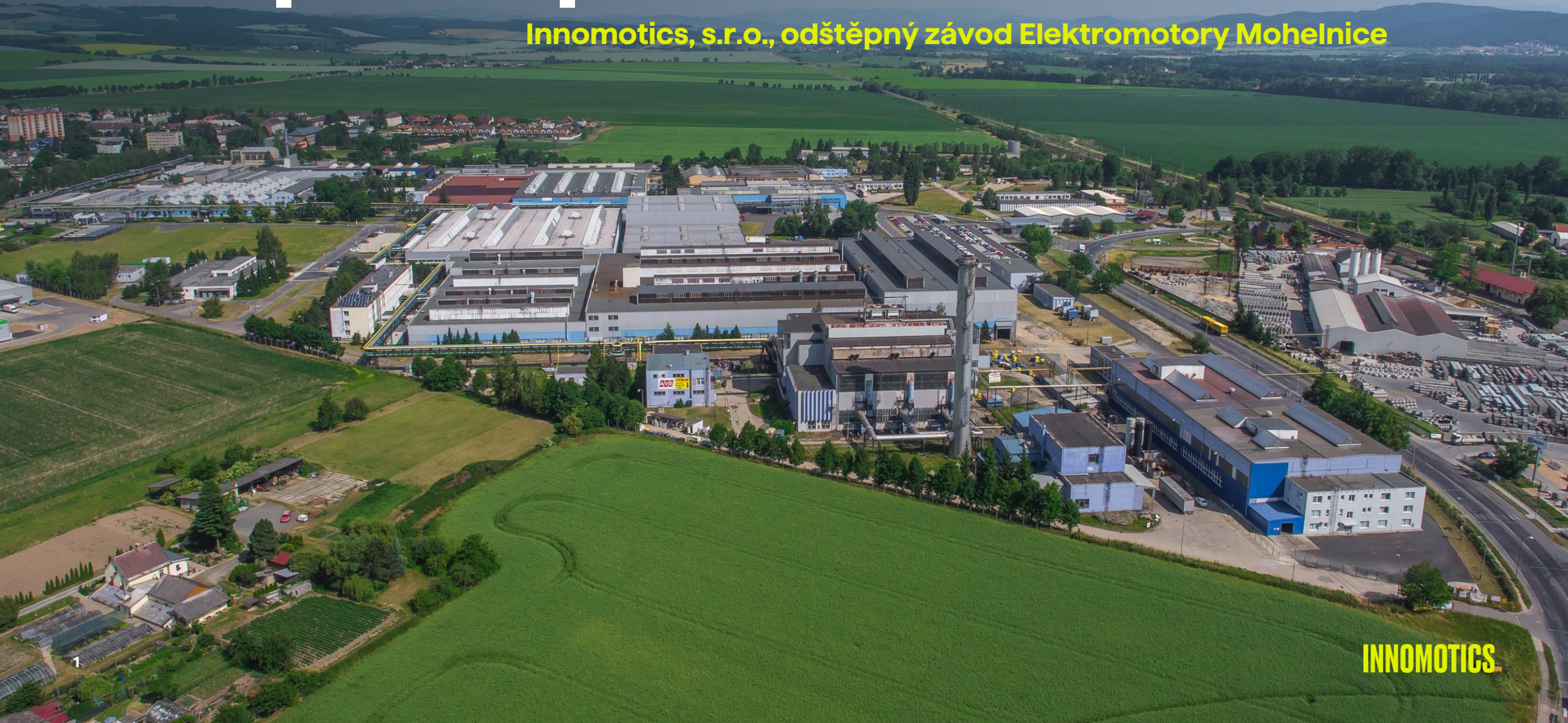


Náš přístup ke stravování

Innomotics, s.r.o., odštěpný závod Elektromotory Mohelnice



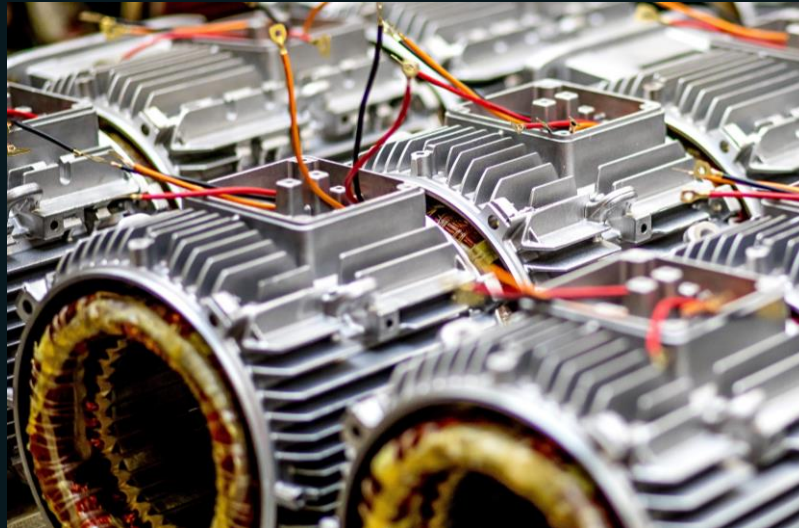
INNOMOTICS

Co děláme?

Největší závod na výrobu elektromotorů v Evropě s rozlohou 30 hektarů



Digitální závod s dlouholetou tradicí



Celosvětový výrobce elektromotorů



Kde pracují naše motory



Motory z Mohelnice jsou hnacím prvkem výrobního procesu v továrnách, ...



... pohání jeřáby ve světových přístavech, ...



... přepravují zavazadla na letištích po celém světě.

Kde pracují naše motory



Naše motory mohou pracovat i v prostředí s nebezpečím výbuchu, ...



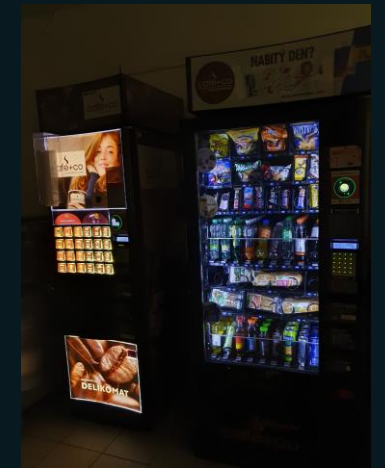
... pomáhají získávat zelenou energii z větru, ...



... ale také zachraňovat životy díky dodávání čistého vzduchu pacientům napojeným na plicní ventilátory.

Organizace a stravování

- **Provoz v areálu závodu:** Zajišťujeme stravování během ranní, odpolední a noční směny (chlazená strava pro noční směny).
- **Prostory kuchyně a jídelny:** Pronajímány externímu dodavateli.
- **Časový harmonogram:**
 - Oběd: 10:30–13:00
 - Večeře: 18:00–19:00
 - Časová okna pro jednotlivé provozy.



Příspěvek zaměstnavatele

