

ZÁZNAM č. 2/2015
zo stretnutia stravovacej komisie Ekonomickej univerzity v Bratislave
dňa 06.11.2015

Prítomní: Podľa priloženej prezenčnej listiny
Program: 1. Otvorenie
2. Riešenie aktuálnych problémov v oblasti stravovania
3. Záver

K bodu č. 1

Ing. Szakalová otvorila zasadnutie a privítala zúčastnených na rokovaní Stravovacej komisie EU v Bratislave v Študentskej jedálni EU v Bratislave Dolnozemská 1.

K bodu č. 2

Ing. Szakalová – vyhodnotila úlohy zo zápisu Stravovacej komisie EU v Bratislave zo dňa 5.3.2015.

1. ŠJ Citygastro – Dolnozemská

- zvýšenie úrovne hygieny najmä príborov, tanierov, pohárov a tácock – zabezpečené s menšími nedostatkami, najmä hygiena príborov.
- Zvýšenie kvality vydávanej stravy (najmä polievky, šaláty, prílohy) – zabezpečené s menšími nedostatkami v príprave polievok.
- Denne zabezpečiť v ponuke bezlepkové jedlo – požiadavka bola zabezpečená.
- Upozornenie na správne uvádzanie alergénov - požiadavka bola zabezpečená.
- Zabezpečiť aby veľkosť vydávaných porcií zodpovedala stanovenej gramáži najmä u študentov - požiadavka bola zabezpečená.
- Ponuku nápojov rozšíriť aj o bez bublinkové nápoje a čaj - požiadavka bola zabezpečená.

Ing. Szakalová pozitívne vyhodnotila všetky vykonané v tomto stravovacom zariadení.

2. Bufet EU budova Výučba 2

- meniť a rozširovať sortiment predaja – priebežne sa zabezpečuje.

3. Stravovacie a ubytovacie zariadenie EU v Bratislave Konventná 1

- zlepšiť prístup zamestnancov k zákazníkom - priebežne sa zabezpečuje
- zabezpečiť aby veľkosť vydávaných porcií zodpovedala stanovenej gramáži - požiadavka bola zabezpečená
- možnosť od BBS prijať objednávky na obed deň vopred - požiadavka bola zabezpečená.

Všeobecné pripomienky: Zabezpečiť anglickú verziu stravovacieho systému CardPay - v štádiu prípravy u dodávateľa softwaru.

Ing. Szakalová ďalej upozornila na stále sa opakujúci problém s upratovaním priestorov prechodu do jedálne, treba obratom vyriešiť, kto má daný úsek upratovať.

FAJ – p. Špániková – pripomienky k Bufetu V2 a to zavedenie objednávkového systému alebo presunúť výdaj obedov od 12,00 hod. Tlmočila poďakovania zamestnancom Bufetu V2 za zabezpečenie kvalitnej stravy, príjemnej obsluhy a prístupu zamestnancov k požiadavkám stravníkov.

ŠJ Dolnozemska – polievky sú veľmi múčne, nekvalitné a slané. Absentuje čerstvá zelenina. Príbory sú špinavé, alebo so zašlou patinou, čo evokuje ich nedostatočnú hygienu. Vyjadrila pozitívne ohlasy k rozšíreniu ponuky o šaláty a pizzový pult.

ŠJ Ekonóm – výborná strava ale z časových dôvodov menej dostupná pre mnohých zamestnancov.

Ing. Kuchyňková – sa vyjadrila k pripomienke k zavedeniu objednávkového systému na výdaj obedov v Bufete V2 a opäť uviedla, že na zabezpečenie kvality ponúkaných služieb musí mať BUFET V2 priestor a možnosť denne sa operatívne prispôbiť objemu realizovaných služieb (výdaj obedov, predaj jedál študentom, cateringové služby na konferenciách, vedeckých radách a pod.) a preto by nebolo vždy technicky možné zrealizovať aj výdaj obedov vo vopred objednaných množstvách aj vyššie uvedené služby.

Posunúť čas výdaja stravy od 12,00 h je možné zrealizovať.

Ing. Kuchyňková ďalej uviedla, že v poslednom období bol výrazný nárast v počte odobratých jedál v ŠD Dolnozemska, čo jednoznačne dokazuje snahu o zvýšenie kvality poskytovaných služieb v tomto stravovacom zariadení.

FMV – Ing. Raneta – tlmočil požiadavku zamestnancov ohľadne možnosti zabezpečiť v ŠD Dolnozemska 1 druh jedla bez laktózy.

V ŠD Dolnozemska polievky menej soliť a menej zahusťovať múkou. Inak vyjadril spokojnosť najmä s rozšírenou ponukou šalátov a zvýšenou kvalitou podávaných jedál. Navrhol možnosť voľby pridania dresingov do šalátov, resp. niektoré druhy, alebo určité množstvo šalátov by mohlo byť bez dresingu.

Študentský parlament – Lukáš Takáč – pozitívne vyhodnotil kvalitu a zlepšenie podmienok stravovania v ŠD Dolnozemska. Navrhol podávanie polievok k menu č. 7 a 8.

SEK – p. Modrovská – vyjadrila spokojnosť so stravovaním v ŠD Dolnozemska ako aj v ostatných stravovacích zariadeniach univerzity.

ŠJ Dolnozemska - CityGastro - zástupca spoločnosti Mgr. Peter Illy uviedol, že spoločnosť prešla výraznými organizačnými zmenami čo viedlo k zvýšeniu kvality stravovania v tomto zariadení.

K odstráneniu problému s hygienou príborov zabezpečia čistenie s inými chemickými prostriedkami na to určenými.

Príprava polievok sa zmenila a na ich prípravu sa využívajú iba čerstvé suroviny (zelenina a pod.). Súhlasil s rozšírením podávania polievok ak k menu č. 7 a 8 od 9.11.2015. Rovnako súhlasil s alternatívou podávania šalátov aj bez dresingov.

K bodu č. 3

Najbližšie pracovné zasadnutie bude v Študentskej jedálni Ekonóm v mesiaci marec 2016.

Zapísala: Ing. Szakalová

.....