

Zapojte sa
s nami
do projektu
FOOD SLOVAKIA



Projekt Food

Európsky projekt spolufinancovaný
Európskou komisiou

- Koordinovaný spoločnosťou Edenred



- Odborný partner projektu na Slovensku:



ÚRAD
VEREJNÉHO
ZDRAVOTNÍCTVA
SLOVENSKEJ
REPUBLIKY



CIELE PROJEKTU

Propagovať zdravší životný štýl počas pracovného dňa, konzumentom poskytnúť kľúč, ako porozumieť a konať.



2 hlavné ciele sú:

- ▶ **Zlepšiť kvalitu výživy jedál** ponúkaných vlastníkmi reštaurácií, kuchármi a čašníkami.
- ▶ Informovať zamestnancov s cieľom **pomôcť im zlepšiť ich stravovacie návyky** (čo si vyžaduje konkrétne činnosti).



VEREJNÍ A SÚKROMNÍ PARTNERI



- ▶ **Členské krajiny:** Belgicko, Česká republika, Francúzsko, Slovensko, Španielsko, Švédsko, Taliansko, Portugalsko
- ▶ 25 partnerov z verejného a súkromného sektora
- ▶ **Koordinátor:** Edenred
- ▶ **Partneri:**
 - **Organizácie / špecialisti na zdravé stravovanie:**
 - Mediterranean Diet Foundation (FDM)
 - Stop Obesity, The Hravě žij zdravě o. s. (STOB)
 - Haute Ecole Lucia de Brouckere – CIRIHA (HELdB – CIRIHA)
 - **Štátne inštitúcie:**
 - Public Health Authority of Slovak Republic (PHA SR)
 - Belgian Public Health Ministry (SPF SP)
 - Spanish Public Health Ministry (AESAN)
 - **Vzdelávacie inštitúcie:**
 - Karolinska Institutet;
 - University of Perugia (Move Europe Italy);
 - Paul Bocuse Institute (IPB)
 - **Pobočky Edenred v 8 krajinách – prostredníctvom siete akceptačných partnerov stravovacích poukážok**





ODPORÚČANIA PRE REŠTAURÁCIE:



Kritériom pre zapojenie reštaurácie do projektu FOOD je **dodržiavanie aspoň šiestich odporúčaní** v danej reštaurácii!

- ▶ Používať zdravšie spôsoby varenia, ako napr. na pare, v rúre alebo na grile.
 - ▶ Ponúkať možnosť polovičných porcií jedál.
 - ▶ Nedávať na stôl soľničku.
 - ▶ Poskytnúť aj produkty a alternatívy jedál na báze celozrnnej múky, celozrnných cestovín a pod., napr. na požiadanie podávať celozrnný alebo ražný chlieb.
 - ▶ Omáčku podávať osobitne.
 - ▶ Umožniť hosťom jesť viac čerstvej zeleniny. Napríklad nechať na tanieri priestor pre šalát alebo podávať šalát ako prvý, či podávať ho priamo na tanieri.
- ▶ Ako nápoj poskytnúť hosťom pitnú vodu.
 - ▶ Zaradiť do ponuky nízkoenergetický dressing a olivový olej.
 - ▶ Ako dezert častejšie podávať čerstvé ovocie, ovocný alebo mliečny dezert.
 - ▶ Ponúkať možnosť výberu rôznych príloh ku všetkým jedlám – aj k dennému menu.
 - ▶ Ponúkať viac jedál z mäsa s nízkym obsahom tuku, napr. hydinu, hovädzie.
 - ▶ Pri jedlách uvádzať aj energetickú hodnotu v KJ (napr. koľko kalórií majú jednotlivé zložky daného jedla).





FOOD SLOVAKIA – VIZUÁL PROPAGAČNÝCH MATERIÁLOV



Žltý leták
pre
reštaurácie



Zelený leták
pre
stravníkov

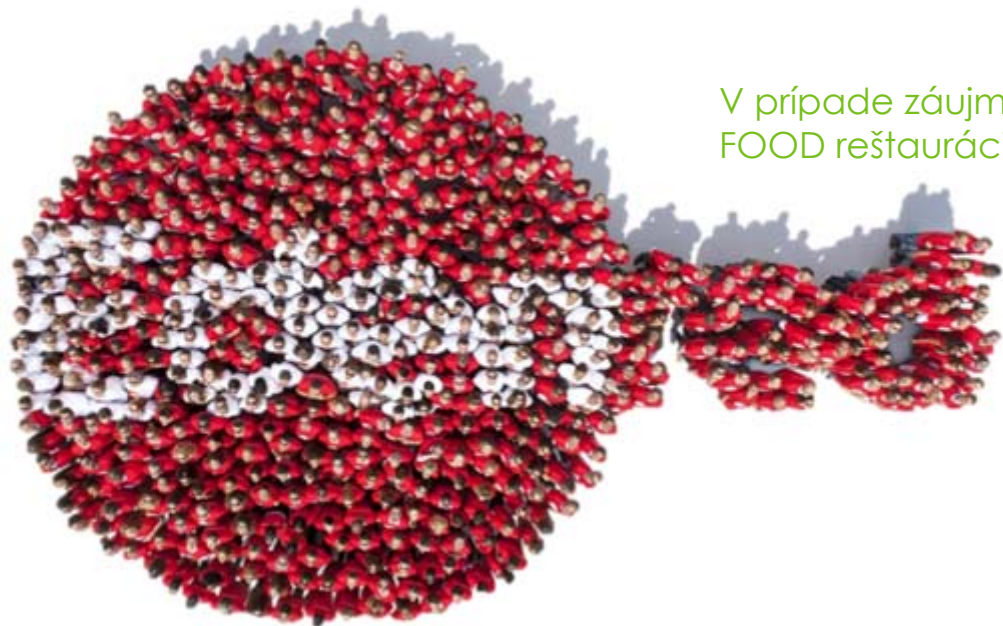


Certifikát pre
identifikáciu
FOOD reštaurácií



Nálepka pre
identifikáciu
FOOD reštaurácií





V prípade záujmu zapojiť sa do medzinárodnej siete FOOD reštaurácií, prosím, neváhajte nás kontaktovať:

KONTAKT

restauracie-sk@edenred.com

02/50 70 72 09

www.edenred.sk

