

Nabídky partnerů



Bezpečné „nářezáky“, které můžete umýt v myčce

Bizerba Czech & Slovakia s.r.o. , 22.02.2018

Kvalitní nářezový stroj patří k základům každé kuchyně. Kuchaři při výběru preferují stroj, co něco vydrží a snadno se čistí. Zároveň je důležitá i bezpečnost, aby mohli na „nářezák“ pustit i učně nebo pomocnou sílu. I přes to, že se koupě nářezového stroje tolik neřeší, existují na trhu kvalitní „držáky“, které vydrží víc než učni ve Vaší kuchyni.

Jednou z méně známých značek na českém trhu, která má za sebou již dlouhou historii, je německá Bizerba. Mnoho kuchařů je po generace přesvědčeno, že se jedná o kvalitní stroje i díky „vychytávkám“ jako je úspora energie, snadná údržba a hlavně bezpečnost. V nabídce společnosti jsou manuální, poloautomatické a automatické nářezové stroje. Mezi manuálními verzemi mají své nezastupitelné místo gravitační i vertikální nářezové stroje a novinkou v sortimentu jsou i manuální nářezové stroje v retro stylu. Manuální „nářezáky“ si kuchaři nejvíce vychvalují, protože jsou téměř bezúdržbové a bytelné.

Manuální retro nářezové stroje mají svou nezastupitelnou pozici při krájení sušených šunek. Kromě toho se jedná o designové stroje, které zaujmou na první pohled. Společnost Bizerba nabízí pro objednávky do 15. 4. 2018 speciální ceny na vybrané typy retro nářezových strojů.

Pokud máte zájem o předvedení nářezových strojů, kontaktujte společnost Bizerba Czech & Slovakia a domluvte se na předvedení. Jedině tak poznáte, co znamená správný říz!

Bizerba Czech & Slovakia s.r.o., Kamenická 5, 170 00 Praha 7, T: 233 381 573, E: obchod@bizerba.com



Český systém kvality služeb

Český systém kvality služeb , 30.11.2017

Český systém kvality služeb pomáhá ke zvyšování kvality ve službách v oblasti cestovního ruchu a v navazujících službách.

Organizace, které se do systému zapojí a projdou úspěšnou certifikací, získají značku „Q.“ Ta je poznávacím znamením pro koncového zákazníka a znamená záruku certifikované kvality služeb.

Systém je tedy vhodný pro všechny organizace, kterým záleží na svém dalším rozvoji, a které mají zájem posilovat své postavení na trhu.

Český systém kvality služeb byl vytvořen s využitím licence německého systému Service Qualität Deutschland (SQD). Vlastníkem systému je Ministerstvo pro místní rozvoj ČR. Funkci realizátora a tzv. Specializovaného pracoviště plní od ledna 2016 agentura CzechTourism. Na realizaci se zároveň podílejí vybrané profesní asociace, a to stanovením technických předpokladů kvality, které jsou kritériem pro vstup do systému.

Jak to funguje?

Organizace se rozhodne vstoupit do Českého systému kvality služeb a zaregistruje se na webových stránkách www.csks.cz. Vyšle svého zástupce na školení Trenéra kvality, který po jeho absolvování vypracuje elektronickou žádost a zašle ji k posouzení na nezávislé Hodnotitelské centrum. Pakliže je vše v pořádku, udělí Specializované pracoviště organizaci certifikát, který je platný po dobu 3 let. Každý rok je pouze třeba provést povinnou roční aktualizaci.

Certifikace I. stupně

Trenér kvality I. stupně za organizaci vyplní elektronickou dokumentaci. Tím se rozumí, že zpracuje vizi, týmový závazek, proces, jeho kroky a plán opatření. Dokumentaci následně posoudí Hodnotitelské centrum, které v případě kladného vyhodnocení udělí organizaci Certifikát kvality I. stupně.

Certifikace II. stupně

Postup pro udělení certifikátu II. stupně se od I. stupně odlišuje tím, že organizace kromě vyplnění elektronické dokumentace navíc realizuje dotazníkové šetření. Hodnotitelské centrum s tímto šetřením provede tzv. mystery shopping. Trenér kvality II. stupně na základě závěrečné zprávy z dotazníkového šetření a mystery shoppingu vypracuje plán opatření. Celou dokumentaci následně Hodnotitelské centrum posoudí a v případě kladného vyhodnocení udělí organizaci Certifikát kvality II. stupně.

