

Dobrou chut'

přeje menza ZČU

text: **Pavel Korelus**
foto: **Roman Muchka**

Jedna vůně se mísí s druhou, není slyšet vlastního slova a nikdo nezahlí. Tak to vypadá před devátou hodinou v kuchyni menzy v kampusu Západočeské univerzity. Kuchařky a kuchaři se pilně otáčejí kolem stolů, robotů a nádob, přičemž v jedné z těch největších dnes spokojeně bublá rajská omáčka. Nádoba sice připomíná malou vanu, ale zaneprázdněný šéfkuchař Václav Kotlan, který si na nás udělal několik minut času, ji zasvěceně nazývá pánví: „Je v ní asi sto litrů omáčky.“ Na tácech vyrovnané, nakrájené a v několika patrech nad sebou navršené houskové knedlíky samozřejmě čekají nedaleko.

Rajská s knedlíkem ale není zdaleka to jediné, co si budou moci ten den studenti, zaměstnanci i kdokoliv z veřejnosti v zatím prázdné jídelně dát. „Dnes děláme ještě smažený celer s bramborovou kaší, kachní prso s brusinkovou omáčkou a americkými brambory, vepřová žebírka na žampionech s dušenou rýží a krutí prso s dijonskou omáčkou, s brokolicí a brambory. K tomu budou v nabídce dva druhy polévky, pět druhů pizzy a thajská kuchyně, kterou u nás připravuje rodilá Thajka. A protože je pondělí, nabízneme i originál indické jídlo,“ jmenuje šéfkuchař. Většina lidí, které při návštěvě menzy zastihujeme, je tou dobou v práci už přes tři hodiny. Za necelé dvě hodiny všichni přejdou od vaření jídla k jeho výdeji a až nasytí stovky krků z celé univerzity, mají „padla“. „Jako první přicházejí na půl šestou hlavní kuchaři, ti dělají základy jídel. Později, na půl sedmou, přicházejí kuchaři příloháři a také uklízečky,“ říká vedoucí menzy Helena Honomichlová. „V 10 hodin začínáme navážet jídlo z kuchyně do výdeje o patro výš, od půl jedenácté do půl třetí vydáváme, pak se sklídí výdej, umyje se nádobí, nádoby, vyčistí se myčky a jde se domů. Úklid menzy

čeká zase na příchod uklízeček druhý den ráno,“ dodává. Ředitel Správy kolejí a menz ZČU Petr Jícha doplňuje rozvrh ještě o jednu jím oblíbenou povinnost: „Po desáté hodině také zasedá komise a ochutnává se ze všech jídel.“

Co nabízí, to uvaří

Naprostou většinu jídel, která v nabídce menzy najdete, menza také sama vyrábí. Kromě kampusu na Borech menza vydává jídla ještě v centru Plzně, ale pouze z dovozu na objednávku. Vše se vaří na Borech. A kolik toho vlastně je třeba, má-li Západočeská univerzita přes 11 tisíc studentů a přes dva tisíce zaměstnanců? Na první pohled možná překvapivě málo.

„Čísla sledujeme, v průměru k nám přijde denně jíst 1 500 lidí,“ popisuje ředitel Petr Jícha. „Největší nápor je se začátkem akademického roku v říjnu a v listopadu, kdy za den přichází v průměru 2 500 lidí. V lednu ale začne zkouškové období a číslo spadne zhruba na 1 000, v dalších měsících se zase o něco zvýší a k závěru akademického roku opět poklesne na 1 500 lidí denně.“

Nejsou to nijak nízké počty. Výraznější nápor menza pamatuje snad jen kolem rekordního roku 2010, kdy byl počet studentů ZČU téměř dvojnásobný. A ačkoliv by v menze byli rádi, kdyby na oběd začalo chodit více lidí, zároveň připouštějí, že v současné době by více hladových krků asi ani obsloužit nedokázali. „Máme 24 zaměstnanců – kuchařek, kuchařů, uklízeček a lidí na mytí nádobí. Počet je napjatý a každý chybějící člověk, který třeba onemocní, je samozřejmě znát. 2 500 lidí denně je podle mě maximum, jaké zvládneme obsloužit,“ míní Helena Honomichlová.

