia byť vytvorené personálne a materiálno-technické a priestorové podmienky v školskej jedálni
- vedľajšia činnosť nemôže byť v rozpore s poslaním a činnosťou školskej jedálne, napr. môže podnikáť v oblasti predaja vyrobených jedál a poriadaním rôznych podujatí len za určitých podmienok

Odporúčaná organizačná štruktúra v školskej jedálni

- **riaditeľka alebo vedúca školskej jedálne** – riadi školskú jedáleň
- **administratívna pracovníčka** – vedie zoznamy stravníkov, inkasuje príspevok za stravovanie od zákonného zástupcu dieťaťa / stravníka, prihlasuje a odhlasuje stravníkov
- **hlavná kuchárka** – zodpovedá za výrobu a prípravu jedál, riadi kolektív vo výrobnom priestore
- **kuchárka** – pomáha pri príprave jedál, môže byť poverená napr. výrobou polievok, alebo príloh a šalátov
- **zaučená kuchárka** – pomáha pri príprave jedál a umýva čierny a biely riad
- **prevádzkový zamestnanec** – zabezpečuje čistotu výrobných a ďalších priestorov ZŠS

Odporúčaná štruktúra sa môže upravovať a meniť podľa podmienok a veľkosti ZŠS.

POČET ZAMESTANCOV V ŠKOLSKEJ JEDÁLNI V JEDNOZMENNEJ PREVÁDZKE											
Počet prijatých stravníkov	Do 50	50 - 100	101 - 200	201 - 300	301 - 400	401 - 500	501 - 600	601 - 700	701 - 800	801 - 900	901 - 1000
Riaditeľ/vedúci	0,5	0,8	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Technicko-hosp. zamestnanec							0,5	1	1	1	2
Šéfkuchár									1	1	1
Prvý kuchár						1	1	1	1	1	1
Kuchár	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2
Zaučený kuchár			1	2	2	3	3	3	3	4	4
Prevádzkový zamestnanec			2	2	3	3	4	4	5	6	6
Kuchár pre doplnkové stravovanie a stravovanie v rámci celospoločenských programov	0,25	0,25	0,5	0,75	0,75	1	1	1,25	1,5	1,5	2



Hlavné zákony, vyhlášky a nariadenia:

Zákon č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon), v znení neskorších predpisov;

Zákon č. 596/2003 Z.z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve v znení neskorších predpisov;

Vyhláška č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania
+ ďalších 15 zákonov, 6 vyhlášok a množstvo nariadení





ČO OBNÁŠA FUNKCIA VEDÚCEJ ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

Personálne záležitosti

- vedenie a motivácia zamestnancov
- vzdelávanie zamestnancov
- kategorizácia prác
- prevádzkový poriadok pre zamestnancov
- evidencia pracovného času
- stravovanie zamestnancov školskej jedálne
- závodný lekár

Ekonomika jedálne

- financovanie miezd
- financovanie prevádzkových výdavkov
- financovanie nákladov na potraviny (bilancia)
- finančné normatívy
- kalkulácia cien obedov

Vlastná prevádzka jedálne

- technologické vybavenie
- informačný systém
- kategorizácia stravníkov
- organizačný poriadok



Vedúca musí mať vždy na pamäti tieto priority

1. bezpečnosť a ochrana zdravia zamestnancov i stravníkov
 2. zdravotná nezávadnosť pokrmov
 3. včasná výroba a výdaj jedál
 4. riadna evidencia a ochrana majetku
- A až potom všetko ostatné.

