

JEDÁLEŇ

21. STOROČIA



KONFERENCIA SPOLOČNÉHO STRAVOVANIA
JAR 2023



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 2023

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
- 09** Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi
- 13** Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu
- 16** Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální
- 20** Kvalitou k úsporám
- 24** Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne
- 27** Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie
- 32** LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1
- 35** Granuldisk = revolúcia v umývaní
- 37** Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí
- 40** Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

Slovo úvodom

Vážené a milé kolegyne, kolegovia,

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

Obsah celého dňa sme zostavili na základe vašej spätnej väzby z minulých konferencií.

Ústrednou témou konferencie sú ÚSPORY – času, energie vrátane tej ľudskej, peňazí, surovín, prírodných zdrojov, životného prostredia...

Veríme, že si dnes odnesiete proaktívne tipy, ktoré v jedálni hneď vyskúšate aj novú dávku inšpirácie do Vašej ďalšej práce.

Prajeme pohodový deň plný príjemných 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 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

08:55 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

09:20 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

09:45 Komodity šetriace čas, energie, ľudskú prácu a peniaze

10:10 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

10:35 Kvalitou k úsporám

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

12:15 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

12:40 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

13:05 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Ružová skupina

08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

08:55 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

09:20 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

09:45 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

10:10 Komodity šetriace čas, energie, ľudskú prácu a peniaze

10:35 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Kvalitou k úsporám

12:15 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

12:40 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

13:05 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

HARMONOGRAM PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV

Zelená skupina

08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

08:55 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

09:20 Komodity šetriace čas, energiu, ľudskú prácu a peniaze

09:45 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

10:10 Kvalitou k úsporám

10:35 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

12:15 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

12:40 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

13:05 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Biela skupina

08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

08:55 Kvalitou k úsporám

09:20 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

09:45 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

10:10 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

10:35 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

12:15 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

12:40 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

13:05 Komodity šetriace čas, energiu, ľudskú prácu a peniaze

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

HARMONOGRAM PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV

Oranžová skupina

08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

08:55 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

09:20 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

09:45 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

10:10 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

10:35 Komodity šetriace čas, energie, ľudskú prácu a peniaze

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

12:15 Kvalitou k úsporám

12:40 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

13:05 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Fialová skupina

08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

08:55 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

09:20 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

09:45 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

10:10 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

10:35 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Komodity šetriace čas, energie, ľudskú prácu a peniaze

12:15 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

12:40 Kvalitou k úsporám

13:05 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

HARMONOGRAM PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV

Modrá skupina

08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

08:55 Komodity šetriace čas, energiu, ľudskú prácu a peniaze

09:20 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

09:45 Kvalitou k úsporám

10:10 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

10:35 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

12:15 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

12:40 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

13:05 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

Červená skupina

08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Kvalitou k úsporám

08:55 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

09:20 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

09:45 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

10:10 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

10:35 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

12:15 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

12:40 Komodity šetriace čas, energiu, ľudskú prácu a peniaze

13:05 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov

HARMONOGRAM PREDNÁŠOK A WORKSHOPOV

Modrá skupina

08:00 Prezencia a raňajky

Workshopy

08:30 Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu jednoducho a bez starostí

08:55 Nové finančné pásma a navýšenie mäsa v praxi

09:20 Multifunkcie - budúcnosť každej školskej kuchyne, zdravé vyprážanie

09:45 Verejné obstarávanie na potraviny aj na modernizáciu vybavenia jedální

10:10 Malé stroje - veľká pomoc pre školské jedálne

10:35 Stravovací systém ako riešenie na každú situáciu a legislatívnu zmenu

Prestávka

10:50 Obed

Workshopy

11:50 Moderné a úsporné riešenia bez zbytočných starostí

12:15 Komodity šetriace čas, energie, ľudskú prácu a peniaze

12:40 Granuldisk = revolúcia v umývaní, LogIQ multifunkčný kotol = 6 v 1

13:05 Kvalitou k úsporám

Zakončenie

13:30 Prezentácia AŠKOS

13:30 Ukončenie konferencie, predanie certifikátov





NOVÉ FINANČNÉ PÁSMO A NAVÝŠENIE MÄSA V PRAXI

Finančné pásma určujúce rozpätie nákladov na výrobu jedného jedla vydané MŠVVaŠ SR s účinnosťou od 1.1. 2023

Ako stanoviť výšku finančného pásma?

