



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDOBICKÝ 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 ŠKOLENÍ LEKTORŮ PROGRAMU BIORESTAURACE



Autor: Hromas Michal
PRO-BIO SVAZ EKOLOGICKÝCH ZEMĚDĚLCŮ
2013, aktualizováno 2016



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Obsah

1.	Úvod – anotace projektu	3
1.1.	Udržitelný rozvoj	3
1.2.	Rovné příležitosti	3
1.3.	Profil absolventa - lektora	4
2.	Realizační tým PROJEKTU	6
2.1.	Projektový manažer.....	6
2.2.	Finanční manažer.....	7
2.3.	Metodik programu Biorestaurace	7
2.4.	IT specialista.....	8
2.5.	Lektor.....	8
3.	Klíčové aktivity	9
3.1.	Tvorba programu Biorestaurace	9
3.2.	Pilotní ověření programu	10
3.3.	Odborná školení lektorů	11
3.4.	Zavedení e-learningu	12
4.	Nábor a motivace účastníků kurzů	12
4.1.	Způsob oslovování cílových skupin.....	13
4.2.	Motivace potencionálních účastníků.....	13
4.3.	Bio jako moderní trend ve stravování.....	13
4.4.	Motivace k zavádění bio do veřejného stravování	14
4.5.	Bio není jen marketing ale přísná kontrola	14
4.6.	Kontrolní organizace	15
5.	Technické zabezpečení školení.....	16
5.1.	Školící místnosti.....	16
5.2.	Potřebné vybavení.....	17
5.3.	Rezervace	17
6.	Zajištění náležitostí projektu	17
6.1.	Publicita.....	18
7.	Bezpečnost práce v gastronomii	19
7.1.	Zásady osobní hygieny.....	20
8.	Biorestaurace	21
9.	Legislativa	23
10.	Novinky v legislativě od roku 2015-2016.....	24



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. Úvod – anotace projektu

Tento text obsahuje metodiku pro školení lektorů 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. *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). Aktivity projektu nejsou přímo cílené na téma udržitelného rozvoje, nicméně cílová skupina projektu (lektori 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.

1.2. *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.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1.3. Profil absolventa - lektora

- **má výborné komunikační dovednosti!!!!**
- má osvojeny základy slušného jednání s lidmi i správného společenského vystupování,
- **má schopnost práce s kolektivem**
- má předchozí školitelské zkušenosti
- 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,
- 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,
- **má znalosti legislativy EZ**
- 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,

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- ovládá předpisy o přejímce, skladování, odpisech zboží a surovin.

Výše uvedené znalosti a dovednosti jsou základním předpokladem pro to, stát se lektorem kurzu biorestaurace. Výše uvedený profil je profilem „ideálního“ lektora před absolvováním kurzu - pokud některé z výše uvedených zkušeností a znalostí nejsou u lektora doposud rozvinuté, je důležité poskytnout mu podmínky pro splnění těchto požadavků – tj. materiály a informace, které si nastuduje před absolvováním školení. V opačném případě není možné během 5 dní školení poskytnout dostatečné informace. Lektorská funkce je vázána na předchozí praxi a zkušenosti. Lektorem nemůže být každý!!!



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

2. Realizační tým PROJEKTU

Realizační tým programu má 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.

2.1. *Projektový manažer*

- je hlavní odpovědnou osobou projektu
- jmenuje realizační tým
- přiděluje úkoly
- odpovídá za nákup zařízení a služeb
- komunikuje s řídicím 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.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

2.2. 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



2.3. Metodik programu Biorestaurence

- tvoří veškeré produkty s programem související (metodiky, pracovní sešity)

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- 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

2.4. 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
- sleduje správnost tvorby e-learningové formy programu po technické stránce
- podílí se na vyhodnocování projektu

2.5. 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

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

3. Klíčové aktivity

3.1. Tvorba programu Biorestaurace

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

Předpokládaný rozsah vzdělávacích akcí programu bude 120 HODIN.

Poté bude program převeden do e-learningové podoby.



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDOBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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

3.2. 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.

Harmonogram programů bude upraven dle potřeb cílové skupiny účastníků kurzů.

Po ukončení pilotního ověření obdrží úspěšní účastníci osvědčení o absolvování.

