

GASTRONOM



1

HOTELOVÁ ŠKOLA
Frenštát pod Radhoštěm

Príspevková organizace
Moravskoslezského kraje



2018/2019

Milí čtenáři,

jak jste si jistě všimli, začal nový školní rok a s ním přichází i další číslo našeho školního časopisu, kterým vás provedou dvě nové redaktorky: Lenka Špačková (H2) a Monika Škarková (H2). Společně jsme pro vás nasbíraly a sepsaly spoustu informací, novinek a zajímavostí z naší školy. Zároveň bychom chtěly mezi námi přivítat nové studenty všech prvních ročníků a popřát jim mnoho úspěchů při plnění školních povinností, což, a to nám věřte, není vždy zrovna jednoduché.



A nyní už nám nezbývá nic jiného než doufat, že se vám bude naše práce líbit.

Obsah časopisu Gastronom:

1. Slovo ředitele
2. Stáže v Německu
3. Zpětná vazba od našich absolventů
4. Zmizení automatu na kávu
5. Žákovská samospráva
6. Otevření cukrářského centra
7. IAAF Continental Cup
8. Projekt CIVEEL Erasmus
9. Relaxační koutek
10. Očima žačky prvního ročníku
11. Nové paní mistrové oboru cukrář
12. Škola řeší ekologické problémy
13. Martinská husa

Úvodní slovo ředitele školy

Vážení čtenáři,

stalo se již dobrou tradicí, že žáci školy na podzim vydávají další číslo školního časopisu Gastronom. Za tento počin patří mé poděkování redakční radě, která již pracuje v novém složení.

Je to až neuvěřitelné, co jsme dokázali během prvních dvou měsíců školního roku. Z mnoha akcí zmíním pouze tři. Žáci a zaměstnanci školy se podíleli na oslavách 100. výročí samostatného československého státu přípravou a organizací slavnostního rautu pro město Frenštát pod Radhoštěm. Druhá akce se týká oboru Cukrář. Žákům a učitelům odborného výcviku oboru Cukrář jsme předali zbrusu nové pracoviště „Cukrářského centra“, které bylo slavnostně otevřeno náměstkem hejtmana Moravskoslezského kraje pro oblast školství. Více informací o „Cukrářském centru“ se dozví čtenář v samostatném článku školního časopisu. A do třetice. Ve spolupráci s žákovskou samosprávou bylo ve vestibulu školy zařízeno relaxační místo pro odpočinek žáků před vyučováním a během přestávek.

Přeji všem žákům, aby využili kvalitních podmínek, které Vám nabízí Hotelová škola a zřizovatel školy Moravskoslezský kraj, ve prospěch svých studijních výsledků a svého profesního rozvoje.

Se srdečným pozdravem

RNDr. Ivo Herman

ředitel školy



Stáže v Německu

Ve škole jsem slyšela něco málo o stáži v Německu. Zaujalo mě to natolik, že jsem začala zjišťovat víc informací. A co jsem zjistila? To, že se můžu zdokonalit v oboru, naučit se něco nového a vydělat si slušné peníze. A proto jsem v červnu zabalila zavazadla a vydala jsem se na tříměsíční stáž do Německa, konkrétně do městečka Iffeldorf.

Cestovala jsem vlakem přes Brno, Prahu, až do Mnichova, kde už mě netrpělivě vyhlíželi. To, že jsem tam byla jediná z Česka, mi nijak nevadilo, jsem zvyklá trávit spoustu času sama.



Pracovala jsem v menší kavárně jménem Hofmark. Byla jsem více na obsluze než v kuchyni, protože tam měli už většinu jídel hotových. Se spolupracovníky jsem byla spokojena, přes týden jsem pracovala s běžnými zaměstnanci a o víkendech se studenty.

Při odjezdu z Česka jsem si myslela, že to tady bude všechno jinak, ale nezpozorovala jsem žádné výrazné gastronomické rozdíly, možná jen to, že Němci jsou více klidní a v pohodě, mají pořádku čas. Myslím si, že tato stáž se nijak nelišila od normální práce tady u nás.

Bohužel nebo bohudík jsem odjela už po měsíci domů, nudila jsem se tam, nebylo tam co dělat a popravdě mě to nijak moc nebavilo.

Ale s klidným svědomím mohu říct, že se do Německa určitě ještě někdy vydám, ale pouze na vlastní pěst. Tato zkušenost mi určitě hodně pomohla do života. A i přesto, že jsem se opravdu těšila domů, vzala jsem si z Německa jen to dobré.