Určenie stupňa finančného pásma podľa vekových kategórií stravníkov

Odpustenie príspevku na stravovanie pre deti a žiakov z rodín v hmotnej núdzi (§140 ods. 11 zákona č.245/2008 Z. z.

Dotácie pre deti a žiakov na podporu výchovy k stravovacím návykom podľa zákona o dotáciách č. 544/2010 Z. z. s účinnosťou od 1.5.2023

Stravovanie dospelých stravníkov , úprava hmotnosti hrubej váhy mäsa pri príprave obeda.

Výpočet hmotnosti porcie pre dospelých stravníkov po tepelnej úprave

Mgr. Ľudmila Očenášová, metodička RÚŠSBB

„Každý, kto pracuje v školskom stravovaní a podieľa sa na zdravej výžive detí a mládeže, musí mať prehľad o výživových novinkách v modernej gastronómii, ale musí samozrejme vedieť filtrovať nové možnosti a zároveň vychádzať zo starých overených právd,“ tvrdí Ľudmila Očenášová, ktorá pôsobí ako metodik a odborný radca pre školské stravovanie a dokáže sa pozrieť na problémy v školskej jedálni zo všetkých strán.



Odpovede MŠVVaŠ na často kladené otázky (FAQ) - Finančné pásma pre školské stravovanie s účinnosťou od 1.1.2023



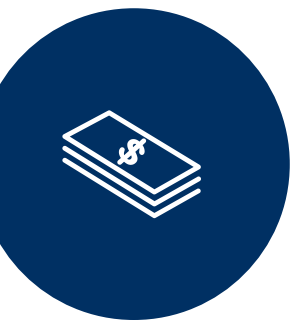


**ZAMERAJTE SA NA TO,
ČO JE PRE VAŠU ŠKOLU A JEDÁLEŇ DÔLEŽITÉ.
O OSTATNÉ SA POSTARÁME MY.**

SOFTWARE • HARDWARE • VZDELÁVANIE • SERVISNÁ PODPORA



www.vissk.sk



STRAVOVACÍ SYSTÉM AKO RIEŠENIE NA KAŽDÚ SITUÁCIU A LEGISLATÍVNU ZMENU

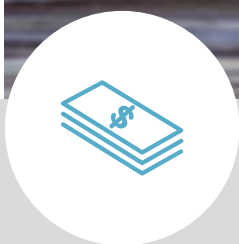
Ako zostaviť informačný a stravovací systém tak, že vám bude šetriť prácu aj peniaze.

Ako zvládnuť každú legislatívnu zmenu s minimom starostí.

Ako získať možnosť robiť aj veci nad rámec – sledovanie spotreby tukov, delenie na rastlinné a živočíšne, stráženie spotreby soli atď.

Ako zariadiť, že vaša evidencia obstoí pred každou kontrolou.

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





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 inšpirujeme sa ich každodennou prácou.

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

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

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

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

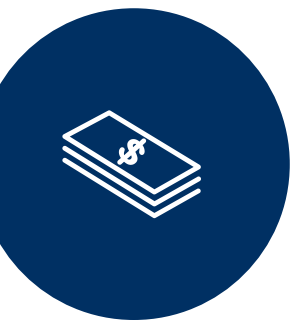
Intuitívne ovládanie, rýchla a prehľadná evidencia skladových príjemiek a výdajok. Behom okamihu vytvoríte inventúrne zostavy aj uzávierku na konci mesiaca.

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.

