

POVÍDÁNÍ SE SOCIÁLNÍ SFÉROU



Představujeme zákazníka obchodního zástupce Petra Ptáčka.

STRAVOVACÍ PROVOZ DOMOVA PRO SENIORY KAMENEC

Vedoucí stravovacího provozu: Lea Halušková

Počet strážníků: cca 250

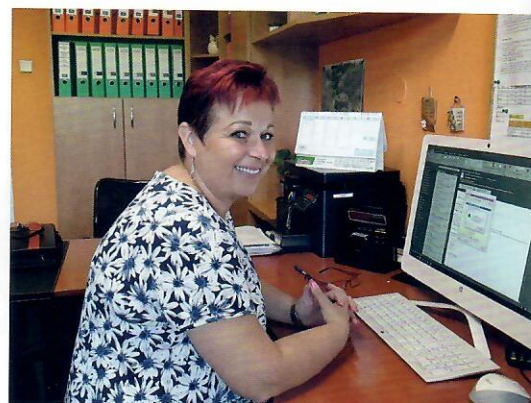
Personál: 1 vedoucí, 2 kuchařky - vedoucí směn,
4 kuchaři, 3 pomocnice, 1 skladník potravin

JAKÁ BYLA CESTA K VAŠÍ PROFESI?

Mám vystudovanou střední ekonomickou školu a kdysi jsem pracovala jako účetní v mateřské škole, kde jsem částečným úvazkem zastávala pozici vedoucí školní jídelny. V našem domově jsem nastoupila jako skladník potravin a postupem času jsem se stala vedoucí stravovacího útvaru. V roce 2017 došlo u nás ke spojení dvou útvarů, a to ekonomicko-personálního a stravovacího. Mám nyní spojení všeho, co mě baví, účetnictví a problematiku stravování, byť kuchařkou nejsem.

PŘEDSTAVTE NÁM VÁŠ PROVOZ.

Stravovací útvar se skládá z vedoucí, dvou kuchařek – vedoucích směn, 4 kuchařů,



3 pomocnic a 1 skladníka potravin. Tento tým připravuje pokrmy pro 197 uživatelů a zhruba 50 zaměstnanců. Na skladbu jídelního lístku a dodržování nutričních hodnot dohlíží nutriční terapeutka, která však patří pod útvar ošetřovatelství a zdravotnictví.

JAKÁ JSOU SPECIFIKA STRAVOVÁNÍ KLIENTŮ?

Jelikož jsme zařízení, které má nutriční standard, vaříme dle diet jednotlivých uživatelů. Nutriční standard co dva roky obhajujeme. Připravujeme stravu racionální, šetřící, diabetickou, bezlaktózovou a pro klienty s problémy při polykání připravujeme stravu mechanicky upravenou – mixovanou či mletou. Na každém oddělení mají uživatelé knihy přání a připomínek, kde zaznamenávají jak pochvaly, tak i stížnosti. Mě osobně velmi těší, že stížností je velmi málo. Každý týden mají schůzku s nutriční terapeutkou, kde sdělují svá přání. Samozřejmě se mohou podílet na tvorbě jídelních lístků a přispívat i svými recepty. Vše ze schůzek se jednou měsíčně projednává na stravovací komisi. Denně u nás



probíhá degustace oběda za přítomnosti ředitele organizace, vedoucí sociálního útvaru, nutriční terapeutky a mě.

MĚLA BYSTE PRO NÁS RECEPT NA NĚJAKÉ MODERNÍ JÍDLO ZE ZAJÍMAVÉ SUROVINY, KTERÝ CHUTNÁ VAŠIM KLIENTŮM?

Tady Vás zklamou. Naši uživatelé si nejvíce pochutnají na klasické české kuchyni. Snažili jsme se zařadit i novinky z moderní kuchyně, ale taková jídla se nesečkala s kladnou odezvou. Uživatelé, vzhledem ke svému věku hodně surovin ani neznají. Mají rádi klasiku, omáčky, zelí, bůček, jelita, apod. Ovšem i ta klasika musí být velmi dobře připravena. V tom jsou uživatelé přísnými soudci.

S ČÍM SE NEJVÍCE POTÝKÁTE?

Momentálně s vysokou cenou potravin. Jako příspěvková organizace zřízená Statutárním městem Ostrava, jsme povinni potraviny objednávat především prostřednictvím elektronických aukcí. Jsem však velmi rozladěna prudkým nárůstem cen. Tuto problematiku zná každá vedoucí kuchyně. Je těžké se vejít do potravinové normy a přitom vyjít vstříc všem požadavkům uživatelů i zaměstnanců. Každým rokem je to náročnější.

JAK JSTE SPOKOJENI S VYBAVENÍM KUCHYNĚ?

Náš provoz je velmi dobře vybaven, co se týče strojů a zařízení. Průběžně vše obměňujeme. Disponujeme několika konvektomaty, varnými kotli, plynovými pánvemi, roboty. Výborným pomocníkem je šokový zchlazovač a naklepávač řízků. To vše usnadňuje našim kuchařkám práci. Připravujeme 5 jídel denně, pro diabetiky šest a z toho snídaně, obědy a večeře ve dvou variantách. Investice pořizujeme z vlastních zdrojů či z investičních příspěvků našeho zřizovatele.

KTERÉ RUBRIKY ČTETE V ČASOPISU HRNÍČEK?

Časopis si po každé přečtu celý. Vždy tam jsou zajímavé články, upozornění na novinky a je velmi pěkně graficky zpracován.

JAKÁ JE SPOLUPRÁCE S AG FOODS A V ČEM JE PRO VÁS PŘÍNOSEM?

Spolupráce je na vysoké úrovni. Vyhovuje mi, že mě obchodní zástupce p. Petr Ptáček osobně pravidelně navštěvuje a informuje mě o novinkách v sortimentu. Nemusím hledat na internetu, všechny informace obdržím při osobním jednání.

JAK JSTE SPOKOJENÍ SE SLUŽBAMI A CO KLIENTŮM Z NAŠEHO SORTIMENTU NEJVÍCE CHUTNÁ?

Spokojenost s AG FOODS je maximální. Z vašeho sortimentu nejvíce využíváme čaje, jak černé, tak ovocné, které nádherně voní. Dále je pro nás důležité diabetické sladidlo, vzhledem k polovině uživatelů, kteří jsou diabetiky. Ve velké míře také používáme ovocná pyré a instantní kaše, především pro uživatele s mechanicky upravenou stravou. V neposlední řadě také všechny výrobky na ochucení mléka, jogurtů či tvarohů. A samozřejmě mošty, koncentráty a rozpustné nápoje, kde je jedničkou Rakýtek.



A ZÁVĚREM, CO VÁS ČEKÁ V LETOŠNÍM ROCE?

Letos na podzim nás čeká obhajoba Značky kvality. Mým cílem je obhájit všech pět hvězd, když stravování tvoří podstatnou část externího hodnocení. Naše zařízení patří ke špičce v této republice a já jsem velmi pyšná na to, že zde mohu pracovat.