



„MUFFINEK”

- świadomy wybór -

<MUFFINEK> BARBARA EMIRSKA

SIEDZIBA: 42-700 LUBLINIEC UL.SĄDOWA 9

ODDZIAŁ: 42-700 LUBLINIEC UL. ZWYCIĘSTWA 32

NIP 626 221 47 97 REGON 241268457

*- numer wpisu do Rejestru Zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 210/06/2009*

„Muffinek” Barbara Emirska to firma gastronomiczno – cateringowa stworzona od podstaw z myślą o uczniach szkół i przedszkoli, przez nauczyciela mianowanego, absolwentkę Wydziału Pedagogiki i Psychologii Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, aktualnie dyplomowanego dietetyka Wyższej Szkoły Nauk Społecznych w Lublinie, ze specjalizacją dietetyka klinicznego Polskiego Instytutu Dietetyki, a zarazem wykwalifikowanego kucharza żywienia zbiorowego z certyfikatem Centrum Edukacji i Rozwoju Kadr w Warszawie.

Nadrzędnym celem firmy jest zapewnienie pełnowartościowej i zróżnicowanej diety podopiecznym, co realizowane jest w prywatnych stołówkach szkolnych firmy <MUFFINEK> na terenie Lublińca w Szkole Podstawowej nr 1 od stycznia 2010 roku oraz w Szkole Podstawowej nr 3 od września 2017 roku w trybie stacjonarnym oraz w trybie cateringowym dla wielu odbiorców różnych placówek oświatowych powiatu lublinieckiego. Poprzez zbilansowanie wartości odżywczych, składników mineralnych i witamin staramy się zapewnić swoim podopiecznym właściwą dla wieku pełnowartościową dietę, tak by rosnącym organizmom zapewnić wszystko, czego do wszechstronnego wzrostu potrzebują.

„(...) Wychodząc z założenia, że zdecydowana większość rodziców i opiekunów dzieci jest za spożywaniem przez dzieci zdrowego, a nie tylko smacznego pożywienia, chcę uświadomić dorosłym, iż to co dziś często wydaje się być smaczne i niestety często bezwartościowe - z punktu widzenia wartości odżywczych - może zostać zastąpione potrawami smacznymi i wartościowymi jednocześnie, gust dziecka w okresie przedszkolnym i szkolnym ma bowiem tę doskonałą zaletę, iż jest dopiero w okresie kształtowania i podlega ewolucyjnym zmianom, stąd zaakceptowanie stosownych zmian przez dzieci dla ich dobra, by zapobiec chorobom cywilizacyjnym w wieku dorosłym jest możliwe i realne, a to już rola dorosłych, stąd by nadać właściwy kierunek i nadzorować rozwój właściwych postaw prozdrowotnych w tym właśnie właściwych wyborów żywieniowych w przyszłości, nasz zespół składa się aktualnie nie tylko z kucharzy, pomocy kuchennych, intendentów, pracowników zaopatrzenia i usług cateringowych, ale również z osób posiadających wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie w zawodach takich jak: kucharz żywienia zbiorowego, technolog żywności, dietetyk.”

*Barbara Emirska*