„Výdej jídel vidíme online v systému ISKAM. Při jednom dni v říjnu, kdy byl v menze opravdu nápor a přišlo 2 800 lidí, naši zaměstnanci za prvních 30 minut od otevření vydali 400 jídel. To dělá čtyři vteřiny na jedno jídlo,“ upozorňuje ředitel.

Když se počet vydávaných jídel blíží k číslu 3 000, menza otevírá druhé výdejové místo v zadní části jídelny. „Kdyby ale byla poptávka ještě vyšší, museli bychom například znovu zprovoznit další výdej, který je připravený na Fakultě strojní, ale už roky ho nebylo zapotřebí,“ dodává ředitel.

Počet porcí, které menza nabízí, musí zájmu logicky odpovídat, avšak není jich možné uvařit od každého jídla tolik, aby bylo k máni celé čtyři hodiny. Trvalkami menzovního jídelníčku jsou zmíněná pizza a thajská kuchyně, strážníci si mohou být také jisti, že každý den je jedno jídlo bezmasé.

Hlavní jídla a přílohy v jídelníčku rotují, těstoviny se střídají s omáčkami, bramborová kaše s rýží nebo hranolky, kuskus s francouzskými brambory... Počet porcí se řídí zájmem o jídla, který má menza také dobře vysledovaný. Asi nepřekvapí, že jedním z největších hitů jsou řízky z různých druhů masa. V průměru se do menu dostávají jednou týdně. „Během loňského roku jsme do nabídky vrátili také sladká jídla, o která měli zájem studenti i zaměstnanci, a po covidové pauze, která znamenala zpřísnění hygienických podmínek, se mohl vrátit také salátový bufet, kde si může každý nabrat a kombinovat saláty ze tří druhů – šopského, míchaného těstovinového nebo zeleninového,“ pokračuje ředitel.

300 kilo brambor

Množství surovin, jaké menza potřebuje, dobře ilustruje ta nejběžnější příloha – brambory. Na jeden den je třeba v průměru 200, jsou-li zrovna v nabídce nejoblíbenější řízky, až 300 kilogramů oloupaných brambor.

Ředitel Jícha doplňuje bramborovou statistiku o historku, jak takový menzovní standard dokáže překvapit

i profesionály z oboru: „Na podzim se konala významná akce, Slavnostní zasedání Vědecké rady ZČU, a to pro nás znamenalo dva velké úkoly – jednak navařit obědy pro 2 500 lidí jako obvykle, ale zároveň ještě udělat raut pro 300 lidí, protože zajišťování cateringu na takové akce je naše další úloha. Abychom to dobře zvládli, nepřipravovali jsme bramborový salát sami, ale rozhodli jsme se výjimečně nakoupit domácí salát z Chodska, konkrétně z Chodova u Trhanova. Když se mě pán, který ho dělá úplně sám, ptal, kolik salátu budu chtít, řekl jsem mu 90 kilo a on si myslel, že jsem se zbláznil. Všechno totiž dělá poctivě, brambory loupe ručně, a teď jich měl oloupat metrů a půl.“

V menze naštěstí nikdo stovky kilogramů brambor loupat nemusí, dováží se už oloupané. „Dodavatele se snažíme filtrovat podle toho, jak jsme s nimi spokojeni. A to se netýká jen brambor, ale všech surovin, ve kterých jsou často velké rozdíly. Vysoutěžíte levnou papriku nebo majonézu, a na kvalitě je to bohužel hned znát,“ podotýká Jícha.

Učňové na pomoc

Určitou výpomocí pro vytížené zaměstnance jsou učňové z Hotelové školy Plzeň, kteří do menzy přicházejí na praxi. Asistují kuchařům, myjí nádobí, seznamují se s provozem, nabírají cenné zkušenosti a v červnu v menze skládají zkoušky. „Jídlo, které při závěrečných zkouškách připraví, se dostává do běžné nabídky. Zkoušky probíhají tak, že učňové připraví dvacet nebo pětadvacet porcí jídla, které se prodává odděleně od toho, jež vaříme my. Učňové z oboru číšník, servírka zase připravují slavnostní tabuli a obsluhují strážníky,“ popisuje šéfkuchař Václav Kotlan.

