

AKTIVITY STRAVOVACEJ PREVÁDZKY V OBLASTI ÚSPOR FINANČNÝCH PROSTRIEDKOV A HACCP

1. časť: ÚSPORNÉ OPATRENIA V STRAVOVACEJ PREVÁDZKE

Prudké zvyšovanie potravín v posledných rokoch veľmi negatívne vplýva na hospodárenie našej stravovacej prevádzky. Z dôvodu udržateľnosti výšky vynakladaných finančných prostriedkov na nákup potravín realizujeme kroky, ktoré zabezpečujú znižovanie, resp. udržanie nákladov na zabezpečenie stravovania na úrovni rokov 2009 až 2010.

Ako teda v tejto veci konáme?

V prvom rade boli a sústavne sú realizované tieto kroky:

- 1. zodpovedné prieskumy trhu;**
- 2. sústavné sledovanie vývoja cien a prehodnocovanie nákupov potravín;**
- 3. tlak na všetkých dodávateľov potravín na udržanie čo najnižších cien;**
- 4. sledovanie akciových cien v obchodných reťazcoch a realizácia nákupov potravín v akciách** (tovar musí spĺňať všetky štandardné kvalitatívne požiadavky na potraviny);
- 5. vylúčenie polotovarov z prípravy pokrmov** - na prípravu stravy nepoužívame žiadne polotovary;
- 6. prechod na iné formy potravín** - mrazené ovocie a zeleninu a ovocie a zeleninu v konzervovanej forme sme nahradili v maximálnej možnej miere čerstvým ovocím a čerstvou zeleninou;
- 7. obmedzenie prípravy jedál z hotových mäsových výrobkov** - pripravujeme pokrmy len z čerstvého mäsa (len výnimočne párky, slanina);
- 8. pripravujeme vlastné pekárenské výrobky** – viac sa o tejto aktivite dočítate TU;

Tak ako aj pri zabezpečovaní bežných technických a iných prostriedkov pre zabezpečenie riadnej prevádzky nášho zariadenia, kde využívame finančné prostriedky získané od sponzorov, tak aj pri zabezpečovaní potravín alebo surovín pre stravovaciu prevádzku využívame dary sponzorov.



2. časť: VLASTNÁ VÝROBA - PEKÁRENSKÉ VÝROBKY str. 2

3. časť: POĎAKOVANIE A MIMORIADNE POĎAKOVANIE str. 3

2. časť: VLASTNÁ VÝROBA - PEKÁRENSKÉ VÝROBKY

Okrem iných úsporných opatrení sme začali šetriť aj tým, že sme v rámci našich možností začali s vlastnou výrobou.

Získali sme dobré a overené recepty na výrobu pekárenských výrobkov. Skúsenosti našich kuchárov, ich vedomosti vyplývajúce z dlhoročnej praxe a najmä ich ochota a pracovitosť rozhodli o tom, že sme začali s vlastnou výrobou pekárenských výrobkov.

Zo začiatku sme pripravili vzorky z rôznych druhov pečiva tak, aby sme ich vyskúšali, resp. degustovali po všetkých stránkach. Zistili sme, že ich vlastnosti zodpovedajú požadovanej kvalite na tieto výrobky, vyrovnajú sa výrobkom bežne nakupovaným v obchodnej sieti, dokonca ich ešte aj prekonajú najmä v tom čo sa týka skvelej chuti, lahodnosti a trvanlivosti vrátane pridanej hodnoty - pridávanie otrúb, celozrnnnej múky a rôznych semienok (napr. ľanových, slnečnicových, tekvicových).

Výroba týchto výrobkov prebieha za prísnych hygienických opatrení²⁾, ktoré sú neoddeliteľnou súčasťou práce v stravovacej prevádzke DSS KAMPINO.

Po skúšobných výrobkoch, ktorých kvalitu overili takmer všetci zamestnanci vrátane vedenia zariadenia, sme začali s výrobou.