Zostavovanie jedálnych lístkov, normovanie a príprava jedál

- na základe odporúčaných výživových dávok (ďalej len „OVD“)
- podľa finančných podmienok na výrobu jedál - finančné pásma
- na základe Materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie
- za dodržania zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov
- normovanie jedál - potravín na 1 porciu presne podľa Materiálno-spotrebných noriem
- dodržanie hygienických podmienok, ktoré pozostávajú z prevádzkovej a osobnej hygieny zamestnancov ZŠS

Zmluvy

- zmluvy na dodávky potravín
- zmluvy na spracovanie účtovníctva organizácie a mzdovej agendy
- zmluvy na dodávky ostatných služieb
- zmluvy o zabezpečení školského stravovania

Sklad potravín

- optimalizácia zásob
- ochrana proti škodcom a poveternostným vplyvom
- funkčnosť chladiaceho zariadenia
- meranie teploty

BOZP a PO

- školenia zamestnancov
- dokumentácia
- ochranné pomôcky
- zoznámenie zamestnancov s návodmi a obsluhou strojov a zariadení

Hygiena

- zdravotné preukazy
- školenia zamestnancov
- dokumentácia HACCP
- kríženie procesov
- sanitačný poriadok
- nakladanie s odpadmi





1.AŠKOS
prvá asociácia školského stravovania



ZAPOJTE SA

a pomôžte naplniť našu spoločnú víziu

Ciele:

Dobudovať kvalitnú základňu zariadení školského stravovania v SR vrátane

- dostatočného materiálno-technického zabezpečenia
- dostatočného odborne zdatného personálneho zabezpečenia



Vytváranie povedomia o kvalite jednotlivých škôl v súvislosti
s poskytovaním kvalitného stravovania



Profilácia škôl v kontexte poskytovania diétneho stravovacieho systému



Spríehľadnenie a zjednodušenie financovania v školskom stravovaní



Ovplyvňovanie vzniku, zmien a zjednodušovanie legislatívnych predpisov



Pravidelné a systémové vzdelávanie personálu v školskom stravovaní

Všeobecné zásady zostavovania jedálneho lístka

	Jednozmenná prevádzka	Celodenná prevádzka	Nepretržitá prevádzka
Prívarky	2x mesačne	2x mesačne	2x mesačne
Strukoviny (polievka, šalát)	1-2x týždenne	1-2x týždenne	1-2x týždenne
Múčne prílohy (knedľa, halušky, cestoviny)	1x týždenne	2-3x týždenne	4x týždenne
Zemiaky (ako súčasť pokrmu)	2-3x týždenne	4x týždenne	6x týždenne
Zelenina	denne	denne	denne
- vo forme šalátov	2x týždenne	4x týždenne	4x týždenne
- obloha k hlavnému jedlu	1x týždenne	3x týždenne	3x týždenne
Hlavné jedlá z rýb (polievka, hlavné jedlo)	1x týždenne	2x týždenne	2x týždenne
Obilniny (krúpk, ovsené vločky, pohánka, sója, proso)	1x týždenne	2x týždenne	2x týždenne
Múčniky	najviac 1-2x týždenne	najviac 1-2x týždenne	najviac 1-2x týždenne
Ovocie	denne (podľa fin. limitu)	denne (podľa fin. limitu)	denne (podľa fin. limitu)



Dôležité

Zásady na zostavovanie jedálnych lístkov možno prispôbiť miestnym podmienkam, krajoým zvyklostiam v stravovaní, požiadavkám cirkevného kalendára, ako aj možnostiam **výšky finančných limitov na nákup potravín.**



V ŠKOLSKOM STRAVOVANÍ ZDRAVO, CHUTNE, ÚSPORNE

Ako variť v školskom stravovaní zdravo a chutne s využitím moderných spôsobov spracovania surovín. Ako šetriť čas, energie a suroviny s využitím najmodernejšej technológie.

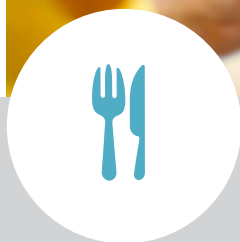
Ako vníma dodávateľ aktuálny stav školského stravovania.

Ako využívať zdravé a chutné suroviny. Ako funguje synergia suroviny a technológie.

Ako na edukáciu personálu.

Milan Michalec

Odborný poradca v gastronómii so špecializáciou na školské stravovanie a inštitucionálnu gastronómiu.



