





2019

# STRAVOVÁNÍ ŠKOL

# TÉMA PŘEDNÁŠKY

O ČEM BUDEME MLUVIT?

1

KDO JSME

2

PROČ TU JSME

3

SPOLEČENSKÁ  
ODPOVĚDNOST

# KDO JSME? SCOLAREST!

Součástí největší gastronomické společnosti

Největší poskytovatel stravy pro školy

28 let na českém trhu

V ČR obsloužíme každý den přes 40000 hostů

Jsme ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Nyní obsluhujeme 110 škol



**BIOWASTE &  
ENVIRONMENT**

# PROČ TADY JSME A CO VÁM PŘINESEME?

Odpověď stále náročnějšímu  
strávníkovi

Školní restauraci

Převzetí všech zaměstnanců

Investice nebo podíl na našem zisku

Kontinuální vzdělávání celého  
kuchařského týmu

Spokojeného žáka a rodiče



# CO ZACHOVÁME

Vy budete vždy mít vliv a kontrolu

Cenu obědů

Stále to bude Vaše školní jídelna

Nepoužíváme stejně jako Vy žádné polotovary a dochucovadla

Vaše stávající zaměstnance

Výši jejich platů



# VYCHOVÁVÁME NOVÉ KUCHAŘE

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Roudnice nad Labem

- NOVÁ TŘÍDA
- PLNÁ OBSAZENOST
- ŠÉF NÁRODNÍHO TÝMU KUCHAŘŮ
- MENTOR A ŠKOLITEL
- JAN HORKÝ



# SLÝCHÁTE TO TAKY?



**BIOWASTE &  
ENVIRONMENT**





**4** KUČAŘI  
MARODÍ

O VÍKENDU NA AKCI  
NEMÁME  
KAPACITU OBCE



**BIOWASTE &  
ENVIRONMENT**

NEMŮŽEME  
**3** VAŘIT  
DRUHY  
JÍDEL

MÁME  
**HYGIENY**  
KONTROLU

# STRAVOVÁNÍ A JEHO NÁKLADY

95 % KUCHYNÍ JE PŘEDIMENZOVANÝCH

- POZŮSTATEK Z MINULOSTI
- ŠPATNÉ VYUŽITÍ PROSTOR
- VZDUCHOTECHNIKA
- VYSOKÉ INVESTIČNÍ I PROVOZNÍ NÁKLADY
- ROZPTYL NÁKLADŮ NA MYTÍ AŽ 500 %



# DATA Z PRŮZKUMŮ

CO JSME ZJISTILI?

Neexistuje kontinuální edukace kuchařů

Technologie jsou stále sofistikovanější

90% technologií je používáno špatně

9/10 společností čím dál více řeší svůj environmentální profil

Nikdo to nespojuje s úsporami v kuchyni

# ÚSPORY NA ENERGIÍCH

ŠETŘÍME HNED DVAKRÁT

U standardně navržené vzduchotechniky a kapacity kuchyně 1500 jídel je hodinový výkon místo 21800m<sup>3</sup> následně 14000m<sup>3</sup>. Z uvedeného vyplývá, že VZT bude mít o 55% vyšší provozní náklady!

Rozdíl v:

Motorech VZT 19,2kW

Instalovaném topení 33kW

Investici 1600000,-- Kč

Úspora CO<sub>2</sub> pouze ve VZT/rok = 65 tun!

# ŠETŘIT! ALE JAK?

## INVESTIČNĚ

### **INVESTUJEME, PROVOZUJEME!**

Nakupujeme takové technologie, které vydrží, ušetří práci lidí a náklady na provoz. A používáme takové technologie, kterých je celkově méně, ale jsou multifunkční!

## PROVOZNĚ

**Nestaráte se o cokoli, co se týká kuchyně.** Žádná komunikace s hygienou, veterinární správou, školskou inspekcí. Žádná administrativa spojená s personalistikou a návaznými administrativními činnostmi. A také veškerou administrativu spojenou se strážníkem.





# VEŘEJNÝ ZÁVAZEK CG

Jsme jednou ze společností, která se zapojila do projektu RedPot a jako jedna z mála společností se veřejně zavázala k cílům udržitelného rozvoje a tedy snížení potravinových ztrát v rámci svého provozu o padesát procent do roku 2030.

