

Prezentacja firmy



**pySZoty**



Izabela Wojdyła 2021

# O mnie



Nazywam się Izabela Wojdyła, od **21 lat jestem związana z gastronomią**. W międzyczasie podjęłam również pracę w sieci prywatnych przedszkoli, zajmując się organizacją kilku placówek przedszkolnych i żłobka.



Od 10 lat jestem właścicielem firmy **Pyszoty**, która **specjalizuje się w żywieniu dzieci w szkołach, przedszkolach i żłobkach**. Naszą misją jest przygotowanie oraz dostarczanie zdrowych, pełnowartościowych, dostosowanych do potrzeb dzieci posiłków.



Stworzyłam **autorski program** łączący przygotowywanie jedzenia (catering) oraz edukację żywieniową, warsztaty kulinarne dla dzieci oraz spotkania z psychologami żywieniowymi dla kadry - by uświadamiać jak zachęcać dzieci a nie zmuszać do jedzenia.



Moja firma przygotowując **ponad 18 tysięcy posiłków dziennie** stała się liderem pośród firm żywiących dzieci na terenie województwa wielkopolskiego.





**Misja mojej firmy**

**Odżywianie,  
a nie tylko karmienie naszych  
dzieci**





# Historia firmy



Rok w rok wzrost liczby zadowolonych klientów (obecnie **30 szkół i 105 placówek przedszkolnych i żłobków**)



Powstanie firmy - 2011 rok

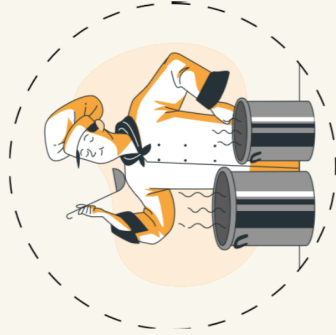


Stały zespół zarządzający (szefowie kuchni, logistyk, dietetyk, kadry, finance, edukacja)





# Historia firmy



Żywionych **6000 osób dziennie**, około 90 pracowników, **własny system IT** - aplikacja do zamawiania posiłków umożliwiający składanie zamówień i płatności on line



Flota **13 samochodów**



Organizacja kilkudziesięciu eventów edukacyjnych i współpraca z rozpoznawalnymi markami jak: **Stary Browar, Transatlantyk, SPOT**

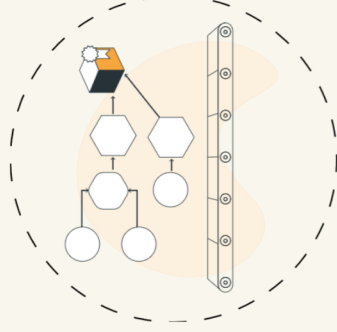




# Historia firmy



Wydanie własnej **książki kulinarnej** z prostymi przepisami dla dzieci – szerzenie pozytywnego nastawienie do jedzenia



**3 kuchnie produkcyjne**, centralna nowoczesna hala produkcyjna (w budowie)



Udział w programie EWA (**Empowering Women in Agrifood**) z nowym produktem – KidsEats (liofilizowana żywność dla dzieci). Sprzedaż w bufetach szkolnych





# Bezpłatne działania w ramach współpracy z Pyszotami



## **Dietetyk**

- Bieżące układanie jadłospisów oraz bilansowanie ich z uwzględnieniem potrzeb dzieci biorąc pod uwagę sezonowość produktów oraz technologię produkcji
- Możliwość kontaktu z dietetykiem oraz indywidualnych konsultacji dla wszystkich rodziców

## **Psycholog**

- Obserwacje dzieci podczas posiłków i wsparcie dla kadry (2x w roku), proponowanie rodzicom działań naprawczych przy występowaniu problemów/błędów, raportowanie wszystkich działań i proponowanych rozwiązań