Najväčší veľkoobchod potravín

 **mojBidfood.sk**

Spolahlivý partner pre školské jedálne

Naši špecialisti vám poradia, ako:

variť zdravo a chutne

využívať najmodernejšie technológie

šetriť čas, energie a suroviny

Najväčší veľkoobchod potravín

- mrazené, chladené, čerstvé potraviny a nepotravinársky sortiment
- rozvoz po celej SR
- individuálna starostlivosť

Gastroštúdiá

- pravidelné školenia a semináre
- interaktívne workshopy
- nové moderné trendy
- profesionálny tím kuchárov
- zvyšovanie úrovne slovenskej gastronómie

E-shop mojbidfood.sk | Zákaznícke centrum | Mobilná aplikácia

 **Bidfood**



NÁPOJE AKO SÚČASŤ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Nie je voda ako voda. Pitný režim detí.

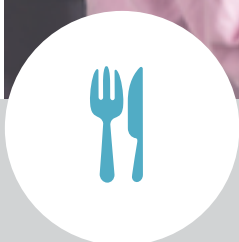
Vhodné a nevhodné nápoje alebo čo sa v mladosti naučíš. Každý čaj má svoj príbeh. Ovocie a zelenina, ako ich možno nepoznáte.

Mário Mažgut

Odborný konzultant pre komplexné riešenie pitného režimu pre stravovacie prevádzky v školstve, sociálnej sfére, zdravotníctve a pre inštitúcie.

Ilona Krejčí

Špecialista na zostavovanie produktového portfólia s ohľadom na aktuálne trendy a predovšetkým na potreby zákazníkov.





VŠETKO, ČO ROBÍME, NÁM MUSÍ VOŇAT.



ROZPUSTNÉ NÁPOJE | KONCENTRÁTY | ČAJE | TRVANLIVÉ
POTRAVINY | SNACKY A PYRÉ | TECHNOLOÓGIE



Kvalita IFS

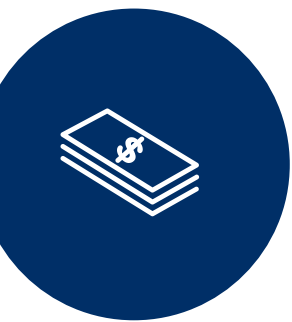


Bezpečnosť



Efektivita





ORGANIZÁCIA VÝROBY JEDÁL

Kuchyňa – výrobný priestor

- príručný sklad
- sklad zeleniny
- výdaj stravy do termoportov
- sklad termoportov
- umývacia linka
- sklad odpadu
- rampa - priestor pre vyloženie a prevzatie potravín

Základné technologické vybavenie

- sporák
- kotol
- panvica (multifunkčná)
- rúra (pec)
- konvektomat
- univerzálny robot
- krájací stroj
- škrabka na zemiaky
- ohrievací pult
- vzduchotechnika (klimatizácia)
- chladiaci box
- umývačka
- termoport - nádoba na prevoz jedál
- výdajný pult
- šalátový pult
- nápojový automat
- zásobník na tanieri
- vozík



robot coupe®

2 stroje v 1!

Ušetríte čas a pracovnú silu!



R 502

Ušetríte čas !

- Nakrájajte 4 kg zeleniny za 1 minutu
- Vyberte si z 50 rôznych tvarov
- Pripravte až 300 porcií
- Spracovanie zemiakov na halušky alebo zemiakové placky





BEZ TOHO, ABY BOLO NUTNÉ ZĽAVOVAŤ Z KVALITY

Ako na zvýšenie produktivity a obmedzenie manuálnych úkonov v kuchyni?

Ako rýchlo a ľahko spracovávať čerstvé lokálne produkty? Ako povzbudiť kreativitu vašich kuchárov?

To všetko zaistí nenápadní kuchynskí pomocníci, ktorí zvládnu širokú škálu prác za nízku obstarávaciu cenu.

