

# **Príloha 1**

## **Názory a pripomienky respondentov z Dotazníka k stravovaniu**

anonymný dotazník bol realizovaný v mesiacoch jún a júl 2023

Spracovala: doc. Ing. Kristína Gerulová, PhD.

Dátum: 28.9.2023

## Obsah

1	Atmosféra.....	3
1.1	Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne .....	3
1.2	Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne .....	3
1.3	Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň.....	4
2	Veľkosť porcie.....	4
2.1	Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne .....	4
3	Skladba jedla, kombinácie, počet, spôsob objednávanía jedla: .....	4
3.1	Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne .....	4
3.2	Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne .....	5
3.3	Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň.....	6
4	Chuť jedla, kvalita jedla, kombinácie, počet, spôsob objednávanía jedla:.....	7
4.1	Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne .....	7
4.2	Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne .....	8
4.3	Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň.....	9
5	Cena jedla .....	10
5.1	Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne .....	10
5.2	Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne .....	10
5.3	Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň.....	10
6	Čistota .....	11
6.1	Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne .....	11
6.2	Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne .....	11
7	Moje dôvody prečo sa nestravujem v Jedálni .....	11
8	Návrhy na zlepšenie činností jedálne.....	11
8.1	Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne .....	11
8.2	Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne .....	13
8.3	Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň.....	13
9	Hodnotenie spokojnosti zákazníkov so službami v Bufete.....	13
9.1	Komentáre pravidelných návštevníkov bufetu .....	13
9.2	Komentáre nepravidelných návštevníkov bufetu .....	15
10	Dôvody pre ktoré nenavštevujem Bufet .....	15
11	Bufet by som navštevoval/la ak.....	15
12	Návrhy na zlepšenie činnosti Bufetu.....	15

**Ak to bolo možné, dlhšie komentáre boli rozdelené do príslušných častí, komentáre zverejňujeme bez jazykovej úpravy.**

## 1 Atmosféra

### 1.1 Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne

-

- Neprijemne pani kucharky hlavne tie starsie
- Personal by nemusel mať zbytočné reči a keď niekto príde 10 minút aj pred zatvorením, tak by to nemuseli komentovať..
- iné kuchárky, a nie vždy namosúrené humusáčky
- To, čo je na našej jedálni naozaj zlé, je prístup ľudí, ktorí vydávajú jedlo.
- Pani výdajníčka by nemusela byť taká útočná
- Chodim na obedy este keď existovala budova Z, odvtedy to ide dolu vodou, neprijemne pani na vydaji.
- A personál nonstop nasraný.
- Povýšenecké správanie pani čo vydáva jedlo, tiež neprispieva k dobrej atmosfére.
- Chýba mi otázka ohľadom prístupu zamestnancov kuchyne. Atmosféra súvisí s ľuďmi, s ktorými chodím na obed.
- Neprijemnosť kuchárov, ktoré jedlo podávajú čiastočne kompenzuje nový kuchár, ktorý sa aj usmeje.
- Navrhujem zmeniť personál jedálne, ktorý by mal chuť pripravovať a podávať chutné jedlá, lebo atmosféra, ktorú vytvárajú sa šíry nielen do jedla, ale do celej fakulty.
- Zamestnať ľudí čo majú chuť pracovať normalne a nie ohovarovať studentov a súdiť podľa narodnosti a vahy. Ja som to jedlo zaplatil, nejem na ich účet, veľmi neprijemní zamestnanci v jedálni. FUJ
- p. kuchárka krátkovlasá blondínka sa nespráva vhodne, je nepríjemná aj k študentom a neraz aj k zamestnancom.
- Naopak v jedálni je nepríjemná p. kuchárka, na ktorú som nepočul ani raz dobré slovo a nemám s jej vystupovaním dobré skúsenosti ani ja.

+

- Kuchárky sú milé, ak ľudia prídu na obed s úsmevom tak vždy ho aj opätujú.
- Dávam pochvalu p. kuchárkam - Vierke a Vlastičke
- Atmosféra - zlepšila sa po príchode nového kuchára, ktoré hodnotím veľmi pozitívne.
- ale inak spokojnosť milý a ochotný personál (väčšinou :-) )
- Chválím humor personálu vždy ma to pobaví.
- Ďakujem všetkým kuchárkam, stravovateľke a pánovi kuchárovi.
- Varíte veľmi dobre. Ďakujem celému tímu.
- Správanie personálu príjemné (napr. p. Vlasta a aj nový p. kuchár)
- Inak ďakujem za veľmi milý prístup a ochotu personálu

### 1.2 Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne

- Obsluha býva nepríjemná
- personál na výdaji mi nevyhovuje (správanie, prístup)
- Mnoho ľudí sa sťažuje na správanie sa pani kuchárky,

### 1.3 Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň

- v prístupe a vystupovaní zamestnankyn jedálne. Konkrétne študenti sa stávajú na neprijemne zaobchádzanie, ktoré ich odrádza chodiť sa stravovať u nás.
- Vymeniť niektoré pani kucharky
- Zavolať Zdeňka Pohlejša
- Milší personál

## 2 Veľkosť porcie

### 2.1 Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne

- Veľmi malé porcie, často je pri vydávaní jedla vidieť výber hlavného jedla na základe toho, kto ho dostane.
- K veľkosti porcií - hnusnú pórovú polievku dostanem toľko že preteká tanier, ale držková to je po čiarku aby náhodou viac nedali.
- A nakladanie a veľkosť porcií - jeden človek dostane pomaly dva rezne lebo sa poznajú a druhému dá zvyšky, asi sme si nie rovní
- Porcie sú dostatočne veľké. Vzhľadom na to, že nejem polievku, sa u mňa znižuje aj hodnotenie jedla z hľadiska ceny za jedlo.
- niektoré porcie malé, niektoré zbytočne veľké,
- Neestetické nakladanie jedla (napr. rozliatie polievky po celom tanieri, alebo len polovične naplnený tanier polievkou, či dlhé zvažovanie nad výberom toho správneho kusa mäsa pre daného stravníka) je pravidelnosťou.
- Množstvo nakladaného jedla napr. pri kebabe s hranolkami je až smiešne malé.

## 3 Skladba jedla, kombinácie, počet, spôsob objednávanie jedla:

### 3.1 Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne

- Privítal by som, ak by sa jedlo neobjednávalo, ale dalo sa vyskladať z rôznych častí a na konci by sa len kartou "zaplatilo".
- Neštandardné kombinácie hlavného jedla a prílohy.
- Väčšinou je možné si vybrať medzi dvomi bezmäsitými jedlami.
- Uvítal by som viac kombinácií jedla maso+zelenina, saláty. Vykasliť sa na hovädzie maso v ponuke ak ho nedokážeme pripraviť a to netvrdím že sú zlí kuchári ale za málo peňazí sa kvalitná surovina nedať kúpiť aby bolo uvarené tak aby bolo makke.
- Ak sa pripravuje ako bezmasité jedlo niečo sladké, tak by bolo dobre mať aj druhé bezmasité jedlo nesladké....to by bol sen .... :-) Inak kvalita jedla je veľmi slušný štandard, vo všeobecnosti som spokojný...
- Systém stravovania je veľmi zlý. Všade na školách existujú bufety kde si človek vyberie čo chce. Šaláty, prílohu, .. nemusí byť toho veľa ale nech je na vyber.
- Chýba mi možnosť samostatne si objednať zeleninový šalát ku každému jedlu - áno aj k palacinkám. Potom by to bolo už úplne super.
- Menej kôpru prosím.
- Vidím však snahu o spĺnenie jedálneho lístka.

