



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

OPERAČNÍ PROGRAM VZDĚLÁVÁNÍ PRO KONKURENCESCHOPNOST

PROJEKT Č. CZ.1.07/3.2.13/03.0036

„EKOLOGICKÁ AGROTURISTIKA A PROVOZOVÁNÍ BIORESTAURACÍ“

METODIKA VEDENÍ PROGRAMU BIORESTAURACE



Autor: Hromas Michal
PRO-BIO SVAZ EKOLOGICKÝCH ZEMĚDĚLCŮ

2013, aktualizováno 2016



evropský
sociální
fond v ČR



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

OBSAH

1. ÚVOD – anotace programu Biorestaurace	3
1.1. Zdůvodnění potřeby	3
1.2. Udržitelný rozvoj	4
1.3. Rovné příležitosti	4
1.4. Profil absolventa kurzu biorestaurace	4
2. NÁBOR A MOTIVACE ŠKOLITELŮ	5
2.1. Způsob oslovení lektorů	6
2.2. Motivace lektorů	6
3. CÍLOVÁ SKUPINA PROJEKTU	6
3.1. Zapojení cílové skupiny	7
3.2. Přínos pro cílovou skupinu	8
4. REALIZAČNÍ TÝM	8
4.1. Projektový manažer	8
4.2. Finanční manažer	9
4.3. Metodik programu Biorestaurace	9
4.4. IT specialista	9
4.5. Lektor	10
5. KLÍČOVÉ AKTIVITY	10
5.1. Tvorba programu Biorestaurace	10
5.2. Pilotní ověření programu	12
5.3. Odborná školení lektorů	13
5.4. Zavedení e-learningu	13
6. ZAJIŠTĚNÍ NÁLEŽITOSTÍ PROJEKTU	13
6.1. Veřejná podpora	13
6.2. Výkazy práce	14
6.3. Archivace materiálů	15
6.4. Publicita	16
7. BIORESTAURACE	18
8. LEGISLATIVA	19
9. NOVINKY V LEGISLATIVĚ OD ROKU 2015-2016	20
10. POUŽITÉ ZDROJE	22

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. ÚVOD – anotace programu Biorestaurace

Tento text obsahuje metodiku pro vedení programu Biorestaurace, který je výstupem projektu OPVK č. CZ.1.07/3.2.13/03.0036 „Ekologická agroturistika a provozování biorestaurací“. Obsahem projektu je tvorba a pilotní ověření dvou výukových programů, jedním z těchto programů je program Biorestaurace, a také proškolení lektorů, kteří budou zajišťovat funkčnost těchto programů v Pardubickém kraji. Hlavním cílem předkládaného projektu je rozšířit nabídku dalšího vzdělávání dospělých v Pardubickém kraji. Dojde tak ke zvýšení konkurenceschopnosti a adaptability v oblasti podnikatelské sféry u absolventů tohoto programu. Realizátorem projektu je PRO-BIO, Svaz ekologických zemědělců.

1.1. Zdůvodnění potřeby

Zpřístupnění vzdělávání v tomto programu výrazně přispěje k využívání bioproduktů a služeb s nimi spojených v Pardubickém kraji. Nabídka podobně zaměřeného kurzu zde dosud i přes poptávku ze strany cílové skupiny chybí. Vzdělání v takto zaměřeném odborném kurzu výrazně zvyšuje konkurenceschopnost absolventů i jejich schopnost uplatnit se více ve svém současném zaměstnání a podporuje využití ekologicky pěstovaných plodin v regionu. Rozšiřování využití bioproduktů pěstovaných bez použití pesticidů též výrazně přispívá k ochraně životního prostředí.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1.2. Udržitelný rozvoj

Projekt má pozitivní vliv na udržitelný rozvoj. Budou vytvořeny produkty s komponentou životního prostředí, projekt vede účastníky k využívání služeb spojených s ekologickým zemědělstvím (stravování a ubytování). Aktivita projektu nejsou přímo cílené na téma udržitelného rozvoje, nicméně cílová skupina projektu (lektoři a účastníci dalšího vzdělávání) budou v rámci projektu vedeni ke tvorbě pozitivního vztahu k životnímu prostředí i udržitelnému rozvoji. Cílová skupina bude vedena k úspoře materiálů, šetření energií, atd. K výrazné úspoře tištěných materiálů dojde díky zavedení e-learningu.

1.3. Rovné příležitosti

Projekt má pozitivní dopad také na rovné příležitosti. Při přípravě projektové žádosti jsme byli seznámeni s problematikou rovných příležitostí, proto je jakákoli diskriminace v rámci projektu vyloučena. Budou zajištěny rovné příležitosti všem jeho účastníkům, bez ohledu na pohlaví, věk, náboženské vyznání, apod. Všechny formy vzdělávání budou podporovat rovný přístup ke vzdělávání, budou využívány moderní informační technologie, přístupné všem účastníkům projektu. Budeme dbát na individuální potřeby a schopnosti každého účastníka.



