



Správa kolejí
a menz

Genius loci...

**Zápis ze zasedání
kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP
ze dne 11. 10. 2021**

Přítomni: prof. RNDr. Hana Kolářová, CSc., prof. RNDr. Karel Hron, Ph.D., PhDr. Iva Klimešová, Ph.D., Mgr. Petra Gaul Aláčová, Ph.D., Mgr. Pavel Krákora, Ph.D., Bc. Lenka Sedláková, Mgr. Lenka Stloukalová Mgr. Michal Nguyen, Ing. Miroslav Poláček, Jana Trundová

Omluveni: Mgr. Petr Čehovský

Hosté: Ing. Bc. Libor Kolář, ředitel SKM UP, Miroslav Paszyc, vedoucí úseku stravování

Zasedání Kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP začalo ve 13,00 hod. v salonku menzy SKM UP, Šmeralova 6, Olomouc.

Program:

1. Zahájení
2. Aktuální informace ředitele SKM UP o provozu menz
3. Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz stravovacích služeb
4. Připomínky a podněty ze strany strážníků
5. Různé

1) Zahájení

Předseda komise Ing. Poláček přivítal přítomné členy komise a hosty. Po zahájení pokračovalo jednání podle plánovaného programu.

2) Aktuální informace ředitele SKM UP o provozu menzy

ředitel SKM

- Standardní provoz menzy začal se zahájením studijního roku, je doprovázen problémy s výdejem jídel. Ve 2. zářijovém týdnu bylo vydáno 5 800 jídel, v dalším 7 200 jídel, v prvním týdnu semestru to bylo 23 tis. jídel za týden. Kapacita všech vývařoven je omezena, menza RUP vydává přes 700 jídel, kapacita je 465, dále uvedl, že ve výdejně RUP bylo za týden vydáno cca 2.350 obědů (jídel).
- Paní tajemnice z FF požádala o možnost přednostního výdeje jídel pro zaměstnance FF a RUP. Tuto otázku, vzhledem k vnímání studentů, dal ředitel SKM na zvážení, k tomuto návrhu se členové vyjadřovali negativně.
Mgr. Nguyen - upozornil, že studentská komora AS UP by byla přísně proti tomuto kroku, který by situaci neřešil, ale jen přesunul problém jinam. Jakékoliv omezení ať už studentů či zaměstnanců by bylo kontraproduktivní.
- V souvislosti se zvyšováním nákladů na výrobu jídel připravujeme úpravu ceny jídel, např. u studentů – kalkulace včetně dotace na studenta nepokrývají náklady na výrobu.

3) Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz stravovacích služeb

M. Paszyc

- Za období od posledního zasedání komise nebyla v menze žádná kontrola státního zdravotního dozoru. Lze předpokládat kontrolu KHS se zahájením provozu. V souvislosti s provozem menzy v období zvýšeného rizika Covidu proběhlo jednání s KHS o toleranci uspořádání míst v hlavní menze pro 400 osob, dle instrukcí a podmínek KHS, v období Covidu bylo povoleno pouze 158 míst.
- Hygienické audity byly provedeny na všechny menzy – kapacita sezení na LF je 300 za dobu výdeje, vozí se přes 500 jídel, na RUP je kapacita sezení 700 za dobu výdeje vydává se 500 – 750 podle personálních a technických možností.
- Na FF na Tř. Svobody bylo otevřeno nové FreshUP bistro, prozatím v omezeném provozu, tržby jsou poměrně malé.

prof. Hron

- Podle zkušenosti považuje fronty v menze za větší, než v jiných letech, dotázal se, zda není rezerva na jiných obslužných místech.
ředitel SKM - vytíženost podle míst i technologických možností je na plné kapacitě, při měření délky čekání ve frontě až před budovu je cca 11 – 12 min.
Mgr. Nguyen - základním problémem je omezená kapacita menz, už si není kam sedat, nejsou varné ani jiné technické kapacity. Není ani dostatek zaměstnanců (viz absence pizzy, omezení provozní doby bister). Výroba je poddimenzovaná. Problém není na straně SKM, ale je komplexní – málo zaměstnanců – nedostatečné finanční ohodnocení. Chybí vývařovna a jídelna – univerzita nemá prostorové kapacity. Je potřeba urogenat tyto problémy na vedení univerzity. Věc bude projednávána na AS UP 20. října. Ukázkový problém je na RUP, kde jsou fronty i na vracení táčů a nedá se zde objednat jídlo, protože je na několik dní dopředu vyprodáno.
Ing. Poláček – s ohledem na to, že při každém předchozím jednání byla SK informována o soustavném překračování výdejních kapacit, tak se pozastavil nad argumentací p. Paszyce, týkající se kapacit jednotlivých pracovišť. Za sebe nevidí problém v počtu