V rámci pilotáže je nutné pro školení vybrat ekofarmu, poskytující komplexní gastronomické služby – tj. vaří ze svých ekologických surovin!!!

Suroviny musí obsahovat také maso – kurz není zaměřen na vegetariánskou stravu!!!

Srovnání kvality bio masa a konvenčního masa musí být nedílnou součástí školení – účastníci musí mít možnost porovnat kvalitu – od hmatového přes sensorické hodnocení. Musí jim být ukázány postupy související s přípravou bio a vysvětlena legislativa specifická pro bio pokrmy – praktickou cestou, s ukázkami!!!

Je nezbytně nutné prakticky vše účastníkům ukázat a umožnit výměnu zkušeností nejen s lektory, ale také s provozovatelem gastroslužeb/sedlákem, který sdělí dobré i špatné stránky tohoto podnikání, podělí se o zkušenosti z praxe, ukáže co je ekologická produkce, jaká má specifika atd.!!!

Účastníci musí mít možnost srovnat ekologické produkty s konvenčními a vidět reálný provoz ekofarmy, která bioprodukty zpracovává nebo minimálně produkuje – od bio zeleniny, ovoce, přes mléčné a masné produkty. Biorestaurace a její PR musí být postavena na reálném marketingu a příběh farmáře a surovin je to, co biorestaurace odlišuje od těch konvenčních – proto je do programu třeba zapojit i farmy!



evropský
sociální
fond v ČR



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Doporučené je také „odkrýt“ ekonomiku provozu a vyšší ceny bioproduktů ve spolupráci s dodavatelem – ekofarmářem - s ohledem na toto je také vhodné dělat výběr farmy, na které školení proběhne.

Samotní lektori nemohou zajistit potřebné znalosti pro cílovou skupinu, proto by měla být k dispozici účastníkům databáze zdrojů/legislativy pro provoz biorestaurace ještě před zahájením kurzu a na kurz minimálně jeden den přizván někdo, kdo biorestauraci provozuje nebo má s tímto vlastní zkušenosti.

V průběhu realizace kurzu by měl být účastníkům k dispozici také e-learning – aby si mohli své znalosti ověřovat/dohledávat informace.

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.



3.3. Odborná školení lektorů

V rámci programu Biorestaurace jsou proškoleni celkem 3 lektori.

Obsahem kurzů bude:

- Hygiena, legislativní požadavky, právní předpisy provozu ekofarmy
- Provoz biorestaurace

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- Marketing PR, komunikace se zákazníkem, s farmáři, spolupráce v rámci regionu
- Uchování čerstvých biopotravin
- Technologie skladování čerstvých biopotravin
- Exkurze na ekofarmy s faremním zpracováním
- Ekonomika provozu

3.4. 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 čleany realizačního týmu a zajistí potřebnou kvalitu portálu i programů. Přístup k materiálům a programu bude umožněn lektorům a účastníkům dalšího vzdělávání v Pardubickém kraji.

4. Nábor a motivace účastníků kurzů

Do projektu bude zapojeno 21 osob z Pardubického kraje (bydlištěm či místem výkonu práce), které se zúčastní pilotního ověření 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.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

4.1. Způsob oslovování cílových skupin

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.

4.2. Motivace potencionálních účastníků

Účastníci budou k vstupu do programu motivováni samotnou originální nabídkou zaměřením programu, možností absolvovat ho zdarma a po ukončení získat osvědčení o jeho absolvování. Pilotáže se zúčastní osoby, které mají o program zájem a tudíž vysokou motivaci úspěšně jej absolvovat. Hlavní motivací je zvýšení kvalifikace účastníků, rozšíření pracovních činností v oboru využívání bioproduktů (stravovací služby) a ve výsledku i zvýšení jejich konkurenceschopnosti zaměstnavatele. Členové realizačního týmu budou těmto účastníkům k dispozici v případě jejich dotazů, námětů a připomínek.

