

**ZÁZNAM č. 1/2015**  
**zo stretnutia stravovacej komisie Ekonomickej univerzity v Bratislave**  
**dňa 05.03.2015**

**Prítomní:** Podľa priloženej prezenčnej listiny  
**Program:** 1. Otvorenie  
2. Vyhodnotenie ankety v oblasti stravovania  
3. Záver

**K bodu č. 1**

Ing. Szakalová privítala zúčastnených na zasadnutí Stravovacej komisie EU v Bratislave v Stravovacom a ubytovacom zariadení EU v Bratislave konventná 1.

**K bodu č. 2**

**Ing. Szakalová** – vyhodnotila úlohy zo zápisu Stravovacej komisie EU v Bratislave zo dňa 25.9.2014, najmä vykonanie ankety v stravovaní, ktorá sa realizovala v termíne od **10.12.2014 do 09.01.2015** za spolupráce Študentského parlamentu EU v Bratislave. Do hodnotenia kvality stravovania na EU v Bratislave sa mali možnosť zapojiť zamestnanci a študenti EU v Bratislave a vyjadriť sa k otázkam, ktoré sa týkajú kvality a kultúry stravovania v podmienkach univerzity. Vyplnením ankety vyjadrili ich stanovisko k stravovacím službám na EU v Bratislave. Cieľom tejto aktivity bolo získať prehľad a námety, ktoré by viedli k zvýšeniu spokojnosti s poskytovanými stravovacími službami na univerzite.

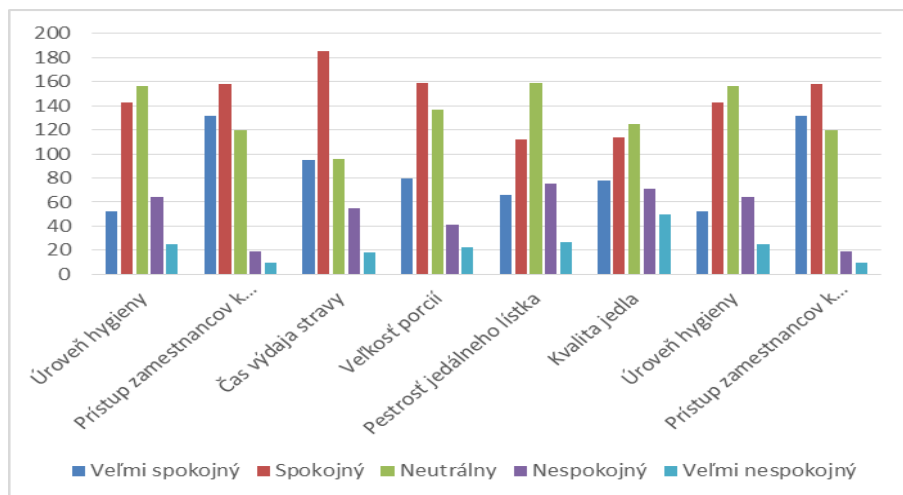
**Ing. Kuchyňková** – podrobne oboznámila prítomných s výsledkami hodnotenia. Hodnotili sa ukazovatele času výdaja stravy, veľkosť porcií, pestrosť jedálneho lístka, kvalita jedál, úroveň hygieny a prístup zamestnancov zariadenia k stravníkom.

Do ankety sa zapojilo 358 respondentov, z toho 191 študentov a 167 zamestnancov. Najčastejšie sa využívajú stravovacie služby v ŠJ Dolnozemska u študentov a Bufet V2 u zamestnancov.