1.4. Profil absolventa kurzu biorestaurace

- má osvojeny základy slušného jednání s lidmi i správného společenského vystupování,
- umí používat získané vědomosti o potravinách a nápojích při jejich technologickém zpracování, manipulaci a skladování,
- zná zásady zdravé výživy a význam jejich dodržování pro lidské zdraví,

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- chápe podstatu tržního hospodářství, orientuje se v obchodně-podnikatelských činnostech a osvojil si základní vědomosti o pracovněprávních vztazích,
- umí aplikovat nejzákladnější vědomosti a dovednosti z ekonomické oblasti při řešení praktických situací v pracovním i osobním životě,
- dbá na estetiku, úpravu, čistotu a hygienu svého zevnějšku i pracoviště,
- má osvojeny zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci i zásady ochrany životního prostředí, umí poskytnout nezbytnou první pomoc,
- ovládá základní právní předpisy nutné pro podnikatelskou činnost, umí se orientovat v nabídce právního poradenství a zastupování,
- dovede uživatelsky ovládat běžnou výpočetní techniku a logice programování rozumí do té míry, aby byl schopen posoudit vhodnost nabízených programů pro použití v praxi,
- ovládá moderní administrativní techniku,
- zná zásady hospodaření s materiálem, surovinami, zná kvalitativní požadavky na suroviny, ovládá kalkulaci cen,
- ovládá předpisy o přejímce, skladování, odpisech zboží a surovin,
- má základní přehled o možnostech dotačních podpor pro biorestaurační zařízení
- má základní přehled o možnostech vaření z biosurovin (receptury) a o rizicích s tím spojených – dostupnost surovin (vzdálenostní i z hlediska ročního období), cena, kvalita, kazivost apod.

Absolvent vzdělávacího programu se uplatní v široké oblasti stravovacích služeb a v oblasti dalších souvisejících služeb cestovního ruchu. Stěžejní oblasti uplatnění absolventů jsou především činnosti obchodně podnikatelské, odborně provozní a řídicí v nižších a středních článcích struktury řízení ve všech organizačně právních formách podnikání v této oblasti. Uplatnění absolventů v tomto odvětví je jak v pozici zaměstnanecké, tak i v pozici právního subjektu podnikání v daném oboru.

2. NÁBOR A MOTIVACE ŠKOLITELŮ

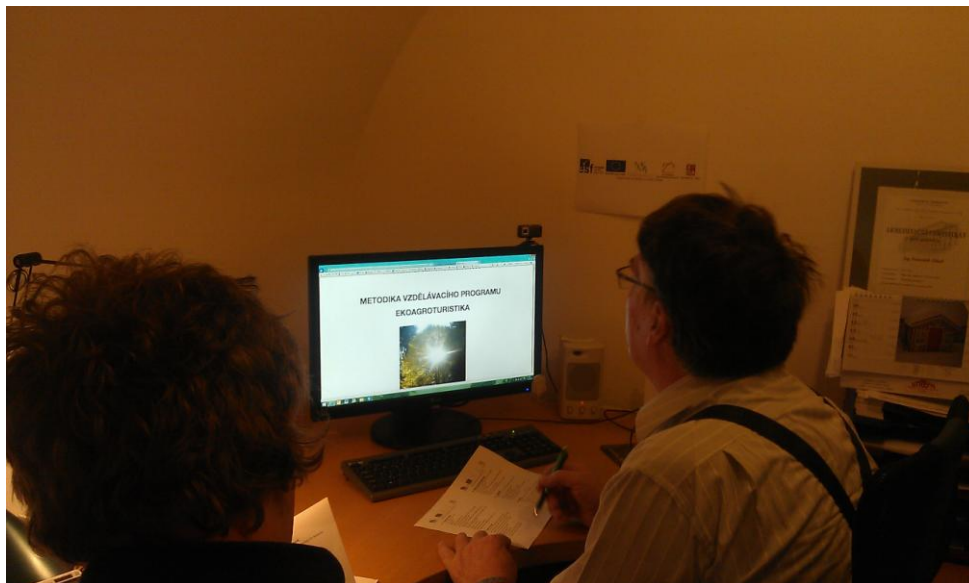
V rámci programu Biorestaurace byli vybráni a podpořeni 3 lektori, kteří působí (místem výkonu práce či trvalým bydlištěm) v Pardubickém kraji. Jedná se o osoby s vysokoškolským vzděláním, ve věku od 25 do 60 let. Předpokladem jsou zejména jejich odborné znalosti a dlouhodobá praxe. Po proškolení zajistí lektori v rámci jejich úvazku v realizačním týmu pilotáž programu Biorestaurace tak, aby byla zajištěna jeho udržitelnost. Do programu Biorestaurace byli lektori zapojeni v rámci externích školení (5 dnů po 7 hod) a po proškolení spolupracují dále s metodikem programu.