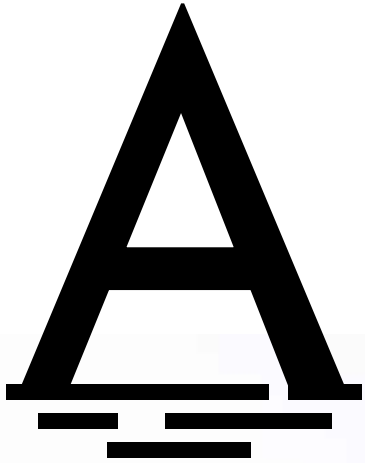


VEREJNÉ OBSTARÁVANIE NA POTRAVINY AJ NA MODERNIZÁCIU VYBAVENIA JEDÁLNI

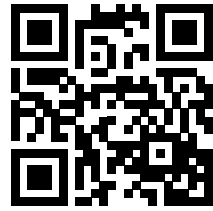
1. Kritéria zákaziek vo verejnom obstarávaní.
2. Najnižšia cena ako jediné kritérium zákazky?
3. Aké podmienky účasti vo verejnom obstarávaní možno aplikovať:
 - podmienky osobného postavenia
 - ekonomické parametre
 - odborné a technické parametre
4. Úloha expertov a certifikácie vo verejnom obstarávaní.
5. Zmluva vo verejnom obstarávaní: kľúčové parametre.
6. Opcia k navýšeniu ceny v zmluve (inflácia, navýšenie ceny prác alebo materiálu a pod.)
7. Ako dosiahnuť výber vhodného uchádzača?
8. Ako sa brániť vo verejnom obstarávaní?
9. Budúcnosť verejného obstarávania.
10. Prečo sa nebáť verejného obstarávania?
11. Podpora v procese verejného obstarávania.
12. Financovanie verejného obstarávania.
13. Ako získať podporu na verejné obstarávanie: zahŕňa možnosti čerpania dotácií.



SOS verejné obstarávanie
+421 911 580 050



AIOLOS
CONSULTING



aiolos.sk



Verejné obstarávania precízne a jednoducho

- úvodné konzultácie / možnosti obstarávateľa
- nastavenie zákazky
- zastrešenie procesu verejného obstarávania nielen po administratívnej stránke
- zabezpečenie externého financovania verejného obstarávania (dotácie)



KVALITOU K ÚSPORÁM

Poznámky:



KVALITOU K ÚSPORÁM

Pre nás nielen motto. Bez toho aby sme si to uvedomovali, kvalita ovplyvňuje náš každodenný život. Vstupuje do nášho stravovania, do pracovného života i kvality životného prostredia....proste všade kam sa pozrieme.



ÚSPORA V SPOTREBE SUROVÍN, ZDROJOV A OBALOV

- Príprava presného množstva
- Kvalitné suroviny
- Úspora vody



ÚSPORA ČASU

- Efektívne využívanie pracovnej sily



ÚSPORA ENERGII

- Správny výber technológií priamo na mieru podľa kapacity stravníkov



KVALITA JE PRE NÁS NA PRVOM MIESTE





VŠETKO, ČO ROBÍME,
NÁM MUSÍ VOŇAT.



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



Kvalita IFS



Bezpečnosť



Efektívita



agfoods
experience & innovation

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



MALÉ STROJE - VEĽKÁ POMOC PRE ŠKOLSKÉ JEDÁLNE

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 zvládnu širokú škálu prác za nízku obstarávaciu cenu.



Vyberte si svoj balíček Robot Coupe



Ako si vybrať svoj balíček?

1. Typ prípravy
2. Počet jedál

Typ prípravy \ Počet jidel	Až 100	100-300	300-600	600-1000	1000 a více
Zpracování ovoce a zeleniny	CL 30 Bistro	CL 50	CL 52	CL 55 Workstation	CL 60 Workstation
Sekání, mletí, mixování, hnětení	R 3	R 5	R 8	R 15	R 23
Zpracování ovoce a zeleniny a sekání, mletí, mixování, hnětení	R 301 Ultra	R 502	R 752	-	-
Polévky, omáčky a dresinky	MMP 190 Combi CMP 300 Combi	MMP 190 Combi MP 450 Combi	MMP 190 Combi MP 450 Combi MP 550	MMP 190 Combi MP 450 Combi MP 600	MMP 190 Combi MP 450 Combi MP 600
Čerstvé ovocné a zeleninové džusy	J 80 Buffet	J 100	J 100	J 100	J 100





MULTIFUNKCIE - BUDÚCNOSŤ KAŽDEJ ŠKOLSKEJ KUCHYNE

iVario Pro - varenie bez nutnosti kontroly a sledovania

A presne podľa prania.

