

# Stravování ve ŠJ bez hranic....



... aneb chuť, krása a zdraví  
na talíři





# Výhody stravování ve ŠJ



# Výhody stravování ve ŠJ?

Chut', krása a  
zdraví na talíři..



## PRO STRÁVNÍKY

- ☞ Pravidelné stravování
- ☞ Nutričně plnohodnotné jídlo
  - Spotřební koš dle vyhlášky MŠMT 107/2005 o školním stravování
- ☞ Energie pro studium

## PRO RODIČE

- ☞ Cenová výhodnost
  - Služba dotovaná státem
  - Stanoven limit ceny pro nákup surovin dle téže vyhlášky



# Požadavky moderní doby ?



Přání a touhy studentů

?

# Požadavky moderní doby?

- ∞ Boj proti obezitě
- ∞ Zdravý životní styl
- ∞ Jídlo, které dá náboj
- ∞ Zážitek a koncept
- ∞ Každé jídlo má svůj příběh
  - Znalost surovin, receptur
- ∞ Trendové pokrmy
- ∞ Pravidelné stravování



# Požadavky moderní doby?

Chut', krása a  
zdraví na talíři



Skladba surovin na talíři



elenina



ílkoviny



acharid

v



# Přání a touhy studentů



- ∞ Moderní a trendové pokrmy
- ∞ Etnické koncepty
- ∞ Koncepty zajímavých dnů (Velikonoce, Den dětí, Halloween, ...)



Burgery



Pizza



Saláty



Lasagne



# Přání a touhy studentů

∞ Jídlo jako zážitek

∞ Kultura stolování

- Hudba, moderní interiér
- Přiblížení k restauraci





# KONCEPT..



je někdy víc než **RECEPT...**

# Když se řekne koncept...

- ☞ Sestavení jídelníčku dle tématu, sezony, tradic a svátků apod.
- ☞ Zapojení školy, družiny, zájmových kroužků
- ☞ Změna nebo výzdoba prostředí, oblečení kuchařů
- ☞ Včasné upozornění v rámci objednávkového systému a webu



# Co koncept přináší...

- ☞ Vybočení z běžného stereotypu pro děti i kuchaře
- ☞ Společná motivace pro zaměstnance ŠJ i děti
- ☞ Větší zájem dětí o jídlo a suroviny jako takové
- ☞ Vzájemnou užší spolupráci mezi subjekty (dodavatel + jídelna + škola)
- ☞ Vytváření gastronomického povědomí
- ☞ Vytváření loajality dětí ke ŠJ



# Realizace...



# Den dětí...

**Dnes slavíme**  
**Den dětí,**  
**přejeme Vám**  
**vše nejlepší!**





# FIT DAY...

**Zařízení školního stravování Opava, příspěvková organizace se sídlem Otická 24**  
*a její organizační útvary: Maláčkova 15, Englišova 82, U Hříště 35, E. Beneše 4, Šrámkova 4 a Šrámkova 6*

pořádají dne **4. 6. 2014**

**GASTRONOMICKÝ**

## FIT DAY

Přijďte se společně k nám a vyvalte děti a žáky k druhům, se u pod tímto pojmem představují, jaké potraviny ve svém jídelníčku považují za zdravé, málo zdravé a nezdravé.

Nabízejí bufety a automaty na školních stravování,  
či například zdravé potraviny pro děti?

Myslíte si, že množství salátů v bufetech a automatech  
odrazuje vaši chuť k jídlu, tedy jsou děti a mladší lidé zvyklí  
a děti mají být zdraví?

Ano, jsou považováni za nejlepší zdroj se stravování dětí,  
které poskytnou potravu pro zdraví, aby je děti zdravé.

Je v jídelně větší množství než ve škole 25 množství zdravých jídel  
ne jako například salátů?

A co mají nejvíce zdravé potraviny a mléka, zeleninu, maso, ovoce  
a zeleninu, zeleninu, maso, ovoce a zeleninu?

Mají být zdravé a zdravé potraviny, které se připravují v kuchyni a jídelně?

Obdobně zdravé potraviny a zeleninu budou lidé, že umíme a jídelně  
nabízejí a děti mají být zdraví a zeleninu?

V tento den budou na jídelně vedoucí a šéfkuchaři  
připraveni vést diskusi o školním stravování,  
které v letošním roce slaví 50. výročí.



# Svátek čarodějnic..

*Oslavte svátek čarodějnic!  
Přijďte si pochutnat na našich  
čarovných pokrmech!*



# JAK CHUTNÁ SVĚT..

## Menu 1

**Okinawská hrachová  
polévka se smetanou**

**Masové kuličky  
Teriyaki podávané  
s kulatozrnnou rýží**

**Čajový řez s  
čokoládou**

## JAPONSKO



## Menu 2

**Yokohamský drůbeží  
vývar s kachním  
masem a nudlemi**

**Kuřecí špíz Yakitori  
doplněný  
kulatozrnnou rýží**

**Višňový rosol**





# JAK CHUTNÁ SVĚT..

## Menu 1

**Boršč s uzeným  
masem**

**Kuřecí paličky  
se švestkovou  
omáčkou**

**Ořechové  
rohlíčky**

# RUSKO

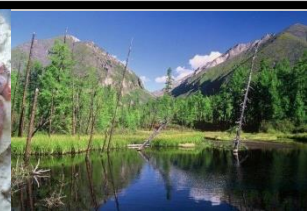
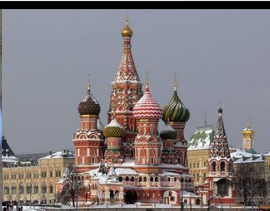


## Menu 2

**Šči**

**Bramborový závin  
s mletým masem,  
podávaný se salátem z  
červené řepy**

**Pomerančový  
makovec**



# JAK CHUTNÁ SVĚT..

## Menu 1

**Polévka Minestrone  
s bazalkovým pestem**

**Lasagne**

**Římské kostky**

## Itálie

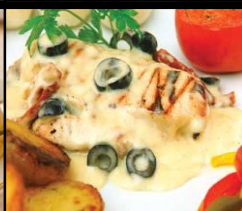


## Menu 2

**Syrakuská krémová  
polévka  
se šunkou a hráškem**

**Milánský vepřový plátek  
podávaný s rýží Parboiled**

**Sněhová meruňková  
kostka**



# Pozvánka na oběd





# Salát jako hlavní pokrm

- ☞ Musí zasytit
- ☞ Nutričně vyvážený
  - není složen pouze ze zeleniny a pečiva
- ☞ Hlad až po třech hodinách
  - shodně jako jiná hlavní jídla



# Moučník s přidanou hodnotou

- ☞ Obohacený o ovoce, mléčné produkty a celozrnné suroviny
- ☞ Vzhledově atraktivní
- ☞ Chutný





# Vaření bez hranic, vaření na klíč



Prémiová značka společnosti Vitana, a.s.

# Děkuji za pozornost.



Žijte s chutí...