

# МІЦНЕ ЗДОРОВ'Я – ТЕЖ ПРИБУТОК

**В одному з найбільших підприємств залізниці – пасажирському вагонному депо Львів – послугами їдальні користується більшість працівників. Про функціонування деповської їдальні розповів голова профкому Богдан Смолінський:**



– На сьогодні у депо трудиться 2780 працівників, і без їдальні такий великий колектив важко уявити. Харчуються в основному деповчани, які працюють у цехах, провідники ж через постійне перебування у рейсах рідше заходять сюди обідати, та купити булочки чи іншу кулінарну продукцію власного виробництва у магазинах ніколи не забувають. Крім їдальні, функціонують два магазини – один на території ремонтного цеху, інший магазин та кафетерій – на ПТО, де працівники до гарячого чаю і запашної кави залюбки купляють булочки і пампушки.



За 2011 рік наша їдальня навіть має прибуток, хоча у попередні роки бувало по-різному. Прибутки дає і випічка їдальні, яку беруть під реалізацію вагони-буфети. Кількість відвідувачів у їдальні нестабільна – у теплу пору року спостерігається тенденція до частішого відвідування їдальні, у холодну пору року харчується менше людей. Коли в депо проводяться заняття з поїзними бригадами, то, відповідно, збільшується й кількість відвідувачів, бувають навіть черги. Ціни у їдальні на нинішній час нормальні, хоча по відношенню до заробітної плати, яку отримують робітники, вони все ж таки високі. Загалом їжа смачна, якісна, тому й відповідає своїй ціні. Я сам обідаю в їдальні, тож бачу, що кухарі стараються урізноманітнити страви, щоразу поповнюючи асортимент новинками.

Коли починають говорити про прибутковий чи збитковий їдальню, то не розумію, чому це питання взагалі виникає. Якщо ж підприємство не зможе забезпечити людині гарячого харчування, то гріш йому ціна. Про людей потрібно дбати, а не думати тільки про прибутки. Ще у радянські часи, коли створювалися підприємства, залізничні вокзали, станції, організовувалися робітничі їдальні, утримання яких на свої плечі брали залізничні підприємства. Зараз же з усього хочуть зробити бізнес. Та не може так бути. Така ж ситуація із ліквідацією вагонів-ресторанів, у них харчувалися не лише пасажирів, а й поїзна бригада, це була і культура обслуговування пасажирів, і надання послуг пасажиром та створення умов для своїх працівників.

Сторонні відвідувачі до їдальні потрапити не можуть, навіть якби й хотіли – територія охороняється, адже в депо про-

вдиться маневрова робота, ремонт вагонів, а техніки безпеки повинні дотримуватися згідно із встановленими правилами. Зате можуть прийти пообідати колійники, які проводять певні роботи на території нашого депо. Приходять до їдальні й працівники моторвагонного депо Львів чи інших підприємств, коли там їдальні закривають на ремонт. Із задоволенням харчуються у їдальні працівники інших підприємств, які приїжджають до нас у відрядження, за доступну ціну можуть тут і поспіяти, і пообідати.

– Які страви в їдальні особисто Вам найбільше смакують?

– Кухарі смачно готують плов, чанахи, вареники, пельмені, різноманітні м'ясні страви, салати. Вибір страв – великий. Кулінари випікають смачні і недорогі за вартістю пампушки, булочки з різними начинками, чебуреки, калачі... До чаю чи кави випічка дуже смачна.

**Майстра експериментального цеху депо Андрія Ізю** зустріли вже надворі, він якраз виходив із їдальні, тому запитали його, чи смачним сьогодні був обід.

– Упродовж 23 років праці в депо постійно відвідую їдальню, бо мені тут усе смакує. От і зараз смачно пообідав. Їжу з дому не беру ніколи. Мені подобається якість страв, для мене доступною є і ціна обіду, – відповідає Андрій Іванович.

– Смакують мені різні страви, які готують у нашій їдальні, бачите, як гарно виглядають (сміється). Обідаю ситно в середньому на 15-16 гривень, можу і на 13 гривень, залежно від того, наскільки голодний. Обіду мені цілком достатньо на цілий робочий день, а вдома вже годує дружина.

– Чи колеги по цеху обідають у їдальні?

– У нашому цеху трудиться 25 працівників, та харчується близько 30%. Причина в тому, що серед деповчан є такі, які працюють з 8 до 20 години і, відповідно, беруть їжу з дому. Це для них економічніше.

У їдальні за обідньою трапезою застали **бригадира колісного цеху Степана Шарка**, який трудиться в депо із 2000-го року.