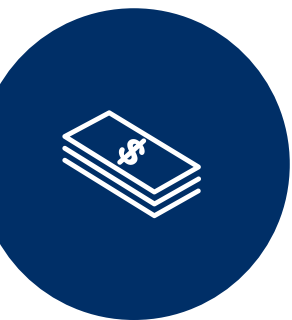
René Havelka

Odborný konzultant pre výber správneho zariadenia do školských prevádzok a zaškolenie personálu kuchyne. Obchodný riaditeľ spoločnosti Robot Coupe.

Tomáš Takacs

Odborný konzultant pre výber správneho zariadenia do školských prevádzok a zaškolenie personálu kuchyne. Obchodný zástupca spoločnosti Robot Coupe pre Slovensko.





PREVÁDZKOVÉ NÁKLADY ŠKOLSKÝCH KUCHÝŇ

Problematika školskej kuchyne, ktorá je väčšinou zabúdaná. Problém s označením energetickej náročnosti a jeho riešenie prostredníctvom správnych investícií.

Ako si stojí školská kuchyňa vo Vašej organizácii?

Ako je to s investičnými/prevádzkovými nákladmi?

Ako riešiť nedostatok kvalifikovaných pracovníkov či kolísajúcu kvalitu stravy?

Jindřich Švestka

Ako obchodný riaditeľ spoločnosti RATIONAL AG, najväčšieho producenta konvektomatov a multifunkčných pánvíc na svete kladie dôraz hlavne na zmysluplosť a návratnosť investícií. Zameriava sa na vzdelávanie a ukazuje cesty, ako byť múdрым hospodárom.



iCombi a iVario.

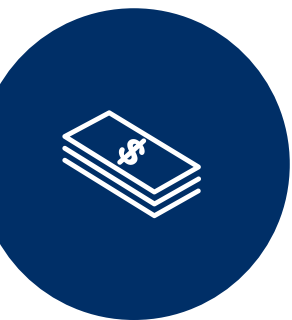
Silné duo v školských jedálňach.

Menej kvalifikovaného personálu, veľký tlak na výšku nákladov, zvýšené požiadavky na kvalitu. Jedálniček musí byť kreatívny, čerstvý, vyvážený a nápaditý. A taktiež musí spĺňať vysoké štandardy vhodné aj pre tých najmenších. Toto všetko dokáže konvektomat iCombi s multifunkčnou panvicou iVario od spoločnosti RATIONAL.

Premyslené. Pretvorené.

Navštívte rational-online.com a naši obchodníci vám poradia s obstaraním RATIONAL zariadenia.





UMÝVACIE TECHNOLOGIE A POTENCIONÁLNE ÚSPORY

Vízia umývania riadu bez vody - sci-fi alebo blízka budúcnosť?

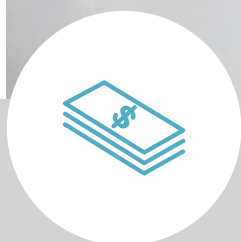
Moderné umývacie technológie vs staré stroje.

Referencie z reálneho projektu v školskej jedálni.

Kalkulácia úspory vody, energie a chémie.

Martin Pagáč

Svojich viac ako 15 rokov skúseností v gastro a umývacích technológiách využíva na efektívne vyhľadávanie úspor a to ako ekonomických, tak ľudských zdrojov. Regionálny obchodný manažér Hobart pre Českú a Slovenskú republiku.





