

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 bezpečného jídla? Jsme přesvědčeni, že ano.

KDO JSME

V rámci SCIO jsme poměrně nový subjekt, který na konci loňského roku začal vařit a dodávat stravu do první ScioŠkoly v pražských Dejvicích, v průběhu následujících měsíců se postupně do projektu připojují další pražské ScioŠkoly. V našem týmu máme zkušené profesionály s mnohaletými zkušenostmi z Čech i zahraničí, z renomovaných hotelů a restaurací, i sociálních podniků. Společně chceme vařit zdravě, kvalitně a chutně pro naše malé strávníky.

CO NABÍZÍME

Do škol 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 bezpečkové 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
dospělí	100 - 145 Kč s DPH

Konkrétní příklad denní nabídky:

Špenátovo – hrášková polévka, knedlíčky z ovesné mouky /-/ VEG

Pečený losos, šťouchané brambory, grilovaná zelenina /4/

Znojemská hovězí pečeně /-/ , houskový knedlík /1,3,7/

Pohankové zeleninové rizoto /-/ VEG

JAK TO FUNGUJE

Pro administraci objednávek využíváme systém e-Jídelníček od společnosti Altisima s několika výhodami pro zákazníky. Díky němu mají zákazníci přehledný a intuitivní systém pro své objednávky i platby, menu na 14 dní dopředu, informace o alergenech či přehled o vložených prostředcích.

V e-Jídelníčku můžete své objednávky zadávat nejpozději do 9h předešlého pracovního dne. V případě potřeby je pak možné do 8:00 dne, kdy má být oběd odebrán, jídlo zrušit. K úpravám vaší objednávky můžete také využít náš telefon 770 116 204 nebo na e-mailovou adresu kuchyne@scioskola.cz, zasláním zprávy ve formátu: "Objednávám/ruším stravu, své jméno, název školy."

Těšíme se na Vás!

Za celou Scio Kuchyni
Petr Řežábek

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