

POZVÁNKA na konferenci „Standardy v rámci stravovacích služeb EU a CZ“ r.č. ČAS KK/467/2016



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



THE CZECH ASSOCIATION[®]
OF HOTELS
AND RESTAURANTS

Je nám potěšením Vás pozvat na naši konferenci věnovanou standardům v rámci stravovacích služeb. Letos se uskuteční již **11. ročník**, který Vám přinese jistě neméně zajímavá témata jako v předchozích letech.

Konference je určena pro **vedoucí stravovacích provozů** zdravotnických zařízení, hotelů, domovů pro seniory školních jídelen aj., ale také **pro všechny, kdo mají o tuto problematiku zájem**. Česká asociace sester souhlasí s přiznáním 4 kreditních bodů dle vyhlášky č.321/2008 Sb. I letos každý účastník dostane certifikační osvědčení o absolvování konference.

Místo konání: Clarion Congress Hotel Olomouc, Jeremenkova 36 (kongresový sál).

Termín konání: 25. října 2016 od 9:30 (prezence od 9:00).
Oficiální zahájení konference bude v 9:30 krátkým úvodem zástupci pořadatele.

Cena:

- při platbě předem na účet **950 Kč/os.**
- při platbě v hotovosti na místě **1200 Kč/os.**

Platba na účet musí být připsána do 21.10.2016. Číslo účtu: 197173510/0300, pro variabilní symbol si volejte na tel.: 261 220 540 (pí Hauková), abychom platbu bez problémů identifikovali. Budeme účtovat storno poplatek 30 % z ceny vstupného, pokud bude přihláška zrušena po 17. 10. 2016. Cena vstupného zahrnuje náklady na materiály, oběd a občerstvení.

**Na konferenci je nutné se přihlásit. Přihlášky posílejte na adresu firmy HASAP Consulting, s.r.o.,
Vranská 620/18, 142 00 Praha 4 nebo na e-mail: hasap@hasap.cz.**

Více informací na tel.: 261 220 532.

Na setkání s Vámi se těší za HASAP Consulting, s.r.o.

PROGRAM

Programem provázejí prim. MUDr. Vilma Benešová, Miloš Žáček

Úvodní slovo pořadatele
(9:30 - 9:40)

1 Aktuální legislativa a postup při kontrolách stravovacích provozů z pohledu Státní veterinární správy
(9:45 - 10:30)

MVDr. Jan Váňa (ředitel Odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví)

2 Správná výrobní praxe očima executive chef – praktické zkušenosti z nadnárodní společnosti
(10:45 - 11:30)

Bc. Miroslav Kubec (prezident AKC ČR a WACS Continental Director for Central Europe)

3 Správné nastavení systému DDD v potravinářství a gastronomii
(11:45 - 12:30)

Míchal David (ADERA s.r.o.)

PŘESTÁVKA – OBĚD od 12:30

4 Nutriční hodnoty potravin a jejich vliv na stravníka
(13:30 - 14:15)

MUDr. Petr Tláškal, CSc. (vedoucí lékař Oddělení léčebné výživy FN v Motole)

5 Komunikace a rozvoj lidských zdrojů - vztah nadřízený x podřízený
(14:25 - 15:10)

Ing. Richard Dobeš (Krauthammer Czech Republic s.r.o.)

6 Slosování vyplněných anketních lístků o ceny
(15:25 - 16:10)

Změna programu vyhrazena.