- Šalát býva často iba k 1. menu a veľa ľudí si ho ani nezoberie. Tí, ktorí by chceli šalát, tak ho k 2. alebo 3. jedlu nemajú. Preto by som zaviedol možnosť objednávať si šalát samostatne ku každému jedlu.
- návrh možnosti objednávky polovičnej porcie a možnosti objednania šalátu zvlášť ku každému jedlu
- Mohla by byť možnosť objednať si šalát samostatne ku ktorémukoľvek jedlu.
- Čo sa týka návrhov, uvítala by som pridať aspoň v sezóne na tanier viac čerstvej zeleniny a menej zemiakov alebo ryže, aj keď by bol obed drahší.
- Ak je to možné, tak by som prijal o troška menej jedál z kuracieho mäsa.
- Potešila by aj možnosť objednať si šalát zvlášť, ku každému jedlu (aj ku sladkému, kvôli vyváženej strave). Oceňujem nemäsité a zároveň nesladké jedlá, keďže väčšina zamestnancov nepracuje ťažko fyzicky tak kaloricky menej výdatné jedlá sú dobrá voľba.
- Jedlá pre osoby s intoleranciami.
- Jedlá, ktoré mi chutia sú kurací vývar, alebo pokrmy, ktoré sú podávané na spoločenských akciách. Kombinácie ako napr. kuracie stehno, sviečková omáčka a tarhoňa sú pre mňa nevyhovujúce aj keď novým výzvam sa nebránim. Zahusťovanie omáčok a polievok múkou je tiež pravidelnosť a často nemožno identifikovať, či polievka je iná ako omáčka (spôsobuje to zdravotné ťažkosti pri trávení jedla). Jedlo, kde sú kuracie stehná býva nedopečené (stalo sa viackrát).
- S jedlom som spokojná, vždy sa da niečo z ponuky vybrať.
- Polievky sú chutné, jedálny lístok nie je vhodne volený, myslím si, že za mäsité jedlo sa považuje plát mäsa a nie napr. náložka
- Priemer dobrý
- Chýba pestrosť ponúkaných jedál
- → Ku kvalite, chuti a množstvu jedla sa vyjadrovať nebudem, predpokladám že táto časť bude najdiskutovanejšia v ostatných príspevkoch. Kritizujem však skladbu - častú nevhodnosť kombinácií polievky a druhého (napr. špenátová polievka a segedínsky guláš). Veľmi by som uvítal možnosť kombinácií jedla a príloh, ako to je napr. na stavebnej fakulte, prípadne možnosť objednať si len polievku alebo len druhé jedlo.
- Niektoré dni je výber veľmi chabý a nemožno sa chutne najesť.
- → Je obmedzený počet voľných jedál. V iných jedálňach je dobrou praxou, že ak sa minú navarené voľné jedlá (domnievam sa, že sa jedná len o pár porcií, prípadne žiadne), tak sa pečú kuracie stehná s ryžou alebo sa podľa potreby vysmaží syr / nugetky s hranolkami. Bez polievky a šalátu. U nás voľné jedlá prakticky nie sú.
- Ak by bola možnosť zvýšiť počet možností. A prípadne možnosť voľby prílohy by bola pre mňa veľmi vítaná.
- → Počet jedál na výber je nedostatočný, druhé resp. tretie jedlo je kombináciou ostatných, prípadne je zmenená príloha - pravdepodobne z dôvodu diétnosti jedla, to však nepokladám za relevantné ďalšie jedlo. Vždy by malo byť jedno jedlo len zeleninový šalát (bez mäsa alebo syra) s dresingom v sáčku podľa aktuálnej ponuky.

### 3.2 Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne

- možnosť dať si iba polievku, jedlo si nakombinovať sám
- Chyba mi výber zdravšej verzie jedál, uprednostňujem viac zeleniny ako prílohu

- kvalita by sa mohla zlepšiť nakoľko keď si dám napr zeleninové cestoviny, ledva v nich je zelenina, to isté platí pri napr cuketových lasagniach a keď človek chodí do jedálne pravidelne, už vie, čo si nemá dávať (chodila som kedysi pravidelne). Väčšinou je v polievke príchuť nejakého údeného alebo mletého mäsa. Keď je prílohou dressing alebo tatarka, je jej strašne málo. Proste tú kvalitu by bolo treba zlepšiť, lebo niekedy aj zahraničného hosťa radšej pozvem inde. Okrem iného objednávanie do 13.30 je dosť krátko, niekedy vopred neviem či budem mať čas a náhradné obedy väčšinou nie sú. Zatiaľ na každej inej fakulte som sa stretla s lepším stravovaním.
- pestrejší jedálny lístok,
- Primerane dochucovať varené jedlá - dochutiť mäso už pri príprave, dodatočne si každý dosolí a dokorení podľa chuti, prílohy k mäsu a polievka sú bez chuti alebo presolené, šaláty podávané k syru alebo nugetkám sú bez zálievky, prípadne by mohol byť k dispozícii na stole olivový olej, vhodnejšia kombinácia polievky, mäsa a prílohy, obmedziť zahusťovanie múkou, pečené kuracie stehná dopieť, aby ich človek nemusel mať vnútri surové, výber z viacerých druhov jedál (napr. mäsité, bezmäsité, zdravá, dia strava), opäť možnosť zavedenia náhradného jedla. Človek radšej priplatí o 1 euro navyše za kvalitné a chutné jedlo, len aby nemusel počas pedagogického procesu rozmýšľať či potrebuje utekať na toaletu alebo nie. No a samozrejme príjemnejší, láskavejší prístup kucháriek.
- Mať stále ponuku omáčok k jedlu na jednom mieste (horčica, kečup, sladkokyslá omáčka). V jedálni si vyberám obedy občas, vždy som spokojná s výberom, jedlá sú chutné. Oceňujem aj vegetariánske obedy.
- jemne by som zvýšil porcie, a taktiež kvalitu podávaných jedál z hľadiska nutričných hodnôt - cena za aktuálne varené pokrmy nie je adekvátna, samozrejme toto je konštruktívna kritika - rád by som navštevoval jedalen castejsie ak pride k zmenam.
- Viac druhov na deň, využívať menej polotovarov
- Inak so samotným jedlom aj prístupom kuchárov som bola a som vždy spokojná. Ako návrh na zlepšenie by som odporučila vymenovať alebo bližšie popísať čo obsahuje jedlo namiesto špeciálnych názvov, napríklad: namiesto Milánske rizoto do zátvorky vypísať akú zeleninu tam môžeme očakávať a najmä ak sú v rizote hríby tak to uviesť.