4.3. Bio jako moderní trend ve stravování

Žít zdravě a šetrně k přírodě, to znamená využívat potenciál všech bioproduktů, služeb souvisejících se zdravým životním stylem. Biokvalita zasáhla prakticky do všech oblastí života. Záleží jen na nás, kolik z toho, co styl BIO nabízí, využijeme. Ať už se vydáme na nákup biopotravin některé z českých či zahraničních biofarem, zatoužíme po přírodní kosmetice, podpoříme zdraví některým alternativním léčivem či doplníme šatník modelem z biobavlny, přiblížíme se každým takovým počinem celkovému bio stylu. Vyplatí se to? To už je na rozhodnutí každého z nás. I odborníci se přou, zdali jsou biopotraviny zdravější. Nejběžnějším biovýrobkem v našich domácnostech jsou bezesporu biopotraviny. S biopotravinami se setkáváme ve specializovaných prodejnách, v bohaté síti obchodních domů a samozřejmě v nabídce internetových obchodů. Zdravý životní styl však v posledních letech rozšířily také bioslužby – stravovat se v bio restauracích, nechat si upravit účes

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

v biokadeřnictví nebo strávit dovolenou v ekologicky šetrném hotelu, to vše patří do konkrétního životního stylu.

Existuje několik dobrých důvodů, proč si dát raději biopotraviny. Jedním z nich je třeba chuť. Pocítujete neodvratnou touhu zakousnout se do rajčete, které bude chutnat doopravdy jako rajče a ne jako jen cosi rajčeti podobné. Pak si dejte bio. Bio potraviny, jsou vůbec kvalitnější a kvalitní strava s sebou nese zdraví, dobrou pohodu, a tak i úsměv na rtech a svěží krásu. Pokud jste uvědomělá bytost a zajímá vás, jaký bude další osud naší planety, pak je další dobrý důvod, proč upřednostnit bio potraviny, na světě. Je to maximální šetrnost k přírodě i k živým tvorům. Takže žádná chemická hnojiva ani nic podobného, dále konzervační látky, aroma, barviva, umělá sladidla. Prostě jen přírodní chuť. Totéž platí i o chovu zvířat. O ty je pečováno v souladu přírodou. Je jim zajištěna kvalitní, přírodní strava. A tak i vaše svědomí může být klidné, požitek z jídla o to větší. Pravdou zůstává, že bio potraviny jsou poněkud dražší. Avšak při troše snahy každý z nás dokáže nahradit alespoň část svého jídelníčku i jídelníčku své rodiny bio potravinami. Dobrých důvodů pro BIO existuje víc než dost.

4.4. Motivace k zavádění bio do veřejného stravování

- Populace ČR není dostatečně informována o principech trvale udržitelného způsobu života a není připravena na jejich uplatňování v praxi.
- Zvyšují se obavy z nárůstu civilizačních chorob a z výskytu rizikových látek v potravinovém řetězci.
- Prostřednictvím školního stravování lze pozitivně působit na děti a mládež.
- Zapojení drobných místních bio farem do dodavatelského řetězce pro podniky veřejného stravování povede k rozvoji udržitelných forem zemědělství a ekonomickým výhodám pro venkov.
- Např. školní jídelny hrají zásadní roli při tvorbě stravovacích návyků dětí a mládeže - podpora zdraví dětí poskytováním zdravých, čerstvých a nutričně bohatých potravin a nápojů.

4.5. Bio není jen marketing ale přísná kontrola

Češi utrácejí stále více peněz za biopotraviny, jejichž nabídka se v tuzemských obchodech navzdory vyšší ceně těchto produktů rozšiřuje. K rozvoji trhu přispívá i skutečnost, že některé řetězce mají své brandované bio potraviny, nebo sortiment tohoto druhu svým zákazníkům nabízejí. Výzkumy ukazují, že nejdůležitějším místem

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

nákupu bio potravin jsou nejčastěji hypermarket a supermarkety a pak až specializované prodejny. Nabídka většinou zákazníkům postačuje a ze sortimentu většinou preferují mléko a mléčné výrobky. Spotřebitelé jsou si navíc stále více vědomi kvality, a to i "díky" neustále novým skandálům kolem potravin nebo genových manipulací s běžnými potravinami.

Podpora ze strany státu je nezbytnou součástí celkové osvěty, která se prodejem a poptávkou po bio potravinách přímo souvisí. Na druhou stranu je pryč doba, kdy bylo prodejen s bio potravinami jak šafránu a v supermarketech tento sortiment úplně chyběl. Konkurence i zde roste a to nejen mezi prodejny zdravé výživy a obchodními řetězci, ale i mezi samotnými obchodními řetězci, které bio potraviny prodávají. Spotřebitel si má možnost vybrat. Zde přichází ke slovu soukromý sektor jeho individuální přístup – marketingová podpora. Počínaje moderním pojetím prodeje přes přikládání informačních materiálů a vzorků konče nabízeným sortimentem.

