

Projekty ČSVV pro HoReCa

Projekty České společnosti pro výživu a vegetariánství pro hotely, restaurace a catering

Semafor kvality

Semafor kvality je realistický koncept zdravého stravování, který respektuje stravovací návyky běžného zákazníka a nenásilnou formou mu jeho vlastním tempem umožňuje postupně objevovat zdravější alternativu.

1. analýza potřeb
2. zavedení konceptu
3. vyškolení zaměstnanců
4. informování zákazníků

*postup implementace
semaforu kvality*

Po zavedení Semaforu kvality jídel vzrostl zájem o žlutá a zelená jídla z 13% na 40% a o zelená jídla zájem narostl o 100%"

*Miroslav Fašung, ředitel s.d. Slovgastr
dodavatel cateringu pro Slovačsko Bratislava*

Semafor rozděluje nabídku do tří skupin – na jídla konvenční (červená), jídla moderní odlehčená (žlutá) a jídla podporující zdraví (zelená). V základní nabídce jsou jídla ze všech skupin, takže si zákazník může volně vybírat podle svých preferencí.

Naše úsilí se zaměřuje především na rozvoj „zelených“ jídel, které koncipujeme tak, aby odpovídala maximu nároků na kvalitu a zároveň zákazníkům chutnala. Rozbízíme zažitý předsudek, že zdravé jídlo není chutné.

"Většina mých kolegů říká: 'jídla musí být chutná a mohou být zdravá'. Já říkám: 'Ne! Jídla musí být chutná a musí být i zdravá.' "

*Ing. Zdeněk Hladík, člen představenstva
Asociace kuchařů a cukrářů ČR*

"Jen z kvalitních potravin může být připraveno kvalitní jídlo."

ČSVV

Databáze kvality potravin

Databáze kvality potravin vychází z konceptu ČSVV pro hodnocení kvality potravin a umožňuje producentům informovat spotřebitele o svých produktech.

Výrobci mohou své produkty sami zařadit do databáze, která je na rozdíl od jiných systémů otevřená. Spotřebitelé zde mohou samostatně podle svých individuálních preferencí vyhledávat informace o jednotlivých potravinách.

"Protože kvalita je odvozována od spokojenosti zákazníka, musí být zákazník dostatečně informován, aby byl schopen kvalitu posoudit."

*Ing. Antonino Milicia, Ph.D., MBA,
vedoucí projektu ČSVV: Kvalita potravin*

"Usilujeme o kvalitní stravování v České republice."

ČSVV – www.csvv.cz

Projekty ČSVV pro HoReCa

Projekty České společnosti pro výživu a vegetariánství pro hotely, restaurace a catering

Proč se zajímat o kvalitu potravin

Potraviny mohou být pro člověka přínosem, ale mohou mu i škodit. V minulosti se vliv potravin na zdraví dostal do pozadí.

"Americká první dáma po roce v úřadu našla své hlavní téma: zdravé jídlo. Obamová chce prosadit zdravější jídelníčky v amerických školách."

<http://filmed.cz> (17.1.2010)

O kvalitu potravin v celém širokém spektru aspektů má zájem i veřejnost. Ta se v poslední dekádě výrazně emancipovala a po mnoha produktech dokonce poptávka převyšuje nabídku.

Na konceptu semaforu kvality jídel lze založit prosperující podnikání. Zdravé stravování a wellness patří k rozvíjejícím se oblastem a přináší řadu podnikatelským příležitostí.

V době mnoha problémů českých zemědělců se jako perspektivní ukazuje rostoucí trh zdravých lokálních potravin. Řada zákazníků je ochotna zaplatit za jejich vyšší kvalitu a přirozeně preferuje domácí produkci před zahraniční.

"Nechť tvá strava je tvým lékem, a ne tvůj lék tvojí stravou."

Hippokrat 5. stol. př. Kr.

V současnosti ve světě vznikají vládní i nevládní iniciativy, které mají za cíl ozdravit způsob stravování. Důvodem je zhoršující se zdravotní stav obyvatel – zejména nárůst civilizačních chorob.

"Náš hotel v rámci svého wellness zaměření začal organizovat farmářské trhy. Zájem veřejnosti je obrovský. Problémem je ale nedostatečná kapacita dodavatelů."

Ing. Hynek Dvořáček

ředitel OREA Wellness Hotel Santon

"Otevřeli jsme již třetí restauraci nabízející jen bezmasá jídla. Naše provozny jsou plné zákazníků, přestože cenově nekonkurujeme tradiční nabídce českých restaurací."

Miroslav Korbička, majitel restaurací Rebio



"Usilujeme o kvalitní stravování v České republice."

ČSVV – www.csvv.cz