Zelenina, cestoviny, rizoto, mlieko alebo bešamelová omáčka. So zariadením iVario uvaríte požadované pokrmy rýchlejšie ako vo varnom kotli alebo hrnci. Bez nutnosti kontroly a sledovania. Vďaka integrovanému inteligentnému varnému systému sa tepelná energia citlivo prenáša na potravinu a proces varenia je neustále kontrolovaný av prípade potreby regulovaný. Tu nič neprekypí, nič sa nepripáli.

Automatický systém zdvíhania a spúšťania AutoLift

30, 300 alebo aj viac porcií cestovín al dente. Za 30 minút. Bez nutnosti kontroly a sledovania. Pre zariadenie iVario ľahká rozsvička. Lebo integrovaný inteligentný varný systém kontroluje proces varenia a potravinu vyberie z vody v pravý čas. Dokonale presne uvarenú.

Varenie v tlaku

Vytvoriť tlak, aby bolo možné ho znížiť: Pokiaľ často potrebujete pripravovať niektoré pokrmy čo najrýchlejšie, zvládnete to s voliteľnou inteligentnou funkciou varenia v tlaku. Ragú, dusené pokrmy, fondue, polievky a „eintopf“ sú bezpečne uzavreté v nádobe vnútorným zámkom a pripravené o ďalších 35 % rýchlejšie. Samozrejme bez straty kvality. Bez požiadaviek na údržbu. Lebo vykurovací systém iVarioBoost vytvorí tlak jediným stlačením tlačidla a udržiava ho konštantný. Počas celého procesu varenia. Týmto sa zachová štruktúra pripravovaných potravín a najlepšie výsledky máte v čo najkratšom čase servírované na stôl.



Zdravé vyprážanie

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**

iCombi Pro - pečenie

Nemusíte byť cukrármi, aby ste zvládli vytvoriť cukrárske pochúťky. Vystačíte si so zariadením iCombi Pro. Čokoládový koláč, New York cheesecake, muffiny alebo sušienky. Kysnuté cesto, lístkové cesto, odpaľované cesto, trené cesto alebo trené linecké cesto. Mrazené alebo čerstvo pripravené. Funkcia iCookingSuite, inteligencia pečenia v zariadení iCombi Pro, vie všetko, dokáže všetko a urobí všetko. Zadáajte požadovaný výsledok, zapnete proces pečenia - hotovo. Výsledkom je vždy pokrm rovnakej kvality.

Catering, bufet, závodné jedálne, školy, nemocnice, domovy pre seniorov - podáva sa tu široká škála potravín a vo veľkom množstve. Všetko musí byť zdravé, chutné a úplne dokonalé. Ľahko zvládnuteľné v nádobách pomocou funkcie Finishing. Pokrm je možné pripraviť a uložiť vo vákuovom balení alebo v nádobách av chlade. Môžete tak nakupovať suroviny a pripravovať jedlá do zásoby. Pokrm ohrejete na servírovaciu teplotu presne vo chvíli, keď ich potrebujete. Je to rýchle a ľahké. Presne tak ako dodatočná príprava.

Poznámky:



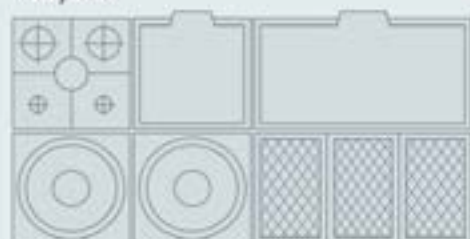
Výhody pre vás?

Jedlá sa podávajú vždy horúce. Plná vitamínov, krásne farby a s menej tukmi. Bez zbytočnej nadprodukcie.

iVario. The Game Changer.

Porovnání. V kostce.

Stávající kuchyně s běžnou varnou technologií pro 750 jídel.



