



MK Fruit s.r.o.

Sídlo firmy: Mendlovo náměstí 17/9 , 603 00 Brno, IČ: 25551213, DIČ: CZ 25551213,

Sklad a adresa pro poštovní styk: MK Fruit s.r.o., Žerotínova 87, Šumperk 787 01

Kontakt: e-mail: ovocedoskol@mkfruit.cz, www.mkfruit.cz, tel.: 734 265 149, 603 298 850

- velkoobchod a maloobchod ovoce a zeleniny **MK FRUIT s.r.o.** je v sortimentu čerstvého ovoce a zeleniny významnou českou společností
- realizujeme na školách projekt Evropské unie a SZIF – Státního zemědělského intervenčního fondu „Ovoce a zelenina do škol“, jehož cílovou skupinou jsou žáci prvního stupně základních škol
- naše dceřiná společnost **Fruit servis s.r.o.** nabízí spolupráci na realizaci vašich projektů organizací akce „**Vitamínový gastro den**“, jehož cílem je přispět k trvalému zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny, vytvořit správné stravovací návyky ve výživě a tím zároveň bojovat proti obezitě. Cílovou skupinou by tvořili zejména děti z mateřských škol, dále žáci II. stupně, případně další skupiny účastníků.
 - formou krátké prezentace mají účastníci možnost ochutnat ovoce a zeleninu upravené atraktivní formou
 - součástí projektu je výroba ovocného špízu (ovocný salát na špejli)
 - dále je možno shlédnout výrobu ovocné a zeleninové šťávy lisováním za studena, na šnekovém lisu, který má průhledný obal, je možné přímo názorně pozorovat celý proces lisování nejrůznějších druhů ovoce a zeleniny (někdy i neobvyklých, např. červená řepa, celer a jiné) od drcení až po vytékání šťávy přes filtr, ochutnají tak ovocnou a zeleninovou šťávu bez vlivu vyšších teplot a bez přídavku konzervačních prostředků, které mohou mít nepříznivý vliv na náš organizmus, tato čerstvá šťáva bez vlivu vyšších teplot má tím pádem plnohodnotný obsah vitamínů, enzymů a dalších zdravých propěšných látek, nenásilnou formou se tímto seznámí s metodou raw stravy.
 - v mixéru mohou účastníci sledovat výrobu ovocných koktejlů a ochutnat tak další výrobky bez chemických přísad
 - ochutnávka produktu firmy Ovocňák – 100% čistě přírodní šťáva vyrobenou z čerstvého ovoce a zeleniny, bez konzervantů a sladidel, balená v ekologickém obalu bag - in – box, jeho hlavní předností je schopnost uchovat ovocnou a zeleninovou šťávu v nezměněné kvalitě po velmi dlouhou dobu
 - jako odměnu za účast na vzdělávacím programu jsou rozdávány ovocné a zeleninové šťávy, ovoce a zelenina k degustaci
- tento projekt již realizujeme na školách a na základě velmi příznivých ohlasů a hodnocení učitelů máme zpětnou vazbu o tom, že se u žáků setkává s velkým úspěchem zejména pro svoji vizuální názornost a zábavnou formu prezentace

Více informací o výše uvedené aktivitě bude možné získat na Valné hromadě 11. 3. 2015 v předsálí.