

KVALITNÍ STRAVA V NEMOCNICI NENÍ NEMOŽNÁ

Miroslav Krotký



- ▶ Přesné specifikace výrobků s požadavkem na kvalitu a zemi původu
- ▶ Přísné dodržování standardů a kvality u přijímání zboží do stravovacích provozů

- ▶ Komunikace s nutričním týmem

NÁKUP POTRAVIN PŘES DYNAMICKY NÁKUPNÍ SYSTÉM



DYNAMICKÝ NÁKUPNÍ SYSTÉM

- Kategorizace dle CPV kódů
- Správné rozdělení výrobků do skupin
- Oslovování nových dodavatelů
- Fixování cen na celé období
- Přehled o čerpání DNS
- Nákup dle jednotlivých položek, částí
- Libovolná výměna položek
- Oslovení malých lokálních dodavatelů
- Zadávání sezonních potravin
- Možnost zrychleného řízení na 5 dnů
- Poptávka BIO potravin
- Podpora českých a regionálních potravin



ÚSKALÍ DNS – NA CO SI DÁT POZOR

- Včasné zadávání výzev
- Včasné zadávání objednávek
- Oslovení zadavatele 2 v pořadí
- Hlídní rozdílů cen – evidence penalizace
- Kontrola specifikací zboží dle objednávek u příjmu
- Nelze pokrýt 100% potřeb potravin



- ▶ - nákup čerstvých potravin
- ▶ - omezení jednorázově balených potravin
- ▶ - vysoce průmyslově zpracované potraviny
- ▶ - systém vratných zálohovaných obalů na jídlo
- ▶ - snížení nákladů na odpadové hospodářství
- ▶ - sloučení objednávek na min. závozu – uhlíková stopa

OBALOVÝ MATERIÁL A EKOLOGIE



RE – krabička
REFORK - příbor

Vratné RE – krabičky

- Úspora jednorázových obalů cca 150 000 kusů/rok = 40 palet jednorázových menu boxů
- Minimalizace skladových prostor jednorázových obalů
- Výměna poškozených, nebo již nevyhovujících kusů
- Možnost vrátit v síti restaurací

REFORK příbory

- 100 % přírodní složení
- Neobsahují mikroplasty
- Jsou plně kompostovatelné
- Vyrobené v České Republice
- Možný zpětný výkup použitých příborů

Šetříme přírodu i vlastní kapsu s RE-krabičkou



1 Jednorázový obal za 6 Kč, nebo vratná RE-krabicka za 3 Kč?



2 U pokladny vám odečteme jednorázovou vratnou zálohu za RE-krabicku.



3 Krabicku můžete u pokladny kdykoli vrátit, nebo vyměnit za jinou RE-krabicku.



4 Při mytí RE-krabicek dodržujeme veškeré hygienické požadavky.



RE-krabicka má samé výhody:

- je větší
- je pevnější
- dokonale těsní
- je stohovatelná
- je dlouhodobě použitelná



SLEDOVÁNÍ AKTUÁLNÍCH GASTRONOMICKÝCH TRENDŮ

- Maximální využití nabídky zboží na trhu
- Využití sezonních surovin
- Sledování novinek v oblasti gastronomie
- Nákup knih a časopisů
- Návštěvy kurzů vaření pro institucionální stravování
- Důraz na týmovou spolupráci, předávání zkušeností
- Správná motivace zaměstnanců



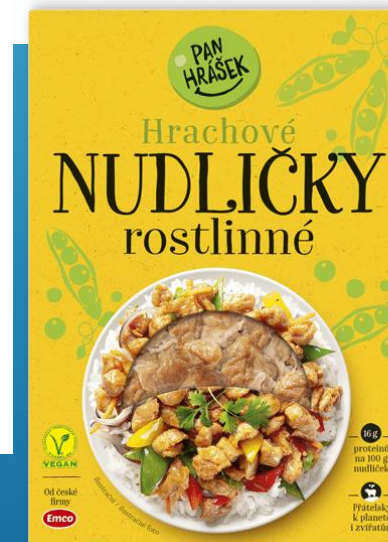
ÚSPORA ENERGIÍ TECHNOLOGICKOU ÚPRAVOU JÍDEL

- Správné plánování času výroby jídel
- Pomalé vaření – sous - vide
- Noční úpravy – vaření při nízkých teplotách
- Správné flow chlazených a mražených surovin
- Řízený systém odběru elektrické energie
- Blixovaná strava



IMPLEMENTACE NOVÝCH POZNATKŮ A NÁPADŮ

- Využití rostlinných bílkovinných zdrojů, náhrada za maso
- Využití BIO potravin
- „Nesněženo“ doprodej jídel



DĚKUJI ZA POZORNOST

