

Krajové speciality i šlehané jahody. Menza připraví v průběhu filmového festivalu více než tři tisíce porcí

30.5.2025 - | Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

V univerzitní menze je živo, a to více než obvykle. Vše ale funguje perfektně, každý pracovník je na svém místě a přesně ví, co má dělat. „Bez precizní přípravy a správné organizace by to nešlo, to je základ,“ uvádí na začátek její šéfkuchař Petr Sedlář.

Nejnáročnější bývá úvodní a závěrečný galavečer festivalu, kdy každou akci navštíví zhruba tisícovka hostů. „Každý rok se snažíme připravit něco jiného, nového. Letos jsme se například rozhodli více zařadit krajové speciality v podobě pečených brambor s brynzou a jarní cibulkou, k tomu připravíme filírovanou panenku,“ popisuje Petr Sedlář. Hosté se ale mohou těšit také na pad thai – marinované kuřecí maso se zeleninou a pečenými nudlemi nebo jehněčí masové kuličky v rajčatové omáčce s rýžovým pilafem či sýrové kuličky v těstíčku na salátu. V průběhu zahajovacího večera se podávaly například také rustikální minichlebičky, s ořechy a nivovou pomazánkou, pomazánkou z pečené papriky, s rostbífem či avokádovým tatarákem.

Během festivalu pracuje v kuchyni přibližně třicet lidí, jedná se o kuchaře, cukrářky, přípraváře a další členy provozního týmu. Dalších dvacet zajišťuje večerní akce, pomáhají také studenti blízké Střední školy gastronomie a obchodu.

„V poslední době se také snažíme během přípravy o udržitelnost, protože plastového a jiného odpadu bývá opravdu hodně. Používáme ekologické a rozložitelné nádobí. Talíře a misky jsou z lisovaných palmových listů, příbory z cukrové třtiny, zkrátka, aby vše šlo zkompostovat. V menze je možné vzít si jídlo zavařené ve skle,“ popisuje ředitel Kolejí a menz UTB Michal Navrátil.

„Připravovat občerstvení pro filmový festival je pro nás prestižní záležitost, jsme rádi, že to takto dobře funguje již několik let a můžeme se na tak významné akci ve městě podílet. Máme skvělý tým, čehož si velmi cením,“ dodává ředitel KMZ UTB Michal Navrátil.

Kromě festivalu dodává menza své cateringové služby také pro další akce, které se ve městě v průběhu roku konají. Provozuje rovněž Univerzitní klub U7, který je kromě studentů otevřen i veřejnosti s možností pronájmu.

V univerzitní menze je živo, a to více než obvykle. Vše ale funguje perfektně, každý pracovník je na svém místě a přesně ví, co má dělat. „Bez precizní přípravy a správné organizace by to nešlo, to je základ,“ uvádí na začátek její šéfkuchař Petr Sedlář.

Nejnáročnější bývá úvodní a závěrečný galavečer festivalu, kdy každou akci navštíví zhruba tisícovka hostů. „Každý rok se snažíme připravit něco jiného, nového. Letos jsme se například rozhodli více zařadit krajové speciality v podobě pečených brambor s brynzou a jarní cibulkou, k tomu připravíme filírovanou panenku,“ popisuje Petr Sedlář. Hosté se ale mohou těšit také na pad thai – marinované kuřecí maso se zeleninou a pečenými nudlemi nebo jehněčí masové kuličky v rajčatové omáčce s rýžovým pilafem či sýrové kuličky v těstíčku na salátu. V průběhu zahajovacího večera se podávaly například také rustikální minichlebičky, s ořechy a nivovou pomazánkou, pomazánkou z pečené papriky, s rostbífem či avokádovým tatarákem.

Během festivalu pracuje v kuchyni přibližně třicet lidí, jedná se o kuchaře, cukrářky, přípraváře a další členy provozního týmu. Dalších dvacet zajišťuje večerní akce, pomáhají také studenti blízké Střední školy gastronomie a obchodu.

„V poslední době se také snažíme během přípravy o udržitelnost, protože plastového a jiného odpadu bývá opravdu hodně. Používáme ekologické a rozložitelné nádobí. Talíře a misky jsou z lisovaných palmových listů, příbory z cukrové třtiny, zkrátka, aby vše šlo zkompostovat. V menze je možné vzít si jídlo zavařené ve skle,“ popisuje ředitel Kolejí a menz UTB Michal Navrátil.

„Připravovat občerstvení pro filmový festival je pro nás prestižní záležitost, jsme rádi, že to takto dobře funguje již několik let a můžeme se na tak významné akci ve městě podílet. Máme skvělý tým, čehož si velmi cením,“ dodává ředitel KMZ UTB Michal Navrátil.

Kromě festivalu dodává menza své cateringové služby také pro další akce, které se ve městě v průběhu roku konají. Provozuje rovněž Univerzitní klub U7, který je kromě studentů otevřen i veřejnosti s možností pronájmu.

<https://www.utb.cz/aktuality-akce/krajove-speciality-i-slehane-jahody-menza-pripravi-v-prubehu-filmoveho-festivalu-vic-nez-tri-tisice-porci>