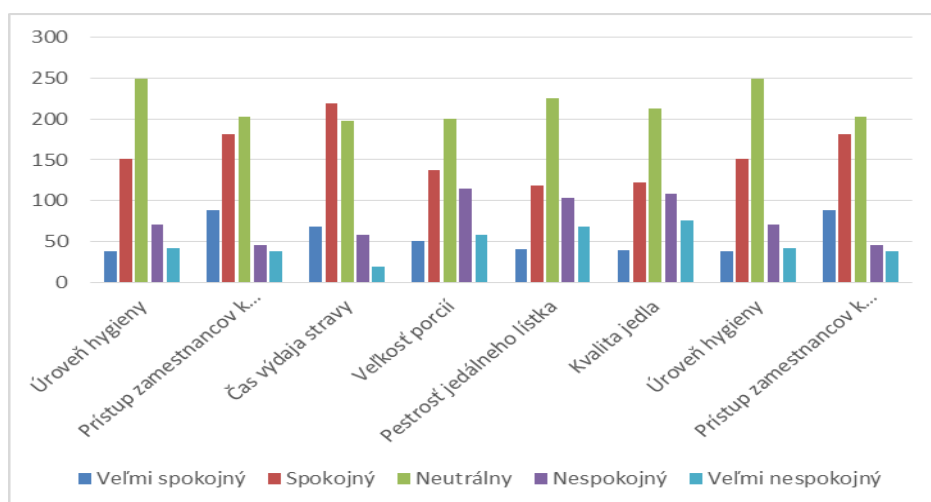
1. ŠJ Citygastro – Dolnozemska – nespokojnosť s úrovňou hygieny, veľkosťou porcií a kvalitou jedál. Spokojnosť s prístupom zamestnancov a časom výdaja stravy.
2. ŠJ Ekonóm – Prístavná - spokojnosť vo všetkých hodnotených ukazovateľoch.
3. Bufet EU budova Výučba 1. – nespokojnosť s pestrosťou jedálneho lístka a prístupom zamestnancov k zákazníkom. Spokojnosť s časom výdaja stravy a predaja, veľkosťou porcií a kvalitou jedál.
4. Bufet EU budova Výučba 2. – nespokojnosť s pestrosťou jedálneho lístka a s časom výdaja stravy najmä obedov pre zamestnancov. Spokojnosť s hygienou a kvalitou jedál.
5. Bufet Horský park - spokojnosť vo všetkých hodnotených ukazovateľoch.
6. Stravovacie zariadenie Baracuda – Neutrálny postoj vo všetkých hodnotených ukazovateľoch.
7. Stravovacie a ubytovacie zariadenie EU v Bratislave Konventná 1 – Neutrálny postoj vo všetkých hodnotených ukazovateľoch.

Celkovo bola u zamestnancov vyjadrená spokojnosť so stravovacími službami a u študentov prevláda neutrálny postoj k poskytovaným službám.

<b>Celkové zhodnotenie - Zamestnanci</b>	<b>Veľmi spokojný</b>	<b>Spokojný</b>	<b>Neutrálny</b>	<b>Nespokojný</b>	<b>Veľmi nespokojný</b>
Úroveň hygieny	52	143	156	64	25
Prístup zamestnancov k stravníkom	132	158	120	19	10
Čas výdaja stravy	95	185	96	55	18
Veľkosť porcií	80	159	137	41	22
Pestrosť jedálneho lístka	66	112	159	75	27
Kvalita jedla	78	114	125	71	50
Úroveň hygieny	52	143	156	64	25
Prístup zamestnancov k stravníkom	132	158	120	19	10



<b>Celkové zhodnotenie - Študenti</b>	<b>Veľmi spokojný</b>	<b>Spokojný</b>	<b>Neutrálny</b>	<b>Nespokojný</b>	<b>Veľmi nespokojný</b>
Úroveň hygieny	38	151	250	70	41
Prístup zamestnancov k stravníkom	88	181	203	46	38
Čas výdaja stravy	68	219	198	58	19
Veľkosť porcií	50	137	200	115	58
Pestrosť jedálneho lístka	40	119	226	103	68
Kvalita jedla	39	122	213	109	76
Úroveň hygieny	38	151	250	70	41
Prístup zamestnancov k stravníkom	88	181	203	46	38



