



Anketa spokojenosti strážníků Provozu stravování

Vyjádření k anketě STRAV 2011

Letošní ankety spokojenosti strážníků se zúčastnilo 222 respondentů, z toho 163 strážníků stravujících se v jídelně STRAV a 59 strážníků stravujících se mimo jídelnu. Výsledky letošní ankety dopadly uspokojivě. Přesto je několik připomínek, ke kterým bych se rád níže vyjádřil. Je naší největší snahou Vaše připomínky minimalizovat a zpříjemnit Vám stravování v jídelně STRAV i na odděleních FNOL.

1. Studené jídlo

Jednou z nejčastějších připomínek bylo servírování studeného jídla na jídelně. Při výdeji obědů musíme dle požadavků kritických bodů HACCP měřit teploty dovařených jídel a také současně denně měřit teplotu jídla během výdeje. U tabletového systému se teplota pokrmu měří těsně před expedicí do tabletu a na jídelně STRAV se teplota měří před zahájením výdeje v 10.30 hod. a ještě jednou v průběhu výdeje. Pokud není minimální teplota pokrmu na výdeji dodržena, ihned je jídlo regenerováno a po dosažení dostatečné teploty zpět předáno na výdej. Kuchaři jsou poučeni, aby nepředchystávali jídlo na talíře a snažili se držet přikryté výdejní gastronádoby. Velmi obtížné je udržet teplotu u jídel, která se vydávají přímo z plechů. V rámci možností se snažíme pořizovat lepší technologie, aby ztráty teplot byly co nejmenší.

2. Dochucování stravy (většinou solení)

Připomínek tohoto charakteru je již daleko méně než v minulém období, z čehož usuzujeme, že se nám podařilo docílit zlepšení, přesto se najdou strážníci, kterým to ještě nebude vyhovovat. Je velmi obtížné se cca 2.000 strážníkům trefit do požadované chuti. Některým naopak naše strava připadá málo dochucená a nevýrazná. Snažíme se, aby to vyhovovalo co nejvíce strážníkům. V případě potřeby si mohou strážníci dochutit jídlo, tomu jsou určeny kořenky na stolech (dokoupíme nové). Strážníci stravující se na odděleních FNOL si můžou elektronickou formou požádat na STRAV o dochucovací prostředky (sůl, pepř, ocet, maggi), které mohou mít stabilně k dispozici na odděleních.

3. Nedostatek míst k sezení v jídelně

Při projektování kapacity, se kterou před léty při rekonstrukci Provozu stravování projektant počítal, se vycházelo z údajů dané doby. V minulosti jsme se snažili situaci vyřešit dokoupením stolů a židlí, přesto se navýšil počet strážníků natolik, že není už možné jiným způsobem kapacitu jídelny povýšit. Oficiální výdej začíná v 11hod., důchodcům jsme přidali časový prostor o 15 minut dříve, bohužel tuto dobu využívá velké množství zaměstnanců. Doporučuji strážníkům, kteří mají možnost posunout si čas na oběd, aby využívali méně frekventovanou návštěvnost jídelny po 13 hodině. Také by nám pomohla ohleduplnost ze strany strážníků, kteří si často odkládají talíře mimo ták, dále obsazují židle taškami, bundami či kabáty a znemožní ostatním využít volného místa. Co se týká připomínek k délce konzumace stravy u studentů, vnitřní audit prokázal, že je srovnatelná s některými zaměstnanci. Jedno z řešení zlepšení kapacity jídelny vidíme ve zřízení výdejny stravy pro studenty v prostorách lékařské fakulty. O této variantě probíhají jednání.

4. Nezařazovat polotovary, více ryb a zeleniny

Polotovary jsou trendem moderní gastronomie, při snižování nákladů na mzdy a režie jsou v hromadném stravování hojně využívány, přesto naše kuchyně používá tyto polotovary v minimálním množství.

Některá jídla a přílohy nejsme schopni z kapacitních důvodů nebo technologických důvodů sami vyrobit (např. bramborové knedlíky plněné, bramborové šišky, ovocné, tvarohové a přílohy knedlíky), proto je nakupujeme.

Další polotovary zařazujeme pro jejich oblíbenost (např. smažená treska s náplněmi, Cordon bleu, kuřecí rolka apod.)

Bramborovou kaši si vyrábíme sami z uvařených brambor, pouze v případě nouze (na jaře 2011 pro nedostatek kvalitních brambor a jejich vysokou cenu) jsme používali bramborovou kaši z prášku.

Rybu se snažíme zařadit vždy minimálně 1x týdně, současně také zeleninové talíře a pokud to sestava jídelníčku dovoluje, je salát součástí hlavního jídla.

5. Opakující se jídla

Osmitýdenní cyklus jídelních lístků nabízí přes 250 různých jídel, které se opakují jen výjimečně a jež čerpáme z množství asi 500 receptur. V rámci týdne a dne se snažíme, aby se prostřídaly a neopakovaly druhy masa, příloh a bezmasých jídel. Pouze o víkendu se přizpůsobujeme z provozních důvodů patientskému jídelníčku, kde není potřeba takového obměňování. Doufám, že si strážníci také všimli, že se snažíme vymýšlet a zařazovat nová jídla. Uvítáme proto i konkrétní návrhy na zařazení nových jídel. Co se týká oblíbenosti jídel, měříme ji počtem strážníků, kteří si je objednájí a s ohledem na pestrost a vyváženost je zařazujeme do jídelníčku. Samozřejmě hledáme jiná vhodná řešení, jak uspokojit i strážníky stravující se na odděleních FNOL.

6. Nekvalitní nápoje na jídelně

K obědům nabízíme pět druhů nápojů: neslazenou, neperlivou minerální vodu, ovocný neslazený čaj, černý neslazený čaj, sirup slazený cukry a poslední je nápoj, který obsahuje sladidla. Pro lepší orientaci nabízených nápojů je vhodně označíme a opatříme popiskami.

7. Malé porce obědů

V recepturách pro hromadné stravování uváděné nejvyšší gramáže jsou pro nás minimem. Spíše normujeme vyšší gramáže surovin. Jsou obvyklé v závodním stravování a odpovídají i limitům na potraviny. Samozřejmě sledujeme vracení zbytků stravy na talířích a z toho usuzujeme, zda jsou porce dostatečně velké a také zda se nám jídlo povedlo.

Touto cestou děkujeme všem strážníkům, kteří nám vyjádřili jak připomínky, tak i pochvaly. Jsme upřímně rádi za jakoukoliv zpětnou konstruktivní odezvu na naše úsilí o spokojenost všech našich strážníků. Při této příležitosti přežeme všem našim strážníkům mnoho zdraví a štěstí v Novém roce 2012.

**Ladislav Molek, vedoucí STRAV
a celý kolektiv zaměstnanců Provozu stravování**