Lektori byli vybíráni z řad našich nejzkušenějších členů školícího týmu působících místem výkonu práce či bydlištěm převážně v Pardubickém kraji. Hlavní činností lektorů je příprava podkladů a výukových materiálů k programu Biorestaurace,

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

spolupráce s ostatními lektory projektu, vyhodnocení účinnosti programu a dotazníků, školení apod.

Spolupracují se členy realizačního týmu, odborné dotazy řeší s metodiky, zodpovídají se projektovému manažerovi a jsou k dispozici cílové skupině programu ke konzultaci jejich dotazů a připomínek.



2.1. Způsob oslovování lektorů

Pro účely oslovování a zapojování cílových skupin do realizace projektu mohou nejlépe posloužit nástroje publicity projektu – letáčky, plakáty, informační akce, prezentace projektu na seminářích či ve sdělovacích prostředcích, inzerce v tisku, webové stránky.

2.2. Motivace lektorů

Motivace lektorů pro vstup do projektu spočívá především v možnosti rozšíření kvalifikace, odborné praxe a souvisejícím uplatněním zvýšené kvalifikace pro získání lépe finančně ohodnocených zaměstnání či zvýšení zisků z podnikání, také se mohou stát nadřízenými kolegů s menší praxí a odborně vést tyto méně zkušené kolegy. Ve výsledku se tak zvýší jejich možnosti uplatnění na trhu práce.

3. CÍLOVÁ SKUPINA PROJEKTU

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Cílovou skupinou budou občané, kteří se zajímají o téma Provozování biorestaurací, a kteří chtějí dalším vzděláváním získat a případně rozšířit či prohloubit své znalosti a dovednosti. Projektu se zúčastní osoby s trvalým bydlištěm či výkonem práce v Pardubickém kraji. Do projektu bude zapojeno 21 osob, které se zúčastní pilotního ověřování nově vzniklého programu Biorestaurace. Účastníkem kurzů bude dospělá osoba ve věku nad 20 let, která má již ukončeno počáteční vzdělávání a je v době konání pilotáže zaměstnaná. Snahou také bude maximálně do projektu zapojit osoby znevýhodněné na trhu práce (mladé do 25 let, absolventy, starší 50 let, matky po rodičovské dovolené, atd.).

Účastníci kurzů budou pracovat jako zaměstnanci podniků působících především ve stravování a ubytovacích službách. Dále osoby, které se na výkon pracovní pozice v tomto oboru teprve připravují a samozřejmě další osoby, které mají o výuku na toto téma zájem. Jedná se o osoby na pracovních pozicích od nižšího managementu až po vedení (odpovědné za plánování dalšího rozvoje podniků) a majitele zapojených podniků.

3.1. Zapojení cílové skupiny

Účastníci dalšího vzdělávání budou do projektu zapojeni v rámci realizace aktivity č. 5 Pilotní ověřování. Pilotáže budou vždy probíhat v blízkosti terénu, kde si bude moci cílová skupina nabitě znalosti ověřit a „osahat“ – praktické akce se v rámci vzdělávacích aktivit osvědčili jako nejefektivnější způsob.

Motivací všech bude především možnost absolvovat kvalitní program přizpůsobený přesně jejich zájmům. Po jeho absolvování účastníci získají osvědčení o absolvování programu. V případě dotazů a připomínek jim budou k dispozici lektori a všichni členové realizačního týmu.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

3.2. Přínos pro cílovou skupinu

Účastníci občanského vzdělávání si účastí na projektu rozšíří své znalosti a dovednosti v tématu, o které se zajímají a které považují za důležité a potřebné. V průběhu pilotního ověřování projektu bude účastníkům distribuován speciálně připravený dotazník spokojenosti, čímž budou mít možnost nepřímo se podílet na dalším vyhodnocení nových kurzů.

4. REALIZAČNÍ TÝM

Realizační tým programu bude mít 7 členů: projektového manažera, finančního manažera, IT specialistu, metodika pro program, 3 lektory. Tým je organizačně podřízen projektovému manažerovi, který má rozhodující kompetence. Manažer se aktivně zúčastňuje na práci na projektu a zodpovídá za realizaci celého projektu. Finanční manažer je podřízený projektovému manažerovi. Po odborné stránce se na programu podílí metodik a po technické stránce projekt zajišťuje IT specialista. Projektový manažer svolává zasedání týmu za účelem projednání dosavadního pokroku v projektu a nastavení dalších postupů a také pravidelně poskytuje informace o projektu vedení společnosti.

