**Návrh koncepce Provozu stravování**

1. Maximální využití financí na nákup kvalitních vstupních surovin pro výrobu stravy – další využívání e-aukcí 10/2016
2. Výroba chlazené stravy pro odpolední a noční směnu 7/2017
3. Zkulturnění zaměstnanecké jídelny, v roce 2018 doplnění květinové výzdoby 10/2017
4. Rozšíření sortimentu a otevírací doby kantýny 10/2017
5. Redukce doplňkového prodeje se zaměřením především na regionální produkty a evropské speciality – med a výrobky z medu, „frgály“, domácí čokoláda, koření x řecké speciality, belgické pralinky 10/2017
6. Větší důraz na zdravou výživu – výroba 2 „zdravých“ menu, z toho 1 vegetariánského 1/2018
7. Rozšíření cateringu (interní + externí) – akce pořádané v areálu FNOL a UPOL, akce pořádané FNOL a UPOL mimo areál nemocnice, nabídka zaměstnancům – rodinné oslavy, atd. 1/2018
8. Hodnocení kvality obědů strávníky, vyhodnocení nejoblíbenějšího kuchaře 2/2018
9. Rozšíření informací o připravované stravě pro zaměstnance (obrázky jídel, složení) 2/2018
10. Lepší prezentace provozu stravování – vlastní záložka na intranetu nebo web 3/2018
11. Zavedení svátečního menu (velikonoce, vánoce) 3 a 12/2018
12. Zavedení „Tematických týdnů“ – vztahují se vždy k 1 menu 6/2018
13. Testování možného roznáškového prodeje zboží z kantýny na vybraných klinikách a odděleních + zlepšení stavu externích bufetů (vlastní provoz nebo služba s danou otvírací dobou a sortimentem). 6/2018

V Olomouci 28. 12. 2017

Zpracovali: Ivana Benešová, Petr Hýža