



PARDUBICKÝ KRAJ

otevřené  
**„Pracovní setkání vedoucích školních jídelen  
Pardubického kraje 2025“**

**21. 8. 2025**

**Aula A1 Univerzity Pardubice, Studentská 519,  
532 10 Pardubice**

**odbor školství  
Krajský úřad Pardubického kraje**



PARDUBICKÝ KRAJ

## Partneři pracovního setkání



|                         |                                                                                                                                            |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>      | <b>CATUS spol. s r.o.</b>                                                                                                                  |
| <b>Adresa:</b>          | Kyjovská 1598 CZ 580 01 Havlíčkův Brod                                                                                                     |
| <b>Reprezentant:</b>    | Mgr. Vojtěch Krátký                                                                                                                        |
| <b>Kontaktní údaje:</b> | <b>mobil</b> +420 773 789 454 <b>telefon</b> +420 569 431 770-5<br><b>e-mail</b> kratky@catus.cz, info@catus.cz<br><b>website</b> catus.cz |



# ČATUS<sup>®</sup>





## CATUS®

Česká rodinná firma od roku 1991

### Váš partner pro stravování

- studené, teplé, mléčné nápoje
- bramborové výrobky a těstoviny
- směsi na pečení, pyré, kaše
- dochucovadla

Catus spol. s r.o., Kyjovská 1598, 580 01 Havlíčkův Brod, Česká republika, [www.catus.cz](http://www.catus.cz)



## Partneři pracovního setkání



|                         |                                                                       |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>      | <b>Multi CZ s.r.o.</b>                                                |
| <b>Adresa:</b>          | Anenská 1715 CZ 530 02 Pardubice                                      |
| <b>Jednatel:</b>        | Ing. Jan Vaško, MBA                                                   |
| <b>Kontaktní údaje:</b> | telefon +420 722 081 459<br>e-mail multi@multi.cz<br>website multi.cz |





## Partneři pracovního setkání



|                         |                                                                                                                               |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>      | <b>TROPICO, spol. s r.o.</b>                                                                                                  |
| <b>Adresa:</b>          | Olomučany 299 CZ 679 03 Olomučany                                                                                             |
| <b>Reprezentant:</b>    | Miroslav Baloun                                                                                                               |
| <b>Kontaktní údaje:</b> | <b>mobil</b> +420 724 828 434 <b>telefon</b> +420 516 417 979<br><b>e-mail</b> baloun@tropico.cz<br><b>website</b> tropico.cz |



**ZDRAVÁ SVAČINKA**  
**DO RUKY**

*Novinka do vaší  
školní jídelny*

Bez  
přidaného  
cukru

Žádné  
konzervanty

100%  
ovocné  
pyré

**Tropico**  
**FRUIT**  
mango jablko  
100 g

**Tropico**  
**FRUIT**  
jahoda jablko  
100 g

**Tropico** **TROPICO.CZ**



## Partneři pracovního setkání



|                         |                                                                                                                              |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>      | <b>Z-WARE.CZ</b>                                                                                                             |
| <b>Adresa:</b>          | Havlíčková 46 CZ 586 01 Jihlava                                                                                              |
| <b>Reprezentant:</b>    | Jan Zamazal                                                                                                                  |
| <b>Kontaktní údaje:</b> | <b>telefon</b> +420 576 586 104 <b>mobil</b> +420 737 519 991<br><b>e-mail</b> zamazal@z-ware.cz<br><b>website</b> z-ware.cz |



# Pracovní setkání vedoucích školních jídelen Pardubického kraje 2025



- DOCHÁZKOVÉ
  - PŘÍSTUPOVÉ
  - STRAVOVACÍ
- systémy

Vážení,  
dovolte naší firmě Z-WARE Vám nabídnout naše produkty:

## DOCHÁZKOVÉ SYSTÉMY

přímá/nepřímá pracovní doba  
zaměstnanců



## PŘÍSTUPOVÉ SYSTÉMY

zabezpečení vstupů,  
elektronická evidence žáků



## STRAVOVACÍ SYSTÉMY

stravovací  
programy,  
terminály a  
čtečky pro  
školní jídelny



Havlíčková 46, 586 01 JIHLAVA  
Tel.: 567 300 410  
E-mail: obchod@z-ware.cz

Rípská 20a, 627 00 BRNO  
Tel.: 515 919 840  
E-mail: obchod@z-ware.cz

[www.z-ware.cz](http://www.z-ware.cz)