4.1. Projektový manažer

- je hlavní odpovědnou osobou projektu
- jmenuje realizační tým
- přiděluje úkoly
- odpovídá za nákup zařízení a služeb
- komunikuje s řídícím orgánem, realizačním týmem, cílovou skupinou, dodavateli
- zajišťuje administrativní náležitosti projektu
- zpracovává zprávy o zahájení realizace projektu, průběžné monitorovací zprávy a závěrečnou zprávu
- provádí vyhodnocování ukončených aktivit, kontrolu dodržování naplánovaných cílů a naplňování monitorovacích indikátorů
- plánuje aktivity na další období
- vede porady realizačního týmu
- zodpovídá za archivaci dokumentace
- má dostatek zkušeností s projektovým řízením, vedením týmu, atd.



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

4.2. Finanční manažer

- má na starosti správnost čerpání rozpočtu a všechny finanční operace
- zodpovídá za finanční řízení projektu, tj. včasné vyúčtování nákupů, mezd apod.
- vede finanční dokumentaci dle podmínek operačního programu
- zpracovává finanční část monitorovací zprávy a žádosti o platbu
- sleduje finanční toky a čerpání rozpočtu
- eviduje účetní dokumentaci
- kontroluje zúčtování položek
- spolupracuje s bankou, kontroluje bankovní operace
- má vzdělání a zkušenosti v oboru financí a účetnictví

4.3. Metodik programu Biorestaurace

- tvoří veškeré produkty s programem související (metodiky, pracovní sešity)
- převádí program do e-learningové formy
- hospituje v hodinách lektorů
- má dlouholeté zkušenosti s tvorbou vzdělávacích programů a potřebné znalosti a praxi z oboru
- spolupracuje s ostatními členy realizačního týmu
- vyhodnocuje pod vedením manažera projektu všechny výstupy projektu

4.4. IT specialista

- zajišťuje technickou část realizace projektu – převedení programu do e-learningové formy
- zajistí kvalitní nastavení e-learningového vzdělávání
- aktualizuje nastavení webového portálu
- zajišťuje technickou podporu a spolupracuje s metodikem

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- sleduje správnost tvorby e-learningové formy programu po technické stránce
- podílí se na vyhodnocování projektu

4.5. Lektor

- zajišťuje školení účastníků občanského vzdělávání v rámci pilotního ověřování programu
- vede přednášky a exkurze v rámci propagace dalšího vzdělávání
- připravuje podklady a výukové materiály k programům a exkurzím
- vyhodnocuje účinnost programu, dotazníky, dává doporučení
- spolupracuje s ostatními lektory v týmu
- spolupracuje se členy týmu a odborné dotazy řeší s metodikem
-



5. KLÍČOVÉ AKTIVITY

5.1. Tvorba programu Biorestaurace

Cílem této aktivity je vytvoření nového vzdělávacího programu, který bude určen cílové skupině jednotlivců z Pardubického kraje. V rámci tvorby samotného

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

programu bude vytvořeno několik produktů, které budou sloužit ke kvalitní a efektivní občanské výuce.

Předpokládaná struktura vzdělávacího programu:

- zřízení živnostenského oprávnění – pravidla, povinnosti
- schválení žádosti k provozování hostinské činnosti
- zajištění projektové dokumentace ke stavbě nebo rekonstrukci objektu
- žádost o stavební povolení, podání žádosti o využití nebytových prostor
- ohlášení provozování hostinské živnosti
- vypracování podnikatelského plánu
- stavební, hygienické, bezpečnostní s protipožární podmínky
- legislativní požadavky
- provoz bio restaurace – nadstavbová legislativa
- certifikace a kontrola na provoz v biokvalitě
- dostupnost biosurovin, komunikace s farmáři a odběr místních produktů
- zahraniční trendy a zkušenosti
- PR a marketing bio restaurace
- ekonomické aspekty
- dodavatelé
- zpracování bio masa – bio versus konvence a proč bio?
- bio pekárna – recepty a suroviny versus náklady
- zpracování biomléka
- bio ovoce a zelenina – pozor na rychlou zkázu...
- bezodpadová kuchyně
- „zrádnost biosurovin“ a zbožiznalství
- školení personálu
- receptury pro biorecepty, kalkulace cen, nákladů jednotlivých receptů

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- krizový management, snižování nákladů a vedení restaurace v době krize, ukončení podnikatelské činnosti
- informace z praxe – co funguje a co ne?



Předpokládaný rozsah vzdělávacích akcí programu je 120 hodin přizpůsobených cílové skupině.

Program je převeden do e-learningové podoby.

V rámci aktivity byl vytvořen webový portál projektu, který zajistí dodavatel pod kontrolou IT specialisty. Na portálu jsou umístěny veškeré informace s projektem související, informace o průběhu projektu, přednášky, informace z exkurzí, nově vytvořené produkty, aj.

5.2. Pilotní ověření programu

Obsahem aktivity je pilotní ověření vzdělávacího programu Biorestaurace. Cílem je proškolení celkem 21 osob v tomto programu a zároveň ověření programu, jeho úprava a aktualizace. Pilotní program budou vyučovat proškolení lektori.

Místo konání pilotáže bude realizováno v Pardubickém kraji v našich pobočkách. Důvodem je zajištění dostupnosti pilotáže cílové skupině.

