

Vážený zákazníku,

provedli jsme pro Vás zhodnocení v oblasti kvality stravovacího provozu. Naše hodnocení vychází pouze z Vámi zadaných údajů. Při hodnocení uplatňujeme řadu zjednodušujících předpokladů, proto mohou být naše závěry zatíženy chybou. Považujte, prosím, zde uvedené závěry za orientační a vyhodnoťte je takto: pokud chválíme, máte jistotu, že je vše v pořádku. Jakoukoli výhradu vnímejte jako podnět k podrobnějšímu prozkoumání. Může jít o skutečný nedostatek, ale také jen o nepřesnost použité zjednodušené metody.

Hodnocení

Váš provoz je kvalitativně na dobré úrovni a je srovnatelný s většinou stravovacích provozů v ČR a SR.

Váš provoz je na dobré úrovni. Servis poskytovaný strážníkům je srovnatelný s většinou stravovacích provozů v ČR a SR. Servis strážníkům můžete také zlepšit rozšířením způsobů objednávání stravy a rozšířením informací o jídle v jídelním lístku. Oběd je definován jako: polévka, hlavní jídlo, zákusek nebo moučník nebo salát a nápoj. Proto doporučujeme, aby byl moučník, zákusek nebo salát podáván k hlavnímu obědu vždy. I zpříjemněním interiéru vytvoříte u strážníků pozitivní vnímání jídelny a zvýšíte stravovací komfort.

Váš provoz vykazuje možné rezervy ve zlepšení vztahu s vašimi pracovníky. Jako další benefit pro pracovníky, pokud je to reálné, můžete nabídnout možnost nákupu potravin za výhodnější velkoobchodní ceny, které díky obratu stravovacího provozu mohou být výrazně levnější, než pokud

by je pracovník nakupoval v maloobchodě. Zvyšte pracovní znalosti a kompetence jednotlivých pracovníků týmu stravovacího provozu tak, aby minimální možná míra zastupitelnosti byla jeden týden. Absence zastupitelnosti na pracovišti považujeme za velmi rizikovou.

Blahopřejeme, váš vztah s nadřízenými (zřizovateli, řediteli, majiteli) je na velmi dobré úrovni. Konzultovat s nadřízenými směr, kam by měla vaše organizace směřovat, je velmi důležité a doporučujeme, aby se tak dělo minimálně jednou ročně.

Závěr

Děkujeme za Váš zájem o zjištění skutečného stavu Vaší jídelny a přejeme Vám úspěch při jejím zvelebování.

Jiří Plzák
poradce pro kvalitu v hromadném stravování

Vaše vstupní parametry

Základní údaje

Jméno:

Adresa zařízení:

Počet pracovníků stravovacího provozu: 6

Počet vlastních strážníků: 385

Počet cizích strážníků: 73