### 3.3 Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň

- výber z viacerých jedál, ktoré si je možné vzájomne vyskladať /mäsité a bezmäsitá jedlá si kombinovať s rôznymi prílohami/, ponúkať viac šalátov, najmä v letných mesiacoch, vyhýbať sa zahusťovaniu polievok múkou, pridať múčne jedlá- šúľance, ktoré nie sú polotovary, pridať k obedom na výber vodu/ sirupovú/ citronádu, v neposlednom rade zlepšiť ochotu personálu
- Bezlepkové možnosti stravy, ktoré nie sú bez chuti a zároveň nie sú DIA jedlo
- Chýba šalátový bufet/ovocie aj zelenina, nápoje, možnosť kúpiť si napr. 1 buchtu, či kysnutý koláč, resp. iné sladké jedlo len ako dezert 1 ks, nie celý obed, polievka by mala byť tak, aby si každý mohol dať koľko chce, a sýtejšia - nie zapražená múkou, ale skôr z hľadiska obsahu zeleniny, strukovín, či cestovín (nie jeden zemiak, či málo zeleniny a rezancov a pod.). Ponuka bufetu z chladničky tiež nie je zaujímavá - vyprážený syr a rezeň sú už pripravené v zemi s oblohou a naskladané v chladničke -t.j. možnosť jesť studené alebo zohriať v mikrovlnne spolu so zeleninou a majonézou. Bageta je poloprázdna a pri plnej cene bez dotácie stojí toľko ako omnoho lepšia - naplnenejšia bageta v Bille. Mohla by sa robiť čerstvá bageta priamo na pulte /ako v bežnej bageterii/. Napečeného pečiva v bufete je málo (1ks z jednej príchute), nie je z čoho vybrať, ak si kúpi niekto pred Vami, lebo ďalšie už tak rýchlo nenapečú.
- modernejšie jedlá, možnosť vybrať si prílohu

- možnosť nakombinovať si svoj obed - kto chce viac čerstvej nie mrazenej zeleniny, ovocia, alebo kombinovať mäso so šalátom a nie zemiakmi, či ryžou, namixovať si svoj vlastný obed ako aj porciu
- Super by bolo, keby sa dala zvoliť príloha...
- Úplne by stačilo, kdyby se v jídelně vařilo tak, jako kdyby to vařili pro sebe doma
- Uvítali by sme rozšírenie ponuky o zdravé jedlá s vyšším podielom zeleniny, napr. čerstvé šaláty, dusená alebo parená zelenina. Odporúčam používať čerstvé suroviny
- vytvoriť priestor pre ľudí, ktorí sú vegetariáni, vegáni, majú bezlepkovú diétu. S tým súvisí vyššia kvalita vstupných surovín aj iný spôsob varenia ako je zvykom v bežnej kuchyni. To znamená kuchár, ktorí rozumie príprave hodnotného jedla..

## 4 Chuť jedla, kvalita jedla, kombinácie, počet, spôsob objednávanía jedla:

### 4.1 Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne

- Častokrát nie je jedlo dostatočne teplé.
- jedlo je často na moj vkus presolene.
- Zaklad su kvalitne suroviny...tu si nie som isty..kedze sa vzdy kupuju tie najlacnejsie.
- Kvalita jedla je v niektorých prípadoch katastrofálna, ale samozrejme nájdu sa aj dobré jedlá, ktorých je však veľmi málo.
- Niekedy a niektoré vybrané jedlá robia perfektne, ale dosť chválenia. Niekedy a stáva sa to často, že si človek nevie vybrať, nie pretože má človek chuť na všetky jedlá ale preto že na to nemá chuť po predchádzajúcej skúsenosti.
- Polievky mi spôsobujú žalúdočné problémy, vôbec ich nejem. Bývajú viac solené. Príliš zahustené múkou?.. Hlavné jedlo, pokiaľ je mäsové, je chutné. Je vidieť, že v tom majú kuchári dlhoročnú prax. Zeleninové jedlá, cestovinové jedlá, šaláty – ich objaveniu v ponuke som sa potešila, po pár sklamaníach sa ich bojím skúšať. Tie, ktoré som vyskúšala, boli nedochutené, fádne, vizuálne menej vzhľadné.
- zlepšiť najmä chuť jedál
- malo kedal na vyber, kvalita jedal co sa tyka zdraveho zivotneho stylu je minimalna. Vegetarianske jedla su bud bez chuti alebo presolene, mrazena zelenina vsade, uvazujem o noseni si vlastneho jedla
- Chybajúce korenie v koreničkách, nevyvážená chuť (napr. slané mäso, neochutená ryža), mohla by byť väčšia variabilita jedál
- Jedáleň plne postačuje pre svoje účely, za požadovanú cenu je chuť aj kvalita jedla nadmieru dobrá, avšak vždy je priestor na zlepšenie a najmä pri jedle.
- polievky hodnotím ako výborné ale druhé jedlo vo väčšine prípadov bieda. Nedochutené, ani raz nebola dobre spravená ryža, omáčky na cestoviny veľa krát až nechutné, celkovo hodnotím jedáleň ako značne podpriemernú
- Pomer cena/kvalita jedla je podľa môjho názoru TOP.
- Podľa mňa je to slušný standard
- Zlepšiť kombináciu jedál, inovovať recepty, jedlo ochutnať, či by ho zjedol niekto, kto ho navrhuje a aj ten, kto ho varí. Zrušiť polotovary a variť z čerstvých surovín. Jedlo by malo byť teplé pri podávaní. Už roky sa neobjavili nové jedlá, len možno akože zdravé, ale zdravé jedlo nie je nahádzaných pár zdravých prísad bez rozmyslu. A bez chuti. Ku mne sa správajú kuchárky milo, takže nemôžem kritizovať. Dostávam aj úsmev občas. Zhrniem to do jednej vety. Nech sa varí to,

čo by bolo dobré aj pre vedenie, ktoré väčšinou na obedy nechodí. Ktovie prečo. Ale sme radi, že sa máme kde stravovať. Tak veríme, že sa situácia zlepši a kuchyňa zostane a bude lepšia.

