

## Manažerský souhrn

Vážený obchodní příteli,

předkládáme Vám nabídku služeb, které jsme připraveni u Vás **realizovat od 1. září 2016**. Jako lídr stravovacích služeb ve školách v ČR i ve světě a člen britské stravovací společnosti Compass Group vycházíme z osvědčených postupů.

Můžete od nás očekávat férové jednání, bezpečnost, etiku, zdravé stravování, nadstandardní služby a trvalou komunikaci. Nabízíme jen to, co dokážeme splnit, a to vždy s ohledem na hosta, klienta a také s ohledem na udržitelnost dlouhodobého vztahu.

Naším cílem je spokojený host a tomu také podřizujeme celou naši koncepci. Naší zodpovědností je zbavit Vás všech starostí se zajištěním stravování.

### Naše služba je založena na následujících pilířích:

- vytvořit pro Vaše žáky a občany prostředí moderní školní restaurace
- zavést úspěšný evropský stravovací program pro žáky **EAT, LEARN, LIVE**, který Vás uceleným systémem služeb odliší od ostatních
- naslouchat požadavkům hostů, rodičů, školy a města prostřednictvím komunikačního portálu a pravidelných hodnotících setkání
- garantovat kvalitního stravování - od výběru surovin, přes kvalitní zpracování až po výdej usměvavým a ochotným personálem

Jako seriózní partner Vám i z **finančního hlediska** nabízíme efektivní a udržitelný způsob spolupráce:

- hradíme nájem
- hradíme běžné provozní náklady
- odvádíme městu poplatek za cizí stravníky
- nabízíme investici do technologií
- hradíme celkové mzdové náklady

V souhrnu tak vytvoříme takové podmínky, aby při realizaci byl předkládaný projekt úspěšný a dobře fungující. **Investujte s námi do budoucnosti!**

[Redacted signature area]



## SCOLAREST – profil společnosti

- Jsme členem britské společnosti Compass Group PLC, která je největší společností na světě v oboru stravování.
- Jsme jedničkou na českém trhu v oboru školního stravování již od roku 1991.
- Zajišťujeme stravování v cca 220 školách v České republice.
- Jsme zaregistrováni v síti školských zařízení a řídíme se vyhláškou č. 461/2011 Sb. MŠMT a dalšími zákony o školním stravování.

### Základní údaje



**SCOLAREST – zařízení školního stravování spol. s r. o.**

Jankovcova 1603/47a, 170 00 Praha 7 – Holešovice

IČ: 25607341

DIČ: CZ25607341

### Co umí Scolarest

- **Specializujeme se pouze na školní stravování.**
- Bereme na sebe veškeré starosti a odpovědnosti spojené s provozem školní jídelny
- Do školního stravování **přinášíme nové trendy a pohledy** při respektování všech zásad školního stravování
- Zůstávají stávající zaměstnanci školní jídelny
- **Cena jídla pro žáky a ostatní strávnicky se nemění**



