
Studentské menzy se mění k lepšímu

Studentské menzy se mění k lepšímu

Hromadné školní stravování zná snad každý. Nekonečná fronta k okénku, pak univerzální hnědá omáčka a na závěr barel s horským čajem. V čem se liší vysokoškolské menzy od jídelen na základních a středních školách?

Menzy studentům nevaří jen obědy, ale ty, které jsou součástí kolejí, připravují i večeře a snídaně. Také výběr jídel je bohatší, než bývá zvykem ve školních jídelnách. K obědu vám v menze nabídnou v průměru čtyři jídla. Jedno z nich je většinou bezmasé pro vegetariány. V těch lepších si můžete objednat i minutku. Salátový bufet, kde si lze vybrat z několika druhů zeleniny, již není výjimkou. Na druhou stranu musíte do menzy většinou docházet nebo dojíždět a především si na jídlo mezi přednáškami vyhradit čas.

Stihnout jídlo bývá problém

„V prvéku jsem si ještě neuměla tak dobře postavit rozvrh, abych měla každé poledne alespoň hodinu pauzu, a také jsme měli mnohem více předmětů. Výsledkem toho bylo, že jsem z pěti dnů v týdnu do menzy stíhala dojet jenom jednou. Ostatní dny jsem byla jen o bagetě nasáklé majonézou,“ popisuje své hladové začátky Martina, studentka Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy.

„Nejblížejší menzu od školy mám ve Voršilské. Jídlo ujde, ale to horko! Je tu strašně málo místa a plno lidí. Tísníme se tady, takže spíše než stolování to připomíná koupel ve vlastní šťávě. Ale jinak si nemůžu stěžovat,“ sděluje své pocity Petra z Pedagogické fakulty UK. Ta má v Praze jedenáct menz a právě Voršilská stojící v centru města patří mezi nejvytíženější. Minulý rok univerzita naopak zavřela menzu na Větrníku, kde se stravovali studenti z pražských kolejí Hvězda a Větrník. O tamní jídla měl zájem čím dál menší počet lidí. Jídlo v menzách totiž za posledních pět let zdražilo o polovinu z dřívějších průměrných dvaceti na nynějších třicet korun. „Za nějakou hnědou omáčku už nemá smysl tuhle částku platit,“ říká Viktor z Hvězdy. Když k ní připočtete ještě nějaké další výdaje za polévku nebo pití, je už lepší si zajít do bistra na pizzu nebo gyros.

Úroveň menz se zvyšuje

Spolu s cenou se na druhou stranu mnohdy zvyšuje i úroveň stravování. Například Vysoká škola ekonomická zrekonstruovala v roce 2003 menzu na Jarově a o rok později v Italské ulici. Ta teď odpovídá novým hygienickým předpisům. „Menza byla na základě výběrového řízení předána do nájmu firmě EUREST, která rozšířila sortiment jídel například o ‚pasta pul‘ nebo zeleninové saláty a vytvořila podmínky pro bezobjednávkový systém,“ říká vedoucí provozního útvaru menz VŠE Ivan Matějů.

Nejoblíbenější jsou mezi vysokoškolskými studenty právě ty menzy, které místo fláky masa, horkého čaje a jedné sušenky nabízejí zdravě připravovaná jídla, zeleninové saláty, bohatý výběr dezertů, ovoce i nápojů. Takovou je například dietní menza ve Spálené ulici, která byla otevřena v roce 2000. Dvoupatrová jídelna s kapacitou kolem 250 míst od té doby sice zdražila a také zmenšila porce i výběr jídel, ale stále patří mezi vysokoškoláky, kteří studují v centru Prahy, k nejoblíbenějším.

I vegetariáni si přijdou na své

Stravovat se v dietní menze můžete jen v případě, že přinesete potvrzení od lékaře s vyznačeným druhem diety: diabetická, šetřící, racionální, s omezením tuku nebo s omezením bílkovin, tedy bez masa. Vaří tu i pro vegetariány, například sójové robi maso, houbového kubu z krup a různé luštěniny. Jen výběr salátů by mohl být pestřejší. Přesto je to jednoznačně jedna z nejlepších menz v Praze. „Doporučit můžu i technickou menzu ČVUT,“ říká vegetariánka Markéta. „Modrá budova v dejvické ulici Jugoslávských partyzánů, známá spíše jako Delvita, servíruje vegetariánům dokonce tři jídla.“

Svoje menzy modernizuje také Masarykova univerzita v Brně. Kromě výstavby pěti nových menz například v novém kampusu v Bohunicích rozšířila výběr a obohatila skladbu jídel. „Ve všech výdejnách denně nabízíme osm až dvanáct druhů jídel masitých, bezmasých, vegetariánských i nízkoenergetických, které si studenti mohou objednat pomocí internetu podle on-line jídelníčku. Ti, co nestihnou nebo zapomenou jídlo objednat, si mohou i tak vybrat z nabídky jídel bez objednání,“ říká vedoucí brněnských menz Jiří Nohál.

Menzy tak dnes stojí na polovině cesty: ty nové nebo zmodernizované dokážou nabídnout studentům stravování na úrovni. Stále však ještě existuje dost starých jídelen, kde se dobrého jídla nedočkáte.

Jakub Vavruška