(článek na základě rozhovoru s Michaelou Krejčířikovou, G3)

Pro cestu do Německa jsem se rozhodla z jednoduchých důvodů, a to zlepšení se v němčině, osamostatnění se a získání nových zkušeností ve svém oboru.

Když nadešel den odjezdu, tak jsem se skutečně bála, ale naštěstí to nebyl až tak velký strach, protože jsem věděla, že se mnou jede ještě jedna kamarádka ze školy. Dopravila jsem se tam s kamarádkou autem, vezli nás její rodiče a nazpátek pro nás přijeli zase ti mí.

Pracovala jsem tam v krásné zemi jménem „Bavorsko“, v hotelu Schilingshof, kde jsem dělala převážně na obsluze a jako pokojská, do kuchyně jsem se nedostala vůbec, protože tam pomoci nepotřebovali.



Mí kolegové byli milí, přívětiví, nápomocní a velice přátelští, což se mi opravdu velmi líbilo a byla jsem tak mile překvapená a nadmíru spokojená.

V gastronomii jsem žádné výrazné rozdíly nezpozorovala, jen se často podávaly jejich klobásy, které byly opravdu výtečné, jinak jídlo bylo stejné jako v Česku. Čeho jsem se v Německu nemohla nabažit, byla jejich příroda, kterou tam mají přenádhernou a rozlehlou. Jediné, na co jsem si nemohla zvyknout, bylo jídlo, které jsem dostávala já, bylo totiž jiné než to, co jsem podávala hostům.

Měla jsem odpracováno dost hodin, a proto mě pustili už o dva týdny dřív, ale peníze jsem dostala za všechny 3 měsíce + peníze na cestu.

Moje pocity ze stáže jsou pozitivní, naplňující, motivující, jsem ráda, že jsem opravdu odjela a nezůstala zavřená doma, a proto se tam chystám i další prázdniny.

(článek na základě rozhovoru s Míšou Pečinkovou, H3)



Zpětná vazba od našich absolventů

Jak bych shrnula čtyři roky studia na Hotelové škole ve Frenštátě pod Radhoštěm? Mám z této školy opravdu spousty zážitků, a to z nejrůznějších výletů, akcí a exkurzí, ať už se jednalo o ty, které se nacházely nedaleko, jako byla např. exkurze v Pohankovém mlýně pana Šmajstrly, nebo ty, kam jsme museli dojet ... Nejsilnější vzpomínky pro mě jsou asi z Prahy, z exkurze v hospodě „U Fleků“. Vždy jsme si to se spolužáky i pedagogy nadmíru užili.

Jsem opravdu vděčná za to, že jsem mohla tuto školu navštěvovat, protože mě skvěle připravila na mé budoucí povolání hlavně v oblasti obsluhy a výchově číšníka jako takového. A všem maturantům přeji hlavně pevné nervy, jo a taky nic nenechávejte na poslední chvíli ...

(prohlašuje s úsměvem absolventka oboru Gastronomie Kristýna Klosová)

Jak bych shrnula čtyři roky na střední škole, otázka, na kterou jsem se musela usadit a opravdu při ní hodně zavzpomínat.

S naší třídou jsme zažili spoustu legrace, ať už na školních výletech, jako byla třeba Anglie, odkud jsme si vždy přivezli spoustu pěkných zážitků ale i malérů, nebo na dnech otevřených dveří, při nichž jsme jako třída vždycky pomáhali, anebo jen tak v lavicích při běžné výuce. Myslím si, že můžu říct, že náš třídní kolektiv byl perfektní a ve všem jsme si pomohli, hlavně při písemných pracích.

Nestihli jsme se ani rozkoukat a už jsme byli v maturitním ročníku. Všichni jsme rostli, nabírali nové zkušenosti a hlavně získávali zcela jiný pohled na život, jinými slovy, utvářeli jsme si vlastní názory. Když končila má školní léta, objevil se u mě pocit smutku z toho, že se s mou třídou nebudu vídat denně ve školních lavicích.

Zažili jsme spolu hodně příjemných chvil a vzpomínky a zážitky zůstanou! S klidným vědomím mohu říct, že bych se na střední vrátila klidně znovu. I když teďka chcete co nejrychleji školu opustit, věřte, že s odstupem času to uvidíte jinak.

