

JEDÁLEŇ

21. STOROČIA



KONFERENCIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA
JESEŇ 2022



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

04	Harmonogram prednášok a workshopov
10	Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách
14	Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň
17	Úspory – času, energií, surovín
22	Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu?
27	Na školskom stravovaní záleží
29	Nápoje ako súčasť školského stravovania
32	Workshopy

Slovo úvodom

Vážené a milé kolegyně, kolegovia,

vitajte na konferencii spoločného stravovania, ktorá je súčasťou dlhodobého projektu Jedáleň 21. storočia.

Program konferencie je poskladaný tak, aby tematicky obsiahol väčšinu vašich prianí z tohtoročného júna. Každá z tém by vydala na celú konferenciu a každú môžeme ďalej rozvíjať.

Berte teda dnešok ako malú ochutnávku a na konci dňa si sami vyberte, čím chcete v budúcom roku pokračovať.

Prajeme pohodový deň plný inšpirácie a zážitkov.

*Organizačný tím Jedálne.sk a partneri projektu
Jedáleň 21. storočia.*

HARMONOGRAM PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV

Žltá skupina



08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok

08:50 Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život

09:10 Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnu širokú škálu prác

09:30 Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá

09:50 Tri workshopy v jednom

10:10 Praktickí ľudia si radi ušetria prácu

Prednášky

10:30 V jednote je sila

Aj v jedálni sa dá variť rovnako ako v michellinskej reštaurácii

Prestávka

10:50 Obed

Prednášky

11:30 Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu

Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách

Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň

Úspory – času, energií, surovín

Nápoje ako súčasť školského stravovania

13:30 Žrebovanie a odovzdanie cien

13:45 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Ružová skupina



08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Praktickí ľudia si radi ušetria prácu

08:50 Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok

09:10 Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život

09:30 Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnu širokú škálu prác

09:50 Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá

10:10 Tri workshopy v jednom

Prednášky

10:30 V jednote je sila

Aj v jedálni sa dá variť rovnako ako v michellinskej reštaurácii

Prestávka

10:50 Obed

Prednášky

11:30 Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu

Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách

Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň

Úspory – času, energií, surovín

Nápoje ako súčasť školského stravovania

13:30 Žrebovanie a odovzdanie cien

13:45 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov



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 diétného stravovacieho systému



Spríehľadnenie a zjednodušenie financovania v školskom stravovaní



Ovplyvňovanie vzniku, zmien a zjednodušovanie legislatívnych predpisov



Pravidelné a systémové vzdelávanie personálu v školskom stravovaní

HARMONOGRAM PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV

Zelená skupina



08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Tri workshopy v jednom

08:50 Praktickí ľudia si radi ušetria prácu

09:10 Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá

09:30 Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život

09:50 Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok

10:10 Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnu širokú škálu prác

Prednášky

10:30 V jednote je sila

Aj v jedálni sa dá variť rovnako ako v michellinskej reštaurácii

Prestávka

10:50 Obed

Prednášky

11:30 Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu

Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách

Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň

Úspory – času, energií, surovín

Nápoje ako súčasť školského stravovania

13:30 Žrebovanie a odovzdanie cien

13:45 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Biela skupina



08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnu širokú škálu prác

08:50 Tri workshopy v jednom

09:10 Praktickí ľudia si radi ušetria prácu

09:30 Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok

09:50 Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život

10:10 Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá

Prednášky

10:30 V jednote je sila

Aj v jedálni sa dá variť rovnako ako v michellinskej reštaurácii

Prestávka

10:50 Obed

Prednášky

11:30 Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu

Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách

Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň

Úspory – času, energií, surovín

Nápoje ako súčasť školského stravovania

13:30 Žrebovanie a odovzdanie cien

13:45 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Multifunkčné gastronomické riešenia na úsporu času, energií a nákladov.