# JAK VŠE PROBÍHALO?

- MĚŘENÍ BĚHEM Q4 / 2018
- 3 ŘETĚZCE
- 12 PROVOZŮ CELKEM
- 63 DNŮ MĚŘENÍ



**BIOWASTE &  
ENVIRONMENT**

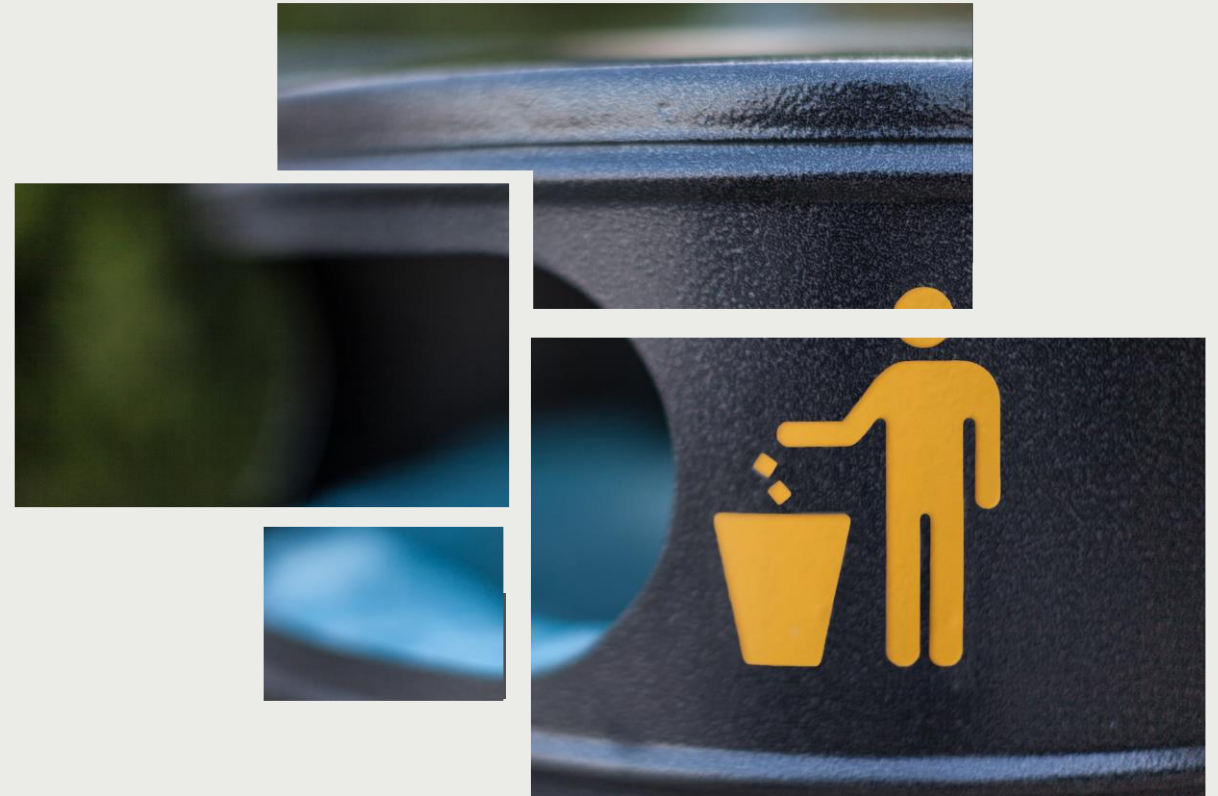




# BIOWASTE & ENVIRONMENT

DLOUHODOBĚ SOUVISEJÍCÍ  
TÉMATA

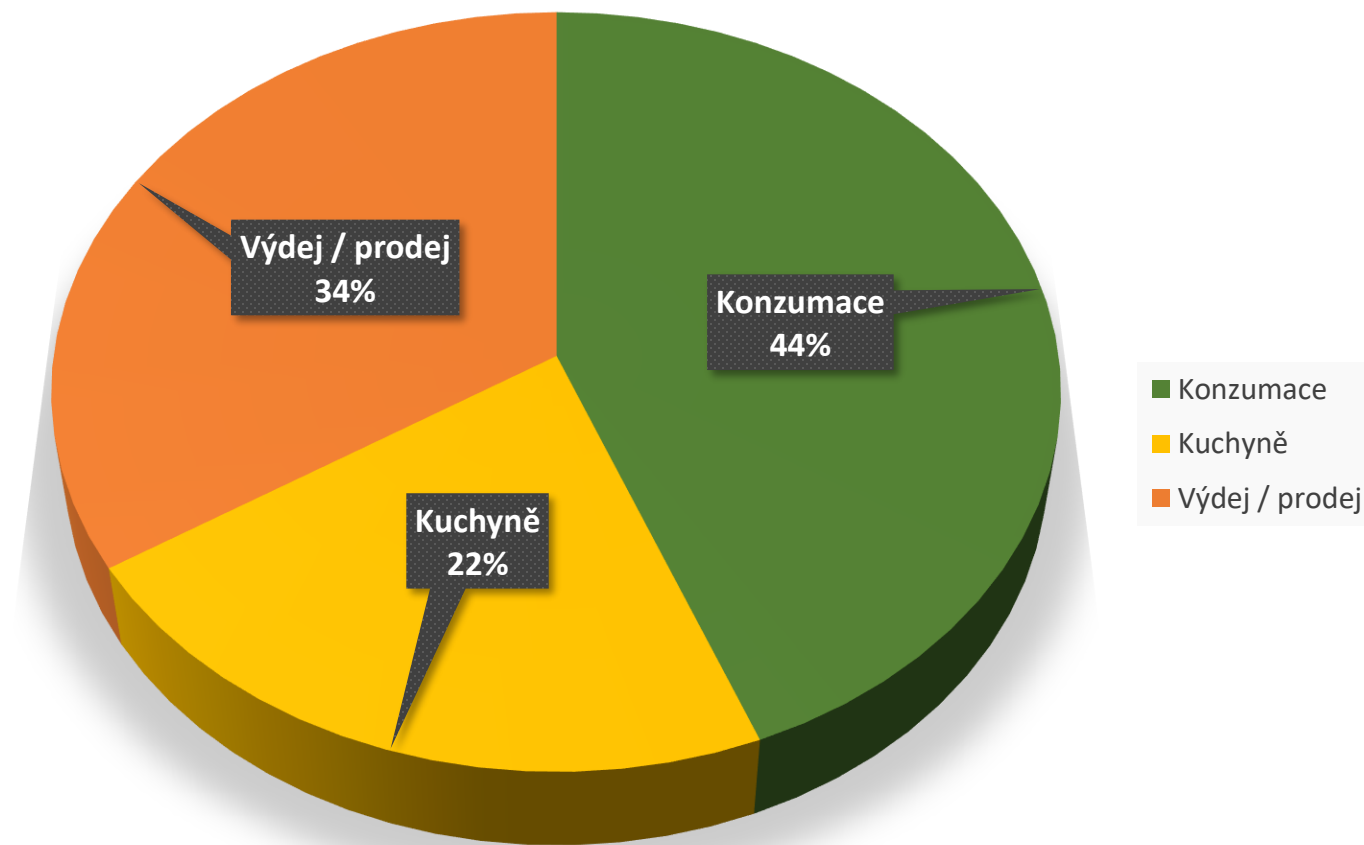
- V KUCHYNI
- PŘÍČINY BIOWASTE
- V KUCHYNI
- NADPRODUKCE
- NA TALÍŘI





# KDE VZNIKÁ BIOODPAD?

ROZLOŽENÍ POTRAVINOVÝCH ZTRÁT



# VÝZVA

**TROUFÁTE SI NA PODROBNÝ AUDIT?**

# KUCHAŘKA “ZACHRAŇ JÍDLO”

PRVNÍ ČESKÁ KUCHAŘKA  
SE 100 RECEPTY,  
JAK NEPLÝTVAT JÍDLEM  
A UŠETŘIT PENÍZE I PŘÍRODU



**BIOWASTE &  
ENVIRONMENT**

## Zachraň jídlo v kuchyni

100 rad, tipů a receptů jak  
v domácnosti neplýtvat