(shrnutí čtyřletého studia hotelovačky Michaely Dudové)

Zmizení automatu na kávu?!

Jak jste si mohli povšimnout, už nějaký ten týden se na naší škole nevyskytuje automat na kávu. Proč tomu tak je, jsme se pořádně nedozvěděli.

Po škole kolují řeči o tom, že automat nevynášel, ale když se nad tím člověk zamyslí, jak by mohl nevynášet? Každou přestávku u něj stáli žáci a s chutí si kupovali ať už kávu nebo čokoládu, aby jak všichni říkají v té škole neusínali. Ze své zkušenosti vím, že jsme tam musela někdy čekat dobrých 5 minut na to, než se na mě dostala řada a já si mohla koupit svoji oblíbenou bílou čokoládu. Stávalo se mi také, že jsem si chtěla koupit velkou kávu a už nebyl kelímek, čili jsem si musela koupit malou, kterou jsem měla rychle v sobě a už jsem uvažovala, že si zajdu pro další.

Tudíž bych vyloučila to, že automat nevynáší. Bohužel, ne všechno se k nám dostane, a proto se musíme spokojit s tím, že možná nezjistíme, proč nám automat vzali. Neházejme ale flintu do žita, je tu ještě žákovská samospráva, kde bychom se mohli dozvědět více. Nemůžeme být totiž nepříjemní na vedení školy za to, že nám vzali automat, když nevíme, co za tím je.

Pokud by ale někomu káva z automatu chyběla, je tu ještě školní kavárna, ve které si osobně myslím, že je mnohem lepší a chutnější káva. Nikdy totiž nevíte, co do toho automatu dávají. V kavárně vám to aspoň připraví přímo před vašima očima. Bohužel, ne vždy na vás dojde řada ... ☹

(Lenka Špačková)

Žákovská samospráva

V žákovské samosprávě se diskutuje o stávajících problémech na naší škole. Snažíme se zde zorganizovat věci tak, aby fungovaly co nejlépe a co nejdéle. V nedávné době se nám povedl zrealizovat relaxační koutek u recepce, který žáci mohou kdykoli využít. V nejbližší době se zde bude nacházet i knihovna. V úvahu připadá také záměr umístit sem pingpongový stůl, který zatím není uskutečněn, ale není všem dnům konec. V samosprávě zasedají z každého ročníku dva žáci a spolu s nimi Mgr. Pituchová a Bc. Christudolos.

(Macháčková Sára, H2)

Otevření cukrářského centra

Zbrusu nové pracoviště pro praktickou výuku žáků oboru Cukrář vzniklo v krajské střední škole ve Frenštátě pod Radhoštěm na základě podpořeného projektu „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“ v rámci Integrovaného regionálního operačního programu (IROP). Cukrářské centrum bylo slavnostně otevřeno za účasti náměstka hejtmána kraje pro oblast školství Mgr. Stanislava Folwarczneho, starostky města Frenštát p. R. Mgr. Zdeňky Leščíšínové a dalších partnerů školy podílejících se na realizaci Cukrářského centra v pátek 12. října 2018.



Hlavním cílem projektu je zvýšit kvalitu vzdělávání žáků oboru Cukrář v praktických dovednostech tohoto řemeslného oboru a efektivněji propojit získané teoretické poznatky s praxí v návaznosti na nové technologie a výrobní trendy v cukrářském oboru s důrazem na podporu uplatnitelnosti absolventů školy na trhu práce, a to vytvořením kvalitního zázemí pro odborný výcvik žáků.



Celkové finanční náklady projektu činily cca 9,3 mil. Kč. Díky návratné finanční výpomoci Moravskoslezského kraje ve výši 6 mil. Kč mohla škola bez problémů projekt financovat. V konečné fázi bude příspěvek EU a státního rozpočtu činit cca 8,3 mil. Kč, zbývajících 10% nákladů pokryje škola ze svého investičního fondu.



Výstupy projektu jsou:

- Vznik Cukrářského centra a pořízení technologií (vč. vzduchotechniky) pro cukrářskou výrobu v rámci vzdělávání žáků.
- Bezbariérovost budovy školy – pořízení schodolezu, vybudování bezbariérového WC.
- Revitalizace zeleně na pozemku ve správě školy (vykácení stromořadí přestálých topolů a výsadba nových stromů).
- Spolupráce školy se základními a dalšími středními školami.
- Spolupráce s potenciálními zaměstnavateli absolventů školy.