PARDUBICKÝ KRAJ

## Partneři pracovního setkání



|                         |                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>      | <b>AG FOODS Group a.s.</b>                                                                                                                                            |
| <b>Adresa:</b>          | Košíkov 72 CZ 595 01 Velká Bíteš                                                                                                                                      |
| <b>Reprezentant:</b>    | Libor Vymyslický                                                                                                                                                      |
| <b>Kontaktní údaje:</b> | <b>telefon</b> +420 566 503 010 <b>mobil</b> +420 725 483 024<br><b>e-mail</b> libor.vymyslicky@agfoods.eu<br><b>website</b> agfoods.cz, <b>eshop</b> shop.agfoods.eu |





**Na co máte chuť**



**Hrachové  
nudličky  
a granulát**

**ag  
foods**

Skvělá vege alternativa  
k mletému masu

**100 %  
rostlinné**

 Moderní surovina vhodná pro plnění nových  
trendů spotřebního koše.





## Luštěninové a bezlepkové mouky

Naše mouky jsou  
ideální volbou pro  
moderní gastro  
provozy!

na pečení  
a zahušťování

Moderní suroviny vhodné pro plnění nových  
trendů spotřebního koše.

ag  
foods



## Partneři pracovního setkání



|                                  |                                                                                                                                                     |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>               | <b>Bidfood Czech Republic s.r.o.</b>                                                                                                                |
| <b>Adresa:</b>                   | V Růžovém údolí 553 CZ 278 01 Kralupy nad Vltavou                                                                                                   |
| <b>Oblastní vedoucí prodeje:</b> | Jiří Štědrý                                                                                                                                         |
| <b>Kontaktní údaje:</b>          | <b>mobil</b> +420 737 219 946<br><b>e-mail</b> jiri.stedry@bidfood.cz, bidfood@bidfood.cz<br><b>website</b> bidfood.cz, <b>E-shop</b> mujbidfood.cz |





# Pracovní setkání vedoucích školních jídelen Pardubického kraje 2025

## MASO Sous Vide

Maso Sous - vide  
= ready to eat

výrobky stačí  
vyjmout z obalu  
a ohřát

### Kuřecí roláda

709401

- Balení obsahuje 2 rolády á cca 1 kg
- Výrobek obsahuje maso z vykostěného kuřete a nádivku z mletého vepřového masa s šunkového salámu.

### Tipy na servírování

- Plátky rolády použijte za studena k přípravě obložených mís.
- Upečené plátky rolády servírujte nejlépe s bramborami, bramborovou kaší nebo zeleninou.

### Kuřecí roláda se slaninou a špenátem

709402

- Balení obsahuje 2 rolády á cca 1,2 kg
- Výrobek obsahuje maso z vykostěného kuřete, nádivku z mletého vepřového masa a šunkového salámu, listový špenát a plátky anglické slaniny.

### Balení

- Každá roláda je zabalená do pružné potravinářské fólie, ze které se musí maso před pečením vyjmout.

### Králíč stehna

709502

- cca 1,3 kg
- V každém sáčku je 6 stehen s kostí
- 1 pečené stehno 160-180 g
- Balení obsahuje cca 15 % výpeku

### Teplná úprava

Pouze ohřev: (např. do omáček):  
80° C / 10 minut  
Dopečení do barvy:  
160° C / 12 minut

### Tipy na servírování

- Maso ohřejte a podávejte s omáčkou
- (např. svičkovou, paprikovou)
- Maso krátce dopečte a následně do nádivky s česnekem se špenátem nebo zelím
- Maso oberte z kostí a použijte do smetany v panvici se zeleninou a bramborami či rýží nebo do salátu

### Kachní stehna konfitovaná

709301,305,306

- cca 1,4-1,9 kg
- V každém sáčku je 6 stehen s kostí
- 1 pečené stehno = 150-350 g
- Balení obsahuje cca 20 % výpeku a sádku
- Výrobek je vyjmenován tím, že se maso peče v plídaném sádle

### Teplná úprava

Pouze ohřev: 80° C / 10 minut  
Dopečení do barvy: 210° C / 15 minut

### Tipy na servírování

- Stehna krátce dopečte pro získání zlaté barvy a křupavé kůrky
- podávejte dle osvědčených receptů – například s knedlíkem a zelím, špenátem, loksami apod.
- Stehna ohřejte ponořená do sádky
- výpeku a servírujte jako konfit.
- Natřhané maso z vykostěných stehen použijte do salátů, na rauty apod.