## Provozní standardy

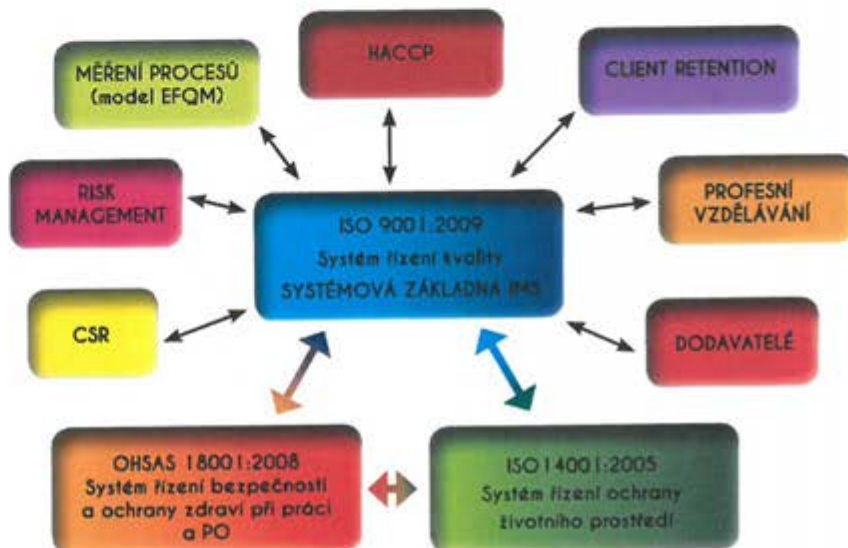
- ve všech našich restauracích máme implementovaný **Integrovaný systém řízení**
- všechny naše školní restaurace jsou certifikovány dle norem **ISO 9001, ISO 14001 a OHSAS 18001**
- pro každou školní restauraci máme **vypracovaný HACCP**
- máme jen **prověřené a certifikované dodavatele**
- vyvíjíme **vlastní produkty pro školní stravování** (snížený obsah soli, koření, vysoký podíl masa atd.)
- máme vypracovaný **vlastní systém dodržování a kontroly hygieny** na pracovišti
- pravidelně **profesně školíme své zaměstnance** / vlastní KUK Studio / systém koučování
- podílíme se na **ochraně životního prostředí**
- pravidelně **školíme zaměstnance v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci**
- Risk management / omezení rizik





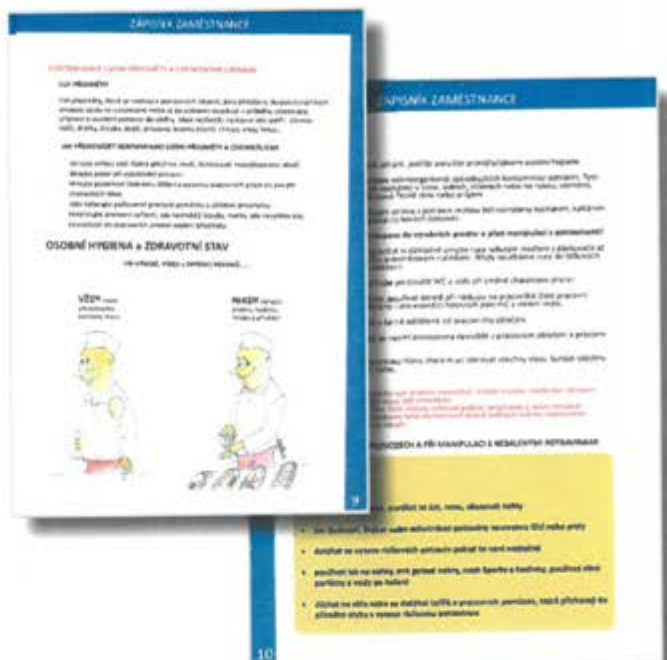
## Integrovaný systém řízení

Integrovaný systém řízení (ISR) je založen na integraci norem ČSN EN ISO 9001:2009 – Systém managementu kvality, ČSN EN ISO 14001:2005 – Systém environmentálního managementu a ČSN OHSAS 18001:2008 – Systém managementu bezpečnosti a zdraví při práci, při respektování platné legislativy, kterou představují zejména: nařízení ES 852/2004, zákon č.258/2000 Sb. v platném znění a vyhláška č.137/2004 Sb. ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. společnost úspěšně recertifikační společnosti prodloužen certifikát



V rámci Integrovaného systému řízení řídíme i preventivní systém bezpečné stravy – **HACCP**. Pro každou tuto oblast jsou **zpracovány vlastní dokumentace, prezentované příručkou**.