Poděkování za přípravu a realizaci Cukrářského centra si zaslouží všichni spolupracující partneři školy, především zřizovatel školy – Moravskoslezský kraj a společnosti MG NOW spol. s r.o., MAVA spol. s r.o. a RPIC-ViP spol. s r.o.



EVROPSKÁ UNIE
Evropský fond pro regionální rozvoj
Integrovaný regionální operační program



MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR

IAAF Continental Cup

Kontinentální pohár v atletice, jehož oficiální název zní IAAF Continental Cup, je jednou z nejprestižnějších atletických akcí. Jedná se o atypickou týmovou soutěž. Koná se jednou za čtyři roky a proti sobě stojí výběry čtyř kontinentů: Evropy, Ameriky, Afriky a společný tým Asie a Oceánie. V ČR se Kontinentální pohár uskutečnil poprvé v Ostravě 8. a 9. září 2018.

Doprovodným programem Kontinentálního poháru byl projekt Ostrava fandí kontinentům. Zapojené školy (i HŠ Frenštát p. R.) se během celého roku věnovaly sportovním disciplínám a vzájemnému soutěžení. Vyvrcholením byla účast zapojených škol přímo na Kontinentálním poháru. Zástupci škol obdrželi vstupenky, drobné propagační předměty a trička, ve kterých fandili svým kontinentům.

Garantem projektu Ostrava fandí kontinentům byla za HŠ Mgr. M. Píchová.

Dne 9. září jsme se zúčastnili Kontinentálního poháru v Ostravě. Začalo to velmi slibně. Jelo nás 17 v autobuse pro 16 lidí, i s řidičem. Po příjezdu do Ostravy jsme si převzali krásná trička našeho týmu – Afrika. Než to začalo, několikrát jsme si obešli stadión a koukli se, co dobrého k jídlu tam mají. Později jsme si daly s holkami zmrzlinu. Při zahájení akce i při zakončení nám hrál Mirai. Náš africký tým, kterému jsme v tričkách fandili, se bohužel umístil jako 4., i když nás, fanoušků, bylo nejvíce. Nikdy bych neřekla, že se mi zalíbí skok o tyči. Fascinovalo mne, jak se atleti dokážou ze země dostat o tyči tak vysoko, aby překonali laťku. Nejlepší ale na této akci bylo sledování nadšených výrazů atletů, kteří v závodě nechávali opravdu vše, ať už skákali nebo běhali. Celý den jsem si velmi užila a doufám, že i mí spolužáci.

(Petra Koloničná, H3)



Projekt CIVEEL – Erasmus

V rámci projektu CIVEEL se uskutečnila mobilita učitelů a žáků ve francouzském Verdunu na škole Lycée Professionnel Alain – Fournier ve Verdunu. Vše se odvíjelo podle programu, který nám zaslala partnerská škola ve Verdunu. Stáže se zúčastnili dva žáci třetích ročníků učebních oborů, Karel Černocho (KČ3A) a Adam Hanzlíček (KČ3B).

V dopoledních hodinách žáci pracovali dle rozpisu buď v kuchyni, obsluhovali v restauraci, nebo byli zapojeni do hodin v cukrárně a pekárně. Po celou dobu zde pracovali společně s francouzskými a polskými žáky, kteří jsou také zapojeni do projektu. Jejich zapojení do práce



v cizím prostředí proběhla přes jazykovou bariéru (většina francouzských žáků nemluví dobře anglicky) bez problémů, naši žáci byli velmi šikovní a přizpůsobiví a s novým prostředím i žáky se velmi brzy sžili a rozuměli si.

Součástí programu během týdenního pobytu byl také kulturně-poznávací program. Navštívili jsme 1 pracoviště, kam chodí francouzští žáci na praxi – Pouvre rouge – známý francouzský řetězec restaurací, dále Pub Sherlock, kde byli seznámeni s celým podnikem, prohlédli si ho, byli zde i na večeři.

Velmi krásná byla návštěva zámku Monthairones, který majitelé přestavěli na hotel. Majitelka nás velmi ochotně provedla všemi prostory včetně kuchyně, restaurace, pokojů, koncertního sálu i kaple, kde pobýval Don Perignon, po kterém je nazváno jedno z nejlepších šampaňských vín na světě.

Dále jsme navštívili pralinkárnu, která byla založena v minulém století a je zde dodnes dodržována převážně ruční výroba bonbonů a přísný výběr surovin.