Multifunkčný kotol LOG-IQ
s výpustným ventilom



+RÝCHLOSŤ +PRESNOSŤ +INTELIGENCIA +KVALITA +JEDNODUCHOSŤ +VŠESTRANNOSŤ



Multifunkčný indukčný
sporák LOG-IQ



HARMONOGRAM PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV

Oranžová skupina



08:00 Prezencia a raňajky

Prednášky

08:30 Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách
Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň
Úspory – času, energií, surovín
Nápoje ako súčasť školského stravovania
Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu

10:30 V jednote je sila
Aj v jedálni sa dá variť rovnako ako v michellinskej reštaurácii

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:30 Tri workshopy v jednom
11:50 Praktickí ľudia si radi ušetria prácu Praktickí ľudia si radi ušetria prácu
12:10 Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá
12:30 Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život
12:50 Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok
13:10 Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnu širokú škálu prác

Prednášky

13:30 Žrebovanie a odovzdanie cien
13:45 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Fialová skupina



08:00 Prezencia a raňajky

Prednášky

08:30 Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách
Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň
Úspory – času, energií, surovín
Nápoje ako súčasť školského stravovania
Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu

10:30 V jednote je sila
Aj v jedálni sa dá variť rovnako ako v michellinskej reštaurácii

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:30 Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok
11:50 Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život
12:10 Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnu širokú škálu prác
12:30 Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá
12:50 Tri workshopy v jednom
13:10 Praktickí ľudia si radi ušetria prácu

Prednášky

13:30 Žrebovanie a odovzdanie cien
13:45 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

HARMONOGRAM PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV

Modrá skupina



08:00 Prezencia a raňajky

Prednášky

08:30 Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách
Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň
Úspory – času, energií, surovín
Nápoje ako súčasť školského stravovania
Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu

10:30 V jednote je sila
Aj v jedálni sa dá variť rovnako ako v michellinskej reštaurácii

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:30 Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnu širokú škálu prác
11:50 Tri workshopy v jednom
12:10 Praktickí ľudia si radi ušetria prácu
12:30 Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok
12:50 Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život
13:10 Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá

Prednášky

13:30 Žrebovanie a odovzdanie cien
13:45 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Červená skupina



08:00 Prezencia a raňajky

Prednášky

08:30 Ako sa dá v dnešnej dobe ušetriť na energiách
Kde a ako získať peniaze pre školskú jedáleň
Úspory – času, energií, surovín
Nápoje ako súčasť školského stravovania
Ako verejnosti „predať“ svoju skvelú prácu

10:30 V jednote je sila
Aj v jedálni sa dá variť rovnako ako v michellinskej reštaurácii

Prestávka

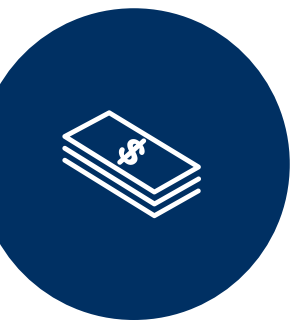
10:50 Obed

Workshopy

11:30 Praktickí ľudia si radi ušetria prácu
11:50 Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok
12:10 Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život
12:30 Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnu širokú škálu prác
12:50 Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá
13:10 Tri workshopy v jednom

Prednášky

13:30 Žrebovanie a odovzdanie cien
13:45 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov



AKO SA DÁ V DNEŠNEJ DOBE UŠETRIŤ NA ENERGIÁCH

Moderné technológie majú pri vysokej produkcii nižšie náklady. Šetria tak energie, peniaze aj ľudskú silu.

