



Vyjádření k anketě STRAV 2013

Letošní ankety spokojenosti strávníků závodního stravování se zúčastnilo 419 respondentů, což je nejvíce za poslední dva roky. Na tomto místě bych se tedy rád vyjádřil k nejčastějším připomínkám, které byly vzneseny z řad strávníků stravujících se na jídelně FNOL, ale především i z řad těch, kteří se stravují na klinikách.

Nejvíce připomínek bylo opět vyjádřeno k nedostatku míst k sezení v jídelně FNOL a neumožnění výběru jídel dovážených na kliniky. Výsledné tabulky a grafy ankety jsou vyvěšeny na Altusu v anketách.

1. 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 strávníků natolik, že není už možné jiným způsobem kapacitu jídelny povýšit. Oficiální výdej začíná v 11hod.(vnitřní předpis Sm- M008, bod 3. 3.), důchodcům jsme přidali časový prostor o 15 minut dříve, bohužel tuto dobu využívá také velké množství zaměstnanců!!! Doporučuji strávníkům, kteří mají možnost posunout si čas na oběd, aby využívali méně frekventovanou návštěvnost jídelny až po 13 hodině.

Také by nám pomohla ohleduplnost ze strany strávníků (netýká se to jen studentů), kteří si často odkládají talíře mimo ták, dále obsazují židle taškami, bundami či kabáty a znemožní ostatním využití volného místa. Stravování studentů v naší jídelně je řešeno ve smlouvě o spolupráci mezi FNOL a UP a nelze s tím na naší úrovni mnoho udělat. Co se týká připomínek k délce konzumace stravy u studentů, vnitřní audit prokázal, že je srovnatelná s některými zaměstnanci.

2. Výběr na odděleních

Bohužel z technických důvodů výběr jídel závodní stravy na odděleních nelze realizovat. Prioritou našeho provozu je zabezpečit stravu pro pacienty, proto se musíme této skutečnosti technicky přizpůsobit. Rádi bychom uvítali konkrétní návrhy na zařazení Vámi oblíbených jídel do výběru č. 1. Vaše návrhy zasílejte na mail: ladislav.molek@fnol.cz . Pokud to bude v našich kapacitních možnostech a jídla budou obecně přijatelná, tak vyhovíme.

Z ankety nám však vzniklo mnoho nových podnětů, které se snažíme postupně realizovat, jako například to, že jídla připravovaná z polotovarů označujeme v jídelním lístku písmenem „P“, dále také to, že u nově zařazených receptur budeme uvádět ve spodní části jídelního lístku její složení.

3. Kvalita jídla v tabletech

Ke kvalitě a sortimentu jídla je třeba si uvědomit, že patříme mezi zařízení hromadného stravování, která musí splňovat přísná pravidla hygieny a správné výrobní praxe (HACCP). Už z jejich charakteru vyplývá, že není možné jídlo „ušít na míru“ každému jednotlivci podle jeho chuti. Rovněž není možné vyhovět stravovacím návykům každého jednotlivce, přesto se snažíme, aby poskytovaná strava vyhovovala co nejvíce strávníkům. Často nás srovnávají s meníčky v restauracích, přestože gramáže jednotlivých surovin, množství jídla na talíři a stanovená režie jsou zcela nesrovnatelné. Musím podotknout, že nejsme zařízení poskytující minutkovou kuchyni.

Strávníci stravující se na odděleních FNOL jsou odkázáni na stravu v tabletech. Bohužel z praxe víme, že dovařené jídlo by mělo „dýchat“. Každá minuta navíc u takto uzavřeného jídla neztrácí na kvalitě, ale velmi ovlivňuje smyslové vjemy (chuť, čich, vizuálnost). Proto toto jídlo v ideálním případě doporučujeme konzumovat ihned při dovozu. Po mnoha zkušenostech proto také aromatická, svým kořením specifická jídla nezařazujeme na menu č. 1., neboť aroma daného jídla se po uzavření rozvinulo v nepříjemnou vůni. V tomto směru jsme i my omezeni volbou vhodného jídla.

4. Zvýšení ceny stravenky

Ke zvýšení ceny jídla došlo ze dvou důvodů:

Provoz stravování zvedl hodnotu limitu na suroviny pro uvaření jednoho obědu o 1,-Kč, zbytek podílu na navýšení ceny stravenky byl způsoben snížením dotace z FKSP.

5. Více čerstvé zeleniny

Saláty z čerstvé zeleniny se snažíme v jídelníčku přiřazovat všude, kde se hodí. Zeleninu zařazujeme podle sezonních možností a hlavně cenové dostupnosti.

6. Opakující se jídla

Osmítýdenní 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. O víkendu jsme se dříve přizpůsobovali z provozních důvodů patientskému jídelníčku, kde není potřeba takového obměňování, ale to jsme v rámci možností již také změnili.

V loňském roce jsme zařadili 47 nových receptur, což odpovídá zhruba 1 novému receptu týdně. Některé recepty nedopadly podle našeho očekávání, ale více jak polovina těchto receptů byla úspěšná.

Další připomínky a náměty se vyskytovaly jednotlivě – budeme se jimi zabývat.

Touto cestou děkujeme všem strávníkům, kteří nám vyjádřili jak připomínky, tak i pochvaly. Jsme upřímně rádi za jakoukoliv zpětnou konstruktivní odezvu na naše úsilí o spokojenost všech našich strávníků.

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