Aby nebyly ztráty

Menza funguje po většinu akademického roku s výjimkou jednoho prázdninového týdne, kdy provoz celé univerzity pozastavuje pravidelná profylaxe. Odstávku systémů v menze využívají k důkladnému úklidu prostor, na které se během běžného provozu nedostane. „A také se maluje,“ připomíná vedoucí Helena Honomichlová. Co se týče provozu, přinesl menze rok 2022 jednu velkou starost. Musela zdražit. „Velmi výrazně na nás totiž dopadlo zvýšení cen elektrické energie, které vyskočily o 300 procent. Samozřejmě jsme na to museli reagovat a od 14. února zdražit ceny jídel přibližně o sedm korun. Ceny vždy stanovujeme tak, abychom byli ve výsledku nákladově na nule, a toto zvýšení nám náklady pokryje jen tak tak,“ připouští ředitel. Ke zdražení ale

došlo jen u pěti běžnějších jídel, která menza vaří, a ne u těch speciálních, jako je pizza, thajská nebo indická kuchyně: „U nich jsme ceny nezvedli, aby byla všem pořád dostupná.“

I přes nesnadnou finanční situaci, již Správé kolejí a menz komplikuje také provoz kolejí, kde o důležité příjmy přišla během covidového výpadku, se menza snaží stále investovat a rozvíjet. Má například v plánu přijmout další zaměstnance a vyhlíží si i technologické novinky, které jim usnadní práci. Jedna z nich se týká i nejoblíbenějších řízků, které se na rozdíl od loupání brambor v menze musí stále naklepávat ručně. „Jeden člověk sám naklepe tisíc řízků, což může být pro někoho nepředstavitelné. Nedávno si mohl pan šéfkuchař vyzkoušet lis na maso ve zrekonstruované kuchyni v hořovické nemocnici. To by byl pomocník! Řízky se naklepávají téměř samy a za mnohem kratší dobu,“ dodává ředitel.

Menza v centru

Kromě té centrální na Borech má Západočeská univerzita ještě jednu menzu v centru Plzně v Kollárově ulici. Je kapacitně menší a funguje pouze jako výdejna jídel, která se uvaří na Borech. „Dříve v Kollárově ulici kuchyně fungovala, ale vedení univerzity rozhodlo z ekonomických důvodů, že centrální výroba jídel bude na Borech, jak je to běžné i v jiných menzách, a jídla se budou dovážet. Proto máme v Kollárově ulici objednávkový systém, denně jsou v nabídce dvě jídla a pizza. Přemýšlíme, že bychom nabídku doplnili ještě o další sortiment,“ pokračuje ředitel.

Konec kuchyně pomohl Fakultě zdravotnických studií, která má v budově menz svoji pobočku – výjimečně vybavené simulační centrum, v němž nechybí ani trenážer sanitky. „Domluvili jsme se a prostory bývalé kuchyně, která neměla využití, jsme pro fakultu uvolnili. Do přízemí menzy se přestěhuje její knihovna ze Sedláčkovy ulice,“ dodává Jícha.

Kromě menz provozuje SKM ještě dvě kavárny, Café NTIS v budově Fakulty aplikovaných věd a kavárnu v Univerzitní knihovně na Borech. Bufety v budově Fakulty pedagogické na Klatovské třídě a v budově koleje Bolevecká bylo třeba z ekonomických důvodů pronajmout. „S vedením Fakulty pedagogické teď řešíme rozsáhlou rekonstrukci tohoto bufetu, podobně jako jsme vloni zrekonstruovali bufet v budově koleje na Bolevecké. Máme čtyři různé návrhy, jak bufet proměnit, aby byl pro studenty i zaměstnance co nejpříjemnější,“ uzavírá Jícha. ●