Produkty ekologického zemědělství, tedy biopotraviny a ostatní, ale také podléhají certifikaci. Ekologičtí zemědělci jsou registrovaní a důkladně kontrolovaní. Získání certifikátu pro bioprodukt není snadnou záležitostí. Prezentovat potraviny jako bio lze jen v případě, že podlely kontrole a mají daný certifikát. V opačném případě se jedná o klamání spotřebitele a porušování zákona o ekologickém zemědělství.

4.6. Kontrolní organizace

Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů neřeší oblast kontroly veřejných stravovacích zařízení, která nabízí a prodávají jídla připravená z biopotravin. Některé členské státy, jako Německo nebo skandinávské země, se však rozhodli ve svých národních zákonech tento právní nedostatek ošetřit. S biocertifikátem získají návštěvníci restaurací maximální důvěru v transparentnost celého dodavatelského řetězce. Jídelny a restaurace by si měli uvědomit, že pokud se chtějí na trhu odlišit a pokud chtějí působit důvěryhodně, certifikace provozu dle bio směrnic je nezbytná. KEZ o.p.s. je jedinou společností, která na základě akreditace pro inspekční a certifikační orgán provádí v České republice nezávislou kontrolu a certifikaci producentů, zpracovatelů a obchodníků zařazených v systému ekologického zemědělství. Vzhledem k poptávce na certifikaci veřejných stravovacích zařízení, která zařazují do jídelníčku i jídla vyrobená z biopotravin, se kontrolní organizace KEZ o.p.s. rozhodla vypracovat Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení. Kontrola a certifikace se vztahuje na



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDOBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

postupy veřejných stravovacích zařízení, která nabízejí a prodávají jídla připravená z biopotravin. Smyslem Standardů je poskytnout spotřebitelům pravdivé a ověřené informace o skladbě jídel, u kterých je deklarováno, že jsou připraveny z biopotravin. Kvalitativní ukazatele jsou zajištěny dohledatelností jednotlivých nakoupených či na vlastní ekofarmě vyprodukovaných složek, ze kterých jsou jídla připravována.

5. Technické zabezpečení školení

5.1. Školící místnosti

Přednášková či školící místnost by měla být vybavena s ohledem na komfort a pohodlí jak pro přednášející tak pro účastníky. Kapacita místnosti závisí na způsobu rozestavení stolů a typu školení/přednášky. Pro školení různého typu jsou důležité jednotlivé nebo sdílené pracovní plochy. Pro přímý kontakt vyučujícího s jeho posluchači je vhodný jeden velký stůl, u kterého by na sebe všichni viděli a rozuměli si.

Protože se často počet školených zaměstnanců může měnit, je třeba se připravit na různé situace. Nejvhodnější je variabilní nábytek. Aby byly školící prostory vybaveny vším potřebným, musíte opatřit prezentační pomůcky jako jsou tabule, flipcharty (tabule s papíry) nebo projektor s plátnem. Samozřejmostí jsou statické i pohyblivé panely, které umožní snadné sdílení všech diskutovaných informací. Školící prostory je možné vybavit také univerzálními stojany na prospekty, dokumenty a materiály týkající se konkrétního vzdělávacího kurzu.

Pro kurz biorestaurace je nezbytně nutné zabezpečit takové prostory, ideálně na ekofarmě, které disponují jak školící místností, tak kuchyní, bourárnou a zpracovnou masa/sýrů apod.

V rámci kurzu samotného, je třeba zapojit cílovou skupinu všemi smysly, proto je vhodné, vyjma legislativy, ekonomiky apod., ukázat i sensorické oblasti biorestarací, tj. připravit v rámci občerstvení pokrmy a nápoje v biokvalitě, včetně ukázky receptury, kalkulace ceny podávaného pokrmu, zásahu do ekonomiky provozu apod.

Právě na těchto praktických ukázkách je možné cílovou skupinu zapojit a skutečně si z kurzu něco odnese...