- Menej soliť
- Volské oko býva skoro vždy polosurové, rozumiem že každý to má rád inak, ale z hygienických dôvodov (napr. salmonela) by bola lepšia dôkladná tepelná úprava.
- Na obedy chodím pravidelne, jedlo býva chutné, niekedy až vynikajúce. Zriedka sa stane, že si z ponúkanej kombinácie jedál nevyberiem nič.
- Strava chutná, ale vadí mi zahusťovanie polievok múkou. Šaláty by som navrhovala obmieňať za viac uhorkové, rajčinové a pod. ako kapustové (skoro stále). Polievku pri obedoch 3 dostávam rovnakú ako pri 1 a 2, hoci sa píše, že má byť diétna. Objednávam si najčastejšie obedy č. 3 kvôli zníženiu množstva múky, ale v rovnakej polievke múka je. Plus by sme viacerí ocenili ponúkanie čistej vody k jedlu (alebo čistá voda + citrón), nie nekvalitné nezdravé sirupy
- Celkovo fajn aj polievky ale bravčové mäso nejem, tak by som napríklad namiesto furmanske kde sú párky rád privítal polievky ako vývar, paradajková, fazuľková na kyslo. Tie robíte dobre aj napríklad to morčacie mäso s ryžou robíte super.
- S jedlom v jedálni som spokojná, jedlo je chutné
- Dobrý deň. Čo sa týka akurát dochucovadiel: chilli, kečup, horčica - ako stála možnosť výberu, ktorá by bola na stole alebo v miestnosti na stole pri vchode na jednom mieste pre všetkých, ako v reštikách. Možno by bolo fajn mať k dispozícii aj čistú vodu na načapovanie si ku jedlu. Inak si myslím, že naša jedáleň je v rámci možností super. Tiež by nebol myslím zlý nápad, ak by sa raz za čas oslovil/a a zavolať/a sem kuchár z reštaurácie alebo podniku - zmena jedla, výzoru, chute: indická, grécka, mexická kuchyňa...na oživenie, to by bolo perfektné mať takúto spoluprácu s niekým! Pozdravujem pani kuchárky aj celý tím zodpovedný za starostlivosť o naše hladné žalúdky :D Ďakujem :)
- → Cena jedál sa mi zdá byť vysoká, nedá sa dopátrať k cenotvorbe. Príliš veľa jedál je z polotovarov, čo šetrí robotu, ale dvíha cenu a znižuje kvalitu. Súhlasím so systémom dotácií na jedlo, systém webkredit na to nie je nastavený (už rok). V danom čase neviem zistiť koľko mám reálne „prejedené“.
- → Nápoje sú rôznorodej kvality, ak je to technicky možné, uvítal by som točku studenej vodovodnej vody. Ak to technicky nie je možné, navrhujem stojan s vodou (typu aquabar). Šaláty k danému obedu sú označené len provizórne, zalaminovaný papier je často padnutý. Neviem prečo sa na poháre a šaláty nevyužíva „nastaviteľná časť pultu“, niektoré kolegyně majú problém - nedosiahnu.
- Na jedálnom lístku by mohla byť uvedená kalorická hodnota jedla.

#### **Spôsob objednávania:**

- Jedlo na nasledujúci deň je možné objednať len do 13.30 V rámci STU by mohla existovať aplikácia do mobilných telefónov na prehľadnejšie objednávanie jedla ako súčasné webové rozhranie.

#### **4.2 Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne**

- možnosť dať si iba polievku, jedlo si nakombinovať sám
- Chyba mi výber zdravšej verzie jedál, uprednostňujem viac zeleniny ako prílohu
- kvalita by sa mohla zlepšiť nakoľko keď si dám napr zeleninové cestoviny, ledva v nich je zelenina, to isté platí pri napr cuketových lasagniach a keď človek chodí do jedálne pravidelne, už vie, čo si nemá dávať (chodila som kedysi pravidelne). Väčšinou je v polievke príchut' nejakého



údeného alebo mletého mäsa. Keď je prílohou dresing alebo tatarka, je jej strašne málo. Proste tú kvalitu by bolo treba zlepšiť, lebo niekedy aj zahraničného hosta radšej pozvem inde. Okrem iného objednanie do 13.30 je dosť krátko, niekedy vopred neviem či budem mať čas a náhradné obedy väčšinou nie sú. Zatiaľ na každej inej fakulte som sa stretla s lepším stravovaním.

- pestrejší jedálny lístok,
- Primerane dochucovať varené jedlá - dochutiť mäso už pri príprave, dodatočne si každý dosolí a dokorení podľa chuti, prílohy k mäsu a polievka sú bez chuti alebo presolené, šaláty podávané k syru alebo nugetkám sú bez zálievky, prípadne by mohol byť k dispozícii na stole olivový olej, vhodnejšia kombinácia polievky, mäsa a prílohy, obmedziť zahusťovanie múkou, pečené kuracie stehná dopievať, aby ich človek nemusel mať vnútri surové, výber z viacerých druhov jedál (napr. mäsité, bezmäsité, zdravá, dia strava), opäť možnosť zavedenia náhradného jedla. Človek radšej priplatí o 1 euro navyše za kvalitné a chutné jedlo, len aby nemusel počas pedagogického procesu rozmýšľať či potrebuje utekať na toaletu alebo nie. No a samozrejme príjemnejší, láskavejší prístup kucháriek.
- Mať stále ponuku omáčok k jedlu na jednom mieste (horčica, kečup, sladkokyslá omáčka). V jedálni si vyberám obedy občas, vždy som spokojná s výberom, jedlá sú chutné. Oceňujem aj vegetariánske obedy.
- jemne by som zvýšil porcie, a taktiež kvalitu podávaných jedál z hľadiska nutričných hodnôt - cena za aktuálne varené pokrmy nie je adekvátna, samozrejme toto je konštruktívna kritika - ráb by som navštevoval jedalen castejsie ak pride k zmenam.
- Viac druhov na deň, využívať menej polotovarov
- Inak so samotným jedlom aj prístupom kuchárook som bola a som vždy spokojná. Ako návrh na zlepšenie by som odporučila vymenovať alebo bližšie popísať čo obsahuje jedlo namiesto špeciálnych názvov, napríklad: namiesto Milánske rizoto do zátvorky vypísať akú zeleninu tam môžeme očakávať a najmä ak sú v rizote hríby tak to uviesť.

#### 4.3 Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň

- výber z viacerých jedál, ktoré si je možné vzájomne vyskladať /mäsité a bezmäsitá jedlá si kombinovať s rôznymi prílohami/, ponúkať viac šalátov, najmä v letných mesiacoch, vyhýbať sa zahusťovaniu polievok múkou, pridať múčne jedlá- šúľance, ktoré nie sú polotovary, pridať k obedom na výber vodu/ sirupovú/ citronádu, v neposlednom rade zlepšiť ochotu personálu
- Bezlepkové možnosti stravy, ktoré nie sú bez chuti a zároveň nie sú DIA jedlo
- Chýba šalátový bufet/ovocie aj zelenina, nápoje, možnosť kúpiť si napr. 1 buchtu, či kysnutý koláč, resp. iné sladké jedlo len ako dezert 1 ks, nie celý obed, polievka by mala byť tak, aby si každý mohol dať koľko chce, a sýtejšia - nie zapražaná múkou, ale skôr z hľadiska obsahu zeleniny, strukovín, či cestovín (nie jeden zemiak, či málo zeleniny a rezancov a pod.). Ponuka bufetu z chladničky tiež nie je zaujímavá - vyprážený syr a rezeň sú už pripravené v zemi s oblohou a naskladané v chladničke -t.j. možnosť jesť studené alebo zohriať v mikrovlnke spolu so zeleninou a majonézou. Bageta je poloprázdna a pri plnej cene bez dotácie stojí toľko ako omnoho lepšia - naplnenejšia bageta v Bille. Mohla by sa robiť čerstvá bageta priamo na pulte /ako v bežnej bageterii/. Napečeného pečiva v bufete je málo (1ks z jednej príchute), nie je z čoho vybrať, ak si kúpi niekto pred Vami, lebo ďalšie už tak rýchlo nenapečú.
- modernejšie jedlá, možnosť vybrať si prílohu
- možnosť nakombinovať si svoj obed - kto chce viac čerstvej nie mrazenej zeleniny, ovocia, alebo kombinovať mäso so šalátom a nie zemiakmi, či ryžou, namixovať si svoj vlastný obed ako aj porciu

- Super by bolo, keby sa dala zvoliť príloha...
- Úplne by stačilo, kdyby se v jídelně vařilo tak, jako kdyby to vařili pro sebe doma
- Uvítali by sme rozšírenie ponuky o zdravé jedlá s vyšším podielom zeleniny, napr. čerstvé šaláty, dusená alebo parená zelenina. Odporúčam používať čerstvé suroviny
- vytvoriť priestor pre ľudí, ktorí sú vegetariáni, vegáni, majú bezlepkovú diétu. S tým súvisí vyššia kvalita vstupných surovín aj iný spôsob varenia ako je zvykom v bežnej kuchyni. To znamená kuchár, ktorí rozumie príprave hodnotného jedla..
- Zlepšiť kvalitu jedál, aj prípadným prenájmom jedálne. Horšie to už určite byť nemôže.