Harmonogram programů bude upraven dle potřeb cílové skupiny účastníků kurzů.

Po ukončení pilotního ověření obdrží úspěšní účastníci osvědčení o absolvování.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

5.3. Odborná školení lektorů

V rámci programu Biorestaurace budou proškoleni celkem 3 lektori.

Obsahem kurzů bude:

- Hygiena, legislativní požadavky, právní předpisy provozu ekofarmy
- Provoz biorestaurace
- Marketing PR, komunikace se zákazníkem, s farmáři, spolupráce v rámci regionu
- Uchování čerstvých biopotravin
- Technologie skladování čerstvých biopotravin
- Exkurze na ekofarmy s faremním zpracováním, recepty
- Ekonomika provozu

5.4. Zavedení e-learningu

Bude vytvořen podpůrný e-learningový program, umožňující umístování metodických a výukových textů, textů ze školení, aktualizací, diskuzí a nových aktivit. Veškeré výstupy projektu – metodiky, pracovní sešity – budou převedeny do elektronické formy.

Tvorbu e-learningového systému provede externí dodavatel pod vedením IT specialisty, který bude komunikovat s členy realizačního týmu a zajistí potřebnou kvalitu portálu i programů. Přístup k materiálům a programu bude umožněn lektorům a účastníkům dalšího vzdělávání v Pardubickém kraji.

6. ZAJIŠTĚNÍ NÁLEŽITOSTÍ PROJEKTU

6.1. Veřejná podpora

Veřejnou podporou se rozumí každá podpora poskytnutá v jakékoli formě státem nebo z veřejných prostředků, která narušuje nebo může narušit hospodářskou soutěž tím, že zvýhodňuje určité podniky nebo určitá odvětví výroby, a pokud ovlivňuje obchod mezi členskými státy. Podpora, která splňuje výše uvedená kritéria, je neslučitelná se společným trhem, a tedy je zakázaná. Příjemcem veřejné podpory je podnik neboli fyzická či právnická osoba, která ve skutečnosti získá výhodu plynoucí z poskytnutí veřejné podpory, přičemž nezáleží na právní formě příjemce.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Důležitým kritériem při posuzování, zda se jedná či nejedná o veřejnou podporu, je ekonomická neboli hospodářská aktivita příjemce. Ekonomickou aktivitou se v tomto případě rozumí jakákoli činnost, která je nabízena na konkurenčním trhu. Základním hlediskem je charakter plnění nebo služeb, které příjemce na trhu nabízí, teda zda jsou či nejsou činnosti vykonávané a nabízené příjemcem předmětem hospodářské soutěže a zda pro tyto služby či činnosti existuje druhově a územně vymezený trh. Příjemcem veřejné podpory v rámci projektu realizovaného v OP VK může být příjemce, jeho partneři, ale i třetí strany (např. pracovníci organizací, které se účastní školení).

Veřejná podpora nemůže být poskytnuta podniku v obtížích.

6.2. Výkazy práce

Pracovní výkaz musí obsahovat minimálně:

- Identifikaci projektu
- Název subjektu
- Identifikaci pracovníka a zastávané funkce (odkaz na položku rozpočtu), časové vymezení (měsíc a rok, kdy byla práce vykonávána)
- Úvazek v projektu, příp. úvazky v dalších projektech
- Časový rozsah práce dle smlouvy
- Popis činností, které jsou vykonávány v rámci projektu v jednotlivých dnech
- Informace o čerpání dovolené, pracovní neschopnosti, státní svátek,...
- Podpis zaměstnance a podpis nadřízené osoby

Popis činnosti musí být podrobně zpracován vzhledem k prováděným činnostem, nestačí obecné formulace, činnosti musí odpovídat pracovní náplni stanovené ve smlouvě a musí být vykazovány ve dnech a rozsahu, které odpovídají skutečnosti.

Pokud projekt využívá nepřímé náklady, musí být relevantní pozice hrazeny v rámci nepřímých nákladů, nikoliv v rámci této kapitoly. V pracovním výkazu se nevykazují činnosti, které svým charakterem spadají do nepřímých nákladů. Jeden pracovník nemůže být v rámci projektu současně v rámci vykonávání dalších činností pro příjemce a jeho partnery zaměstnán na více než 1,5 úvazku celkem. Dodavatelem služeb v rámci projektu nemůže být osoba, která má uzavřen pracovní právní vztah s příjemcem. Zaměstnavatel je oprávněn na jeden druh práce uzavřít se zaměstnancem pouze jednu pracovní smlouvu.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



6.3. Archivace materiálů

Archivace znamená uložení těch dokumentů, jejichž oběh byl ukončen, zkontrolován a vyhodnocen pro možnost jejich opětovného využití a rychlého přístupu k nim. Příjemce a partneři projektu musejí pro účely kontroly ze strany Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu a dalších oprávněných osob archivovat veškerou dokumentaci projektu minimálně do konce roku 2025, pokud český právní systém nestanovuje lhůtu delší. Dokumentace k projektu musí být vedena přehledně a musí být lehce dosažitelná a musí být zajištěno, aby v případě kontroly mohly být archivované dokumenty použity jako důkazní materiál. Příjemce a partner uchovávají originály všech dokladů, pokud jimi disponují, nebo jejich kopie.