## **Warsztaty kulinarne dla dzieci**

- Przeprowadzanie warsztatów kulinarnych 2x w roku. Opiekunki prowadzące warsztaty w zależności od liczności grupy 1-2 osoby. W ramach naszej usługi produkty żywnościowe oraz wszystkie sprzęty niezbędne do prowadzenia warsztatów są bezpłatne
- Przekazanie scenariusza zajęć zawierających część edukacyjną i realizacyjną wraz z przepisami kulinarnymi
- Udostępnienie na czas warsztatów fartuchów i czapek kucharskich dla dzieci

## **Dodatkowe eventy**

- Spotkania psychoedukacyjne z dietetykiem i psychologiem (2x w roku)
- Zorganizowanie dowolnego wydarzenia jak dzień nauczyciela, piernikowanie itp. dla kadry placówki (2x w roku)





## Nowy produkt dostępny w bufecie szkolnym

Posiłki dla dzieci (**śniadania, obiady i deserki**), ugotowane przez naszych kucharzy, zapakowane w sposób bardzo łatwy do przygotowania ciepłego posiłku będącego alternatywą dla szkolnego menu.

Inwestujemy w **nowe technologie** – opracowanie żywności liofilizowanej z dodatkiem probiotyków.

Liofilizacja - **kosmiczne posiłki** czyli poddane ugotowanego wcześniej dania procesowi, w skutek którego powstaje wysokojakościowe, zdrowe i bardzo smaczne danie z 1 rocznym okresem przydatności







## Nowy produkt dostępny w bufecie szkolnym



**Foodwalle** - wstawienie maszyn vendingowych a nawet zabudowanie części przestrzeni umożliwiającej wydanie dużej liczby posiłków w krótkim czasie.

- produkt dedykowany do szkół
- możliwość zamówień przez aplikację mobilną i odbioru w automacie
- możliwość wstawienia maszyn chłodzących oraz grzewczych, dzięki czemu ciepłe posiłki mogą być serwowane bez ograniczeń czasowych





# Podstawowe dwa dania do wyboru oraz dodatkowe 3 różne warianty menu do wyboru dla każdego



## **DIETA BEZMLECZNA I BEZJAJECZNA**

Dieta bezmleczna i bezjajeczna przygotowywana jest specjalnie dla dzieci z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi. W przypadku tej diety stosujemy wysokiej jakości zamienniki roślinne dla wyeliminowanych produktów przy jednoczesnym pokryciu zapotrzebowania na mikroelementy i makroelementy.

## **DIETA WEGETARIAŃSKA**

Przygotowujemy z myślą o osobach, które dobrowolnie ale też ze względów zdrowotnych eliminują ze swoich posiłków mięso i produkty pochodzenia zwierzęcego. Przygotowywane przez nas posiłki zawierające wyłącznie białko roślinne są równie smaczne i odżywcze jak w przypadku diety standardowej.

## **DIETA BEZGLUTENOWA**

Gluten czyli białka zbóż: żyto, jęczmień, pszenica i owies, przeciwwskazany jest w celiakii oraz nietolerancji na gluten. Zakupujemy produkty z certyfikatem “Przekreślonego Kłosa” dzięki, któremu nasi klienci mogą być pewni bezpieczeństwa spożywanych dań.



# Przykładowe menu podstawowe

Gramaturę potraw możemy dostosować do możliwości konsumpcyjnych dzieci według grup wiekowych, oferujemy dwie wielkości porcji:

- dla dzieci z klas 0-III, zupa o objętości 250 ml, drugie danie 280-400
- dla dzieci z klas IV-VIII, zupa o objętości 250 ml, drugie danie 350-450 g