Ukázka: Příručka zaměstnance - základy  
a poučení o BOZP, Hygieně na pracovišti  
a Ochráně životního prostředí







# KONCEPT STRAVOVÁNÍ ŠKOLNÍ JÍDELNY ŠTERNBERK





# Řešení pro Vás

Na základě poskytnutých informací a prohlídky všech prostor byla zpracována studie, na jejímž podkladě navrhuje tato řešení:

Ve stávajících prostorách školní jídelny Šternberk jsme připraveni počínaje školním rokem 2016/2017 kompletně **zajistit službu školního stravování. Převezmeme také stravování všech cizích strávníků.**

## Komenského 44

V rámci provozovny Komenského 44 zajistíme stravování pro žáky a zaměstnance všech mateřských škol. V kuchyni bude připraven také svačinový servis pro všechny výdejny. Zachováme formu **vývařovny**, a to prostřednictvím všech **stávajících zaměstnanců kuchyně**. Jedno jídlo bude připraveno s plnou potřebou žáků MŠ na plnění spotřebního koše.

## Svatoplukova 7

V rámci provozovny Svatoplukova 7 zajistíme stravování pro všechny žáky základních škol na území Šternberku – formou **vývařovny a výdejen** na jednotlivých ZŠ. Služba bude zajištěna prostřednictvím **všech stávajících zaměstnanců**.

Naším cílem je především spokojenost hosta a efektivita fungování školního stravování. Návrh je řešen tak, aby splňoval provozní a hygienické požadavky vyplývající z vyhlášky 137/2004 Sb. a nařízení EU č. 852/2004. Návrh je přílohou tohoto dokumentu.

Službu zajistíme na základě **Smlouvy** o zajištění školního stravování a smlouvy o nájmu uzavřených **na dobu neurčitou**. Se všemi řediteli ZŠ bude pak uzavřena dohoda o stravování.

**Dle požadavků zavedeme svačinový, případně snídaňový servis, po dohodě také doplňkový sortiment pouze z vlastní výroby. Důraz bude kladen na pitný režim.**





# Základní body naší nabídky

- Převzetí kuchyní, výdejen a celkové organizace a zajištění provozu (včetně dopravy stravy).
- Bezproblémové převzetí zaměstnanců školní kuchyně (při zachování minimálně stávajících podmínek).
- Investice do modernizace školních výdejen a kuchyní.
- Zajistíme stravování pro hosty se zvláštními dietními potřebami.
- V případě požadavku zajistíme stravování klientů Sociálních služeb, příspěvkové organizace Města Šternberk.
- Připravená strava je denně čerstvá.
- Bezobjednávkový i objednávkový systém propojený s naším komunikačním portálem.
- Rozsah stravování MŠ: dopolední svačinka, odpolední svačinka, oběd, pitný režim po celý den. Jídelní lístek je sestaven a vyvěšen minimálně 2 týdny dopředu.
- Rozsah stravování ZŠ: obědové menu s výběrem z min. třech jídel denně, v případě zájmu snídaně a svačinkový režim.
- Komunikace a úzká spolupráce s vedením města a škol.
- Zavedeme moderní způsob stravování a přípravy jídel – garantujeme možnost výběru a nabídku stravy, která je pestrá, chutná a odpovídající nejmodernějším trendům zdravé výživy.
- Návrh na uzavření smlouvy o spolupráci na dobu neurčitou.
- Úhrada obědu a zboží bude probíhat prostřednictvím čipů (možná je i platba v hotovosti).
- Podněty a náměty mohou hosté řešit s příslušnou vedoucí ihned ve školní restauraci.

Stravování,  
které baví





# Nový pohled na stravování dětí

Přinášíme Vám úspěšný evropský stravovací program pro žáky a studenty **EAT, LEARN, LIVE**. Jedná se o komplexní program stravování, který je založen na těchto třech pilířích.



Věříme, že i Vás zaujme propracovaný systém stravování, který reflektuje moderní a chytré postupy a v Evropě ho využívá již 1 milion žáků a studentů.



Poskytneme Vám kvalitní a chutné jídlo.  
Pestré a vyvážené stravování doplňujeme o skvělou  
atmosféru, příjemné prostředí a milý personál. Děláme tak  
všechno proto, aby si návštěvu u nás všichni užili.

Kvalita je na prvním místě.

Oběd není všechno, nabízíme snídaňový a svačkový režim.