Dokumenty a výstupy projektu podléhající archivaci:

- Projektová žádost, vč. příloh
- Potvrzení o podání žádosti
- Vyrozumění o schválení žádosti o finanční podporu z OP VK
- Rozhodnutí o poskytnutí dotace
- Korespondence s poskytovatelem podpory
- Originály zápisů z provedených kontrol
- Dokumentace související se zadáváním zakázek
- Doklady o externích výdajích
- Faktury a doklady o platbách či úhradách faktur
- Doklady o interních výdajích
- Rozvrhy vzdělávacích kurzů a programů, vč. prezenčních listin
- Kopie monitorovacích zpráv a žádosti o platbu
- Materiální výstupy projektu (publikace, letáky, manuály, audio-video nahrávky, atd.)
- A jiné

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Při použití výpočetní techniky se archivací rozumí zálohování údajů vytvářením kopií dokumentů (hlavně v případě, že tyto dokumenty existují pouze v elektronické podobě) a jejich ukládání na různá místa disku PC nebo další nosiče dat. Příjemce i jeho partneři by měli zvolit pro zálohování a uchovávání dat v elektronické podobě taková média, která zaručují dlouhodobou životnost, a zajistit pro tato data nosiče a úložiště, která zabezpečí dlouhodobé uchování těchto dat.

Při zániku příjemce nebo partnerů v období před uplynutím lhůty pro archivaci převezme spisovnu nebo správní archiv jeho právní nástupce, likvidátor, zřizovatel nebo ten, na něhož přechází působnost zaniklého. Pokud dokumenty zanikajícího subjektu nepřebírá jeho právní nástupce, musí být umožněn výběr důležitých dokumentů poskytovateli podpory.

6.4. Publicita

Příjemce podpory je povinen informovat o spolufinancování projektu realizovaného v rámci OP VK z prostředků ESF umístěním předepsaných log a sdělení na všech materiálech vztahujících se k realizaci projektu.

Publicitu naplňuje příjemce zejména používáním tzv. minima povinné publicity OP VK, které tvoří následující loga a odkazy:

- Logo ESF s textem „Evropský sociální fond v ČR“
- Logo Evropské unie s textem „Evropská unie“
- Logo MŠMT s textem „Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy“
- Logo OP VK s textem „OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost“
- Povinné sdělení „INVESTICE DO ROZVOJE A VZDĚLÁVÁNÍ“

Tato loga a sdělení (logolink) se používají společně a v žádném případě se od sebe nesmí dělit. Je možné zvolit horizontální či vertikální variantu logolinku OP VK. Příjemce může za logo OPVK umístit logo své.

Publicita bude realizována prostřednictvím internetových stránek www.pro-bio.cz. Na titulní straně projektu OP VK bude umístěn banner s upozorněním o čerpání prostředků z fondů EU a dále bude obsahovat informace o cílech projektu, probíhajících aktivitách, obsahu projektu a časovém harmonogramu. Po skončení projektu budou dodány informace o výsledcích.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



- Dokumentace

Každý dokument vztahující se k projektu (prezenční listiny, certifikáty, publikace, tiskoviny, propagační a informační materiály, hlavičkové papíry, ..), včetně elektronických dokumentů (propagační a odborné prezentace) musí být označen v souladu s pravidly vizuální identity OP VK. Výjimkou jsou účetní doklady, které musí splňovat jiné předepsané náležitosti. Prvky povinné publicity musejí být vždy zobrazeny kvalitně a umístěny viditelně (např. na přední straně tištěných materiálů, první straně webové prezentace apod.).

V případě tisku dokumentů je důležité zvolit pro barevný tisk barevnou variantu logolinku a pro černobílý tisk černobílou.

Dle manuálu vizuální identity OP VK budou všechny používané dokumenty obsahovat informace o čerpání prostředků na projekt z fondů EU. Účastníky budou o financování projektu informovat také členové realizačního týmu.

- Označení místností

Příjemce je povinen umístit vlajky EU a ČR a loga ESF, OP VK příp. MŠMT v místnostech, kde se konají konference, školení, semináře, výstavy a veletrhy, na kterých je projekt prezentován nebo které jsou součástí projektu. Označena musí být také kancelář užívaná pro řízení realizace projektu, např. formou cedulky na dveřích). Každá akce, která je realizovaná v rámci OP VK, musí být na začátku uvedena informací o tom, že je financována z prostředků ESF a státního rozpočtu ČR.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

7. BIORESTAURACE

Zcela specifickou a relativně novou oblastí v oboru pohostinství je koncept Bio restaurace. Kromě faktu, že se musíme řídit stejnými pravidly a předpisy jako jakákoliv jiná konvenční restaurace, naše podmínky ztěžuje fakt, že podléháme jistým omezením stran sortimentu a dodavatelů.