- › 4 × plynový hořák: 21 kW
- › Sklopná pánev 2 GN: Plyn 15,7 kW – 70 litrů, 45 dm²
- › Sklopná pánev 3 GN: Plyn 24,5 kW – 130 litrů, 63,4 dm²
- › Varný kotel: Plyn 24 kW – 150 litrů
- › Varný kotel: Plyn 17,5 kW – 130 litrů
- › 3 × fritéza: Elektřina 67,5 kW – 3 × 25 litrů

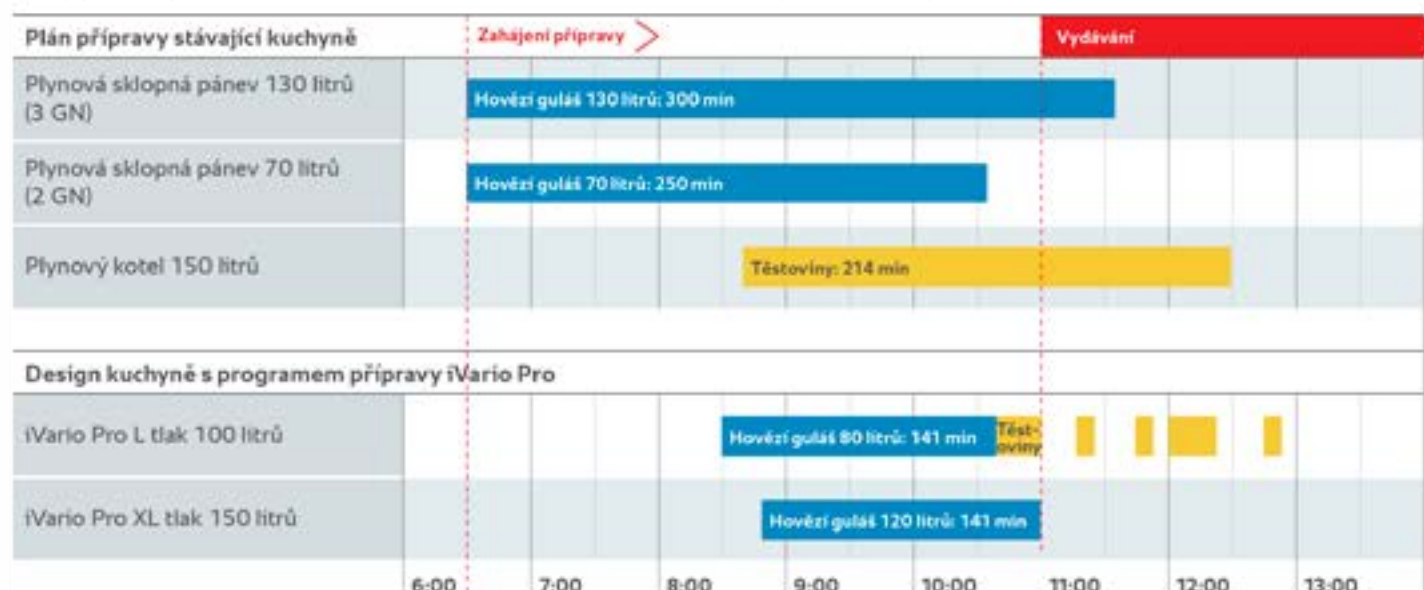
Design kuchyně se zařízením iVario Pro pro 750 jídel.



- › iVario Pro 2-S: 2 × 25 litrů – 21 kW – 2 × 19 dm²
- › iVario Pro L P: 100 litrů – 27 kW – 39 dm²
- › iVario Pro XL P: 150 litrů – 41 kW – 59 dm²

Jednodenní plán přípravy.

750 jídel. Plynová zařízení vs. iVario (tlak). Dnešní menu 90 kg hovězího guláše + 45 kg těstovin.



Úspora energie a času.

Průměrná spotřeba energie a kumulovaná doba vaření.

Průměrná spotřeba energie [kWh/750 jídel]



Průměrná kumulovaná doba vaření/750 jídel



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.