S rozhodováním Vám pomůže Barvožrout.

Gastronomické akce.

Atmosféra a prostředí podporuje radost z jídla.

## SNÍDANĚ a SVAČINY

V mateřské škole dopolední a odpolední svačina součástí denní stravy dle vyhlášky.

**Snídaně** jsou podávány **formou švédského stolu**. Host si vybere a složí  
na talíři snídani sám podle své chuti a poté dle váhy nebo kusu zaplatí.

**Svačiny** jsou **denně čerstvě připravované** přímo v kuchyni a mohou být dovezeny  
na provozy jednotlivých škol. Připravujeme  
např. obložené housky, chleba s pomazán-  
kou a zeleninou, rohlík se šunkou a sýrem,  
atd.



**Cool & Fresh** výrobky obsahují zeleni-  
nu v balíčku (např. omytá a nakrájená  
mrkev, paprika, řapíkatý celer, atd.) a  
**čerstvé ovoce** (sezonní ovoce, banány,  
mandarinky, pomeranče, atd.) – vše je  
připraveno k okamžité konzumaci. Dále  
jsou v nabídce **kornouty s čerstvým  
jogurtem s ovocem, s müsli, atd.**



## OBĚDY

## EAT

Jíst „pestře“

**OBĚDOVÉ MENU SE SKLÁDÁ:**

polévka nebo předkrm / hlavní jídlo / doplněk stravy / pitný režim

Obědové menu je vytvářeno tak, aby bylo pestré, chutné a zdraví prospěšné v souladu s výživovou pyramidou pro děti.

Naší nabídkou se snažíme motivovat žáky ke konzumaci i méně tradičních nebo méně oblíbených potravin (součástí nabídky jsou luštěniny, pohanka, ovesné vločky, atd.).

**TEPLÝ BUFET.** Pokud si nevyberete z nabídky hlavních jídel, budete mít možnost sestavit si vlastní hlavní jídlo z denní nabídky teplého bufetu, kde najdete pestrý výběr z:

- masitých pokrmů
- vegetariánských jídel
- příloh
- teplé zeleniny
- potato bar



Výhodou teplého bufetu je i to, že si mohou hosté sestavit jídlo vegetariánské.



**SALÁTOVÝ BAR.** Host si může připravit salát z nabízeného sortimentu zeleniny, těstovin, luštěnin, sýrů, oliv a z výběru dresinků, atd.

V každodenní nabídce bude vždy několik již hotových salátů (césar, řecký,...)





# GASTRONOMICKÝ KALENDÁŘ

# EAT

Jíst „pestře“

**GASTRONOMICKÝ KALENDÁŘ.** Jednodenní nebo dvoudenní akce v rámci každého měsíce, kdy jsou speciálně připravována tematická menu. Během roku se tak strážníci v rámci jednotlivých měsíců mohou seznámit se specialitami jednotlivých světových kuchyní nebo se zásadami zdravého stravování či jsou menu zaměřena na určitý druh ovoce či zeleniny. Gastronomické akce nám v plné míře pomáhají naplnit smysl našeho konceptu **Jíst „pestře“**, ale i jejich prostřednictvím se snažíme malým i velkým strážníkům předávat zajímavé informace.



**Přijďte k nám ochutnat special v rámci gastronomických akcí**  
V únoru se můžete těšit na

**polskou kuchyni**

**Dobrou**

**GASTRONOMICKÉ AKCE V ROCE 2016**

LEDEN ÚNOR BŘEZEN DUBEN KVETEN ČERVEN

ČERVENEC SRPEN ZÁŘÍ ŘÍJEN LISTOPAD PROSINEC

*průběžně*

**„DEN SE ZDRAVOU BROKOLICÍ“**

Krémová brokolicev polévka

Vínky s brokolici a kufecím masem

Brokolicev rizoto

Brokolicev nátyp s kuskusem



**VÍTE, ŽE...**

první mrkev byla na území dnešního Afghánistánu? Svou jízdu v Evropě začala mrkev se šluky kofeny, kterou vyveštili Holanďané v 17. století (z původní černé odrůdy), a až za dalších sto let se rozšířila do celé Evropy.