Všechny certifikované subjekty jsou zároveň uvedeny na webových stránkách www.sluzbyQ.cz, které jsou propagovány v rámci marketingové kampaně na podporu značky Q.

Máte zájem o certifikaci? Navštivte webové stránky www.csks.cz, na kterých najdete veškeré doplňující informace. Zájemcům o certifikaci i certifikovaným organizacím jsou k dispozici regionální koordinátoři ČSKS, kteří kromě realizace školení poskytují i metodickou podporu.



Sealed Air Diversey Care SURE - přírodní řada pro bezpečné

a účinné čištění

Diversey , 07.10.2016

V Sealed Air Diversey Care dbáme na skvělé výsledky čištění a celkovou hygienu ve všech provozech. Prostřednictvím řady SURE přinášíme řešení šetrné k zaměstnancům, klientům a životnímu prostředí.

- Obsahuje složky rostlinného původu z obnovitelných zdrojů, 100% odbouratelné - profesionální výsledky čištění s důrazem na ochranu lidí a životního prostředí.
- Obnovitelné přísady na rostlinné bázi odvozeny z vedlejších produktů zemědělsko-potravinářského průmyslu, které pocházejí z cukrové řepy, kukuřice, slámové otruby, pšeničné otruby a kokosu.
- Bez parfemace, umělých barviv, kvarterních sloučenin, chloru, fosfátu nebo oxidačních sloučenin.
- Splňuje každodenní požadavky na čištění kuchyní, povrchů či osobní hygienu.
- Dosáhnete skvělých výsledků čištění. Zároveň chráníte Váš personál i hosty.
- Nejnižší možná klasifikace nebezpečnosti.

Pro více informací o této řadě klikněte na naše webové stránky [SURE](#).



Chcete mít vlastní restauraci? Staňte se partnery JLV

JLV, a.s. , 19.09.2016

Největší poskytovatel služeb pro zákazníky na cestě - společnost JLV, vypisuje výběrové řízení na obchodní partnery pro zajištění služeb v jídelních vozech. Společnost JLV je výhradním dodavatelem gastronomických služeb v jídelních vozech a bistrovozech Českých drah. Převážná část mezinárodních spojů Euro City, Inter City je úspěšně provozována již čtvrtým rokem systémem franchisingu. Tento systém je postaven na silné provozní, obchodní a marketingové podpoře franchisora (JLV) a úzké vazbě franchisanta (obchodní partner). Tento systém je celosvětově vyzkoušeným obchodním modelem, který zajišťuje všem zúčastněným stranám, včetně zákazníků odpovídající benefity.

Více o zajímavé nabídce zde:

<http://www.jidelnivozy.cz/informace-pro-zajemce-o-franchising/>



Navštivte náš e-shop

Hasap , 23.06.2016

Navštivte náš [e-shop](#), kde nabízíme doplňkový sortiment k našim poradenským službám. Jedná se zejména o SW (systémy HACCP, monitoring, teplot), teploměry a měřidla do skladů a do kuchyně (vpichové teploměry, teploměr na gril, vlhkoměry apod.), nástroj pro označování produktů (ESAX), ochranné pomůcky, testovací sady pro zjištění čistoty povrchů... Aktuálně poskytujeme slevu z nákupu 5 % po zadání hesla AKC2016. Sleva je platná do 31.8.2016.



Jaká je vaše oblíbená chuťová destinace?

Callebaut , 17.06.2016

Ohromte své zákazníky nekonvenčními příchutěmi. Chcete-li vašim zákazníkům dopřát skutečný požitek z čokolády, která se liší v chutích, je pravý čas začít experimentovat s [Callebaut® Origin čokoládami](#), které jsou vyrobeny z kakaových bobů z konkrétní země nebo regionu. Každá čokoláda je specifická svou jedinečnou chutí a aroma, které byste v běžném sortimentu nenašli. V závislosti na původu Origin čokolád se tyto příchutě pohybují od zřetelných ovocných tónů letorostů po květinové tóny.

[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#) [Nahoru](#)