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

5.2. Potřebné vybavení

- Klimatizační jednotka
- Osvětlení
- Stoly, židle
- Počítač pro školitele
- Připojení k internetu
- Dataprojektor
- Plátno o velikosti 300cm
- Whiteboard (bílá tabule)
- Flipchart (tabule s papíry)
- Psací potřeby
- Zápisky, papíry
- Variabilní možnost rozestavení stolů
- Věšáková stěna
- Občerstvovací koutek
- Tiskárna, skener
- Klasické vybavení kuchyně

5.3. Rezervace

Rezervovat školící místnost lze telefonicky, mailem, online formulářem či osobně. Osoba, která provádí rezervaci, uvádí základní údaje, jako: termín a čas školení, předpokládaný počet osob, typ uspořádání místnosti (pokud je možná variabilita nábytku), technické vybavení místnosti, připojení k internetu, zajištění občerstvení a samozřejmě kontaktní údaje.

6. Zajištění náležitostí projektu



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDOBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

6.1. 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.

- 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.

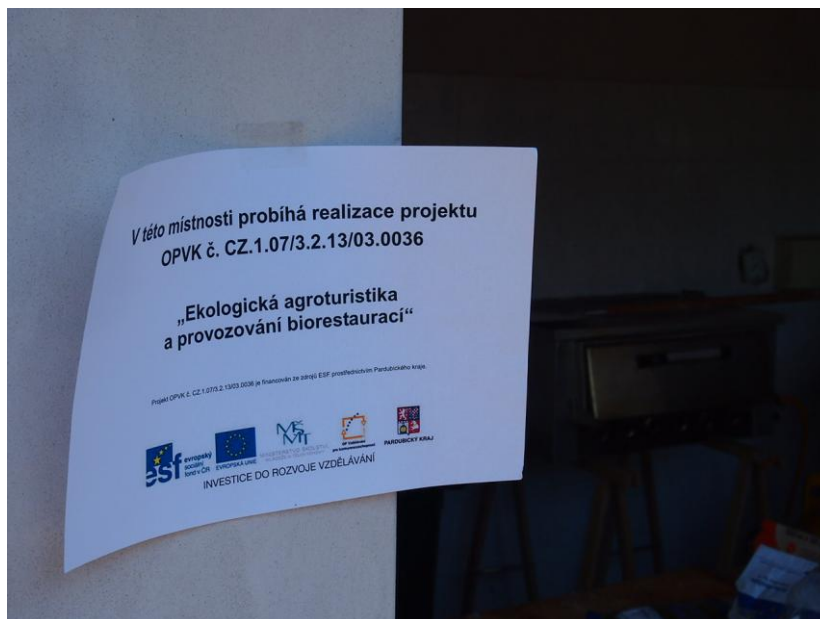
Dle manuálu vizuální identity OP VK budou všechny používané dokumenty obsahovat informace o čerpání prostředků na projekt z fondů EU. Účastníky budou o financování projektu informovat také členové realizačního týmu.

- 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

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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.



7. Bezpečnost práce v gastronomii

Zaměstnavatel je povinen vytvářet zaměstnancům bezpečné a zdravé neohrožující pracovní prostředí a pracovní podmínky. Nevyhovující pracovní podmínky a nedodržení zásad bezpečné práce jsou častými příčinami vzniku pracovního úrazu. Základní povinnosti podnikajících subjektů upravuje zákoník práce (zákon č. 262/2006 Sb., ve znění pozdějších předpisů) a zákon o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákon č. 309/2006 Sb., ve znění pozdějších předpisů).

Mezi základní povinnosti zaměstnavatele patří zejména:

- soustavně vyhledávat nebezpečné činitele a procesy pracovního prostředí a pracovních podmínek, zjišťovat jejich příčiny a zdroje; na základě tohoto zjištění vyhledávat a hodnotit rizika a přijímat opatření k jejich odstranění,
- informovat zaměstnance o riziku a činit opatření k ochraně před rizikem,
- zajistit, aby stroje, technická zařízení, dopravní prostředky a nářadí byly z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci vhodné pro práci, při které budou používány,