Neznámější složkou mrkve je beta-karoten, který je zodpovědný za barvu kořene. Tento vitamin udržuje v dobrém stavu všechny sliznice, působí jako růstový činitel, regeneruje kůži, unavený trok a zlepšuje činnost.

Na rozdíl od většiny zeleniny je mrkev zároveň vařená nebo restovaná, protože za syrová tenké střevo nedokáže vstřebat větší množství beta-karotenu. Při tepelné úpravě se více než polovina této látky přemění na vitamin A. Mrkev je také vhodné konzumovat s menším množstvím tuku, aby se dobře vstřebaly všechny látky rozpustné v tucích.

Mrkev je ceněna především pro své významné účinky na zdraví. Ten, kdo jí ve svém jídelníčku opomíjí, je ochuzen o řadu významných živin, které se podílejí na správném chodu celého organismu.



**GASTRONOMICKÉ AKCE V ROCE 2016**

Kdy?

**„VARÍME Z MRKVE“**

*duben*

Mrkvová krémová polévka s krutony  
A: 1, 7, 9, 12

Dušené hovězí maso s mrkví a vařenými bramborami  
A: 1, 9, 12

Těstovinový nátyp s mrkví a kufecím masem  
A: 3, 7, 9, 12

Jáhlové placičky s mrkví a zeleninovým salátem  
A: 1, 3, 7, 9, 12

Mrkvový salát



## DALŠÍ GASTRONOMICKÉ AKCE

# EAT

Jíst „pestře“

**PALAČINKY, TORTILY.** Před zraky našich hostů připravujeme palačinky a tortily, které podle přání našeho hosta naplníme vybranými surovinami a ozdobíme.



Tortily



Palačinky

### SEZONNÍ PRODUKTY

V závislosti na ročním období zařadíme do své nabídky sezonní produkty jako např. chřest, jahody, borůvky, meruňky, švestky, melouny, které u nás naleznete čerstvé nebo v podobě různých gastronomických specialit.



Koláč s chřestem





## GARANCE KVALITY SLUŽBY

- Kontrolovaný proces od výběru surovin, přes jejich zpracování až po výdej hostovi
- Příprava jídel z čerstvých surovin, bez použití polotovarů, konzervačních přípravků a přidaných glutamátů

## KONTROLY KVALITY

**Denně** Senzorické sledování surovin a pokrmů  
Kontrola teplot chladících a mrazících boxů  
Kontrola teplot připravených jídel  
Odběr vzorků  
Dohled zodpovědných osob - kuchař, šéfkuchař  
Dohled vedoucí na výdeji

**Ostatní** Interní audity zaměstnanců oddělení kvality  
Interní audity zaměstnanců oddělení provozu  
Audity u dodavatelů – 2x ročně  
Externí audity – 1x ročně



**EAT**  
Jíst „pestře“



Naším hostům poskytujeme informace o zdravém stravování, slušném chování a způsobu stolování. Podporujeme všechny hosty ve zdravém životním stylu, aby to, co se naučili, přenesli také do svých domovů a ke kamarádům.

## HRA „JÍME S BARVOŽROUTEM“



Je **motivační hra o zdravém způsobu stravování** oceněná plakétou Jaroslava Vašaty, prestižním odborným časopisem za unikátní počín v gastronomii.

- zeleninová jídla
- drůbež nebo ryby
- hovězí či vepřové maso
- sladké nebo moučné pokrmy

Sledujeme tuky, cukry, bílkoviny a energii. Jednotlivá jídla jsou dle složení označena barevným kolečkem. Pokud se „soutěžící“ stravuje dle našich doporučení, jí zdravě a vyváženě, a navíc je zařazen do celoročního losování o hodnotné ceny.