Zdenek Michálek - Peter Benés



Modelový príklad - rezne 400 kusov

Konvektomat

1x 37 kW = 2x 0,25 hodiny = **18kW**

2 litry oleja

1x kuchárka 2x **0,1 hodiny**

Pánvica

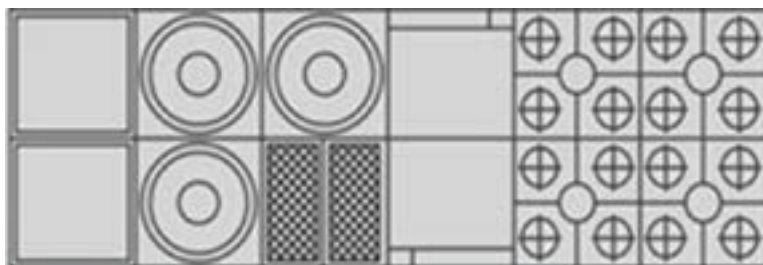
2x 12 kW x 2 hodiny = **48kW**

30 litrov oleja

1x kuchárka **1,5 hodiny**

Klasická kuchyňa

Produkcia 450 jedál/smena



	Príkon kW	Záťaž VZT priemer	Záťaž VZT adsolutná vs. príkon celkový kW
Tál s rúrou	16	100%	16
Tál s rúrou	16	100%	16
Kotol 85l	12	100%	12
Kotol 85l	12	100%	12
Kotol 85l	12	100%	12
Fritéza	20	100%	20
Rúra/konvektomat	16	20%	3,2
Rúra/konvektomat	16	20%	3,2
Šporák	16	100%	16
Šporák	16	100%	16
Šporák	16	100%	16
Celkom/priemer	168	85%	142,4

Multifunkčná kuchyňa

Produkcia 700 jedál/smena



	Príkon kW	Záťaž VZT priemer	Záťaž VZT adsolutná vs. príkon celkový kW
Konvektomat 20GN	37	5%	1,85
Konvektomat 20Gn	37	5%	1,85
Multifunkčná pánvica 100l	27	50%	13,5
Multifunkčná pánvica 150l	41	50%	20,5
Celkom/priemer	142	28%	37,7



Prináša zlepšenie pracovných podmienok.

Umývačky riadu

Absolútne eliminujú namáčanie,
drhnutie a predmývanie.

Využívajú vysoký tlak vody, špeciálne granule
a malé množstvo chémie.

Dodržujú prísne hygienické predpisy.





KDE A AKO ZÍSKAŤ PENIAZE PRE ŠKOLSKÚ JEDÁLEŇ

Možno ale niektorým jedálňam môže pomôcť jedna z vypísaných výziev, a to na zvýšenie kapacity materských či základných škôl.

Celkom je na obe výzvy alokované viac ako 100 miliónov eur.

Hlavným cieľom tu musí vždy byť vybudovanie či rozšírenie kapacity školy minimálne o 10 miest súčasne s úsporou spotreby primárnej energie v rozsahu minimálne 30% v súlade so zákonom č. 555/2005 Z. z. o energetickej hospodárnosti budov, až ako vedľajší cieľ môže byť **dobudovanie infraštruktúry ako je jedáleň** či telocvične opäť súčasne s **úsporou spotreby primárnej energie v rozsahu minimálne 30%.**

Miera pomoci je až **100% oprávnených nákladov**, ale výzva platí iba pre vybrané lokality. Pre materské školy je podmienkou kolaudácia do 31.10.2025, pre základné školy kolaudácia do 30.4.2026



Je dobré sa vopred vopred pripraviť

Tá **100% pravá výzva** práve pre jedálne zatiaľ stále nie je, ale **PRÍDE**.

Všetky potrebné informácie k modernizácii jedálne, a to s dotáciou aj bez budeme s odborníkmi podrobne preberať na

Konferencii Jedáleň 21. storočia

pre riaditeľov škôl a ich zriaďovateľov

a pre všetkých, ktorým nie je ľahostajná kvalita a budúcnosť slovenského školského stravovania.

28. - 29.11. 2022 Grand Hotel Bellevue Vysoké Tatry

Kľúčové témy:

Ako v jedálni významne ušetriť za energie?

Ako dosiahnuť pri modernizácii školy aj jedálne na prostriedky z európskych dotácií?

Ako správne nastaviť výberové konanie?

Ako na verejné obstarávanie?

Ako mať dostatok kvalifikovaného a ochotného personálu?

Ako môže jedáleň prospievať škole aj obci?