### Vepřové zadní kolínko s kostí

709005

- 1,6-2 kg (1 ks = 800-1 000 g)
- Balení obsahuje cca 10 % výpeku
- 2 kolínka v každém sáčku

### Teplná úprava

Konvektomat: 200° C / 30 minut  
Zahradní grill  
Doporučení: kolínko před finální úpravou potřete libovolnou marinádou

### Tipy na servírování

- Podávejte na prkánku s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.

### Vepřová žebra mastná (z pečeně)

709006

- cca 1 kg
- Balení obsahuje cca 10 % výpeku
- Velmi vysoký obsah masa – 1 kg výrobku obsahuje 660 g masa a pouze 340 g kostí
- (na jednu porci bohatě stačí 0,4-0,5 kg žebér)
- DO DOPORUČUJEME SERVOVAT PORCI 300 g (+200 g PEČENÉHO MASA)

### Teplná úprava

Konvektomat: 200° C / 10 minut. Pro získání krásné barvy a křupavého povrchu použijte ke konci grill  
Zahradní grill  
Doporučení: před finální úpravou potřete libovolnou marinádou

### Tipy na servírování

- Podávejte na prkánku s hořčicí, křenem a čerstvým chlebem.



Bidvest



PARDUBICKÝ KRAJ

## Partneři pracovního setkání



|                          |                                                                                                                                             |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>       | <b>BONNO GASTRO SERVIS s.r.o.</b>                                                                                                           |
| <b>Adresa:</b>           | Husova 5423 CZ 370 21 České Budějovice                                                                                                      |
| <b>Obchodní Manažer:</b> | Petr Špulák                                                                                                                                 |
| <b>Kontaktní údaje:</b>  | <b>telefon</b> +420 385 311 056 <b>mobil</b> +420 773 781 962<br><b>e-mail</b> p.spulak@bonno.cz, bonno@bonno.cz<br><b>website</b> bonno.cz |



BONNO  
GASTRO SERVIS



## Partneři pracovního setkání



|                          |                                                                                                                           |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>       | Jaroslav Kostera J. K. FOOD s.r.o.                                                                                        |
| <b>Adresa:</b>           | Větrkovice 50 CZ 747 43 Větrkovice                                                                                        |
| <b>Obchodní ředitel:</b> | Jana Galčanová                                                                                                            |
| <b>Kontaktní údaje:</b>  | <b>telefon</b> +420 556 310 205, +420 777 340 321<br><b>e-mail</b> jana.galcanova@kostera.cz<br><b>website</b> kostera.cz |





**J.K. FOOD**

**JAROSLAV KOSTERA**



# Pracovní setkání vedoucích školních jídelen Pardubického kraje 2025



Firma Jaroslav Kosterka, J. K. FOOD s.r.o. vznikla v roce 1996. Jsme česká rodinná společnost s více než devadesáti zaměstnanci.

Disponujeme vlastní obchodní sítí, vývojem, logistikou a výrobou. Všechny naše produkty vznikají v nově vybudovaném výrobním závodě ve Větfkovicích.



Specializujeme se na výrobu dehydratovaných potravin, těstovin, koření, kořenících směsí, sušené zeleniny a sušených hub. Všechny naše produkty jsou vyráběny dle vlastních receptur a dle přání zákazníků. Vysoká kvalita výrobků je dána důkladným výběrem všech surovin, jejich šetrným zpracováním a důslednou kontrolou v průběhu celého výrobního procesu. Samozřejmostí je také spolupráce s odběrateli na vývoji nových výrobků.

Mezi naše největší odběratelé patří řada zpracovatelských podniků z oboru potravinářství, jako jsou výroby masných, pekárenských a mlékárenských výrobků, dále pak stravovací provozy škol, školek, nemocnic, domovů pro seniory a dalších.

Více jak 95% našeho sortimentu se může pyšnit označením značkou CEFF .

Tato značka garantuje, že daný produkt neobsahuje žádné konzervanty, umělá barviva, sladidla ani glutaman.

Prodejní činnost firmy je zajišťována přes vlastní obchodní zástupce. Naše výrobky neprodáváme cestou velkoobchodu ani maloobchodu.

Dnes máte možnost u našeho stánku, kde Vás srdečně zveme ochutnat moučníky Makový Cipisek z mandlové mouky (bezlepkový) a moučník Kokoskový sen.

Připravili jsme si pro Vás také podzimní novinku křupavé Luštěninové nudličky.