**Předávání cen**



## ČASOPIS SPRÁVNÝ JEDLÍK

- pro naše nejmenší hosty, ale i pro jejich rodiče
- formou zábavy a her jim přináší poučení
- zaměřuje se na aktuální témata
- pravidelně zde informujeme o hře Jíme s Barvožroutem



LEARN  
Učit se „zdravému stylu“

Ukázka titulky časopisu Správný jedlík - vydání únor 2015





## ETIKETA STRAVOVÁNÍ A STOLOVÁNÍ

Nenásilnou informativní formou seznamuje hosty se zásadami slušného chování prostřednictvím 18 karet, které jsou k dispozici na stolech ve školní restauraci. Program **Etiketa ve škole** byl vyvíjen ve spolupráci s **Ladislavem Špačkem**.

**LEARN**  
Učit se „zdravému stylu“



Navazuje na **Etiketu stravování** a seznamuje děti se správným držením příborů a se zásadami stolování.





## COLOUR DAY

Jedná se o **soutěžní a vzdělávací program pro děti**. Nedílnou součástí je také aktivní spolupráce se školou, kde nabízíme využití našeho programu do mezipředmětových vztahů.



## ABECEDA ZDRAVÍ

Program pro žáky na ZŠ i pro studenty na SŠ, který je seznamuje s jednotlivými druhy ovoce a zeleniny a jejich významem pro naše zdraví.





Jsme si vědomi naší celospolečenské odpovědnosti. Vedeme naše zaměstnance i hosty ke svědomitému přístupu k sobě i k svému okolí. Usilujeme o stabilní prostředí, které povede k bezpečnému a pohodovému životu.

**LIVE**  
Žít „aktivně“

## KOMUNIKAČNÍ PORTÁL

Prostřednictvím tohoto internetového nástroje s námi můžete být neustále v kontaktu. Jsme tu pro Vás 24 hodin denně a přinášíme Vám **ucelené informace o kontu hosta**:

- finanční stav
- jídelní lístek s 14-ti denním předstihem, aktuální jídelní lístek
- jakou stravu dítě / host konzumuje
- jaká jsou naše doporučení
- slouží i jako prostředek pro zasílání připomínek, návrhů ke stravování, službě



Ukázka  
konkrétních  
kroků, které  
portál umožňuje.

**Na hlavní stránce pak uvidíte přehled základních funkcí:**

- vše o konzumaci
- finanční stav účtu
- omezení funkce karty (např. zákaz prodeje)
- nastavení posílání výše zůstatku prostřednictvím SMS zprávy





## SCOLAREST DĚTEM

Vzhledem k neustálému navyšování počtu dětí, které si nemohou dopřát oběd ve školní jídelně, se společnost Scolarest rozhodla pomáhat. Zaměstnanci společností Scolarest a Eurest darují peníze dětem, které se ocitly v tíživé situaci a jejich rodiče si nemohou dovolit platit obědy ve školních jídelnách. Tento projekt jsme zahájili 1. 9. 2015 ve školách, kde poskytujeme stravovací služby.



Vybrané peníze budou sloužit pro děti, které to opravdu potřebují. A je to škola, kdo rozhoduje o tom, které dítě pomoc dostane.