Jedním z prvních kroků k realizaci projektu bio restaurace je certifikace našeho provozu některou z kontrolních organizací, kde se dozvíme veškeré požadavky a nároky na náš provoz, aby tak vyhovoval podmínkám bio certifikátu.



Jsme znevýhodněni, pokud jde o ceny surovin, které nezřídka převyšují ceny konvenčních surovin i několikanásobně, jsme znevýhodněni, pokud jde o dostupnost surovin nejen sezónně. Může se stát, že naši farmáři z blízkého okolí, kteří jsou našimi dodavateli, rozprodají úrodu, nebo úroda nebude velká, či v nejhorším případě vůbec žádná. I přesto, že dodavatelé bio potravin už u nás mají vytvořenou strukturu velkoobchodů a zabývají se i dovozem z ciziny, právě jejich ceny nepatří k nejnižším. Pokud je to tedy jen trochu možné, snažíme se postavit svůj sortiment na místních zdrojích, podporovat lokální produkci a ze všech sil podporovat vlastní region. Vyžaduje to od nás jistou dávku důvtipu a schopnost „prodat“ to nejlepší co náš region nabízí. Mějme na paměti pravidlo: „I méně může znamenat mnoho.“

Například: Na Valašsku, které nepatří právě k nejúrodnějším oblastem, podávají v místních hospodách domácí stravu založenou na místní produkci a lokální speciality.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tedy valašskou kyselicu, nebo frgály, jídla s houbami a ovčím sýrem, nebo jehněčí, každopádně tradiční jídla. Je to v moderní mluvě řečeno dobrý marketingový tah. Tyto jídla nepatří k těm finančně náročným, využití místních zdrojů snižuje náklady a pro návštěvníky tohoto kraje je rozhodně zajímavější okusit místní tradiční speciality než hledat nejbližší pizzerii. Ale i v tomto případě platí, že jídlo musí být kvalitní a chutné a servis a služby v normě, aby celkový dojem nepokazila nějaká drobnost.

Vaši hosté jistě ocení nápaditě upravené jednoduché jídlo z relativně laciných sezónních surovin, za přijatelnou cenu, než předraženou všehochuť. Příkladem hodným následování, může být například farma na Šumavě, která se zabývá chovem masného skotu a specializuje se na přípravu steaků a specialit z hovězího masa z vlastní produkce. Jen těžko si lze představit levnější zdroj masa než z vlastního zdroje a faktem je že na speciality z místní farmy jezdí hosté i ze vzdálenosti stovky kilometrů.

Vedení bio restaurace vyžaduje jistou dávku nápaditosti a flexibility se kterou je nutno reagovat na výkyvy počasí a sezónnost surovin.

V Pardubickém kraji funguje biorestaurací, ve srovnání s ostatními kraji, jen velmi málo a ty, které fungují, jsou většinou zaměřeny na vegetariánské pokrmy. Je otázkou, proč tomu tak je. Přitom podmínky pro provoz certifikované biorestaurace jsou právě v Pardubickém kraji ideální. Nachází se tu řada biofarem (více viz. Biofarmy na konci této metodiky), sídlo tu má KEZ o.p.s. – kontrolní organizace v ekologickém zemědělství, která jako jediná v ČR biorestaurace certifikuje a nabízí tak i kvalitní poradenství – ohledně biofarem v kraji, cen, podmínek provozu, odděleného skladování biosurovin a nebio surovin atd.

Věříme, že tato metodika situaci pomůže zvrátit a neodradí zájemce o tento koncept od jejich záměru, protože podmínek, které musí začínající podnikatel, jehož záměrem je zřídit a provozovat biorestauraci splnit, je skutečně mnoho.

8. LEGISLATIVA

- ✚ Zákon 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích (§ 3, odst. 1, písm. g) a prováděcí vyhlášky v plném znění Zákona 456/2004 Sb. stanovuje povinnost určit kritické body ve výrobě potravin a při jejich uvádění do oběhu. **Od 1.1.2006 se tato povinnost vztahuje i na prodej potravin.**



