

ZÁZNAM č. 1/2014
zo stretnutia stravovacej komisie Ekonomickej univerzity v Bratislave
dňa 28.03.2014

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

K bodu č. 1

Ing. Kuchyňková privítala zúčastnených na zasadnutí Stravovacej komisie EU v Bratislave v Študentskej jedálni EU v Bratislave na Dolnozemskej ceste 1. Vzhľadom na ukončenie pracovného pomeru Ing. Jany Suhajovej k 30.11.2013 bolo k 30.11.2013 ukončené aj jej členstvo v Stravovacej komisii EU v Bratislave. Ing. Kuchyňková poďakovala Ing. Suhajovej za jej doterajšiu prácu ako predsedníčky komisie a zároveň navrhla, aby si komisia zvolila nového predsedu.

K bodu č. 2

Z 13 členov Stravovacej komisie bolo prítomných 9 členov a na návrh p. Ondrejkočičovej a Ing. Veselovskej, komisia jednohlasne zvolila za predsedníčku komisie Ing. Zoru Szakalovú.

K bodu č. 3

p. Doktorovová, Rektorát EU- informovala sa o možnosti zavedenia objednávkového systému vydávania obedov v Bufete V2 (budova rektorátu). V ŠJ Dolnozemska upozornila na viac korenené polievky ale celkovo konštatovala zlepšenie kvality stravy.

p. Ondrejkočičová – FAJ – pripomienky k ŠJ Dolnozemska, kde požiadala klásť dôraz na zvýšenie čistoty príborov. Umelohmotné tácky, ktoré sú prasknuté treba priebežne meniť, ale celkovo vyjadrila spokojnosť so stravovaním v tomto zariadení. Oceňuje podávanie koláčov piatok k jedlu.

V Bufete V2 upozornila na podávanie šalátov ku každému jedlu, keďže sa stáva, že k mäsu na šťave niekedy šalát nevydávajú a tiež sa informovala o možnosti zavedenia objednávkového systému vydávania obedov v Bufete V2.

Ing. Krčová – FHI – bez pripomienok k ŠJ Dolnozemska, keďže väčšinou sa zamestnanci FHI stravujú v Bufete V2, mala pripomienky ku kvalite polievok v tomto zariadení a rovnako ku šalátom ako p. Ondrejkočičová a rovnako sa informovala sa o možnosti zavedenia objednávkového systému vydávania obedov v Bufete V2.

K stravovaniu v ŠJ Ekonóm vyjadrila spokojnosť.

Ing. Kuchyňková, CPCaUS EU – sa vyjadrila k podnetu k zmene systému stravovania v Bufete V3 nasledovne: Výdaj obedov v Bufete V2 bol zabezpečovaný od roku 2006 dovozom obedov z ŠJ Horský park v množstve cca 140 ks denne, na základe objednávkového systému deň vopred. Regionálnym úradom verejného zdravotníctva Bratislava hl. m. boli vykonané kontroly v ŠJ Horský park a v zápisoch z týchto kontrol bol stav objektu klasifikovaný ako zariadenie so závažnými hygienickými nedostatkami, súvisiacimi s celkovým zlým technickým stavom objektu a vyžaduje si kompletnú rekonštrukciu. Vzhľadom na záujem zamestnancov využívať možnosť stravovania v Bufete V3 sa

pokračovalo vo výdaji obedov aj naďalej a to formou výdaja obedov bez objednávky, na základe jedálneho lístka alebo možnosti výberu z dennej ponuky. Vzhľadom na kapacitu personálu, technologické zabezpečenie Bufetu V2, môžeme v súčasnosti zabezpečovať stravu – kompletný obed pre všetkých záujemcov /zamestnancov jedine systémom bez objednávania stravy „predajom obedov“.

Ing. Rudavská, CPČaUS EU – upozornila na dodržiavanie väčšej hygieny v priestoroch ŠJ Dolnozemska.

Ing. Sodomová, Študentský domov Horský park – v zastúpení zamestnancov a študentov, ktorí sa stravujú v ŠJ Horský park upozornila na gramáž jedla, ktorá nie je dostatočná, rovnako kvalita jedál nie je vždy na rovnakej úrovni.

Radovan Lacko – predseda ŠP EU – ako zástupca študentov sa vyjadril k ŠJ Dolnozemska a rovnako poukázal na gramáž jedla, kde študenti očakávali, že zvýšením stravnej jednotky dôjde k zvýšeniu kvality aj gramáže jedál. Navrhuje sprevádzkovať toalety v ŠJ Dolnozemska, ktoré sú uzamknuté a nie je možné ich používať. Zabezpečí väčšiu informovanosť o vydávaní obedov V ŠJ Dolnozemska v soboty. Vyjadril spokojnosť študentov so sortimentom a ponukou bufetov EU.

Ing. Čatloš – CityGastro - sa vyjadril k podnetu p. Lacka a Ing. Sodomovej, že zvýšenie cien stravnej jednotky sa premietlo viac vo výrobe jedál z čerstvých surovín, čerstvej zeleniny a pod.

Toalety v ŠJ Dolnozemska stále nie sú funkčné, aj vzhľadom na ich rekonštrukciu ich nie je zatiaľ možné používať, najmä mužské toalety.

Ďalej požiadal študentov o dodržiavanie väčšieho poriadku v priestoroch jedálne, a poukázal na zlé parkovanie študentov aj zamestnancov v priestoroch vykladacej rampy jedálne, ktoré znemožňuje prístup z zásobovania.

Ing. Szakalová OF – pripomienky k ŠJ Dolnozemska boli k hygiene najmä vo vstupných priestoroch. Vyjadrila spokojnosť so stravovaním v tejto jedálni ale upozornila na dochucovanie polievok, kde by bolo vhodnejšie menej soliť a zasmažovať. Navrhuje jedálny lístok v sobotu viac obmieňať. Pri výrobe a vydávaní čerstvých šalátov k jedlám dodržiavať technologický postup, nie vždy sú čerstvé pri výdaji. Cudzie názvy jednotlivých jedál v jedálničku spresniť (uviesť zloženie a pod.) na webovej stránke CityGastro.

Ing. Veselovská – NHF EU – Ocenila prístup a ústretovosť personálu v ŠJ Dolnozemska pri výdaji jedál a vyjadrila spokojnosť so stravovaním v tomto zariadení. .

p. Dolinský, Baracuda – informoval o výraznom poklese záujmu študentov o stravovanie v tomto zariadení oproti minulým rokom, kde napríklad v roku 2012 bolo vydaných 8255 obedov a v roku 2013 to bolo už len 1441.

Ing. Kuchyňková - CPČaUS EU

Oboznámila prítomných, že v spolupráci so Študentským parlamentom pripraví anketu na vyhodnotenie poskytovaných stravovacích služieb na EU.

Najbližšie pracovné zasadnutie bude v ŠJ Ekonóm.

Zapísala: Ing. Szakalová

Overovateľ: Ing. Helena Kuchyňková