## PODPORUJEME A SPOLUPRACUJEME

- Besip - „Dopravní výchova“
- Český červený kříž - „První pomoc není věda“

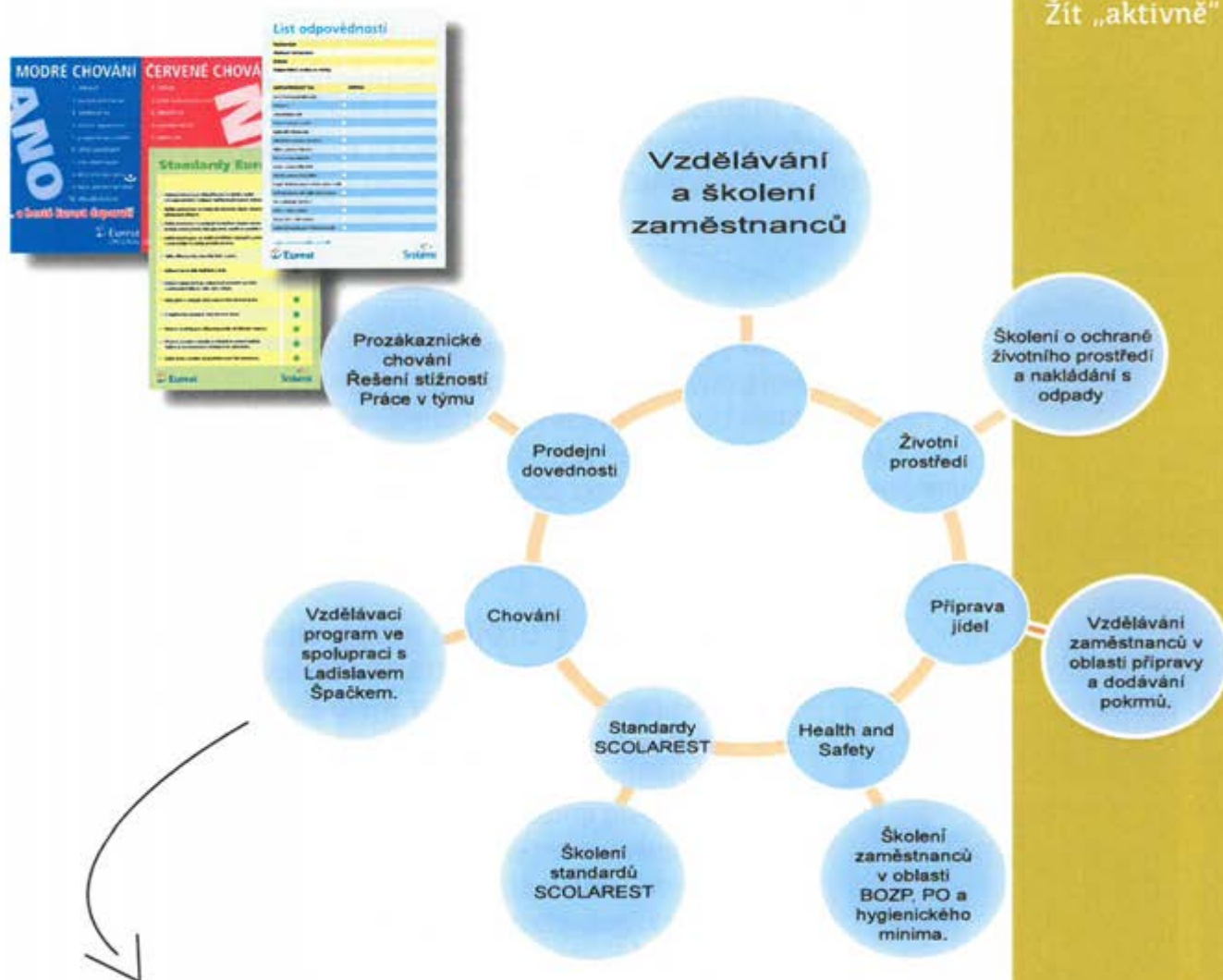




# ŠKOLENÍ A VZDĚLÁVÁNÍ NAŠICH ZAMĚSTNANCŮ

# LIVE

Žít „aktivně“



Cílem odborné práce se zaměstnanci Scolarest je, aby vytvářeli příjemné prostředí, kde se dobře relaxuje, získává nová energie a zároveň, kam se naši hosté rádi vracejí.

## Řídíme se těmito zásadami:

- Pravidelně a systematicky školíme 100 % našich zaměstnanců
- Soustředíme se na zajištění milé a příjemné služby s proaktivním přístupem k hostům
- Chování našich zaměstnanců je aktivně ovlivňováno mistrem etikety a vybraného chování panem **Ladislavem Špačkem**. Ve spolupráci s ním jsme realizovali úspěšný školící program **7 statečných kroků k výjimečnému servisu**