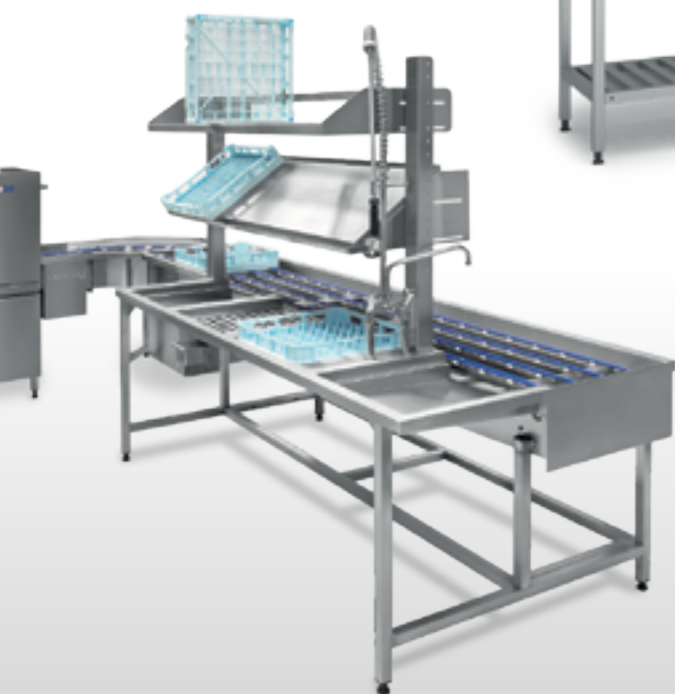
PROFI VÝKON
VO VAŠEJ KUCHYNI



UMÝVAČKY S AUTOMATICKÝM POSUVOM KOŠOV



360° Walkthrough



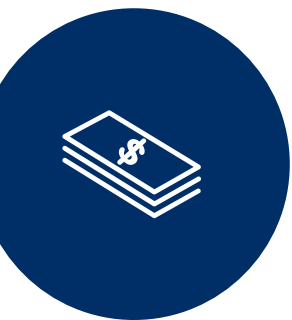
KONTAKT

Area Sales Manager

Martin Pagac

Martin.pagac@hobart.de





ÚSPORNÉ UMÝVACIE A UPRATOVACIE RIEŠENIA

Revolúcia v čistení a sanitácii nielen kuchynských prevádzok.

Ako dosiahnuť maximálnu čistotu bez použitia chemických prostriedkov a s minimom vody.

Ekonomicky a šetrne k životnému prostrediu.

Libor Halas

Odborný konzultant pri navrhovaní takmer všetkých typov gastronomických prevádzok, propagátor a implementátor inovácií v odbore.





BLUE EVOLUTION – REVOLÚCIA PARNÉHO ČISTENIA NIELEN PRE VAŠU KUCHYŇU

KVALITA

Vývoj produktov v Nemecku a výroba v Taliansku

HYGIENA

99,9% redukcia choroboplodných zárodkov a neutralizácia vírusov UVC technológiou a parou

ÚSPORA

93% úspora vody a žiadne chemické čistiace prostriedky

CERTIFIKÁCIA

Certifikácia podľa systému HACCP, TÜV SÜD, NSF, ETL

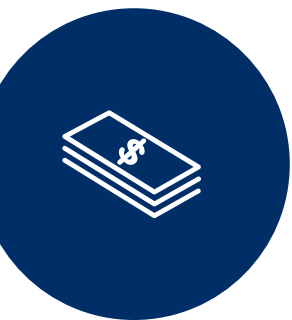
Blue Evolution S •

Blue Evolution XL •



- integrovaná UVC lampa
- teplota suchej pary 180 °C
- stály tlak pary 8-10 barov
- konštrukcia z nerezovej ocele
- praktický box na príslušenstvo
- ovládanie na prehľadnom displeji





MODERNIZÁCIA STRAVOVANIA ZA FINANČNEJ PODPORY EU

Ako uchopiť projekt modernizácie stravovania do formy úspešnej žiadosti o NFP.

Prednáška načrtne postupy, ako zo žiadosti o NFP urobiť naozaj efektívne riešenie pre potreby danej prevádzky.

Matej Novotný

Zakladateľ spoločnosti BALTEUS. Jeho dlhodobou motiváciou je poskytovať profesionálne služby pre zmysluplné projekty - kvalitne, transparentne a s dôrazom na reálnu pridanú hodnotu projektov.



Už od roku 2015 poskytujeme komplexné poradenské služby v oblasti čerpania eurofondov.

Vyhľadávame vhodné dotačné schémy, spracúvame žiadosti o grant a počas celej realizačnej fázy poskytujeme podporné manažérske a administratívne služby.

