

Opravenou centrální menzu otvírá dnes Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

20.10.2023 - | Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Stávající technologie gastro zařízení již neodpovídaly moderním, provozně - technickým požadavkům, proto byl navržen zcela nový koncept gastronomického provozu.

„Dnes je menza vybavena novou vzduchotechnikou, elektroinstalacemi, rozvody vody a topením. Stavební práce se zaměřily i na její nové dispoziční uspořádání. Současná centrální výdejna má nové gastronomické vybavení a komfortnější zázemí pro zaměstnance,“ popisuje ředitel Kolejí a menzy Bc. Michal Navrátil.

Výdejna centrální menzy UTB tak odpovídá vyšším standardům a nabízí technologické novinky. Důraz byl kladen na funkční, moderní a estetické zařízení odpovídající současným trendům ve stravování, které umožní zrychlit odbavení strávníků a efektivnější využití prostoru.

„Celkové náklady na její rekonstrukci a modernizaci činily 20 milionů korun, z toho 9,4 mil korun bylo hrazeno z programového financování MŠMT a zbylou část jsme platili z vlastních zdrojů univerzity,“ řekl dnes rektor univerzity prof. Milan Adámek.

Několikaměsíční období během rekonstrukce bylo velmi náročné především proto, že i v tomto období musela menza zajistit stravovací služby tisícům strávníků v situaci zásadně zredukovaných výdejních i stolovacích kapacit.

„Všichni naši zaměstnanci menzy si jistě sáhli na limity svých možností. Chci poděkovat jim i strávníkům za trpělivost a pochopení této mimořádné situace,“ poděkoval dnes ředitel KMZ Bc. Michal Navrátil.

V souvislosti s touto akcí byla navíc provedena i oprava střechy, kabeláže pro připravovaný objednávkový systém stravy, výměna podlahové krytiny v celé jídelně a dílčí výměna svítidel.

Centrální menza byla uvedena do provozu po rekonstrukci v roce 2001 a během této doby až do roku 2023 odbavila na tři a půl milionů strávníků. Ročně se zde uvaří v průměru přes 100 tisíc jídel, v roce 2023 by to mělo být až 145 tisíc obědů.

Stávající technologie gastro zařízení již neodpovídaly moderním, provozně - technickým požadavkům, proto byl navržen zcela nový koncept gastronomického provozu.

„Dnes je menza vybavena novou vzduchotechnikou, elektroinstalacemi, rozvody vody a topením. Stavební práce se zaměřily i na její nové dispoziční uspořádání. Současná centrální výdejna má nové gastronomické vybavení a komfortnější zázemí pro zaměstnance,“ popisuje ředitel Kolejí a menzy Bc. Michal Navrátil.

Výdejna centrální menzy UTB tak odpovídá vyšším standardům a nabízí technologické novinky. Důraz byl kladen na funkční, moderní a estetické zařízení odpovídající současným trendům ve stravování, které umožní zrychlit odbavení strávníků a efektivnější využití prostoru.

„Celkové náklady na její rekonstrukci a modernizaci činily 20 milionů korun, z toho 9,4 mil korun bylo hrazeno z programového financování MŠMT a zbylou část jsme platili z vlastních zdrojů univerzity,“ řekl dnes rektor univerzity prof. Milan Adámek.

Několikaměsíční období během rekonstrukce bylo velmi náročné především proto, že i v tomto období musela menza zajistit stravovací služby tisícům strážníků v situaci zásadně zredukovaných výdejních i stolovacích kapacit.

„Všichni naši zaměstnanci menzy si jistě sáhli na limity svých možností. Chci poděkovat jim i strážníkům za trpělivost a pochopení této mimořádné situace,” poděkoval dnes ředitel KMZ Bc. Michal Navrátil.

V souvislosti s touto akcí byla navíc provedena i oprava střechy, kabeláže pro připravovaný objednávkový systém stravy, výměna podlahové krytiny v celé jídelně a dílčí výměna svítidel.

Centrální menza byla uvedena do provozu po rekonstrukci v roce 2001 a během této doby až do roku 2023 odbavila na tři a půl milionů strážníků. Ročně se zde uvaří v průměru přes 100 tisíc jídel, v roce 2023 by to mělo být až 145 tisíc obědů.

<https://www.utb.cz/aktuality-akce/opravenou-centralni-menzu-otvira-dnes-univerzita-tomase-bati-ve-zline>