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- + Vyhláška č. 147/1998 Sb. ve znění pozdějších předpisů 196/2002 Sb. a 161/2004 Sb. o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.
- + Zákon 258/2000 Sb. resp. 274/2003 Sb. o ochraně veřejného zdraví.
- + Vyhláška 137/2004 Sb. je nahrazena vyhláškou 602/2006 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, platná od 1.1.2006.
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
- + Návrh SANCO/1513/2005 je návod k postupu implementace určitých ustanovení Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 Návrh SANCO/1514/2005 je návod k postupu implementace určitých ustanovení Nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu.
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva, článek 6 ukládá povinnost provést analýzu rizik a stanovit kritické body.
- + Vyhláška 347/2002 Sb. o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny podle sortimentu prodávaných potravin.
- + Vyhláška 210/2004 Sb. o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu s výjimkou prodeje a kromě potravin živočišného původu.
- + Vyhláška 196/2002 Sb. týkající se ověřovacích postupů.
- + Zákon 274/2003 Sb. kterým se mění některé zákony na úseku ochrany veřejného zdraví.
- + Zákon 634/1992 Sb. - o ochraně spotřebitele
- + Zákon 166/1999 Sb., 286/2003 Sb., 48/2006 Sb. - veterinární zákony
- + Zákon 505/1990 Sb. - o metrologii

9. NOVINKY V LEGISLATIVĚ OD ROKU 2015-2016

Novela č. 139/2014 Sb., kterou se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, přinesla největší změnu v legislativě potravin za posledních 15 let. Novela nabyla účinnosti 1. ledna 2015. Novelou č. 139/2014 Sb. bylo do české legislativy implementováno hned několik předpisů EU.

Mediálně nejdiskutovanější novinkou, kterou novela zákona o potravinách přinesla, je povinnost pro prodejce s ročními tržbami nad 5 miliard korun **informovat**



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

spotřebitele o zemích, z nichž odebírají největší část svého sortimentu.

Informace musí být zveřejněna čitelně u vchodu do prodejny a musí obsahovat seznam 5 zemí, z nichž prodejce odebírá potraviny. Země mají být řazeny sestupně, na prvním místě tak bude ta, z níž pochází nejvíce prodávaných potravin. Seznamy budou řetězce aktualizovat vždy k 1. lednu podle objemů prodaných výrobků za uplynulý rok.

Novela dále zvyšuje pokuty za klamání spotřebitele a zpřísňuje označování nebalených potravin. Nově budou muset prodejci v těsné blízkosti nebalených potravin **uvádět přesné a jednoznačné informace o výrobcí a o hlavní složce potravin**, včetně procentuálního podílu této složky.

Další významnou změnou je rozšíření pravomoci Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) a Státní veterinární správy (SVS) o kontroly restaurací a jídelen. Do původních kompetencí hygienické služby to nijak nezasáhne a neodebírají se tím žádné její kompetence. Všechny dozorové orgány budou spolupracovat a podle dohody musí své kontrolní plány sladit tak, aby zbytečně nezatěžovaly podnikatele.

Kromě zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, se novelou č. 139/2014 Sb. mění i související ustanovení v zákoně č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, a v zákoně č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, tzv. veterinárním zákoně.

Již od 13. prosince 2014 přibyla nová povinnost všem restauracím, provozovatelům rychlého občerstvení, ale také např. školním a jiným jídelnám. Od 13. 12. 2014 se totiž začalo používat nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Podle tohoto nařízení musí provozovatelé v pohostinství **upozorňovat na alergen v jídle**. Povinně musí být buď na vyžádání, nebo přímo v jídelním lístku uvedeno, zda pokrm obsahuje některý z níže uvedeného seznamu alergenů.

Seznam alergenů

- 1) Obiloviny obsahující lepek, výrobky z nich
- 2) Korýši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich (všechny druhy ořechů)
- 9) Celer a výrobky z něj

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg, či ml/l
- 13) Vličí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

Nápis „česká potravina“, „vyrobeno v České republice“, českou vlajku, mapu České republiky a podobná loga a texty odkazující na **český původ výrobku** budou moci výrobci dobrovolně použít, jen když splní jasně dané podmínky. U jednosložkových potravin, jako je mléko, maso nebo zelenina, budou muset být suroviny ze 100 % z České republiky. U vícesložkových, například salámu, budou suroviny nejméně ze 75 % českého původu.

Ministerstvo zemědělství také zákonem umožnilo, aby výrobci a prodejci mohli charitativním a humanitárním organizacím zdarma dávat jídlo, které není zcela v souladu s potravinovým právem, přesto je stále bezpečné.

V průběhu roku 2016 by měl v Česku začít platit úplný zákaz kouření cigaret v restauracích, na koncertech a tanečních zábavách. Norma také zakazuje prodej cigaret a alkoholických nápojů v automatech a zavádí i další opatření na omezení jejich spotřeby. Odborníci na závislosti vidí rozhodnutí vlády jako krok správným směrem, naopak Asociace hotelů a restaurací je proti. Upravit se má i prodej tabákových výrobků a alkoholu na internetu.

10. POUŽITÉ ZDROJE

- Žádost o projekt č. CZ.1.07/3.2.13/03.0036
- <http://zpravy.alfa9.cz/absolutenm/templates/zprava.aspx?a=35878>
- http://www.denik.cz/z_domova/kabinet-podporil-uplny-zakaz-koureni-v-restauracich-20150603.html