Staviame na štyroch základných pilieroch

- ✧ Spôľahlivosť
- ✧ Inovativnosť
- ✧ Komplexnosť
- ✧ Informovanosť

Verejné obstarávanie

Poskytujeme komplexné služby poradenstva a servisu pri všetkých typoch verejných obstarávaní.

- ✧ Služby pre verejných obstarávateľov
- ✧ Služby pre záujemcov/uchádzačov

Oprávnení žiadatelia



Samosprávy



Neziskové organizácie
a občianske združenia



Výskumné centrá
a vzdelávacie inštitúcie



Veľké podniky



SME small and medium
enterprises - malé a stredné
podniky



+421 904 194 962

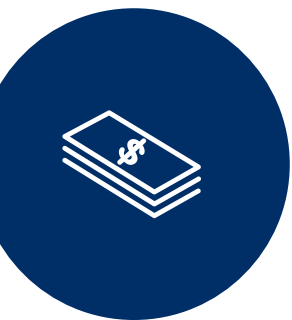


info@balteus.sk



www.balteus.sk





AKO SPRÁVNE NASTAVIŤ VEREJNÉ OBSTARÁVANIE, ABY BOLO FUNKČNÉ

Ako pripraviť VO, aby bolo pre zadávateľa čo najjednoduchšie, tj. aby si omylom nenastavil podmienky, ktoré mu skôr skomplikujú život?

Ako správne nastaviť kritériá VO, aby nerozhodovala iba cena?

Ako nekonať diskriminačne, keď chceme nastaviť určité dôležité parametre?

Zložitá problematika zrozumiteľne vysvetlená na príkladoch z praxe.

Samuel František Mičuda

Advokátsky koncipient, právnik pre verejné obstarávanie. Právne služby poskytuje v slovenskom a anglickom jazyku a dokáže poradiť pri všetkých typoch verejných obstarávaní.



Právne služby pre školy a školské zariadenia

» GDPR - Zodpovedná osoba

Školy a školské zariadenia sú povinné mať stanovenú zodpovednú osobu GDPR. V rámci činnosti zodpovednej osoby sa vždy vypracuje aj bezpečnostná dokumentácia. Výhodou zodpovednej osoby je, že pravidelne aktualizuje dokumentáciu, vykonáva kontrolnú činnosť nastavených procesov, školiacu činnosť, odľahčí starostlivosť o osobné údaje a je súčinná pri kontrole z Úradu na ochranu osobných údajov.

Benefity služby zodpovednej osoby, ktorú poskytujeme v spolupráci s Top privacy s.r.o. môžu zdokladovať desiatky referencií z verejnej správy, stredných, základných a mater-ských škôl.

» Verejné obstarávanie

V spolupráci s partnerskou spoločnosťou BALTEUS, spol. s r. o., vedíme vlastný partnerský portál pre oblasť verejného obstarávania a zároveň poskytujeme komplexné služby pre verejných obstarávateľov a obstarávateľov:

- » zabezpečenie jednotlivých úkonov v procese obstarávania / verejného obstarávania
- » komplexný outsourcing obstarávania / verejného obstarávania
- » poradenské služby pre obstarávateľov / verejných obstarávateľov

V ankete Právnická firma roka 2022 sme sa v kategórii Verejného obstarávania stali odporúčanou advokátskou kanceláriou.

» Ďalšie právne služby

Okrem vyššie uvedených oblastí GDPR - Zodpovedná osoba a verejné obstarávanie poskytujeme právne služby aj v ďalších oblastiach, ktoré môžu byť pre Vás zaujímavé:

- » pracovné právo
- » kybernetická bezpečnosť
- » právo v oblasti nehnuteľností a developingu

a ďalšie, ktoré môžete nájsť aj na našej webovej stránke www.legalfirm.sk

**Hronček
& Partners**





ZBER A LIKVIDÁCIA KUCHYNSKÉHO ODPADU A PREPÁLENÝCH OLEJOV

S problematikou kuchynského odpadu sa stretáva každý držiteľ či producent odpadu.