V súčasnosti pečieme pre našich klientov tieto výrobky:

Sladké pečivo:

- * lekvárové taštičky – 80gr.,
- * makové lúpačky – 70gr.,
- * moravské koláče /s lekvárom, s tvarohom/ – 75gr.,
- * osie hniezda – slimáky /kakaové, škoricové/ – 75gr.,
- * kysnuté koláče – záviný /kakaové, makové/ – 350gr.,
- * pečené buchty /s lekvárom, s tvarohom/ – 70gr.,

Slané pečivo:

- * bagety z chlebového cesta – 120gr.,
- * žemle – 100gr.,
- * bosniaky – 120gr.,
- * pizza rohlíky – 100gr.

Po týchto skúsenostiach by sme chceli rozšíriť počet druhov sladkého a slaného pečiva a začať aj s výrobou chleba, ktorý by taktiež obsahoval rôzne prvky pre zabezpečenie dostatku vláknin a našich klientov potrebných živín.



3. časť: POĎAKOVANIE A MIMORIADNE POĎAKOVANIE str. 3

²⁾ Stravovacia prevádzka DSS KAMPINO pracuje v Systéme Správnej a výrobnej praxe a v Systéme zabezpečenia kontroly hygieny potravín HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analýza nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov). Odborný dohľad a kontrola činnosti stravovacej prevádzky, vrátane sústavného vzdelávania pracovníkov prevádzky je zabezpečená spoločnosťou HACCP Consulting, ktorá je špecializovaná na Správnu výrobnú prax, HACCP a systém manažérstva bezpečnosti potravín podľa STN EN ISO 22000 a iné.

3. časť: POĎAKOVANIE A MIMORIADNE POĎAKOVANIE

Pod'akovanie:

Za kvalitnú prácu, ktorú dennodenne vykonávanú a ktorá spočíva nielen v správnej príprave pokrmov ale aj v prísnom dodržiavaní zásad Správnej výrobnéj praxe, postupov pri príprave a výdaji pokrmov ale aj prísnom dodržiavaní predpisov a náročnej práci v súlade s hygienickými zásadami HACCP, stravníci zariadenia ďakujú:

Zdenke ČERNICKEJ - hlavnej kuchárke

a kuchárkam

p. Anne VANYOVEJ a

p. Bronislawe BEŇO,

Výroba pekárenských výrobkov je pre kuchárky pracou navyše, je mimoriadne náročná nielen na čas ale aj na množstvo úkonov, ktoré je potrebné urobiť pre výrobu potrebného množstva výrobkov.

Mimoriadne pod'akovanie:

Pre zabezpečenie správnej a bezpečnej výroby pokrmov, pracuje stravovacia prevádzka DSS KAMPINO v Systéme Správnej a výrobnéj praxe a v Systéme zabezpečenia kontroly hygieny potravín - HACCP. Aj preto sa v našej prevádzke doteraz nevyskytli žiadne ochorenie z podaných jedál a naša prevádzka vyrába len kvalitné a neškodné pokrmy. Z týchto dôvodov patrí mimoriadne pod'akovanie spoločnosti:

Združenie HACCP Consulting, menovite:

Ing. Jozefovi Čaplovi, PhD. odbornému asistentovi CSc./PhD. - Katedra hygieny a bezpečnosti potravín (FBP), Slovenská poľnohospodárska univerzita (SPU) v Nitre a

Ing. Petrovi Zajácovi, PhD. odbornému asistentovi CSc./PhD. - Katedra hygieny a bezpečnosti potravín (FBP), Slovenská poľnohospodárska univerzita (SPU) v Nitre, šéfredaktorovi časopisu Potravinarstvo,

za odbornú pomoc, cenné rady a spoluprácu.

Združenie HACCP Consulting vykonáva **bez nároku na finančnú odmenu**, odborný dohľad a kontrolu činnosti stravovacej prevádzky DSS KAMPINO v Systéme Správnej a výrobnéj praxe a v Systéme zabezpečenia kontroly hygieny potravín - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analýza nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov) vrátane sústavného vzdelávania pracovníkov našej prevádzky.

Združenie HACCP Consulting, Slivková 12, Nitrianske Hrnčiarovce, 951 01

<http://www.haccp.szm.com>, <http://www.potravinarstvo.com/>