Z názorov, pripomienok a námietok vyplynuli nasledujúce požiadavky na jednotlivé stravovacie zariadenia:

### 1. ŠJ Citygastro – Dolnozemska

- zvýšenie úrovne hygieny najmä príborov, tanierov, pohárov a tácek,
- zvýšenie kvality vydávanej stravy (najmä polievky, šaláty, prílohy),
- denne zabezpečiť v ponuke bezlepkové jedlo,
- upozornenie na správne uvádzanie alergénov,
- zabezpečiť aby veľkosť vydávaných porcií zodpovedala stanovenej gramáži najmä u študentov,
- ponuku nápojov rozšíriť aj o bez bublinkové nápoje a čaj.

### 2. Bufet EU budova Výučba 2.

- zaviesť objednávkový systém na výdaj obedov,
- meniť a rozširovať sortiment predaja.

### 3. Stravovacie a ubytovacie zariadenie EU v Bratislave Konventná 1

- zlepšiť prístup zamestnancov k zákazníkom,
- zabezpečiť aby veľkosť vydávaných porcií zodpovedala stanovenej gramáži,
- možnosť od BBS prijať objednávky na obed deň vopred.

Všeobecné pripomienky: Zabezpečiť anglickú verziu stravovacieho systému CardPay.

**ŠJ Dolnozemska - CityGastro** - zástupca spoločnosti Mgr. Peter Illy informoval komisiu, že spoločnosť prechádza organizačnými zmenami čo prispieje k zvýšeniu kvality stravovania v tomto zariadení. Informoval o:

- odstránenie problémov s hygienou príborov, tanierov, pohárov a tácek a to zlepšením technológie na umývačke riadu,
- vykonaní rozsiahlej sanitácie jedálne, ktorá sa bude pravidelne opakovať,
- denne bude pri výdaji stravy k dispozícii manažér prevádzky, ktorý bude označený menovkou a bude dohliadať na veľkosť porcií a kvalitu jedál,
- zastaraná technológia neumožňuje zvyšovať kvalitu pripravovaných jedál, postupne sa bude podľa dostupných finančných možností spoločnosti dopĺňať nová technológia,
- spoločnosť má nového dodávateľa na šaláty podávané k jedlám, čím sa zlepšila ich kvalita a sortiment,
- v najbližšej dobe sa chce spoločnosť zamerať aj na skultúrnenie prostredia v ŠJ a každý stravník má možnosť vyjadriť svoj názor, pripomienku alebo sťažnosť aj priamo na internetovej stránke [www.citygastro.sk](http://www.citygastro.sk) v sekcii odkazy.

**Ing. Kuchyňková** – k zavedeniu objednávkového systému na výdaj obedov v Bufete V2 uviedla, že v zmysle rozhodnutia Regionálneho úradu verejného zdravotníctva Bratislava zo dňa 16.2.2004 č. RUVZ/42-1334/2004 bol Ekonomickej univerzite v Bratislave vydaný súhlas na prevádzkovanie priestorov BUFETU V2 so sortimentom uvedeným v rozhodnutí. Tento súhlas bol vydaný na základe predloženého a následne schváleného prevádzkového poriadku, kde je jednoznačne uvedené **prevádzkovanie BUFETU V2 s maximálnym počtom podávaných hlavných jedál do 100 kusov (predaj výrobkov teplej a studenej kuchyne)** a v zmysle požiadaviek na členenie prevádzok v zariadení spoločného stravovania Príloha č. 1 k vyhláske č. 214/2003 Z. z., kde stavebný priestor Bufetu V2 a technologické zariadenie pre prípravu studenej a teplej kuchyne, **zodpovedá výhradne požiadavkám na členenie prevádzky v zariadení spoločného stravovania na počet podávaných hlavných jedál denne do 100 kusov.**

Najbližšie pracovné zasadnutie bude v Študentskej jedálni Dolnozemska v mesiaci máj 2015.

Zapísala: Ing. Szakalová

.....