

# Základní škola Na Planině

Praha, Česká republika – základní škola



„Se zařízením RATIONAL SelfCooking Center® jsme schopni našim žákům nabídnout rozmanitější stravování a nejvyšší kvalitu jídla.“ Mgr. Filip Novák

## Základní škola Na Planině

### Profile

#### SelfCooking Center®

- 1 přístroj „101 elektrický

#### Hlavní využití

- Školní stravování
- cca 270 jídel za den

#### Hlavní aplikace

- Finishing®
- Maso – vepřové pečeně, řízký, sekaná

- Syté přílohy (např. knedlíky)
- Sladké pokrmy – koláče, mléčná rýže

#### Personál kuchyně

- 10 zaměstnanců
- 1 vedoucí kuchyně
- 4 kuchaři
- 5 praktikantů/učňů

#### Členové

- cca 300 žáků + učitelé



Model 61



Model 62



Model 101



Model 102



Model 201



Model 202



## Správné posílení na výuku.

Pražskou základní školu Na Planině navštěvuje na 1. až 9. ročníku přibližně 300 žáků. Protože prázdný žaludek není správným průvodcem při učení, nabízí škola svým žákům obědy ve vlastní jídelně. Každý den jsou na výběr dva druhy jídel, dbající na správnou výživu dětí. Zatímco dříve bylo možné nabízet jen jedno jídlo, v budoucnu by měly být na výběr dokonce tři druhy. Umožňuje to zařízení RATIONAL SelfCooking Center®. „Od té doby, co v kuchyni pracujeme s technologií RATIONAL, jsme schopni připravovat mnohem rozmanitější pokrmy, z čehož mají radost nejen školáci, ale i jejich rodiče! A díky trvale vysoké kvalitě jídla se u nás stravují i externisté.“



Mgr. Filip Novák, ředitel  
Květa Mikešová, vedoucí kuchyně



## Zde si mohou školáci dopřát zdravé jídlo.

„Ze zlepšení, které přineslo zařízení RATIONAL SelfCooking Center®, netěží ale jen školáci.

V kuchyni jsou pracovní postupy nyní mnohem organizovanější, pracujeme efektivněji a zaměstnanci jsou správně motivovaní. Práce se SelfCooking Center® je mimořádně snadná a zábavná. Všechno se vždy dokonale povede – maso se automaticky správně připraví. Díky tomu si nemusíme dělat starosti s rozvařením. SelfCooking Center® se ohlásí, jakmile je jídlo hotové.

A protože příprava probíhá automaticky a nevyžaduje dohled, máme ještě více času na přípravu a můžeme se lépe starat o naše praktikanty a učně.

Díky šetrné přípravě v zařízení SelfCooking Center® máme rovněž znatelně menší spotřebu surovin. Děti jsou spokojené a na oběd chodí rády.“



„Jídlo ve škole by mělo být levné a mělo by  
žákům chutnat – s technologií RATIONAL to  
není problém.“ Mgr. Filip Novák



„Trvale dokonalá kvalita jídla přitahuje dokonce i lidi z vnějšku, kteří k nám rádi chodí na obědy.“ Květa Mikešová

„Obsluha zařízení SelfCooking Center® je dětsky snadná. Díky tomu s ním mohou pracovat i naši učni.“ Mgr. Filip Novák





„Jídlo v zařízení SelfCooking Center® připravujeme předem, poté je zchladíme a dokončíme až krátce před výdejem prostřednictvím funkce Finishing®.“ Květa Mikešová

„Díky zařízení SelfCooking Center® se v kuchyni méně stresujeme a pracujeme efektivněji než kdy dříve!“ Květa Mikešová





**RATIONAL International CZ**

Pláničkova 442/3

160 00 Praha 6

Česká republika

Tel.: +420 242 485 561

Web: [www.rational-international.com](http://www.rational-international.com)

**Další reference můžete najít na**  
[www.rational-international.com](http://www.rational-international.com)



Uvařte si s kolegy a otestujte SelfCooking Center® v praxi. Účast vás nic nestojí. Zaregistrujte se nyní.  
Tel. +420 242 485 561 nebo [www.rational-international.com](http://www.rational-international.com)