



a není nám to jedno

PROGRAM

Sekce 1

Pro ředitele školních jídelen, vedoucí, ředitele škol, zřizovatele

beseda s hosty

- **Smysluplné vzdělávání personálu, jeho financování a sledování efektivity**
Jak má vypadat smysluplné vzdělávání. Jak hodnotit jeho efektivitu. Jak financovat vzdělávací aktivity. Zaměstnanci bez gastronomické praxe. Jak podporují vzdělávání někteří zřizovatelé. (J. Roith, zástupce MŠMT, I. Liedermanová, M. Čapková, E. Kalembová, D. Chroustovská)
- **Kvalitní tým ve školní kuchyni**
Jak se některým školním jídelnám podařilo do týmu sehnat kvalitní zaměstnance (a co se změnilo jejich příchodem)? Jak kvalitní zaměstnance odměnit? Jak zaměstnance správně zařadit? Jak správně nalákat zaměstnance a napsat inzerát. (O. Süssová, P. Klíma, M. Lettl, D. Chroustovská, K. Mařík)
- **Bufetový výdej stravy ano či ne?**
Bufetový výdej stravy - z pohledu hygienika
Bufetový výdej - praktické zkušenosti Plzeň Bory,
Bufetový výdej jako nástroj snížení plýtvání – jak s plýtváním bojuje Švédsko. Konkrétní tipy na snížení plýtvání (recept, normování, výdej stravy...)
(Z. Trestrová, I. Lukašíková, O. Süssová, M. Lettl, T. Václavík)
- **Přístrojové vybavení**
Co by mělo být standardním vybavením varen, co je nadstandard, jak přístroje správně vybírat, používat a servisovat? Mají přístroje vliv na kvalitu pokrmů? Co je CAPEX/OPEX?
(J. Roith, L. Uher, A. Rosín, P. Poláček, P. Zukalová, P. Malenický)

Sekce 3

Pro ředitele školních jídelen, vedoucí, ředitele škol, zřizovatele

beseda s hosty

- **Tržiště vzdělávacích aktivit 2023/2024**
Co chystá Státní zdravotní ústav, Kulinařské umění, Asociace školních jídelen, Zachraň jídlo či Slow Food.
- **Dynamický nákupní systém**
(M. Krotký, J. Gavenda, M. Dobrovodská)
- **Jak nalákat děti na zdravé pokrmy?**
Předškolní vzdělávání ve výživě a gastronomii - MŠ Libocká
Bezmasé pokrmy a zvyšování jejich oblíbenosti – Hanspaulka
Děti dětem - výživa jako průřezové téma – projekt vaření ZŠ Na Beránku
ZŠ Hvoždany – složitá cesta k úspěchu
Jak zlepšit obraz školních jídelen - Influencer - Greenwayfood
(D. Chroustovská, R. Lukášová, M. Hammer, R. Převrátilová, P. Klíma)
- **Stavba jídelny, rekonstrukce - s dobrým koncem**
Výhody spolupráce s nezávislými projektanty kazuistika na konkrétním příkladu.
Možnosti financování vybavení varen.
(J. Viewegh, R. Jeřela, P. Zukalová)

Sekce 1 + 3

Propojení výživy a gastronomie je více než chutné

Školní stravování se řešilo izolovaně pouze z pohledu nutriční hodnoty pokrmů, neakcentovala se gastronomická část, která je však mnohem zásadnější. Protože pokud dítě pokrm sní, pak můžeme do pokrmu skrýt řadu benefitů. Ukázka smysluplnosti propojení výživy a gastronomie. **Ochutnávka** (Kulinařské umění - J. Roith)

Sekce 2

Pro kuchaře

praktický workshop - trénink vedený profi kuchaři

- Trénink je zaměřen na **snížení obsahu soli** v pokrmech při zachování vysoké chutnosti pokrmů a na **záměnu bílkovin z masa. Samozřejmou součástí budou i bezpečné varianty** (J. Ulihrachová, D. Unčovský, M. Lojda)