vydáványch obědů ve všech menzách, kdy je jejich počet historicky trvale překračován, ale v personálu. Na RUP se běžně vydávalo 800 jídel denně (a bez front), což odpovídá počtu cca 4.000 obědů týdně. Nyní, dle informace, je zde z neznámých důvodů počet omezen na 500 obědů (a s frontami) – proto není možno již počátkem týdne na tento týden objednávat.

prof. Kolářová – jsme rádi, že máme maličkou menzu, v době Covidu se studenti prostřídali, nyní se zvýšili počty studentů i zaměstnanců, studentům není umožněno využívat jídelnu FN. Obrací se na vedení SKM s žádostí o možnost nějakého řešení, které by situaci mohlo pomoci. Prostory jídelny jsou omezené, aby se vytvořila další výdejna je neřešitelné, zvážit možnost prodloužení výdejní doby, dřívějšího výdeje

M. Paszyc – zkusí prověřit, je to komplikované, na výdejně LF pracují zaměstnankyně na zkrácené úvazky, z důvodu invalidity nebo se jedná o matky s dětmi. Dřívější závoz není možný z důvodu logistiky rozvozu na LF a Neředín. Kotle se ve vývařovně otáčí 3x (polévka, omáčky) nestihne se proto dřívější odvoz.

prof. Hron

- dotázal se, zda lze specifikovat, kolik lidí kam přidat, prostory jsou dané, jaké řešení do budoucna.

M. Paszyc – menza je dimenzovaná na 6 000 jídel/24 hodin, vaříme 4 000 jídel za 3,5 hodiny. Při zahájení provozu nové menzy v roce 2018 bylo testováno čekání ve frontách, za 1 minutu je obslouženo 10 strážníků. Výroba pizzy byla dočasně pozastavena z personálních důvodů, v příštím týdnu bude znovu obnovena.

Ing. Poláček – uvedl, že má informace o tom, že zaměstnanci menzy – pomocný personál, pracuje za hrubou mzdou 15 200,- Kč/8 hod.

J. Trundová – personál menzy byl v období Covidu mírně snížen, i přes kritickou hospodářskou situaci jsme nepropouštěli, pouze došlo k smlouvám na dobu určitou, zaměstnanci byli na překážkách. Na pracovním trhu je celkově v oblasti stravování nedostatek pracovních sil, zejména na pozici kuchař a pomocná kuchařka, prodavačka, dochází k odchodu našich zaměstnanců do školních jídelen – výhodnější pracovní a mzdové podmínky. Snažíme se udržet zaměstnance, tarify dle tabulky VMP v 1. a 2. tř. (kategorie pomocný kuchař, pomocná síla, uklízečka) nedosahují hranice minimální mzdy, dorovnávané osobními příplatky, tak, aby nejnižší mzda byla alespoň cca 1 000,- nad hranici minimální mzdy, nejnižší mzda je nyní 16 150,- Kč, nejnižší nástupní mzda je 16 000,-. V září nastoupilo do stravovacího úseku 18, zaměstnanců, z toho 5 byl opakovaný nástup, v říjnu nastoupili 4 zaměstnanci a dohodnuto máme další 4 nástupy. Na výpomoc do bister FreshUP jsme přijali 20 brigádníků z řad studentů UP. Spolupracujeme i s Úřadem práce, ale bohužel většina uchazečů nemá zájem skutečně pracovat. Výpovědi, zapracování nových zaměstnanců a zvýšená nemocnost (+ OČR) to vše přispělo ke kritické personální situaci na počátku semestru, která se nyní podařila mírně zlepšit, pokračujeme ve stabilizaci kolektivu.

