

Nová závodní jídelna slouží v Deze už 15 let

Součástí péče o zaměstnance bylo v celé historii továrny i zabezpečování stravy v průběhu pracovní směny. Pod tímto pojmem se v továrně vždy rozumělo celé a teplé jídlo, jako oběd nebo večeře. Dále pak možnost zakoupit si svačinu. Toto vše bylo zajišťováno již zakrátko po zahájení výstavby továrny v roce 1960 a budova závodní kuchyně s jídelnou a kantýnou byla mezi prvními dokončenými stavbami. Tam se také zpočátku stravovali kromě zaměstnanců továrny i pracovníci organizací podílejících se na stavbě závodu.

V závodní jídelně se vařily a zaměstnancům podávaly tři druhy normálních jídel a jedno dietní. Zaměstnanci měli možnost si z nich vybrat (předem při nákupu stravenky). Pracovníkům na noční směně se podávalo hotové jídlo dovážené z restaurací ve městě. O sobotách a nedělích či ve svátek se vařilo jedno jídlo a taktéž pro noční směnu se dovážel jeden druh jídla.

Tolik slova Ing. Miroslava Janíka, CSc. v publikaci Historie Urxových závodů ve Valašském Meziříčí (1960 – 1990).

Postupem let začala závodní jídelna zastarávat, přestávala vyhovovat bezpečnostním předpisům i moderním požadavkům na technologii přípravy jídel, rostly požadavky na hygienu, kuchyni scházely dostatečné skladovací prostory atd. Proto padlo v devadesátých letech minulého století rozhodnutí postavit jídelnu novou. Samotná výstavba trvala pouhých 10 měsíců. Do provozu byla jídelna uvedena 16. listopadu 1998.

Stravování v nové závodní jídelně provozovala do 31. 5. 2001 cateringová



Strávníkům v jídelně chutná.

společnost SODEXHO. To se však ukázalo jako řešení nevyhovující, a proto 1. 6. 2001 přešlo závodní stravování opět do vlastní režie Dezy.

Současně se zahájením provozu v nové jídelně došlo k zásadní změně při odběru a placení jídel. Se zahájením provozu nové závodní jídelny začal v Deze fungovat tzv. kreditní systém, v současné době běžná a samozřejmá věc, v té době převratná novinka.

(Pozn.: kreditní systém umožňuje například elektronickou evidenci docházky, evidenci výjezdu a vjezdu vozidel – závora na parkovišti, a také evidenci podnikového stravování pomocí kreditních karet včetně bezhotovostních plateb). A byla tu ještě jedna změna: bezobjednávkový systém. To znamená, že od té doby není už potřeba v hlavní jídelně objednávat v pracovních dnech na oběd běžná jídla. (Dieta, výběr, večeře a obědy v sobotu a v neděli se nadále objednávat musí).

Po odstranění počátečních „dětských nemocí“ získali pracovníci Dezy moderní kulturní kultivované příjemné prostředí pro stravování, zaměstnanci kuchyně pak výborně vybavené pracoviště pro přípravu jídel. Ani na tomto poli se však vývoj nezastavil. Proto byl v loňském roce zakoupen tzv. konvektomat, zařízení, které umožňuje pomalé (i noční) pečení masa, především hovězího. Jak každý labužník ví, pomalu upečené maso je chutnější a zdravější. Noční pečení ušetří spoustu práce a výrobek je kvalitnější. Na základě těchto možností mohou paní kuchařky a kuchaři připravovat jídla podle nových receptů. A protože je vždycky co zlepšovat, i v kuchyni mají plány a tužby co a jak vylepšit, aby byli spokojenější strávníci i zaměstnanci kuchyně.

V současné době provozuje Deza kuchyni s hlavní jídelnou a hlavní kantýnou, na provozech pak jsou 2 kantýny s výdejními jídel.

Strávníky zajímá, nejen jak chutná jsou hotová jídla, ale též z jakých surovin se připravují. Tuto problematiku osvětlila vedoucí závodního stravování Marie Trefilová: „V naší závodní kuchyni klademe velký důraz na kvalitu nakupovaných surovin. Veškeré maso kromě ryb, které do kuchyně nakupujeme, je chlazené. To znamená, že porážka zvířat probíhá v ČR, maso se hned distribuuje, což je poznat na kvalitě. Například hovězí maso pochází z místního chovu, dobytek je porážen na malokapacitních jatkách, maso je díky technologickým postupům kvalitní. Dodavatelem kuřat je Vodňanská drůbež. Nakupované brambory nejsou chemicky ošetřené, dodavatel je z blízkého okolí. Snažíme se využívat, pokud je kvalita nakupovaných surovin dobrá, dodávky od místních výrobců.“

Nová jídelna slouží v Deze už 15 let. Ze v ní strávníkům chutná, přesvědčí každého, kdo přijde v poledne na oběd.

Víte, že se v závodní jídelně...

- za měsíc uvaří v průměru 13 700 jídel?
- za rok uvaří celkem 165 000 jídel?
- důchodcům vydá za rok 5000 jídel?
- externím firmám vydá ročně 9 000 jídel?
- mražené stravy vydá za rok 32 000 porcí?



Nová závodní jídelna.