## 5 Cena jedla

### 5.1 Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne

- Oveľa radšej by som si viac doplácal za obed, ale dostával kvalitnú stravu, kde by bola čerstvá zelenina a kvalitné suroviny
- Preto študenti nechodia. Za plnú sumu jedla sa človek dokáže takmer najesť v reštaurácii z denného menu a toto je vývarovňa kde je jedlo bez chuti. Pri zahraničných návštevách sa hanbím že musia ísť jesť tu.
- Uvítal by som nižšie ceny za jedlo nakoľko na iných univerzitách to majú lacnejšie.
- Veľmi pochvaľujem ceny obedov.
- Čo sa týka cien, tak je to pre študentov ideálna stravovacia jednotka. Avšak myslím si, že by sa mala zdvihnúť kvalita jedla aj na úkor mierneho zvýšenia ceny.
- Za cenu bez dotácie sa mnohokrát dokážem prestravovať v reštaurácii, kde mi poskytujú chutnejšie, estetickjšie jedlo vo väčšom množstve.

### 5.2 Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne

- Celkovo mi príde veľmi neadekvátna cena obedov vzhľadom na to, že sa dá lacnejšie a chutnejšie najesť v okolitých podnikoch. Varenie si vlastného jedla je samozrejme ešte niekoľkonásobne lacnejšie. Rovnako nerozumiem cene polievky v prípade ak si nechcem dať aj hlavný chod a o cenách v bufete (najmä bez ISiCu) ani nehovorím. Počas môjho štúdia na vysokej škole sa približne zdvoj/strojnásobila cena jedál a výber zredukoval na polovicu.
- Kludne by som si priplatil. Myslím si, že variť sa dá aj lepšie.

### 5.3 Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň

- Na zaklade osobných rozhovorov so zamestnancami ale aj so studentami vidim najvacsi problem v :1.skladbe jedal, A k bodu jedna....chapem,ze je tazke zmestit kvalitousa do kalkulacie jedal,ale myslim si,ze ak by mali ludia moznost doplatit si za vysiu kvalitu(salat k jedlu, bezlepkovu potravinu,vegansku poravinu,,bezlaktozovy vyrobok),tak to aj radi urobia. Nemyslím si,ze by sa u nas nedalo uvarit rovnako a za podobne ceny ako v susednom Brooklyne,kam chodi na stravu pol fakulty.Je to o zmene pristupu, kucharok (aby sa konecne presunuli v case a nevarili ako za socializmu) a spravali sa uplne normalne,akoby chceli sby sa ludia spravali k nim. Jednoduche veci s jednoduchym riesenim.(navrhujem pult s polozkami,kde si jedlo moze vyskladat stravnik sam a ak presiahne nejaky definovyny standard-priplati si.Polozky by ale

## 6 Čistota

### 6.1 Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne

- Niekedy príbory sú veľmi znečistené, je nutné si hľadať alebo aj umyť.
- Je úplne bežné, že si ľudia nosia vlastné príbory, pretože tie v jedálni sú špinavé.
- V 21. storočí by mali byť samozrejme rukavice na rukách, čo v našej jedálni vôbec samozrejme nie je.
- Príbory by mohli byť lepšie umyté.
- → Čistota a stav riadu je typický pre jedálne nižšieho štandardu, najhoršia je čistota príborov. Navyše sú zmäťou rôznych súprav, mnohé sú vykrivené. V minulosti pracovníčka jedálne utierkou preleštila príbor, vytriedila poškodené a špinavé kusy, lyžičku, vidličku a nožík zakrútila do servítky. Navrhujem vrátiť sa k tejto praxi. Zároveň by to bolo hygienickejšie, ako teraz, kde sa ktokoľvek s neumytými rukami prehrabáva v príboroch.

### 6.2 Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne

- Zabezpečiť dôslednejšie čistenie príborov!!! Prijal by som možnosť výberu prílohy, viacero variant jedál, vhodná by bola zmena personálu kuchyne...

## 7 Moje dôvody prečo sa nestravujem v Jedálni

Na túto otázku odpovedalo 96 respondentov, pričom títo mohli zvoliť viacero odpovedí.



## 8 Návrhy na zlepšenie činností jedálne

### 8.1 Komentáre pravidelných návštevníkov jedálne

- S jedálňou som vcelku spokojný. Ale ocenil by som, keby na webe jedalen.stuba.sk boli aj **obrázky jedál**. Často si totiž zamieňam pečeň a pečienku. Prípadne by sa mohol použiť pojem pečené mäso. Pri rybách zasa neviem, či je to iba mäso, alebo aj s kosťami. Mnohé názvy ani nepoznám a musím si ich googliť.
- možno by bolo vhodné do jedálnička zaradiť jedlá pre osoby, ktoré majú intolerancie, celiakiu a podobne

