

Veselīga ēdināšana

Swedbank centrālajā ēkā



Ēdinātāju konkurss

- **Pamatojums:**
 - **Veselīgas ēdināšanas** un **kvalitatīvas apkalpošanas** nodrošināšana SCĒ ēdnīcā
 - Esošā ēdinātāja pakalpojuma kvalitātes un **turpmākas sadarbības izvērtēšana**
 - Citi **piedāvājumi tirgū** liela apjoma veselīgas ēdināšanas pakalpojuma piedāvājumā
- **Konkursa gaita:**
 - 1.kārta – pretendenta piedāvājums un veselīgas ēdināšanas prezentācija, individuālas **klātienēs sarunas** ar katru no pretendētiem (darba grupa)
 - 2.kārta – **publiska prezentācija** un **degustācija** darbiniekiem (60 kolēģu vērtējums)
- **Prasības:**
 - Veselīgs ēdiens - vismaz 50% no visa piedāvātā ēdienu klāsta.
 - Sadarbības līgums ar veselīgas ēdināšanas speciālistu, kurš apstiprina visas ēdienkartes.
 - Veselīga dienas piedāvājuma konkrēta cena Swedbank AS un Swedbank meitas uzņēmumu darbiniekiem. Dienas piedāvājumā iekļaut divus veidus: 1. dzēriens un otrais ēdiens, 2. dienas piedāvājums veģetāriešiem (dienas piedāvājumā jābūt veselīgam ēdienam).
 - Paredzamais apjoms aptuveni 700 ēdāji dienā.
 - Nodrošināt atbilstošu galda kultūru.
 - Nodrošināt higiēnas un tīrības prasības ļoti labā līmenī.
 - Ēdināšana jānodrošina no plkst:8:00 līdz 17:00.
 - Pakalpojumi: ēdnīca, mazās uzkodas, biznesa pusdienas, lielu pasākumu apkalpošana.
- **Komunikāciju plāns:**
 - Sagatavot komunikāciju plānu darbinieku izglītošanā par veselīgu uzturu.

Ēdinātāju konkurss

- **Uzdevumi prezentācijai:**

- Sadaliet savu piedāvāto ēdienkarti tā, lai 50% tajā atbilstu kategorijai „veselīgs ēdiens” un otra puse pārējie ēdieni jūsu ēdienkartē. Pamatojiet savu sadalījumu.
- Miniet piemērus veselīga dienas piedāvājuma ēdienkartei. Kāds ir šī ēdiena daudzums un kaloriju daudzums?
- Cik plašu ēdienkarti jūs būtu gatavi piedāvāt un nodrošināt ikdienā? Kā tā atbilstu sezonalitātei?
- Kādu valstu ražotāju produktus jūs izmantojat ēdiena pagatavošanā?
- Kādas piedevas un garšvielas jūs lietojat gatavošanas procesā? (piemēram – eļļa, sviests, margarīns, cukurs, cukura aizvietotājs, sāls, sīrupi, majonēzes u.c.)
- Kā tiek veidotas ēdienu receptes? Kas tās izstrādā un apstiprina? Cik bieži ēdienkarte tiek mainīta?
- Kādi iekšējās kontroles paņēmieni tiek izmantoti, lai pārbaudītu, ka pavāri ikdienā seko sastādītajām receptēm?
- Kādas virtuves iekārtas tiek lietotas ēdiena pagatavošanai?
- Kāda ir apkalpojošā personāla atbilstība viņu ikdienā veicamajiem pienākumiem?

- **Komunikāciju plāns:**

- Sagatavot Veselīgas ēšanas komunikāciju plānu

Ēdinātāju konkurss

- Pretendentu raksturojums:

- Uzņēmuma stāžs;
- Darbinieku skaits;
- Nozīmīgākie projekti pēdējos 2 gados;
- Pašreizējā pieredze ēdināšanā.

