

Může být jídlo ze školní jídelny zdravé, chutné, vařené z čerstvých surovin bez konzervantů a barviv, zohledňující individuální potřeby strávníků, jako je výběr bezmasého nebo bezlepkového jídla? Jsme přesvědčeni, že ano.

Vážení rodiče,

rádi bychom Vás informovali o změně stravování platné od 20. 11. Zároveň bychom se chtěli představit a seznámit Vás s novou nabídkou stravování Vašich dětí, která je v lecčems stejně odlišná od „standardní“ školní kuchyně, jako jsou svým pojetím výuky odlišné i ScioŠkoly.

KDO JSME

Je nás pět: Petr, Jirka, Lenka, Pavel a Anička a v rámci výběrového řízení si nás jako dodavatele jídel pro žáky a studenty vybralo vedení ScioŠkol. Mohli bychom zde vyjmenovat, kde všude a pro koho jsme vařili, v jakých známých tuzemských i zahraničních restauracích jsme pracovali, ale jednodušší bude, když vám řekneme, že všichni máme bohaté, více než dvacetileté zkušenosti v oboru. A nejen to.

Šéfkuchař Jirka je táta tří dětí, a když zrovna nevaří doma nebo v práci, jezdí vařit na tábory. Svou přípravou jídel by rád děti motivoval k tomu, aby se vydaly cestou zdravého životního stylu. I provozní Petr je táta dvou dětí a v gastronomii patrně neexistuje pozice, kterou by si v průběhu let nevyzkoušel. Lenka je specialistka na studenou kuchyni a termín školní jídelna by ráda pozvedla na novou a lepší úroveň. Pavel má vaření jako celoživotní koníček, a dvojnásob to platí pro českou kuchyni. Jako táta dvou puberťáček ví, co to je dobře uvařit pro děti. A to samé platí pro Aničku, mámu tří dětí, která má mj. desetiletou zkušenost s vedením školní jídelny. V posledních letech pracovala jako šéfkuchařka v jídelně, která dává práci lidem s hendikepem, a pokaždé když přijde léto, nenechá si ujít příležitost vyrazit s dětmi na tábor.

CO NABÍZÍME

Do pražských ScioŠkol chceme dodávat kvalitní a vyváženou stravu a ukázat, že i školní stravování může mít jinou podobu než legendární „UHO“. Protože nám na stravování dětí záleží, připravujeme naše jídla z maximálně čerstvých a přirozených surovin, dbáme na rozmanitost stravy a pochopitelně i na její vyváženost, energetickou vydatnost i obsah důležitých živin. Jsme napojeni na lokální a ekologické producenty potravin, od kterých odebíráme vstupní suroviny. Naším cílem je podpořit zdravý životní styl strávníků.

Žáci tak každý den získají na výběr ze tří teplých jídel včetně vegetariánské a bezlepkové varianty obědu. Hlavní jídlo doplní samoobslužný výdej polévky a salátový bar. Denní nabídka pak zahrnuje také studenou kuchyni a dezerty pro odpolední svačinu.

KOLIK TO BUDE STÁT

Tak jako restaurace nenabízí jednotnou cenu pro všechna svá jídla, ale vycházejí z kalkulace nákladů na suroviny, ani my nechceme být limitováni striktně danou cenou obědů, kdy ve výsledku jedno jídlo dotuje druhé a naopak, a kdy zároveň takový přístup dopředu do značné míry určuje používané suroviny. Protože chceme mít naši nabídku co nejpestřejší a neomezovat se pouze na některé suroviny, pohybuje se cena jednotlivých jídel v určitém rozpětí. Zároveň však v poměru ke kvalitě se vždy jedná o cenu více než příznivou. Konkrétně to znamená, že cena poledního menu zahrnující polévku, hlavní jídlo a nabídku salátového baru se pohybuje v závislosti na věku dítěte, a tedy adekvátní velikosti porce, následovně:

I. 6 – 10 let 70 - 85 Kč

II. 11 – 14 let	75 - 90 Kč
III. 15 a více let	80 - 95 Kč
svačina	30 Kč s DPH

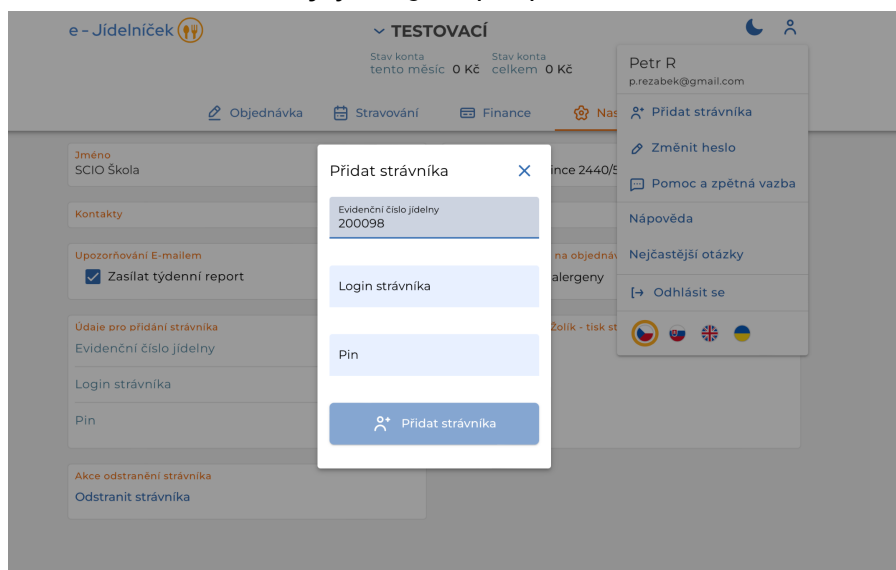
JAK TO BUDE FUNGOVAT

Co se nemění:

V administraci stravování se nic zásadního nemění. I nadále vše probíhá v dosavadním systému **e–Jídelníček** od společnosti Altisima. Pro stávající strážníky tak zůstávají v platnosti všechny přihlašovací údaje: login, heslo i čip. Nový strážník se pak může k odběru jídel přihlásit od 10. 11. pomocí [elektronické registrace](#).

Co se mění:

Od 10. 11. se můžete v e–Jídelníčku přihlásit k nové jídelně. Stačí ve svém účtu přidat nového strážníka se **stejným** login a pin, pouze zadáte **nové** evidenční číslo jídelny: **200098**.



Zde již také uvidíte jídelníček platný od 20. 11. Od tohoto data začínáme vozit dětem jídlo z naší kuchyně. Pro objednávky jídla nejprve zašlete částku **1.800 Kč** na nové číslo bankovního účtu **220922103/5500** s variabilní symbolem, který zůstává stejný. Objednávky můžete dělat nebo rušit nejpozději **do 9:00 hodin předešlého dne**.

Budeme rádi, pokud se s námi přijdete seznámit osobně a popovídat si o dobrém a zdravém jídle pro děti. V pondělí 20. 11. od 12h ve školní jídelně.

Těšíme se na Vás!

Petr, Jirka, Lenka, Pavel a Anička

Případné dotazy vám rádi zodpovíme na e–mailu kuchyne@scioskola.cz nebo telefonním čísle +420 770 116 204