ředitel SKM - jak vyplynulo z diskuse na setkání ředitelů kolejí a menz VVŠ ČR jsou koleje a menzy ve vnímání univerzit v pozadí, přestože, pokud má student dobré zázemí - ubytování a stravování, je to přínosné i pro fakulty. Některé VŠ již začaly spolupracovat na rozvoji kolejí a menz. Naše menza, otevřená po rekonstrukci v roce 2018, zatěžuje rozpočet 6 mil. Kč ročně (odpisy). Zisk, který SKM vytváří je využit na opravy a drobné rekonstrukce, ne na investice. Zásadním aspektem dnešní situace je zvýšený rozdíl mezi stravou v menze a restauracích (nárůst cen), který se projevuje

zvýšeným zájmem o stravu v menze: 22 tis. studentů na cca 4 tis. jídel denně. o stravu v menze: 22 tis. studentů na cca 4 tis. jídel denně.

Ing. Poláček – uvedl, že jako „spolupráci“ chápe i vybudování prostor, zainvestování vybavení, hrazení energií a údržby, jednotlivými složkami UP (výdejny LF, RUP, Holice, ...)

prof. Kolářová – začátek semestru byl dramatický, po 2 týdnech chodí strážníci ve vlnách, hlavní problém je ale menší možnost objednat si jídlo.

Bc. Sedláková – stejný problém s objednáváním je i v menze Šmeralova.

Dr. Gaul Aláčová – souhlasí s názorem prof. Kolářové, stejný problém i na FZV, kde se znásobil počet studentů, navrhuje umístění mikrovlnné trouby, aby si studenti mohli alespoň ohřát jídlo, otázka, zda poskytovat v tuto chvíli stravování pro cizí strážníky.

M. Paszyc – mikrovlnná trouba není záležitostí menzy, LF nesouhlasila, otázka je na paní tajemnici LF.

Ing. Poláček – vzhledem k nejasným informacím (viz. výše), požádal ředitele SKM do příštího zasedání SK o zpracování srovnávací tabulky výdeje obědů po týdnech na jednotlivých výdejních místech za období roku 2017 – 2021, aby bylo možné situaci objektivně vyhodnotit.

Prof. Hron – k většímu zájmu o stravování mohlo přispět i zdražení v restauracích. Univerzity spolupracují – to jsou argumenty, které by měly zaznít na AS, SKM by měla požádat RUP o pomoc, aby mohly být stravovací služby poskytovány.

4) Připomínky a podněty ze strany strážníků

Ing. Poláček

- předložil tři podněty od zaměstnankyně RUP, týkající se menzy na rektorátě, viz níže 1) – 3),
- uvedl, že v menze na RUP byla maximální spokojenost s personálem, upozornil na mzdové podmínky, ale zejména na důležitost přístupu k zaměstnancům. Při převodu zaměstnanců RUP na jiné pracoviště nebyl zaměstnancům dán dostatečný čas na tuto změnu.

Podněty:

- 1) *obracím se na členy stravovací komise s dotazem, proč došlo ve výdejně RUP UP ke změně personálního obsazení. S příchodem pana kuchaře Radka Veselého a jeho týmu se služby výdejny výrazně zlepšily, což mě přimělo k tomu, abych se začala ve výdejně RUP stravovat. Výrazné zlepšení služeb a příjemnou atmosféru ve výdejně si pochvalovalo i mnoho mých kolegů. Výdejna fungovala k maximální spokojenosti strážníků z řad zaměstnanců, proto mě personální změna velmi překvapila. Děkuji za odůvodnění personální změny ve výdejně RUP a, je-li to možné, za návrat původních zaměstnanců.*
- 2) *Prosím o řešení kapacity výdejny RUP – dnes od počátku výdeje stravy v 11 hod. nepřetržitě fronta strážníků přes celé nádvoří až za vrátnici. Domnívám se, že málokterý zaměstnanec má čas si tu frontu na oběd vystát nebo chodit kontrolovat, zda se náhodou*

nezkrátila. O tom, že něco není v pořádku, svědčí i nevídané množství obědů vrácených do „burzy“ na RUP a na 17. listopadu.