– Харчуюся у деповській їдальні постійно. Їдальня була хорошою колись, залишається такою і нині – завжди багатий асортимент страв, салатів, випічки. Обідаю я ситно, на 16-18 гривень. Ціна, можливо, немала, та я купляю не половину першої страви, як інші, а цілу порцію. Крім того, перші страви, а це солянка і суп "Харчо", не з дешевих, зате дуже смачні. Я навіть своїй дружині ставлю у приклад смак цих перших страв нашої їдальні, у дружини з усіма інгредієнтами чомусь так смачно не виходить. Віддаю перевагу цим стравам, бо там є м'ясо, тому до кінця робочого дня почувуюся ситим. Дуже люблю пампушки, булочки з кавою чи чаєм, які є завершенням повноцінного обіду. Із моїх колег по цеху послугами їдальні користується десь 60% працівників. Якби було несмачно і недоступно за цінами, то не було б і постійних відвідувачів.

**Майстер колісного цеху Володимир Крук** починав трудитися в депо токарем у 1998 році і говорить, що весь цей час харчується у деповській їдальні.

– Їдальню користувався завжди, тому



можу порівняти, як було колись, як стало згодом, – говорить Володимир Крук.

– Пригадую, що сосиски були основною м'ясною стравою. При переході їдальні на баланс відокремлених підрозділів покращилася якість страв. Тобто їдальні стали підконтрольні адміністраціям підприємств, відповідно харчування стало набагато кращим. В асортименті з'явилися нормальні м'ясні страви. Із дому беру їжу тільки в тих випадках, коли на вихідні доводиться виходити у нагальних питаннях ремонту.

– Чи доводилося Вам користуватися послугами інших їдальень?

– Пригадую, коли проводився ремонт у нашій їдальні, довелося харчуватися у їдальні протезного заводу, що неподалік. Крім великої черги, у якій простояв півгодини, несмачного обіду – мені більше нічого не запам'яталося. У нашій їдальні готують страви дуже смачно, практично ніколи не буває черг.

**Інженер виробничо-технічного відділу депо Роман Кушнір** вважає харчування у їдальні смачним, калорійним і якісним, а за якість потрібно платити відповідну ціну:

– Працюю у депо з 2008 року і впродовж цього часу харчуюся тільки у нашій деповській їдальні. Якщо порівнювати якість страв колись і тепер, то зараз усе значно смачніше.

Слова вдячності працівникам їдальні за смачні обіди висловив і **водій депо Володимир Баховський**:



– Упродовж 17 років праці в депо постійно харчуюся у нашій їдальні. Мене все тут влаштовує. Не обідаю в ній тільки тоді, коли займаюся ремонтом машини. Тоді доводиться брати їжу з дому.

**Представник польської фірми "ПКП Ітерсіті" Збігнев Ленпаша**, коли буває на Львівській залізниці у відрядженні, залюбки харчується у деповській їдальні.

– На рік мені випадає 5-6 разів бувати у пасажирському вагонному депо Львів у питаннях пасажирських переве-



зень між Україною та Польщею, і весь цей час харчуюся у вашій їдальні. Тож переконався неодноразово, що тут кухарі дуже смачно готують різні страви, які до того ж недорого коштують. Тому я не шукаю інших міських пунктів харчування, – зазначив пан Збігнев.

**Заступник начальника бази обслуговування пасажирів депо Мирослава Дем'ян** керує всім технологічним процесом їдальні, двох магазинів, кафетерію та вагони-буфетами, які курсують у складі львівських поїздів.



– Усе це працює за єдиним технологічним процесом. Їдальня у свою чергу забезпечує працівників харчуванням і готує випічку для продажу у магазинах і у вагонах-буфетах. Кулінарний цех випікає власне випіканням виробів із борошна. Це і пампушки з різноманітними начинками (1 грн 25 коп.), булочки (1,3 – 1,5 грн), чебуреки, пиріжки... Традиційно до Святвечора випікаємо пампушки, на Великдень – пасочки, калачі. Продукти для приготування їжі отримуємо централізовано зі складу. Звичайно, мені хотілося б, щоб була зелень, різноманітні овочі, які можна було б придбати на ринку, та це неможливо. Зате вже на свій розсуд урізноманітнюємо меню. Стараємося готувати новинки, серед яких печеня по-домашньому (у горщиках), макарони аля-лазанья з грибами та прованськими травами, маємо фірмові страви – шніцель оригінальний всередині із сиром та шинкою, дорожній курячий шашлик, які в основному готуємо під замовлення наших працівників з нагоди різних урочистих подій. Такі заходи у нас можна проводити на другому поверсі їдальні або у невеликому залі на 20 місць.

Щоденно троє кухарів і один кулінар, які є справжніми професіоналами своєї справи, готують 80-100 порцій, за потреби оперативного підварюючи страви із тих заготовок, які у нас є. Їдальня для відвідувачів працює з 11 до 15 години. Роботу свою дуже люблю і ставлюся до неї творчо, відповідно до цього разом із колективом удосконалюємо вже знані страви, дбаючи, аби вони були смачними і доступними за ціною, і в результаті щоб відвідувачі були задоволені.

**Оксана ПОДОЛЬСЬКА**