W każdym tygodniu serwujemy do wyboru dwa różne dania z kuchni **typowo polskiej** (w zdrowszym wydaniu) i **europejskiej** (dla szukających nowoczesnych smaków)

dzień tygodnia	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
ZUPA:	Krem pomidorowy z ryżem	Barszcz ukraiński	Zupa jarzynowa	Krem szparagowy z grzankami	Zupa kalafiorowa
DANIE GŁÓWNE:	<b>Kotlet mielony</b> lub <b>nuggetsy z kurczaka</b> w chrupiącej panierce z ziemniakami i surówką z marchewki i ananasa	<b>Pancakes z owocami</b> lub <b>twarogowe kluseczki</b> podsmazane na masełku z sosem z owoców leśnych i jogurtem waniliowym	<b>Gołąbki</b> na dziko lub <b>kąski z kurczaka w cieście</b> z kokosem, sos pomidorowy z kaszą pęczak, surówka z ogórka	<b>Pieczona roladka z kurczaka</b> ze suszonymi pomidorami lub <b>curry z dynią i ananase</b> m, brązowy ryż, warzywa gotowane z oliwą z oliwek	<b>Paluszek rybny</b> z dorsza lub <b>falafel z sosem z orzeszków ziemnych</b> i mleka kokosowego, ziemniaki puree, marchewka z sezamem
NAPÓJ GRATIS:	Lemoniada cytrynowa z miętą	Kompot z jabłek i rabarbaru	Kompot z truskawek	Lemoniada pomarańczowa	Kompot z gruszek

# Przewagi konkurencyjne



- od przeszło 10 lat stały zespół zarządzający i produkcyjny
- innowacje produktowe, usługowe, organizacyjne, technologiczne. Posiadamy własne rozwiązania informatyczne oraz park maszynowy oraz linie produkcyjne
- żywieniowa edukacja społeczna, liczne konferencje oraz publikacje

- opracowane własne receptury, tak by dania były tradycyjne, znane i lubiane przez dzieci z zachowaniem zdrowych zamienników.
- jakość świadczonych usług, bez sztucznych dodatków, wzmacniaczy smaku z uwzględnieniem alergii i wykluczeń nie związanych z alergiami.
- firma prowadzona cały czas przez jednego właściciela, który wnosi codzienne zaangażowanie, wiedzę, doświadczenie oraz relacje z kluczowymi partnerami biznesowymi



# Wygodna własna aplikacja do zamówień

W **prosty i szybki** sposób można zamówić i opłacić obiady dla dziecka przez internet

**Możliwość anulowania** obiadu bez utraty wpłaty nawet do godziny 9:00 tego samego dnia niezależnie od przyczyny

**Pełna kontrola** wydatków oraz wpłat poprzez prosty system płatności online i podgląd złożonych zamówień

Menu na cały miesiąc dostępne jest na 10 dni przed jego rozpoczęciem

Możliwość składania zamówień na dłuższe okresy z góry za pomocą kilku kliknięć

Jeden login dla całego rodzeństwa z jedną wpłatą i możliwością złożenia jednego zamówienia dla wszystkich dzieci naraz

## Serwis

## Logowanie

Email

---

Hasło

---

ZALOGUJ

Zarejestruj się

Zapomniałeś hasła?

Nie otrzymałeś maila by potwierdzić konto?

## Przygotowanie posiłków to jednak nie wszystko:

Realizujemy autorski program edukacyjny mający na celu szerzenie pozytywnych nawyków żywieniowych. Organizujemy wiele działań edukacyjnych:

- master Chef (kulinarna rywalizacja między wszystkimi klasami z całej szkoły)
- głosowanie na ulubione danie (dzieci współtworzą jadłospis szkolny)
- wspólne piernikowanie / mazurkowanie
- grillowanie na boisku szkolnych (zdrowe alternatywy na ruszt – wege burgery,
- kolorowe szaszłyki, kisonki i hummusy)  
i wiele innych...



Razem możemy dużo więcej!



**pyszoty**

Izabela Wojdyła

tel. 505 535 998

[izabela.wojdyła@pyszoty.pl](mailto:izabela.wojdyła@pyszoty.pl)