3) *Prosím o řešení zhoršení kvality stravy v posledních týdnech.*

Konkrétně např. v minulém týdnu:

14.9.2021 polévka hrachová s uzeninou – přesolená, zapečené brambory s nivou a brokolici – přesolené

16.9.2021 - pečená krkovička, bramborový knedlík, zelí – zelí „vodové“

17.9.2021 - roštěná – tvrdé maso, brambory – nedovařené

- dále uvedl, že v menze na RUP byla maximální spokojenost s personálem, např. pochvala p. Urbáška a Křížky, došlo k velmi srdečnému rozloučení mnoha studentů s personálem, kterému byl i osobně přítomen,
- znovu upozornil na jejich mzdové podmínky viz. výše,
- a na důležitost přístupu vedení menzy k takovému zaměstnancům,
- a dále na to, že při převodu těchto zaměstnanců na jiné pracoviště jim nebyl dán dostatečný čas na tuto změnu (ve ČT 9. 9. seznámeni s tím, že jsou od PÁ 10. 9. přeřazeni).

ředitel SKM - vážím si podnětů, které jsou věcné, konkrétní, otázky byly projednávány s vedoucím úseku stravování. Personální změny na pracovištích v rámci SKM jsou běžné, z provozních důvodů je žádoucí, aby zaměstnanci byli flexibilní při mimořádných situacích. V případě nespokojenosti s kvalitou jídla je třeba reklamovat bezodkladně, aby mohlo být řešeno operativně. Uvedená jídla se nevařila v menze RUP, jednalo se o hotová jídla, dovážená z hlavní menzy. Dále přislíbil, že způsob personálních změn na pracovištích“ se již nebude tak, jak byl proveden, opakovat.

Dr. Krákora

- Vzhledem k tomu, že nemohl zůstat do konce jednání komise, zaslal písemně podnět zaměstnance PdF, ve věci stravování v menze Křížkovského, s žádostí o odpověď.

Podnět:

- *menza Křížkovského byla původně pouze pro zaměstnance UP*
- *studentům bylo umožněno stravování z důvodu rekonstrukce menzy 17. listopadu*
- *aktuálně tudíž tento důvod pominul*
- *menza kapacitně není koncipovaná pro tak velké počty*
- *běžné jsou fronty až ven*
- *obsazené stoly (studenti většinou neakceptují pokyn, aby po konzumaci odešli, sedí a povídají si)*
- *došlo k markantnímu zhoršení kultury stolování (doby klidného oběda pominuly, je tam hluk srovnatelný se školní jídelnou na ZŠ)*
- *čas, který mají zaměstnanci na oběd, je pak nedostačující - všude jsou fronty*
- *vyučující pak mají problém stihnout pauzu mezi další výukou*
- *dnešní postřeh (4.10.) - od pondělí do čtvrtku už nelze objednat žádnou hotovku - u všech je nula (0)*

Podnět bude zaslán řediteli SKM UP a vedoucímu úseku stravování k vyjádření.

Ing. Poláček – dle informací z řad zaměstnanců RUP došlo také k výraznému zhoršení jak kvality, tak i hygieny prostředí

5) Různé

Dr. Klimešová

- V menze Neředím se situace uklidnila, výdej probíhá standardně,
- dále se dotázala se na bistro v Neředíně, které je uzavřené.
M. Paszyc – bistro v Neředíně prodělávalo, nyní, když FTK pronajalo bufet Baluo externí firmě (SKM neakceptovala podmínky pronájmu), se o znovuotevření neuvažuje. Prodej nealko a salátů bude v menze, bagety je možné zakoupit na recepci VŠ koleje Neředín.

Prof. Kolářová

- znovu požádala o řešení situace v menze na LF, tak, aby byl pro studenty a zaměstnance zajištěn určitý komfort při stravování, do doby, než bude vybudována nová menza na LF.
ředitel SKM – informace byla přijata, budou prověřeny možnosti řešení.

Předseda komise poděkoval za účast, zasedání kontrolní komise bylo ukončeno v 15:00 hodin.

Termín dalšího zasedání kontrolní komise stravovacího provozu je plánován na pondělí 6. prosince 2021 ve 13,00 v salonku menzy SKM UP, VŠK Šmeralova 6, Olomouc.

Zapsala: Jana Trundová
V Olomouci dne 11. 10. 2021

Ing. Miroslav Poláček v. r.
předseda komise