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- provádět pravidelné a řádné údržby, kontroly a revize stavu strojních zařízení,
- zavádět technologické postupy odpovídající požadavkům bezpečnosti a ochrany zdraví při práci,
- zřizovat, udržovat a zlepšovat potřebná ochranná a bezpečnostní zařízení,
- přijímat opatření pro případy poskytování první pomoci, zdolávání havárií a požárů,
- nepřipustit, aby zaměstnanec vykonával práce, jejichž výkon by neodpovídal jeho schopnostem nebo zdravotní způsobilosti,
- seznamovat zaměstnance s právními a ostatními předpisy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci,
- ověřovat znalosti předpisů, vyžadovat a kontrolovat jejich dodržování,
- kontrolovat dodržování zásad bezpečnosti práce a odstraňovat zjištěné závady, jakož i příčiny poruch a havárií technických zařízení,
- objasňovat příčiny a okolnosti vzniku pracovních úrazů, vést jejich evidenci, ohlašovat je a zasílat záznamy o úrazu (případně záznamy o úrazu - hlášení změn) stanoveným orgánům a institucím a přijímat opatření proti opakování pracovních úrazů,
- neposuzovat jako nesplnění povinnosti, jestliže zaměstnanec nevykonával práci, o níž měl důvodně za to, že bezprostředně a vážně ohrožuje jeho život a zdraví,
- pro zaměstnance se změnou pracovní schopností zajišťovat na svůj náklad potřebnou úpravu pracovních podmínek a pracovišť,
- poskytovat zaměstnancům k bezplatnému používání potřebné osobní ochranné pracovní prostředky (dále jen „OOPP“), vyžadovat a kontrolovat jejich používání při práci; poskytování OOPP nesmí zaměstnavatel nahrazovat finančním plněním,
- zajistit koordinovaný postup pro zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, plní-li na jednom pracovišti úkoly zaměstnanci více zaměstnavatelů.

Všichni pracovníci v provozovnách společného stravování se musí podrobit lékařské prohlídce. Je-li závěr lékařského hodnocení kladný, je jim vydán zdravotní průkaz.

7.1. Zásady osobní hygieny

- Dodržování čistoty těla a ústní dutiny



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- Řádné mytí rukou při nástupu do práce
- Řádné mytí rukou po použití WC
- Řádné umívání rukou po ukončení nečisté práce a před příchodem k čisté práci

Pracovník, který přichází na pracoviště, musí mít:

- Vyčištěné, ostříhané a nenalakované nehty
- Čistou pracovní obuv a čistý oblek, a to bez špendlíků a přívěsků
- Hlavu pokrytou tak, aby byly zakryty vlasy
- V kapse pracovního oděvu čistý kapesník

Hygienické požadavky při přípravě pokrmů:

- Pokrmy připravovat z plnohodnotných nenarušených surovin
- Věnovat zvýšenou pozornost kontrole kvality surovin a záručním lhůtám jednotlivých potravin
- Zajistit kvalitní uskladnění surovin
- V průběhu kuchyňské úpravy mechanicky neznečišťovat suroviny
- Dodržovat základní hygienické předpisy při přípravě a vydávání pokrmů – osobní hygieny, hygiena potravin a hygiena prostředí
- Pokrmy udržovat v teplotě požadované při expedici
- Pokrmy podávat na čistém a teplé pokrmy na předehřátém stolním inventáři
- Výdej jednotlivých druhů pokrmů zajišťovat přímo z pracovišť výrobních středisek

Pracovníci nesmějí:

- Sedat na stoly a jiná technologická zařízení
- Jíst a kouřit na pracovišti
- Mít na pracovišti osobní věci

8. 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.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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. Tedy valašskou kyselici, 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.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vaši hosté jistě ocení nápaditě upravené jednoduché jídlo z relativně laciných sezónních surovin, za přijatelnou cenu, než předraženou všeho chuť. 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.

9. 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.
- ✚ 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.



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- + 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

10. 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.



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Mediálně nejdiskutovanější novinkou, kterou novela zákona o potravinách přinesla, je povinnost pro prodejce s ročními tržbami nad 5 miliard korun **informovat 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 zpřísnuje označování nebalených potravin. Nově budou muset prodejci v těsné blízkosti nebalených potravin **uvádět přesné a jednoznačné informace o výrobcích 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 (arašídy) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich (všechny druhy ořechů)
- 9) Celer a výrobky z něj
- 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) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

Nápis „česká potravina“, „vyrobena 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.