...

Všetky prednášky zaisťujú špičkoví odborníci a profesionáli z praxe.

Za **jeden deň tak získate množstvo užitočných a praktických informácií**, s ktorými dokážete v dnešnej situácii efektívne orientovať a rozhodovať.

VIP REZERVÁCIA
pre dvoch účastníkov
**KONFERENCIA PRE RIADITEĽOV ŠKÔL
A ICH ZRIAĐOVATEĽOV**

Zaregistrujte sa
a dostanete viac
ako čakáte

28.- 29.11.2022 Grand Hotel Bellevue Vysoké Tatry

**JEDÁLEŇ
21. STOROČIA**

JED LNE

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.



RATIONAL



ÚSPORY – ČASU, ENERGIÍ, SUROVÍN

Ako môže jedáleň v dnešnej dobe a pri dnešných cenách surovín a energií ešte zvýšiť kvalitu pokrmov a ešte to zvládať s menším tímom?

Zdenek Michálek

Vareniu sa venujem celý život a už ako malý chlapec som sa motal v kuchyni okolo maminky a babičiek.

Po škole som zbieral skúsenosti v zahraničí Nemecko, Rakúsko, Švajčiarsko a následne ako šéfkuchár som viedol aj veľké hotely aj malé reštaurácie.

Po narodení dcéry Ellušky sa venujem viac zdravej strave a snažím sa zdieľať svoje skúsenosti s kolegynami a kolegami v reštauráciách aj v školských jedálňach.

Peter Benés

Som kuchár do hĺbky duše. Skúsenosti, ktoré som nazbieral pôsobením v špičkových reštauráciách u nás na Slovensku aj v Belgicku, si veľmi cením. Ešte radšej sa ale pozerám dopredu. Som nadšencom do nových trendov, a to ako v technológiách, tak aj v samotnom varení. Práve tieto trendy chcem prenášať aj do prostredia školského stravovania.



Nočné upravy

Pečenie veľkých kusov mäsa

Pečenie veľkých kusov mäsa, dusenie pokrmov, varenie mäsa – aj to všetko je možné vďaka vareniu s nízkymi teplotami so zariadením RATIONAL. S dokonalou presnosťou, obzvlášť **jemné a šťavnaté, od prvého plátku až po ten posledný.**

Vďaka šetrnej metóde prípravy sú **hmotnostné straty minimálne.**

A vďaka inteligencii zariadenia iCombi Pro si môžete byť istí, že bude výsledok presne podľa vašich predstáv. **Zadáte požadované zafarbenie a stupeň uvarenia – hotovo.** O zvyšok sa postará zariadenie iCombi Pro.

Po dokončení predohrevu vložíte do varnej komory surové mäso a jeho opečenie prebehne samo. Potom sa teplota varnej komory rýchlo zníži, mäso sa šetrne pripravuje a zreje.

Týmto spôsobom bude každé **mäso jemné ako maslo** a krásne šťavnaté. Pokiaľ je mäso hotové, je možné ho ešte mnoho hodín udržiavať teplé. Bez akejkoľvek straty kvality alebo farby.

Zariadenie iCombi Pro pracuje presne a spoľahlivo – celých **24 hodín denne. Bez nutnosti dohľadu, dokonca aj cez noc.**

Dusenie

Všetko, čo musíte urobiť, je **zadať zariadeniu, čo a ako požadujete - hotovo.** Zvyšok zariadi zariadenie iCombi Pro: **predhreje, orestuje mäso a vyzve na podliatie.** Potom nasleduje šetrné dusenie a teplota varnej komory, vlhkosť aj rýchlosť vzduchu sa prispôbia príslušnému pokrmu – všetko, podľa vášho zadania. Výsledkom je jemné a šťavnaté mäso s lahodnou vôňou orestovania. Servírovaciu teplotu je možné udržiavať aj niekoľko hodín bez straty kvality. V prípade potreby **môžete dusiť dokonca rôzne jedlá súčasne.**