Příspěvek: 60 % sjednané ceny u všech hlavních jídel.

Home office: V případě práce z domova jsou vydávány stravenky.

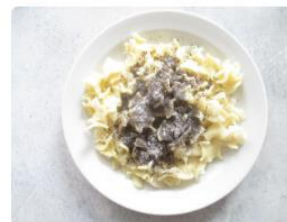


Nabídka a flexibilita

- **Denní nabídka:** 3–5 hlavních jídel včetně polévky:
 - Tradiční, lehká, bezmasá a bezlepková varianta.
- **Přílohy:** Možnost záměny příloh (rýže, brambory, těstoviny, pohanka) nebo jejich nahrazení miskou zeleniny či salátu.
- **Bufet:** K dispozici je salátový bar a teplý bufet.
- **Součást jídla:** Každé hlavní jídlo obsahuje nápoj – čaj, ochucená voda nebo melta.

ÚTERÝ 14. 1. 2025

- BEZMASE JIDLO



[3] Nudle s mákem

Energetické hodnoty: 4028 kJ, 20.32g B, 34.33g T, 141.02g S
Obsahuje alergy: 1,1, 3, 7, 13

350 g   546 g CO₂eq  16.14 l H₂O

- SPECIÁLNÍ MENU



[4] Pasta alla norma

Energetické hodnoty: 2661 kJ, 16.57g B, 19.9g T, 102.04g S
Obsahuje alergy: 1,1, 7

150 g Příloha: 200 g   473 g CO₂eq 55.77 l H₂O



[5] Pstruh pečený na másle, opečené brambory ve slupce

Energetické hodnoty: 3761 kJ, 55.47g B, 49.93g T, 58.09g S
Obsahuje alergy: 4, 7

250 g Příloha: 250 g  1405 g CO₂eq 200.03 l H₂O

Doplňkový prodej



NAŠE DOMÁCÍ PEČENÍ

Ochutnejte dorty, zákusky,
bagety, snacky a sendviče
z naší vlastní kuchyně!