- Čo tak dať pri výstupe z jedálne jeden tablet, kde by boli 3 smajlíky podľa toho, ako ľuďom chutilo?
- Prečo fakulta nehľadá spôsoby, ako zatriktívniť prostredie pre súkromníka, ktorý by mohol mať tiež stánok v jedálni a ľudia by mali na výber? Očividne preto, lebo by nastavil našej jedálni zrkadlo.
- Názvy jedál a skladba jedálnička, no človek musí niekedy **používať google aby vedel vôbec čo si objednáva.**
- Plus nedá sa ani dobiť ISIC karta cez internet a keď náhodou človek neobjedna je hladný. Veľmi zle.
- Počul som od starších žiakov, že kedy si sa používali minútky viac žiakov na intráku by to uvítalo, lebo si obiednavajú jedlo.
- Preorganizovať jedáleň tak, že bude mať stravník možnosť si vyskladať jedlo ako napr. v jedálni na rektoráte STU a možnosť si jedlo kúpiť aj za hotovosť či kartou, ďalej drevený obklad na stĺpoch či stenách by významne vylepšil akustiku a znížilo nepríjemný hluk. cena je však nekonkurencieschopná - keby som bral gastrolístky, šiel by som inde.
- Obedy sú OK, avšak prosím zaviesť do systému možnosť objednať si šalát zvlášť a ku každému jedlu. Ďakujem.
- Plus by som podotkol aby si pani kuchárky, ktoré vydávajú jedlo, nalepili nejaký postup do priestorov jedálne aby sa výdaj jedla zaobišiel aj bez zvyšovania hlasu.
- → Večere by sa mali vydávať v bufete, jedáleň je zbytočne otvorená, zamestnanec neviem kde, chýba nápoj.
- → V dôsledku výuky alebo experimentu nie je vždy možné ísť na obed, privítal by som možnosť zabalenia obeda a jeho vyzdvihnutie v inom čase v bufete. Príplatok za obal je odôvodnený. Zachoval by som však aj súčasnú možnosť vydaja obeda v čase obeda do prinesených umývateľných nádob (zero waste).
- → Stravníci si niekedy nepamätajú aký obed majú orazený, zdržujú. Miesta na orážanie / kontrolu orazenia sú zle zvolené, mimo hlavné trasy. Ak je to otázka „pár metrov káblu“ tak navrhujem premiestniť kontrolné miesto „zo stĺpa“ na stenu k táckam alebo na stĺp pri nápojoch, miesta na orážanie zo zadu jedálne na stenu kde je prechod z kuchyne do jedálne.
- → Jedáleň je zle vetrateľná, tuším už vo volebnom programe p. Peterku pred jeho dekanovaním bola navrhovaná vzduchotechnika... Aspoň prebudovať svetlíky so sklobetónovými kockami na diaľkovo otvárateľné vetračky, podobne ako je to na ŽST Trnava. Nemusel by to byť veľký náklad, zato však citeľný efekt v podobe prúdenia vzduchu. → Pozitívne hodnotím stoly, stoličky aj kvázi výzdobu. Soľ v soľničkách by sa mohla kontrolovať častejšie. Stoly sú obykle čisté, nemám výhrady.
- → Niektoré jedálne majú stavebne / zástenami / vertikálnymi žalúziami oddelené priestory na stolovanie počas slávnostnejších akcií, ako sú napr. štátnice, obhajoby, konferencie... Navrhujem zvážiť takúto možnosť oddelenia zadnej časti jedálne.
- → Ak je to technicky možné, umiestniť umývadlo na umývanie rúk do rohu, kde je dnes stôl s knihou pripomienok. Prispelo by to kultúre a hygiene. Dostupné umývadlo pri odovzdávaní použitého riadu je mimo trasu, využíva ho málokto - len v prípade že sa ušpiní od jedla.
- → Na dverách chýbajú „otváracie hodiny (pravdepodobne preto, že sa nie vždy dodržiavajú), kontakt na vedúcu jedálne, prípadne blackbox na pripomienky. Kniha prianí a sťažností na stole „ pod dozorom kuchárokov “ je absolútne nevhodne umiestnená.
- Inak ďakujem za obedy, oceňujem výzdobu na stoloch a iných miestach jedálne.

## 8.2 Komentáre nepravidelných návštevníkov jedálne

- Niekoľkokrát sa mi stalo, že cena jedla sa v priebehu dňa/víkendu zmenila a už nebolo možné odhlásenie, pričom si myslím, že už pôvodná nezvýšená cena ďaleko prevyšovala hodnotu daného jedla, keďže sa jednalo o polotovary. Rada som chodila do jedálne, no prestala som tam chodiť po viacerých skúsenostiach so zmenou ceny ako som zmienila na začiatku tejto správy. Na ISICu mi zostalo toľko peňazí, čo by mi kedysi vystačilo aspoň na 1,5 obeda teraz to nestačí ani na bagetu :) (samozrejme rozumiem, že aj ceny potravín sa zvýšili ale ceny školských obedov sa percentuálne zvýšili viac ako ceny v podnikoch).

## 8.3 Komentáre zákazníkov, ktorí nenavštevujú jedáleň

- Pre sobotných študentov sa nevarí (prišlo viacero podnetov)
- strava 3xd/7dní v týždni - možnosť objednať si teplé jedlo aj cez víkend do bufetu

## 9 Hodnotenie spokojnosti zákazníkov so službami v Bufete

### 9.1 Komentáre pravidelných návštevníkov bufetu

- Dochodkyne kucharky, sem tam vedia urobiť z vajíčok riadnu spaleninu prípadne odmietnu urobiť vajíčka alebo ine produkty ktoré sú k dispozícii.
- s pracovníčkami bufetu som spokojná - ústretovosť, komunikácia, odporúčania z ich strany
- Keby mali v bufete utepencov a olomoucke syrecky pod takým skleneným zvonom..to by bola pecka
- Bufet je fajn, veľká rozmanitosť jedál a kvalita je tiež vyhovujúca. Čo nie je fajn je fakt, že najmä ráno sú vydávané bagety bez lístku s dátumom výroby, t.j. zo včerajšieho dňa.
- nemám
- Bufet sa mi veľmi páči, príjemná obsluha aj vyber potravín, chutná kavička
- Zabezpečenie platby kartou. Inak je to v pohode a rád sa tam stravujem majú skvelú kávu.
- Bufet funguje skvele. Ponuka je super, aj keď ja osobne by som uvítala aj menšiu obmenu v minútkach, oceňujem aj niektoré dni, kedy sa dajú kúpiť napríklad obložené chlebíčky. Jeden čas sme mali aj zákusky, čo bolo podľa mňa super a uvítala by som to častejšie, ale rozumiem, že ak po tom nie je taký vysoký dopyt, neoplatí sa to dávať pravidelne do ponuky. Inak máme super bufet a tetušky v bufete sú tiež veľmi super.
- Na rozdiel od jedálne osobnejší prístup, príjemná a skoro vždy veselá a usmievavá obsluha. Príbory, poháre, taniere sú vždy čisté. Pozitívne hodnotím možnosť si jedlo zarezervovať alebo si ho nechať odložiť na neskôr.
- Kúpa lepšej kávy, ponúkaná káva je príliš horká, odhadujem že príliš prepražená. Niekedy je voľba kávy z automatu lepšia ako bufetová, malo by to byť naopak. Inak spokojnosť s prístupom obsluhy veľmi 😊
- veľa krát tesne po obede si človek už nekúpi bagetu, čo je na škodu
- Zmeniť prístup ku zákazníkom nakoľko pracovníčky sú veľa krát nepríjemne na zákazníkov a to nie je iba moja skúsenosť ale taktiež viacerých študentov, niektorí dokonca preto nechodia do bufetu čo je podľa mňa škoda nakoľko majú široký a kvalitný sortiment. Ponúkať praženicu aj pred 8:00 hodinou to by uvítali viacerí študenti.
- viacej zákuskov
- Pri raňajkách (všetky produkty z vajíčok) sa mi približne v tretine prípadoch stalo, že som dostal polo-surové vajíčka