LOGIQ MULTIFUNKČNÝ KOTOL = 6 V 1

Multifunkčné varné kotle Log-iQ

- v porovnaní s klasickými varnými kotlami disponujú tieto zariadenia celkom odlišným spôsobom ohrevu, ktorý je riadený elektronikou, vďaka čomu je v kotli možné bez pripečenia zohriať mlieko, ale tiež pražiť cibuľu alebo restovať mäso;
- ohriatie vody na bod varu je v porovnaní s klasickým kotlom oveľa rýchlejšie a pri menšej spotrebe energie;
- kotol disponuje automatickým napúšťaním vody s presnosťou na liter, presným nastavením teploty 50 – 250 st.C, izolovaným vekom a prelisom ako ochranou proti pretečeniu s vyústením do odpadového potrubia.

Indukčné sporáky Log-iQ

- ohrev vody a pokrmov je veľmi rýchly a vyžarovanie tepla do prostredia veľmi nízke;
- reakcia na zmenu výkonu je okamžitá;
- pri varení sporák nepulzuje, ale plynulo udržuje nastavený výkon cievky;
- sporák môže byť vybavený vodovodnou batériou, ktorá umožňuje napúšťanie vody do hrnca priamo na platni;
- voliteľná 6kW platňa zohreje 20 litrov vody na bod varu za 20 minút.
- ohriatie vody na bod varu je v porovnaní s klasickým sporákom oveľa rýchlejšie a pri menšej spotrebe energie; 95% účinnosť



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





GRANULDISK REVOLÚCIA V UMÝVANÍ

Umývačky čierneho riadu Granuldisk

Okrem nesporných úspor času potrebného na umytie gastronádob je umývanie v umývačkách Granuldisk až 72% úspornejšie (energia, voda) oproti ručnému umývaniu teplou vodou.

Voliteľné riešenia, ako EcoExchanger umožňujú dodatočne ušetriť 35% z umývačkou spotrebovanej energie vďaka rekuperácii tepla z odpadovej vody.

Ďalšie výhody týchto umývačiek sú nasledovné:

- granulové umývačky riadu využívajú kinetickú energiu plastových alebo bio granúl na odstraňovanie zvyškov jedál z hrncov a gastronádob;
- gastronádoby netreba pred umývaním nijako pripravovať, stačí len odstrániť hrubé zvyšky jedál a nádoby poukladať do umývačky;
- granule narážajúce na povrch nádob uvoľňujú aj pripečené zvyšky jedál, vďaka čomu na dokonalé umytie stačí menšie množstvo vody a čistiaceho prostriedku;
- umytie je rýchle a efektívne, odpadá potreba opakovaného umývania alebo ručného dočisťovania nádob;
- umývanie gastronádob je obmedzené na nakladanie a vykladanie umývačky, presne ako v prípade bieleho riadu.





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.





MODERNÉ A ÚSPORNÉ RIEŠENIA BEZ ZBYTOČNÝCH STAROSTÍ

METOS - miešací kotol

- jednoduchá a ekonomická príprava jedál
- šľahá, mieša, miesi, varí – a to všetko bez ručného miešania!
- dotykový displej umožňuje jednoduché programovanie
- pokročilá regulácia teploty ProTemp - pomôže pripraviť tie najnáročnejšie jedlá bez námahy
- príklad: zemiaková kaša - úspora práce a energií

SCANBOX - transportný vozík

- ideálny pomocník na uchovávanie pokrmov a ich efektívnu distribúciu
- využitie v stravovacích zariadeniach typu školských jedální
- riešenie, ktoré šetrí čas, priestor a peniaze
- úspory v množstve varného zariadenia

BLUE EVOLUTION - parný čistič

- parný čistič ako pomocník vo vašej kuchyni
- ťažko dostupné miesta v kuchyni
- zariadenia a priestory náročné na čistenie
- praktická ukážka parného čistenia
- úspory chémie, vody, času



metos

VARÍ, MIEŠA, MIXUJE A ŠLAHÁ
INTELIGENTNÝ MIEŠACÍ KOTOL



- Rýchlejšie a plne rovnomerné varenie.
- Zvoľte program varenia a nechajte bežať bez monitorovania - šetríte drahocenný čas.
- Úspora energie - plný výkon iba v prípade potreby.
- Meranie spotreby energie a vody na displeji.