Varenie

Hovädzie stehno, šunka, kasselské údené, hovädzia hrud'. Klasické pokrmy. Šetrne pripravené, plná chuť a bez veľkého úsilia. Vy iba vložíte studený pokrm do zariadenia iCombi Pro a zvolíte požadovaný výsledok. O zvyšok sa postará samotný varný systém. Napríklad tým, že použije metódu, pri ktorej sa veľmi citlivo zvyšuje spočiatku veľmi nízka teplota varného priestoru spoločne s vnútornou teplotou pokrmu. Všetko na zaistenie šetrného varného procesu, minimálnych hmotnostných strát a vynikajúcej kvality pokrmov. A pokiaľ je potrebné, je možné pokrm udržiavať ešte niekoľko hodín na servírovacej teplote bez toho, aby tým akokoľvek utrpela kvalita.

Vyššia kvalita. Zintenzívňte chuť vašich jedál.

Vaše výhody:

Rozmanitosť pokrmov. Vyššia kvalita. Intenzívnejšia chuť vašich jedál. Všetko jemné a šťavnaté.

A zvládnete to dokonca aj keď spíte - cez noc.

robot coupe®

2 stroje v 1!

Ušetríte čas a pracovnú silu!

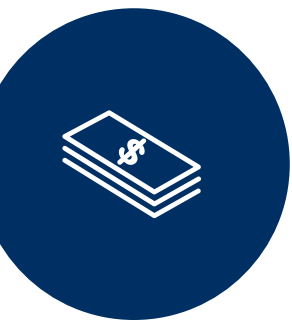


R 502

Ušetríte čas !

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





AKO VEREJNOSTI „PREDAŤ“ SVOJU SKVELÚ PRÁCU

Čo je to marketing? Prečo je dôležitý aj pre nekomerčné organizácie. Čo môžeme dobrým marketingom získať a čo naopak stratiť, keď nič nerobíme?

Ako na marketing školskej jedálne.

Mgr. Eva Feketová

Mám dlhoročné skúsenosti s obchodom, marketingom aj riadením celej firmy. Staviam na rovnováhe medzi inovatívnym myslením a praktickosťou. Rada nachádzam jednoduché riešenia a schodné cesty v akejkoľvek situácii a 100% sa spolieham na prácu v zohranom tíme. Školské stravovanie je pre mňa už 19 rokov srdcovou záležitosťou.



Zákon: peniaze tečú k bodom, ktoré vyžarujú pozornosť priaznivú pre prežitie.

Peniaze sú myšlienka podporená dôverou.

Marketing má zvýšiť dôveru alebo eliminovať faktory nedôvery u (potenciálneho) zákazníka

Marketing = boj o pozornosť a dôveru

Marketing = porozumenie

Cieľom je vytvoriť náklonnosť voči firme, ľuďom, produktom

Propagáciou rastie spoločná realita. Úspešnosť propagácie sa meria veľkosťou a formou odozvy.

Cieľové skupiny



Druhy propagácie

a) osobný predaj

b) podpora predaja

c) reklama

d) PR - dobre urobená práca dobre zverejnená

- nezávislé testy, objektívne porovnanie našich produktov nezávislou osobou
- súťaže, výstavy, show
- články, odborné state
- referencie - hovoria za nás klienti

Public relations

PR externé - cieľové skupiny na trhu

PR interné - zamestnanci - vždy sú na prvom mieste!!!

Najväčšou prekážkou je nedôvera zamestnancov v hodnotu služby, produktu alebo riešenia...