- Pretendentu vērtēšana:

- Rezultāti (1 – ļoti labi; 2 – vairāk labi; 3 – vairāk slikti; 4 – vāji):

Pozīcijas	Svars	A		B		C		D	
	%	Punkti	Vērtēj.	Punkti	Vērtēj.	Punkti	Vērtēj.	Punkti	Vērtēj.
1. kārtā Projekta grupas vērtējums:	70								
- piedāvājums restorānam	5	4	0,2	1	0,05	3	0,15	2	0,1
- nomas cena	5	2	0,1	2	0,1	1	0,05	3	0,15
- veselīga ēdināšana	30	4	1,2	1	0,3	2	0,6	2	0,6
- apjoma apkalpošana	30	2	0,6	2	0,6	3	0,9	1	0,3
Starpsumma			2,1		1,05		1,7		1,15
2. Kārta Darbinieku vērtējums	30	4	1,2	1	0,3	2	0,6	3	0,9
Punkti kopā			3,3		1,35		2,3		2,05
Vērtējums, vieta			4		1		3		2

Ar kuru degustācijas galdu sāktu jūs?

Uzdevums ēdinātājiem bija: veselīgas uzkodas 30 cilvēkiem, max 80 EUR



Darbinieku vērtējums: prezentācija & degustācija

- Konkursa dalībnieks 7 minūšu laikā prezentē Swedbank darbiniekiem brīvi izvēlētu, veselīgu ēdienkarti vienai dienai, izklāstot savu viedokli.
 - Pēc prezentācijas darbinieki uzdod jautājumus ne ilgāk kā 3 minūtes.
 - Visa pasākuma noslēgumā neliela veselīga ēdiena degustācija. Ēdiens brīvi izvēlēts pēc konkursa dalībnieka ieskatiem. Degustējamā ēdiena kopējās izmaksas nepārsniedzot EUR 80, ēdiena izvietošana tiks nodrošināts viens galds,
 - Bankas darbinieku žūrija – 30 darbinieki.
-
- Mani pārlicina prezentētāju spēja ikdienā piedāvāt veselīgu ēdināšanu.
 - Es ikdienā izvēlētos šo prezentētāju ēdienkarti (ko rādīja teorijas daļā).
 - Degustācijā nobaudītais, manuprāt, atbilst veselīgas ēdienkartes piemēram.



Vērtējuma skala: 1-pilnībā piekrītu, 2-drīzāk piekrītu, 3-drīzāk nepiekrītu, 4-nepiekrītu

Komentāri par “Izvēlēto pretendentu”

Pozitīvi

- **Veselīgs** piedāvājums
- Laba garša
- Jauneklīgs, inovatīvs un atvērts **pasniegšanas veids** prezentācijā
- Pārliecinoša prasmīga **iepriekšējā pieredze** “Ostas skatos”
- Pozitīva aura kopumā
- Vīzija par **restorāna attīstību**
- Domāšanas veids veselīga uztura jautājumos kopumā un **prasības pret savu kvalitāti** salīdzināms ar līdzīgiem aspektiem Swedbank finanšu jomā



Negatīvi

- Darbinieku bažas par vidēji **augstāku cenu līmeni** un **mazākām porcijām** (asociācijas no “Ostas skatiem”)
- Spēja **efektīvi apkalpot rindu** pusdienlaikā, ja servē ēdienu atsevišķos traukos
- Nepietiekama vīzija šajā brīdī par **brokastu piedāvājumiem**
- Nepietiekama daudzveidība piedāvājumā



Papildus labumi darbiniekiem saistībā ar uzturu

- Kafija, tēja, piens, cukurs gan filiāļu, gan Centrālās Ēkas darbiniekiem;
- Augļi otrdienās un ceturtdienās;
- Rudens-ziemas-pavasara sezonā katru dienu pieejami citroni un ingvers.

***“Ja tu esi tas, ko tu ēd, tad es gribu ēst
tikai labas lietas!”***

... žurkulēns multfilmā Gardēdis

Paldies!