Součástí programu byla také návštěva centra města Verdun s impozantní katedrálou Notre Dame. Stále je zažitý výraz “střílelo se tam jak u Verdunu“. To je bohužel spojeno s krvavou bitvou u Verdunu v roce 1916, kde padly tisíce mladých vojáků. Navštívili jsme tedy Memorial Verdun, památník upomínající na krvavou a

bezvýslednou desetiměsíční bitvu (700 000 mrtvých vojáků). Návštěva tohoto místa byla pro nás velmi smutným zážitkem.

Celou akci hodnotím velmi pozitivně, pro žáky byla obrovskou zkušeností a motivací do dalšího studia a práce.

Mgr. Jarmila Nagyová



Relaxační koutek

Již od října mohou žáci využívat relaxační koutek, umístěný u vstupu do budovy školy. Zde mohou žáci trávit přestávky a obědové pauzy. Mohou zde odpočívat, ale také řešit jednotlivé problémy týkající se vyučování, sociálních vztahů a životního prostředí okolo nás. Relaxační koutek vznikl ve spolupráci se žakovskou samosprávou.

Tak co říkáte, přijdete si jen tak posedět, relaxovat a diskutovat!



Koordinátor EVVO – Ing. Mohylová Miroslava

Očima žačky prvního ročníku oboru cukrář

Jsem nová studentka Hotelové školy, oboru cukrář, na který jsem chtěla jít už od sedmé třídy. A tak jsem tady i se dvěma spolužačkami ze základky. Učení na střední škole je úplně jinačí než na základní škole. Učím se tady mnohem více toho, co mě baví a o co se opravdu zajímám. Na škole jsem prozatím spokojena a myslím, že mohu říct, že to tak bude i nadále. Co mě na škole překvapilo bylo to že škola pořádá spoustu kroužků, ať už ty dlouhodobé nebo krátkodobé s certifikátem. V mém oboru mě zatím nejvíce baví praxe a těším se na, to až si vyzkouším něco nového, než to co se zatím naučím sama doma. Uvažuji, že bych časem šla na nástavbu, ale nic není jisté, může se to ještě časem změnit.

(Sára Galiová, C1)

A nyní jsme se vydali za novými kantorkami do cukrárny a položily jsme jim také pár otázek:

Jak dlouhou máte zkušenost ve svém oboru?

p. Petrášová: 5 let

p. Zalotěnková: 3 roky

Jste spokojené se svými žáky?

p. Petrášová: Ano, jsem.

p. Zalotěnková: Rozhodně, nemůžu si stěžovat.

Jaký byl příchod na naši školu?

Příchod byl skvělý, obě dvě nás všichni moc mile přivítali.

Co vás vedlo k vašemu aktuálnímu oboru, byl to váš sen od mala ?

p. Petrášová: Přímo sen od mala to nebyl, ale postupem času mě tato práce začala zajímat a začala jsem se jí věnovat.

p. Zalotěnková: Můj sen od mala to taky nebyl, obor mě začal bavit, až když jsem ho začala studovat a dělat nové, moderní dezerty.

Studovaly jste na naší škole?

Ano, studovaly jsme tady obě, úsměvně prohlašuje paní Petrášová.

Chtěly byste zde učit i v budoucnu?

Pokud budeme mít pořád tu možnost, tak rozhodně ano.

Co vás z cukrařiny nejvíce baví?

p. Petrášová: Nejvíce mě baví vyrábět dorty.

p. Zalotěnková: Určitě to jsou dorty, ale hlavně i zákusky a různé ozdoby.

Pamatujete si, co byla první věc, jakou jste upekly, a jak se vám povedla?

p. Petrášová: Tak to už si bohužel nepamatuji.

p. Zalotěnková: Myslím, že to byl medovník a docela se povedl.

Kde berete inspiraci?

p. Petrášová: Ze života.

p. Zalotěnková: Stejně jako kolegyně, na internetu.

Máte nějaké speciality?

Ano máme, ale ty si necháváme pro sebe.

Je něco, na co byste si ve vašem oboru netroufly?

Na americké nesmysly, které po nás zákazníci vyžadují.

Byly jste se někdy inspirovat v zahraničí?

p. Petrášová: Ne, nebyla.

p. Zalotěnková: Ano, v Polsku.