Bariéry v propagácii

1. neschopnosť prijímcu informácie predstaviť si realitu, pre zákazníka je daný produkt príliš virtuálny
2. nutnosť zvládnuť príliš veľa informácií naraz - nedávať príliš pokročilé informácie, musí sa začať na úrovni, kde si je zákazník istý!!!
3. nepochopené slovo alebo symbol = jedno slovo v texte spôsobí neporozumenie celému oznámeniu

Reklamné oznámenie

- predávame výhody, nie parametre produktu
- menej je lepšie ako viac
- jednoduchosť je lepšia ako komplexnosť

Poznámky:



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 virov 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



SME V TOM S VAMI

V rámci projektu **Jedáleň 21. storočia** pre vás pripravujeme nové projekty:

- špeciálnu vzdelávaciu akadémiu pre kuchárky a kuchárov zo školského stravovania a pre študentov gastro odborov
- verejné ochutnávky a spoločenské akcie, ktoré spopularizujú vašu skvelú prácu

**Spoločne ukážeme Slovensku,
že na školskom stravovaní záleží.**



Thuriers Academy sa stala za 16 rokov svojej činnosti autoritou a určovateľom kulinárskych trendov na Slovensku, ktorá dokáže naučiť a vyškoliť našich profesionálnych kuchárov celosvetovým trendom a moderným metódam ako aj kvalitným základom klasickej kuchyne.

Vyučujúcimi sú poprední slovenskí šéfkuchári so skúsenosťami z michelínskych reštaurácií.

Akadémiu už absolvovalo cez 450 slovenských a českých profesionálnych kuchárov, učiteľov odborného výcviku a kuchárov verejných stravovní.



Thuriès Academy
CULINARY ACADEMY BRATISLAVA





VŠETKO, ČO ROBÍME, NÁM MUSÍ VOŇAT.



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



Kvalita IFS



Bezpečnosť



Efektivita



ag foods
experience & innovation

Navštívte našu webovú stránku agfoods.sk alebo naše eshopy b2b.agfoods.sk a tikaro.sk.



NÁPOJE AKO SÚČASŤ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Nie je voda ako voda. Pitný režim detí.

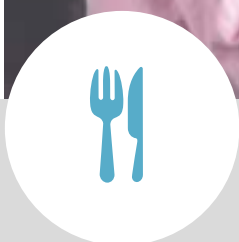
Vhodné a nevhodné nápoje alebo čo sa v mladosti naučíš. Každý čaj má svoj príbeh. Ovocie a zelenina, ako ich možno nepoznáte.

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.





PROFI VÝKON
VO VAŠEJ KUCHYNI



UMÝVAČKY S AUTOMATICKÝM POSUVOM KOŠOV



360° Walkthrough



KONTAKT

Area Sales Manager

Martin Pagac

Martin.pagac@hobart.de





WORKSHOPY

Nenápadní kuchynskí pomocníci zvládnou širokou škálu prác

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 zaistia nenápadní kuchynskí pomocníci, ktorí zvládnú širokú škálu prác za nízku obstarávaciu cenu.

Tri workshopy v jednom

Nie je čaj ako čaj

Mäso nemäso

Dokonalá sanitácia

Praktickí ľudia si radi ušetrí prácu

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

Ako zariadiť, že vaša evidencia obstojí pred každou kontrolou.

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

Revolúcia v čistení nielen kuchynských prevádzok

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

Ekonomicky a šetrne k životnému prostrediu.

Umývanie riadu, ktoré Vám uľahčí život

Na prvý pohľad sa zdá, že aktivitu ako umývanie riadu nemožno veľmi spríjemniť. Ale dá sa. Ukážeme vám, ako efektívne, lacno, a hlavne rýchlo umyť riad po celodennej smene v kuchyni.

Moderné technológie - práca v kuchyni je taká jednoduchá

Predstavíme vám nové technológie, ktoré bez výhrad plnia vaše prania a pracujú presne podľa vašich predstáv.





**ZAMERAJTE SA NA TO,
ČO JE PRE VAŠU ŠKOLU A JEDÁLEŇ DÔLEŽITÉ.
O OSTATNÉ SA POSTARÁME MY.**

SOFTWARE • HARDWARE • VZDELÁVANIE • SERVISNÁ PODPORA

.....
www.vissk.sk

Spolu s Vami tvoríme kvalitu a budúcnosť školského stravovania