Speciální nabídka

Týden etnické kuchyně: 1x za 3 měsíce.
Na přípravě se podílí kuchař z dané země.

Edukace: Workshop o zdravé výživě
(Mýty a fakta o stravování, Stravování ve
standardním a směnném provozu apod.



TUČNÝ ČTVRTEK
11. 2. 2021
VYCHŮTNEJTE SI TRADIČNÍ KACHNU

ZDRAVÁ RADA
Petra Havlíčka

Od všeho klidně trochu ochutnávejte, ale nepřejídejte se. Pro neutralizaci prokádejte zeleninou. Po vydatném jídle vyrazte na lehkou procházku. Pokud se vám udělá těžko, lehněte si na levý bok a podložte horní polovinu těla.

aramark
aramark_CZ



**OBJEVTE
INDII**
21.1.2025

INDICKÁ INSPIRACE

PŮVODNÍ RECEPTURY
ORIGINÁLNÍ SUROVINY
TRADIČNÍ PŘÍPRAVA

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ

aramark

Cesta na talíř

Pilíře Cesty na talíř

Pokrýváme celé složení menu

- Sezónní ovoce a zelenina **přímo od farmářů**
- České vepřové a hovězí maso
- Česká zvěřina
- České brambory jako příloha
- Základní mléčné výrobky

Minimalizujeme CO2 stopu

- Sezónní ovoce a zelenina přímo z **našich českých farem**, bez nutnosti dlouhého chlazení nebo mražení
- Čerstvé maso, který není mražené
- **Omezení transportu**
- Just-in-time objednávky o **správné skladování** zabraňují znehodnocení surovin
- Just-in-time výroba **bez nadvařování a plýtvání**
- Sezónní receptury

Zkracujeme cestu do kuchyně

- Čerstvé bylinky z **vlastních zahrádek** do salátů, na dekoraci, do olejů, do vody



Vynikající chuf

- Sezónní plně **vyzrálé ovoce a zelenina**
- Absolutně čerstvé bylinky z vlastních zahrádek
- Maso **bez přidaných stabilizátorů**
- Poctivé mléčné výrobky
- Kvalitní brambory po celý rok díky **unikátnímu systému skladování**
- **Vaříme od základu** podle vyladěných receptur

Vaříme bezzbytků

- Zpracováváme **ugly delicious** ovoce a zeleninu
- **Odřezky** využíváme do základů a na vývary
- Zpracováváme **co nejvíc použitelných částí**
- Just-in-time výroba

Férové hospodaření

- Naši farmáři dostávají **férovou cenu za suroviny**, celou a včas
- Odebíráme i ugly delicious suroviny, které by jinak byly znehodnoceny
- Nejhumánnější způsob porážky zvířat
- **Neklecová vejce** a melanž
- Pomáháme našim dodavatelům rozvíjet jejich podnikání
- Vybíráme si producenty, kteří vyznávají **stejně hodnoty** jako my