Jste srdečně zváni



PARDUBICKÝ KRAJ

## Partneři pracovního setkání



Okořeňte si život...

|                            |                                                                                                                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>         | <b>DRANA s.r.o.</b>                                                                                                                                      |
| <b>Adresa:</b>             | Českých Bratří 313 CZ 547 01 Náchod                                                                                                                      |
| <b>Area Sales Manager:</b> | Taťána Pavlátová                                                                                                                                         |
| <b>Kontaktní údaje:</b>    | <b>telefon</b> +420 491 547 998 <b>mobil</b> +420 777 459 366<br><b>e-mail</b> tatana.pavlatova@drana.cz, objednavky@drana.cz<br><b>website</b> drana.cz |





Okoreňte si život...





Okořeňte si život...

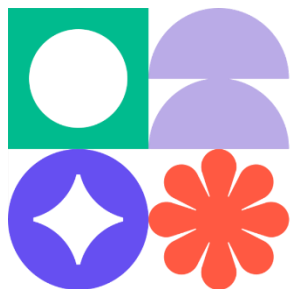
Jsme moderní a dynamicky se rozvíjející  
rodinná společnost, která navázala na tradici  
prvorepublikové firmy DRANA František Drašnar  
Náchod. Jsme na trhu již 30 let.

**Zabýváme se:**

dovozem  
zpracováním a balením  
koření, směsí a přípravků  
ochucovadel  
základů jídel  
sortimentu hub  
sušené zeleniny  
technologických přípravků  
čaje



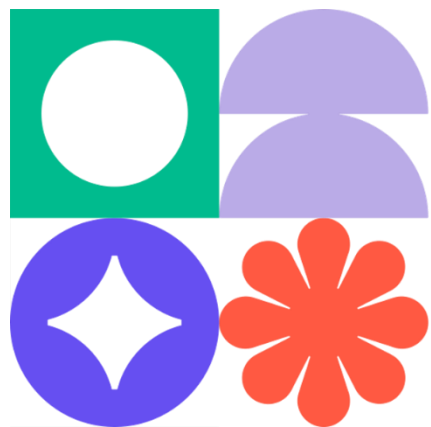
## Partneři pracovního setkání



# VIS Plzeň

|                         |                                                                                                                                    |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Společnost:</b>      | <b>Veřejná informační služba, spol. s r.o.</b>                                                                                     |
| <b>Adresa:</b>          | Farského 14 CZ 326 00 Plzeň                                                                                                        |
| <b>Výkonný ředitel:</b> | Mgr. Adam Kilberger                                                                                                                |
| <b>Kontaktní údaje:</b> | <b>telefon</b> +420 377 457 330 <b>mobil</b> +420 775 210 897<br><b>e-mail</b> kilberger@visplzen.cz<br><b>website</b> visplzen.cz |





# VIS Plzeň



# Pracovní setkání vedoucích školních jídelen Pardubického kraje 2025



## Nejmenší výdejní terminál

Přenosný, spolehlivý, cenově dostupný, lehoučký a bez kabeláže.

Co EKO umí?

- Výdej stravy v menších provozech.
- Náhradní terminál pro velké provozy.
- Výdej cizím strážníkům i mimo prostory jídelny.
- Přidělování čipů snadno a rychle.

Zajistíte si jednoduchý a bezstarostný provoz s terminálem EKO.



## Nejlepší poměr cena/výkon na trhu!

Seznamte se s naším nejnovějším výdejním terminálem MINI.

MINI vyniká bezkonkurenčním poměrem ceny a kvality. Jeho elegantní design a pokročilé funkce zajišťují efektivní a spolehlivý výdej stravy.

- První terminál naší vlastní výroby.
- Snadná integrace: Kompatibilní s našimi stávajícími programy.
- Kompaktní velikost: Snadná instalace i v omezených prostorech.
- Spolehlivý provoz: Navržen pro každodenní bezproblémové používání.



## Kolik času by vás stála ztráta všech dat?

Nečekané technické selhání, kybernetický útok nebo pouhá chyba v systému počítače – stačí jeden okamžik a všechna data z programů Stravné a Sklad mohou být nenávratně pryč.

Nemusíte se spoléhat na štěstí. Už v desítkách případů pomohl Sejf obnovit data, která by jinak byla ztracena navždy. Školní jídelny, které zálohovaly, se v krizové situaci dokázaly rychle vrátit k provozu – ostatní bohužel ne.

Se Sejfem obnovíte veškerá data za pouhých 20 minut!

Sejf – jednoduché a spolehlivé řešení pro ochranu vašich dat.



PARDUBICKÝ KRAJ