

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně zahájila spolupráci s wellness hotelem Augustiniánský Dům

Zlín, 24. září 2012

Koleje a menza Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně (UTB) navazuje úzkou spolupráci s hotelem Augustiniánský dům v Luhačovicích.

V pondělí 24. 9. 2012 navštívil menzu UTB šéfkuchař Augustiniánského Domu Peter Babol', který zde zahájil dlouhodobý projekt, jehož cílem je zvýšení kvality jídel v menze. Svou prezentaci doplnil ukázkou přípravy zvěřinových pokrmů přímo před zraky studentů. Akce probíhala v restauraci Univerzitního centra, kde mohli přítomní studenti ochutnat speciality z rukou známého luhačovického šéfkuchaře.

Ing. Miroslav Procházka, ředitel Kolejí a menzy UTB, se ke spolupráci vyjadřuje: „Augustiniánský dům jsme oslovili krátce po mém příchodu do funkce ředitele s motivem zvýšit kvalitu podávaných jídel a také zintenzivnit vzdělání našeho kuchařského týmu. Pomyslným patronem spolupráce je šéfkuchař Peter Babol', který sbíral své zkušenosti ve špičkových hotelech v zahraničí i v ČR, např. v Hotelu Don Giovanni nebo Sheraton. Nyní bude kontinuálně vzdělávat zaměstnance menzy a předávat jim své zkušenosti. Při zachování cen totiž chceme při dlouhodobém rozvoji zvýšit kvalitu jídel v menze.“

Šéfkuchař Peter Babol' řekl: „Spolupráce s menzou UTB bude probíhat následovně: Chystáme školení zaměstnanců, budu je učit, jak správně používat suroviny. Jde o celkovou změnu mentality kuchařů i strážníků tak, aby pochopili, že kvalita je investice do zdraví. Proto je zde koncept čtyř jídel za měsíc, které navrhnu, doporučím a budu je garantovat. Budou to jednoduchá dobrá jídla. Nejde o zvyšování ceny, ale kvality pokrmů. Pokud uvidíme zpětný impuls od studentů, bude to výborná motivace pro nás všechny a skvělý výhled do budoucna.“

Roman Taťák, PR&Sales manažer hotelu Augustiniánský Dům, nový projekt doprovází těmito slovy: „Cílem spolupráce UTB a hotelu Augustiniánský Dům je zvýšit kvalitu podávaných pokrmů v univerzitní menze, upozornit na výjimečnost obou partnerů a motivovat jak studenty, tak zaměstnance univerzity k pravidelným návštěvám menzy.“

„Jsem opravdu velice rád za započatou spolupráci a věřím v její rozvoj do budoucna. Těší mě, že se mi podařilo nastartovat jednu z mých vizí,“ Shrnuje na závěr Ing. Procházka.

Koleje a menza UTB jsou hlavním iniciátorem projektu. Jednou z nových vizí je propagace zdravého životního stylu a kvalitního stravování studentů a zaměstnanců. Do projektu jsou zainteresovány i studentky Fakulty multimediálních komunikací Anežka Adamíková a Kateřina Černá.

Kontakt:

Ing. Miroslav Procházka, tel.: 725 532 651, e-mail: prochazka@kmz.utb.cz