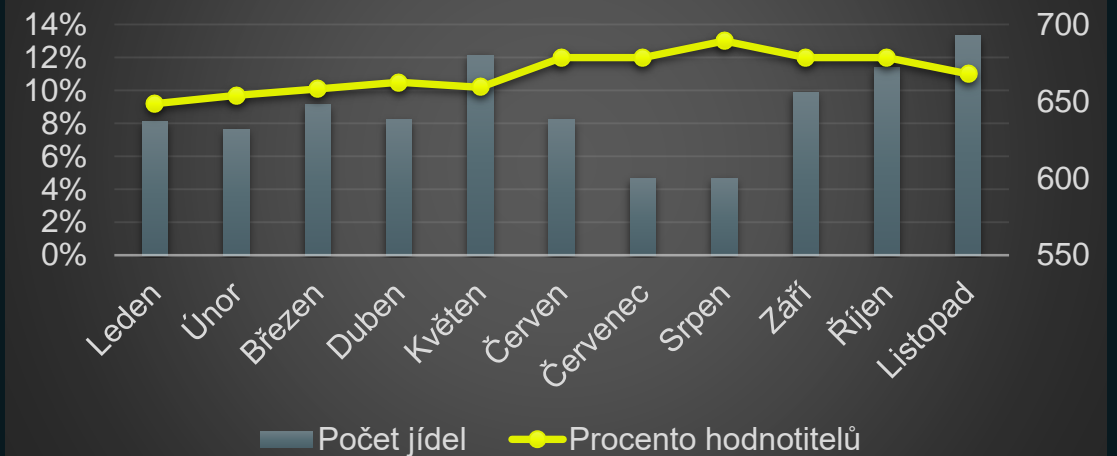


Zapojení zaměstnanců

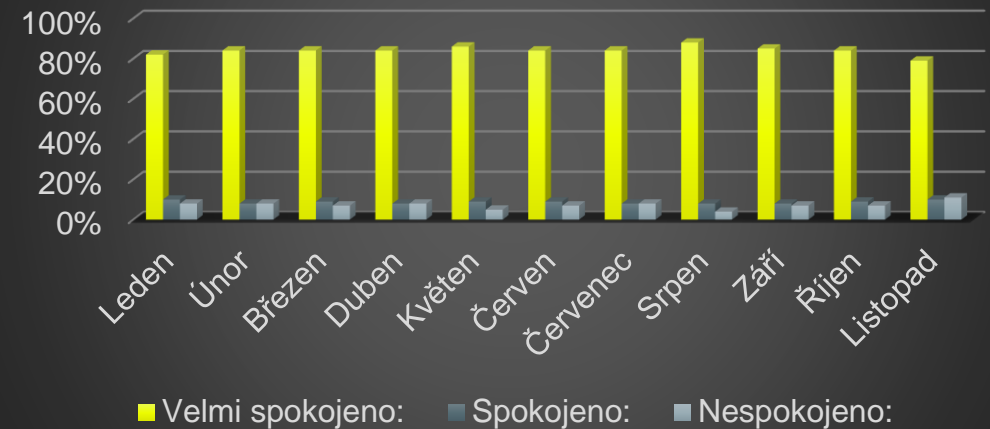
- Každodenní hodnocení kvality stravy (známkování jako ve škole).
- Stravovací komise



Vydaná jídla/ % hodnotitelů 2024



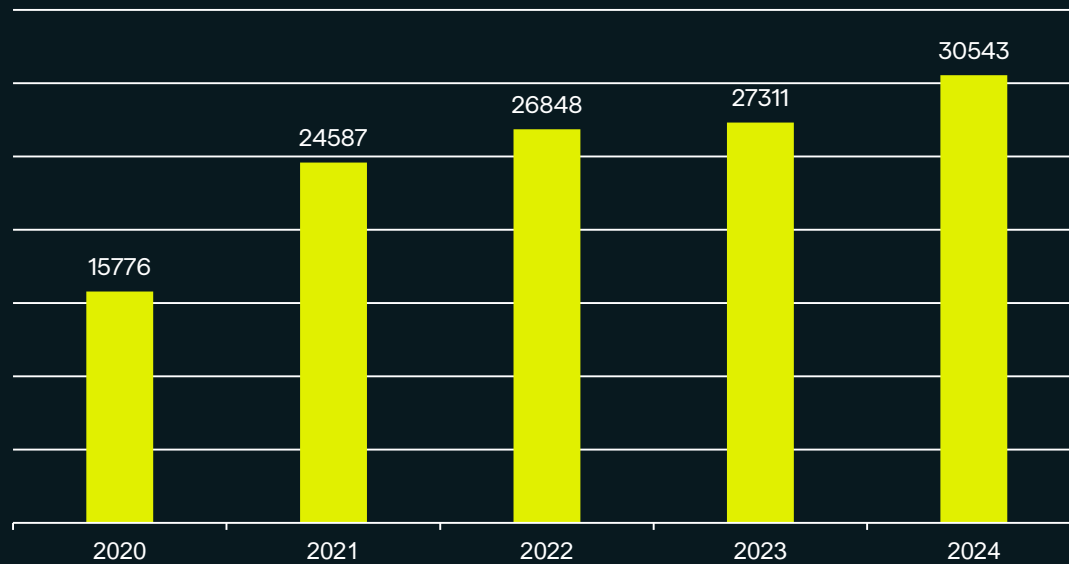
Anketa spokojenosti 2024



Výzvy

- Objednávkový systém.
- Snížení spotřeby slazených a energetických nápojů 😊

Spotřeba zeleniny v kg



Přínosy závodní jídelny

Zvýšení produktivity, rychlejší dostupnost jídla, zam. netráví čas hledáním restaurací a přípravou jídla.

Spokojenost zaměstnanců (jedno teplé jídlo za den)

Lepší pracovní morálka - menší riziko prodlužování obědové pauzy mimo pracoviště.

Dotované ceny jídel jsou cenově dostupné a zaměstnanci je ocení jako benefit.

Společné stravování podporuje budování vztahů a týmového ducha.



Thank you.