

Menza VŠB-TUO regionálním vítězem MSK v soutěži Kantýna roku 2022

19.10.2022 - | Vysoká škola báňská - Technická univerzita Ostrava

Menza VŠB-TUO se v červnu stala regionálním vítězem Moravskoslezského kraje v soutěži Kantýna roku 2022. Cena potěšila jak vedení Ubytovacích a stravovacích služeb VŠB-TUO, tak i šéfkuchaře Menzy Petra Sikoru.

„Ocenění s týmem bereme jako zadostiučinění za naši práci. Udělalo nám obrovskou radost a rádi bychom jej příští rok obhájili,“ říká Petr Sikora. On a jeho tým denně chystají přes 1000 jídel, vařit se v Menze začíná po šesté hodině ráno. *„Já jezdívám už na pátou hodinu ranní, protože si chci v klidu vyřešit papíry,“* přibližuje fungování. Jakmile dojdou kolegové, rozdělí se práce a začíná se vařit. Přes léto je vaření snazší, Menza nabízí salátový bufet, od září najela na normální režim, protože se na univerzitu vrátili studenti. Petr Sikora plánuje do budoucna novinky: větší nabídky se dočkají vegetariáni a vegani, na jídelníček se po letní pauze vrátí sezónní speciality.

Menu má Menza připraveno dva měsíce dopředu, už v říjnu tedy její zaměstnanci vědí, co budou vařit v prosinci. Inspiraci pro jídla čerpají neustále, a to z gastronomických pořadů v televizi nebo časopisů. *„Těší mě, že si zaměstnanci univerzity jídlo chválí, a že jim u nás chutná,“* dodává šéfkuchař. Do Menzy VŠB-TUO přišel z horského hotelu Sepetná. *„V Menze jsem začal vařit za pandemie, kdy byl hotel zavřený. Vyzkoušel jsem si to a nabídku přijal, když se nám narodilo dítě. Chtěl jsem víc času trávit s rodinou.“*

<https://www.vsb.cz/magazin/cs/detail-novinky?reportId=44321>