Predstavíme riešenia, ktoré uľahčia túto zákonnú povinnosť, ako sú zbery a likvidácia kuchynského odpadu a použitých olejov a vedenie evidencie odpadov.

Navrhujeme zaujímavé možnosti vo forme doplnkových služieb v oblasti odpadového hospodárstva.

Tomáš Brenkus

Senior manažér so zameraním na verejné obstarávanie, zmluvné vzťahy a obchod.



Pomôžeme Vám v oblasti likvidácie kuchynského odpadu



Sme firma s viac ako **10-ročnými skúsenosťami** v oblasti pravidelného zberu biologicky rozložiteľného odpadu **na celom Slovensku**. Navyše, riešenia, ktoré ponúkame, chránia životné prostredie. Pomáhame pri plnení zákonných povinností a odbremeňujeme zákazníkov od starostí spojených s likvidáciou kuchynského odpadu. Pri spolupráci si zakladáme na dobrej komunikácii so zákazníkmi a obchodnými partnermi.



So zberom a likvidáciou kuchynského, reštauračného a potravinového odpadu pomáhame už viac ako 5 000 zákazníkom v rôznych sektoroch ako **gastro, školstvo, obce, mestá, výrobné závody, obchodné reťazce či štátna sféra**. Vďaka tomu vrátime do obehového hospodárstva **viac ako 10 000 ton odpadu ročne**. Preto je našim cieľom nielen realizovať trvalo udržateľný rozvoj odpadového hospodárstva a pomáhať zákazníkom správne evidovať/triediť tento druh odpadu, ale predovšetkým odbremeniť našich zákazníkov od povinností spojených s likvidáciou kuchynského odpadu.

Aktívne sa podieľame na informovaní a šírení osvedy v mestách, obciach, školách a podobne. Preto ponúkame zákazníkom v rámci doplnkových služieb rôzne informačné kampane vo forme letákov, videí, prednášok a rôznych aktivít.

Pre uľahčenie administratívy sa nám úspešne podarilo aplikovať systémové riešenia a prevziať vedenie evidencie odpadov za našich zákazníkov. Vďaka evidencii na www.evidenciaodpadov.sk nemusia riešiť zdĺhavú administratívu.

**Spĺňame prísne
európske normy,
a preto sme si vyslúžili
tieto certifikáty:**



Kuchynský a potravinový odpad, ktorý naša firma vyzbiera skončí v bioplynových staniciach, preto na vyzbieraný kuchynský a potravinový odpad dávame garanciu, že bude riadne spracovaný a druhotne zhodnotený.

Za nás nehovoria naše sľuby, ale naše skúsenosti a výsledky. Záleží nám na dlhodobej spolupráci, pri ktorej sa na nás môžu zákazníci **spoliehať za každých okolností**. Ak chcete získať spoľahlivého partnera, u nás ste na správnom mieste.



**Zber a likvidácia
kuchynského
odpadu**



**Zber a likvidácia
prepáleného
oleja a tuku**



**Evidencia
odpadov**



**Čistenie
lapača tukov**



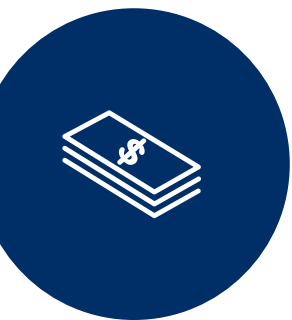
DOKUMENTÁCIA ZARIADENIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

- a) zriaďovacia listina,
- b) prevádzkový poriadok,
- c) evidencia osvedčení o odbornej spôsobilosti a zdravotnej spôsobilosti zamestnancov,
- d) stravný lístok alebo evidencia kreditných kariet,
- e) zápisný lístok stravníka,
- f) normovací hárok alebo stravný list,
- g) jedálny lístok,
- h) obratová súpiska zásob,
- i) výkaz stravovaných osôb,
- j) dokumentácia správnej výrobnéj praxe,
- k) záznam o odkladaní vzoriek stravy,
- l) skladová karta,
- m) kniha prijatých faktúr a odoslaných faktúr,
- n) peňažný denník,
- o) prehľad inkasa stravného,
- p) evidencia odpadu,
- q) kniha objednávok,
- r) dodací list,
- s) kniha pracovných porád a preškolení,
- t) záznamy z kontrol.