- Povýšenecké správanie voči študentom by sa zišlo zmeniť, oprsklé odpovede bufetárok na otázky študentov v prípade nejakých nejasností. Až na správanie bufetárok je všetko fajn.
- Pre študentov by mohol byť bufet otvorený v sobotu aspoň do 14:00 keď začína poobedňajší blok aby sa mohli najesť a nemuseli ísť inde.
- Ďakujem kolektívu pracovníčok bufetu.
- Chválím
- Bufet je super
- Ponuka ovocia je fajn, ak by bola k tomu primeraná aj cena
- Celkom fajn. Bagety z predošlého dňa by som už ale neponúkal za rovnakú cenu ako čerstvé. Buď nepredávať vôbec, alebo za zvýhodnenú cenu.
- ano
- bufet by mal byť v sobotu otvorený aspoň do 16.00 a mať adekvátnu ponuku jedla - častokrát si v ňom môžeme kúpiť iba keksíky, čo je naozaj málo
- V bufete už v sobotu skoro nič nieje, to že nie je možnosť obeda o tom ani nehovorím, máme vyučovanie do večera, chápem že sa nikomu nechce pracovať v bufete v sobotu, možno by bolo dobre zvážiť automat na bagety, sendvice a podobne
- Bufet je super, niekedy uprednostním stravovanie v bufete pred jedálňou. Koláčiky, nanuky v lete a káva sú fantastické. Radšej používať klasické maslo namiesto margarínu. Možnosť požiadať si zeleninovú/šalátovú prílohu k jedlu. Škoda, že niekedy kuchárky v jedálni nestíhajú robiť vajíčka na raňajky. Ham and eggs by mohol byť naozaj so slaninkou :) aj nátierky by boli fajn, ale chápem, že z hľadiska prípravy a splnenia legislatívnych nariadení je to nerentabilné. Aj hot dogy by boli super. Bufetárky sú úžasné, veselé, milé, ochotné.
- Chválím obsluhu v bufete, je príjemná a ochotná, Ponúkané vajíčkové minútky sú však závislé od jedálne a často nie je možné si ich objednať. Ponuka je obmedzená, keď nie je semester a chýbajú študenti. Mohli by byť ako stála ponuka polievky ako kapustnica, fazuľová polievka alebo vývar, ktoré by sa podávali aj ako neskorý obed alebo v prípade, že si obed neorazím. Zabudla som doplniť do dotazníka v jedálni, že sa vôbec nepodávajú náhradné jedlá a zamestnanec tak ostane bez teplého jedla, keď si neorazí (a múkou zahustenú polievku si už neprosí). Doplnila by som ešte do ponuky bufetu nátierky na rozšírenie sortimentu alebo minútkové jedlo v podobe grilovaných kuracích prs so zeleninovým šalátom.
- Kladne hodnotím obsluhu v bufete
- Na koľko som bol študentom aj denného štúdia tak keď porovnáam sortiment v bufete počas týždňa a v sobotu, tak je tu vidieť veľký rozdiel, čo sa týka sortimentu. Poradil by som napríklad pripraviť viac šunkových bagiet, žemlí atď., dlhšiu otváraciu dobu bufetu - napr. do 14:30, možnosť nabitia ISICU priamo v bufete.
- V bufete by som privítala možno tak ešte salámy a iný typ prílohy ako je rožok - možno chlieb celozrnný alebo zdravšiu alternatívu ako maces či ryžový chlebík. Tiež by nebolo zlé mať v ponuke pomazánky - v črievku (Lunter) alebo už natreté na chlebíkoch so zeleninou. A prosím, majte zase tie strúhané tvarohové koláče :) sú výborné!
- chválím všetok servis, priestor na zlepšenie: slušnejšia-milšia komunikácia a tón hlasu:)), taktiež časté výpadky varenia hemendexov.... A úplný nonsens, na párky sa nevztahuje dotácia lebo nie sú vyrobené v bufete? akoby všetky tie zemle robili naše bufetárky na kolene :D.....
- Rozšírenie sortimentu pre zamestnancov
- Mať viac nachystané na dni, často sa stáva že prídete po 10 hodine a veľa tam toho nezostane
- Odporúčala by som rozšírenie sortimentu, napr. o šaláty z čerstvej zeleniny (šopský), jogurty (hlavne bezlaktózové), príp. sezónne ovocie. Pracovníčky bufetu sú ochotné a ústretové.

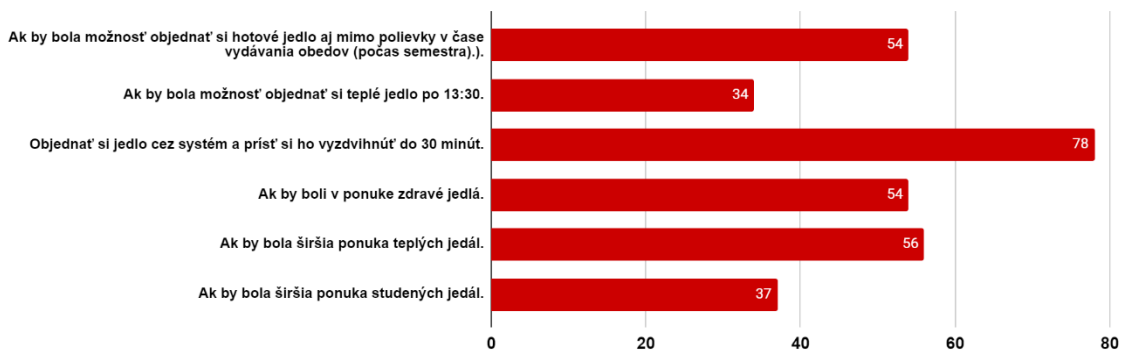
## 9.2 Komentáre nepravidelných návštevníkov bufetu

- je to tam drahé
- Keď sa stravujem v jedálni, bufet vyžívam málo (6)
- Nedá sa platiť debetnou kartou (3)
- Klamlivé uvádzanie cien, dodatočné stráženie cien
- Strhávajú peniaze po mesiaci za to, že zle nastavili ceny dotácie (6)
- Slabá ponuka v poobedných hodinách
- Nemožnosť objednať jedlo v rámci bufetu
- Absencia bezlaktózových potravín
- Keď sa stravujem v jedálni, bufet vyžívam málo
- Iné súradnice bufetu
- Možnosť platiť kartou
- Objednať si jedlo vopred na kartu

## 10 Dôvody pre ktoré nenavštevujem Bufet



## 11 Bufet by som navštevoval/la ak...



## 12 Návrhy na zlepšenie činnosti Bufetu

Návrhy na zlepšenie:

- Navštevujem bufet sporadicky, ale obsluha/poradenie je vždy v poriadku.
- Ja som vo svojej podstate spokojný. Som flegmatik. Nepotrebujem k životu veľa.
- prosím, prevychovajte pani kuchárku z Chtelnice, také vulgárne reči a spôsob správania je nehodný civilizovaného človeka
- Personál bufetu je veľmi milý.
- obsluha je vždy ochotná a ponúka sortiment, keď si neviem vybrať na čo mám chuť :)
- Bufet je super, nechodím tam pravidelne lebo raňajkujem doma.
- Ponuka bufetu z chladničky tiež nie je zaujímavá - vyprážený syr a rezeň sú už pripravené v žemli s oblohou a naskladané v chladničke -t.j. možnosť jesť studené alebo zohriať v mikrovlnne spolu so zeleninou a majonézou. Bageta je poloprázdna a pri plnej cene bez dotácie stojí toľko ako plná bageta v Bille. Mohla by sa robiť čerstvá bageta priamo na pulte /ako v bežnej bageterii/. Napečeného pečiva v bufete je málo (1ks z jednej príchute), nie je z čoho vybrať, ak si kúpi niekto pred Vami, lebo ďalšie už nenapečú.
- Bufet využívam sporadicky, keď si zabudnem objednať obed, vtedy je pre mňa vykúpením. Bagety, toasty sú ok. Ak by som ho využívala častejšie, možno by som cítila potrebu rozšírenia ponuky atď. Ak by v ňom bola možnosť objednať si len hlavné jedlo bez polievky, asi by som do jedálne ani nechodila. Polievky nejem. Mám z nich tráviace ťažkosti.
- Teplé jedlá v bufete neboli ponúkané veľkú časť semestra, takisto ako celiatik by som bola rada, keby sa dajú tieto teplé jedlá vydávať cez obedovú pauzu, pretože každý jeden deň si musím brať so sebou jedlo na celý deň
- Panie v bufete su vyborne!
- ponuka v bufete v case semestra sa zlepšila, za mna super....možno najst dajaky vhodny system ako efektívne prevadzkovat bufet mimo semestra...a ak by sa podarilo zabezpecit pripravu teplych jedal pocas obedu, tak to by bol uplny ideal
- Bufet sa zlepšil a nie je to zlé. Ale nevyžívam ho.
- Majte všetky finančné stránky na poriadku a nezneužívajte študentov za Vaše chyby. Nokrádajte študentov. Majte boha pri sebe.
- zeleninové šaláty, ovocie
- viac ovocia, zeleniny, šaláty (zeleninové, strukoviny, mozarella, feta syr atď. - čerstvé), ovocné šťavy prípadne smoothie
- Stačí iba zaviesť objednávanie jedla cez aplikáciu, s možnosťou vyzdvihnutia počas celého nasledovného dňa. Ďakujem za možnosť vyjadriť spätnú väzbu cez tento dotazník.
- Keby sa však jedáleň s bufetom spojili, pomohlo by to aj jedálni aj bufetu čo sa obratu týka. ostatné viď vyššie. jedlo z bufetu mi vždy chutilo, som spokojný. tak v jedálni tak aj v bufete by bolo fajn, keby bola širšia ponuka šalátov a nemyslím majonézových zarobených ale nakrájanej zeleniny, ktorú si polejem olejom a octom podľa chuti.
- Milá obsluha :)
- Bagety by mohli byť čerstvo spravené nie z chladničky. Poobede chyba ponuka, bagety vypredané.
- Super je ponuka sladkých dobrôt. čo určite zlepšiť tak to je káva, len z automatov čo sú v škole je lepšia a cenovo ešte lacnejšia ako v bufete. Kávovary sú pritom v bufete na vysokej úrovni. (Tip na kávu: Lavazza ORO ) Kvalitná káva zlepši deň =D.
- Ocenujem snahu o predaj ovocia v bufete-mohlo by toho byť viac,pridať by sa mohol nejaký zeleninový šalát s možnosťou syra na grile, kuracieho masa,ktore sa rychle urobi,lososa, benediktin vajicka.. a pod.,s podporou samozrejme jedalne ako je to pri priprave hamendexu. Navrhujem ale aspon motivacne odmeny pre zamestnancov oboch stran,aby boli motivovane tieto veci robit a nezblaznit sa pri navale vacsieho poctu ludi.



- Trochu úsmevu od "bufetárok" by stačilo niekedy.
- Najlepšie by bolo aby aspoň do 15:00 bolo viac bagiet alebo hydinový burger.
- Prosím zaviesť možnosť objednávať si jedlo aj pre bufet.
- Pomohla by čerstvá zelenina a jogurty v sortimente bufetu.
- Nevieť či je to možné, ale niektoré jedlá, ktoré nemajú dotáciu by som si viac kupoval, keby dotáciu mali.
- Treba zaviesť možnosť objednávať si jedlo v bufete cez stravovací systém.
- S bufetom som spokojná, chápem, že keď nie sú študenti, že je ponuka obmedzenejšia.
- Bufet funguje kvalitne, chýba však širšia ponuka zdravých jedál, ktoré by nahradili obed.
- So sortimentom som spokojná a s dievčatami ešte viac
- platba zamestnaneckou kartou je fajn
- Obložené bagety aj šalát sú výborné.
- Bufet využívam ka kúpu stravy hlavne počas vyučovacej časti semestra, ak učím do neskorších poobedňajších hodín. Som spokojný. Dámy z bufetu chválím.
- Chýbajú len tie teplé jedlá cez obed (v prípade, že si v jedálni nevyberiem z ponúkaných jedál)
- Myslite prosím viac na kombinovaných študentov.
- Obsluha v bufete na rozdiel od jedálne zvykne byť mrzutá a pôsobiť dojmom že naša prítomnosť je nežiaduca aj keď sa to postupne zlepšuje. Privítala by som viac zdravých jedál, viac vegetariánskeho výberu a podobne. Viac napríklad zdravých nátierok miesto majonézových bagiet a šalátov. Cenu ovocia prispôbiť tomu aby boli ľudia motivovaní si ho kúpiť a podobne. Celkovo nutričné poradenstvo by bufetu prospelo. Oceňujem však že sa dá kúpiť aj nejaká sladkosť v prípade ak potrebujem na poslednú chvíľu niekomu kúpiť darček a tak. Takisto ako v jedálni tak aj v bufete ceny niekoľkonásobne vzrástli a výber ponuka a otváracia doba sa znížili.
- prosila by som si rozšíriť sortiment jedál napr. vo forme zdravých šalátov, resp. prijala by som možnosť kúpiť si zdravý ale nutrične bohatý obed
- → počet pracovníkov v bufete je oproti zamestnancom v jedálni neprimeraný
- → sedenie v bufete je na frekventovanom mieste, preto ho vnímam skôr ako miesto na rýchle občerstvenie, nákup a pod. Nevieť si predstaviť, že by som si tam vychutnal kávu alebo čaj. Malo by sa zväžiť, či na fakulte nie sú kľudnejšie miesta pre ďalšiu prevádzku, prípadne internetovú kaviareň.
- → sedenie v bufete často využívajú študenti pre študijné účely, sú dostatočne informovaný o možnosti štúdia v knižnici, majú dosť miest na stretávanie?
- → v bufete by sa nemal predávať merch, ale len jedlá a nápoje. Na fakulte chýba obchodík ako papiernictvo / elektronika / zmiešaný tovar, na iných univerzitách to je štandard.
- → vízia do budúcnosti - presunúť stojisko na smeti a garáže údržbárov inam a vytvoriť vonkajšie sedenie, prípadne aj vonkajší bufet.
- Prijala by som čerstvo lisované zeleninové a ovocné šťavy. Oceňujem racio bagety, sú veľmi chutné, tie využívam z bufetu najčastejšie.
- Bufet je super miesto, ciste Acko pre zamestnancov, veľmi príjemne a ľudske.
- Bufet využívam málo, nemám návrh k zlepšeniu
- Pani bufetárky sú super.... snažia sa postupne ponúkať aj niečo bezlepkové, čo si neskutočne vážim a teším sa z toho :-) Vždy ochotné pozrieť zloženie výrobkov....
- Možnosť kúpiť si napr. mlieko by bola fajn. Ďakujem za milý prístup žienok v bufete.