BlueEvolution®

POWER STEAM TO BUSINESS

REVOLÚCIA PARNÉHO ČISTENIA
PROFESIONÁLNE PARNÉ ČISTENIE

- Úspora 100 % chémie - len voda.
- Úspora 93 % vody - ako bežné metódy.
- Úspora 60 % času - len jedno zariadenie.
- 99,9 % redukcia choroboplodných zárodkov.
- Certifikácia HACCP.

ScanBox

UDRŽUJE TEPLU, CHLAD A KVALITU
EFEKTÍVNA DISTRIBÚCIA POKRMOV



- Šetrí priestor a kapacitu.
- Až o 50% nižšia váha vozíka.
- Jednoduché manévrovanie na všetkých povrchoch.
- Hotové jedlo udržiavate v teple, zatiaľ čo varné zariadenia použijete na ďalšie varenie.





RIEŠENIA V OBLASTI LIKVIDÁCIE KUCHYNSKÉHO ODPADU JEDNODUCHO A BEZ STAROSTÍ

S problematikou kuchynského odpadu sa stretáva každá školská jedáleň.

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.



Riešenia v oblasti likvidácie kuchynského odpadu z Vašej jedálne jednoducho a bez starostí



V tejto oblasti máme skúsenosti už viac ako 10 rokov, počas ktorých sme ponúkli riešenia a pomohli viac ako 5 000 zákazníkom pôsobiacich na celom Slovensku. Do obehového hospodárstva ročne vrátime viac ako 13 000 ton kuchynského a potravinového odpadu, použitých jedlých olejov a tukov. Záleží nám na dlhodobej spolupráci, preto dbáme nielen na úroveň našich služieb v rámci vývozov a systémových riešení, ale taktiež si zakladáme na dobrých vzťahoch so zákazníkmi.

- **Bezplatná konzultácia a kontrola** podmienok súčasného odberateľa odpadu.
- **Pravidelné vývozy**, ktoré sa realizujú podľa dohodnutých podmienok bez akýchkoľvek starostí.
- **Ťažké nádoby s odpadom nie sú problém**, pretože náš vodič Vám plné nádoby s odpadom zoberie priamo z miesta, kde ich máte uskladnené.
- **Mimoriadne vývozy** vykonané v prípade nečakaných alebo havarijných situácií.
- **Evidenciu odpadov vedíme za Vás**, a tým Vám ušetríme čas strávený pri administratíve kuchynského odpadu.

Školská jedáleň, Banská Bystrica



Dobrý deň, na našej prevádzke som mala viacerých odberateľov odpadu, /13 rokov/, ale s Vašou firmou som nadmieru spokojná aj s pracovníkmi, ktorí chodia pre odpad, s ich správaním, taktiež obchodní zástupcovia ústretoví, ochotní. Ďakujem a prajem pekný deň.

Súkromná MŠ, Kežmarok



S firmou ESPIK máme len pozitívne skúsenosti. Spoľahlivo a načas si plnia svoje povinnosti vo vzťahu k svojim zákazníkom - prevádzkam, využívajúcim ich služby. Taktiež sú ochotní poradiť a vyšťv v ústrety v prípade, že sa na nich zákazník obráti s nejakým problémom súvisiacim s poskytovanými službami. Odporúčam využívať služby firmy ESPIK.

Školská jedáleň, Žilina



Veľmi dobrá spolupráca, príjemní vodiči, nádoby čisté, spoľahlivosť pri odvoze KBO, komunikácia s pracovníkmi príjemná, ústretovosť pri riešení záležitostí ohľadom vývozu.



**Zber a likvidácia
kuchynského odpadu**



**Zber a likvidácia
prepáleného oleja a tuku**



**Evidencia
odpadov**



**Čistenie
lapača tukov**

Stojíme si za našimi overenými skúsenosťami, poctivou prácou a efektívnymi riešeniami pri likvidácii biologicky rozložiteľného odpadu. Informujte sa, ako Vám môžeme pomôcť a poradiť.



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

Spolu s Vami tvoríme
kvalitu a budúcnosť
školského stravovania