Režim prihlasovania, odhlasovania a výdaja jedál

- rozhodnutie o prijatí stravníka na stravovanie
- zápisný lístok - vyplní zákonný zástupca stravníka
- prihlasovanie a odhlasovanie upravené v prevádzkovom poriadku a zverejnené na webovom sídle školy
- spôsob platby stravy
- spôsob prihlasovania - objednávací terminál, objednávanie cez internet, objednávanie mobilom
- kontrola výdaja na základe stravných lístkov alebo čipov
- výdaj stravy - servírovanie na tanier a výdaj stravníkom, do prenosných termoportov na prevoz jedál do ďalšej výdajne



AKO UŠETRIŤ AŽ POLOVICU ÚVÄZKU NA ADMINISTRATÍVE

Ako zostaviť informačný a stravovací systém tak, že vám bude šetriť prácu aj peniaze.

Ako zariadiť, že vaša evidencia obstoí pred každou kontrolou.

Ako mať modernú jedáleň s komfortnými službami pre stravníkov aj rodičov bez vysokých vstupných investícií.

Mgr. Jan Pavlů

Odborný konzultant na problematiku informačných a stravovacích systémov pre školské a závodne jedálne. Takmer 15 rokov skúseností využíva na nachádzanie riešení pre všetky typy stravovacích prevádzok.





Naša strava

Viac ako 30 rokov vyvíjame nástroje a pomôcky, ktoré pomáhajú s istotou, bezpečne a účelne riadiť školské jedálne.

Počúvame svojich zákazníkov, veríme v ich odbornosť a inspirujeme sa ich každodennou prácou.

Naše systémy dlhodobo využíva viac ako 5.000 stravovacích prevádzok z Českej i Slovenskej republiky. Sú teda overené časom aj zákazníkmi.

Naša Strava.sk sa ľahko prispôsobí vašim potrebám. Ponúka riešenie pre všetky prevádzky od materských škôlok až po univerzity - prepracovaný softvér, kvalitný hardvér a médiá a navyše dostupné služby.

Dokáže ušetriť až polovicu pracovného úväzku na administratíve. Vedúci sa tak môže venovať jedálni a stravníkom.

Naša Strava od VIS Slovensko
nasastrava.sk



Strava.sk

Systém Strava.sk pre online objednávanie obedov využíva viac ako 600 tisíc stravníkov po celej Českej republike a na Slovensku.



Stravné

Stravné je univerzálny pomocník na správu všetkých typov stravovacích prevádzok. Služi na prehľadnú evidenciu stravníkov, ich stravovanie a platieb.



Sklad

Intuitívne ovládanie, rýchla a prehľadná evidencia skladových príjmiem a výdajok, Behom okamihu vytvoríte inventúrne zostavy aj uzávierku na konci mesiaca.



Otvárač

Jednoducho riadi vstup do školy či triedy a zaznamenáva dochádzku. Vytvára prehľadné výkazy práce, prehľady o ľuďoch v budove aj mimo nej. Samozrejmosťou je tlač i export vybraných informácií. Pomocou mobilnej aplikácie majú rodičia prehľad o príchodoch a odchodoch svojich detí.



Čipy

Bezkontaktné čipy slúžia pre objednávanie a výdaj stravy, vstup do budovy, do výťahu, prístup do PC učební či telocvične alebo tiež pre úhradu kopírovacích a tlačových služieb. Čipy sú veľmi odolné, preto je na nich záruka 9 rokov.

Spolu s Vami tvoríme kvalitu a budúcnosť školského stravovania