NAŠE ŠKOLA ŘEŠÍ EKOLOGICKÉ PROBLÉMY

Stejně jako v loňském roce se naše škola zapojila do „Soutěže s panem Popelou“, do sběru papíru. Sběrný box je opět umístěn u zadního vchodu školy. I nadále bude pokračovat v soutěži ve sběru baterií („Recyklohraní“). Box je opět umístěn u školního bufetu.

Tříděním baterií a papíru pomáháme chránit životní prostředí!

V letošním roce se nově žáci mohou zapojit do řešení ekologických problémů přímo ve škole. A to přihlášením se do ekologického týmu pod vedením koordinátora EVVO. Pokud máte zájem, informujte se.

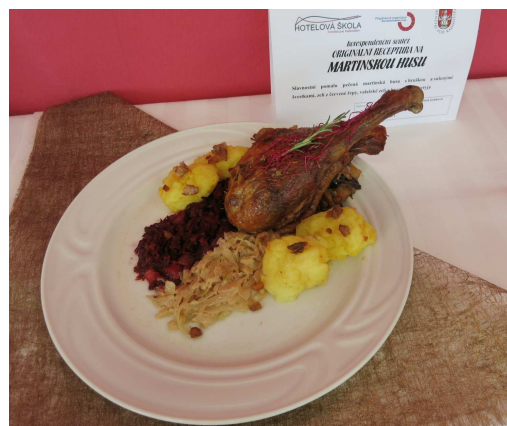


Máte zájem o místo, kde žijete? Zapojte se!

Koordinátor EVVO – Ing. Mohylová Miroslava

Martinská husa

Město Frenštát pod Radhoštěm a Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm pořádali již tradičně korespondenční soutěž o originální recepturu na martinskou husu. Letos se konal již její 9. ročník. Receptury se připravovaly v pátek 2. 11. 2018 v Gastrocentru Hotelové školy pod dohledem samotných autorů receptur. Odborná porota měla po degustaci jednotlivých porcí opravdu nelehké rozhodování. Ale nakonec rozhodla!



Zvítězila receptura autorek z Orlové-Lutyně s názvem Martinská husa s hruškou, sušenými švestkami, zelím z červené řepy, valašským zelím a bramborovou netyjou. Těsně na druhém místě skončila receptura autorky z Frenštátu p. R. s názvem Husa na červeném víně s červeným zelím a pohankovým knedlíkem. Na třetím místě se umístila autorka receptury ze Znojma s názvem Husí prsa s makovou krustou, dýňovým pyré a bramborovými lokši.

Máme pocit, že takto připravené husičky by chutnaly i vám, čtenářům.



Hotelová škola

Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace
Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm



Tel: 556 836 551
E-mail: sekretariat@hotelovkafren.cz
Web: www.hotelovkafren.cz

Vás zve na

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ.



který proběhne dne
29. listopadu 2018
v době od **9⁰⁰** do **17⁰⁰** hod.
v budově školy
ve Frenštátě pod Radhoštěm

Zájemci o studium a hosté mohou navštívit:

- nové pracoviště Cukrářského centra
- pracoviště Gastrocentra
- odborné učebny hotelnictví a cestovního ruchu
- tělovýchovný areál a relaxační místo pro žáky
- školní jídelnu, školní bufet a domov mládeže



Nabízíme tyto obory vzdělání:

Střední vzdělání s maturitní zkouškou
65-42-M/01 Hotelnictví
ŠVP Hotelový provoz a gastronomie

65-42-M/02 Cestovní ruch

Střední vzdělání s výučním listem
29-54-H/01 Cukrář

65-51-H/01 Kuchař-číšník (denní forma)
ŠVP Kuchař
ŠVP Kuchař-číšník

65-51-H/01 Kuchař-číšník (dálková forma)

Nástavbové studium
65-41-L/51 Podnikání

Potravinová banka v Ostravě, z. s.



Děkujeme za Váš příspěvek do potravinové sbírky,
která se konala v roce 2018 při příležitosti Mezinárodního dne za vymýcení chudoby,
ve výši **56,00 Kg**
v odpovídající hodnotě **2 800,00 Kč**

Vaším příspěvkem jste pomohli Charitě Frenštát pod Radhoštěm podpořit lidi v nouzi

Mgr. Helena Balabánová
předseda představenstva Potravinové banky v Ostravě, z. s.



OSTRAVA!!!



Naše organizace byla odpořádána dotacemi z Ministerstva zemědělství, rozpočtů statutárního města Ostravy a Moravskoslezského kraje.