

Stołówka

Nowa stołówka, nowy wymiar wyżywienia! Zapraszamy! Dieta lekka, zbilansowana, korzystanie wpływająca na samopoczucie naszych gości i efektywność treningów to nasz główny priorytet, a nasze nowe możliwości są ogromne. Posiłki są przygotowywane w piecach konwekcyjnych, beztłuszczowo i zdrowo. Serwowane dania dzięki nim są soczyste, zachowując przy tym swoje najcenniejsze wartości odżywcze i wyjątkowe walory smakowe. Na naszych gości czeka także wiele udogodnień, takich jak: nowa funkcjonalna przestrzeń, wyspy kawowe, bufet sałatkowy czy nowoczesny system klimatyzacji obiektu. Dzięki naszej doświadczonej załodze (w tym technologom i sprawdzonym kucharzom) kompozycja jadłospisów spełniających wysokie wymagania klientów, to dla nas tylko kolejne doświadczenie. Wierzymy, że nasz zespół specjalnie przeszkolonych osób sprosta tym wyzwaniom. Stawiamy także na ekologię i rozwiązania ulepszające ergonomię pracy. Nasza kuchnia to nowoczesna kuchnia bezodpadowa. Maszyna kompostująca resztki żywności zmniejsza objętościowo do 90% w ciągu 24 godzin, a powstały kompost, można ponownie wykorzystać w różnych zastosowaniach w ogrodnictwie. Elektroniczny dostęp do stołówki oraz bliskość Centrum Obsługi Klienta mają usprawnić i umilić pobyt naszych klientów. Serwowane dania, w cenie 40 zł każdy: Śniadania w formie bufetu szwedzkiego Obiady – dwa dania do wyboru w tym też danie wegetariańskie, bufet sałatkowy do własnej kompozycji a także gotowe kompozycje surówek oraz słodki deser Kolacje w formie bufetu szwedzkiego Jesteśmy do Państwa dyspozycji siedem dni w tygodniu. Godziny wydawania posiłków. Śniadania: 7.00 - 9.00 Obiady: 13.00 - 15.30 Kolacje: 18.00 - 20.00 Kontakt do Działu Żywnienia: Małgorzata Krajewska - Kierownik, tel. 609 318 079 , e-mail Paulina Frantz-Weihs, tel. 453 695 686 , e-mail Agnieszka Strzempek, e-mail Bartosz Kapusta, tel. 504 675 873 , e-mail Mirosław Stępień, tel. 507 723 749 , e-mail Zapytania ofertowe: e-mail Kuchnia: kom. 452 289 603 Krótko o inwestycji. Nazwa inwestycji: „Rozbudowa i przebudowa stołówki oraz zaplecza kuchennego w budynku Sportowiec”. Zakres prac objął między innymi rozbudowę sali konsumpcyjnej, gruntowną przebudowę zaplecza kuchennego wraz z nowym wyposażeniem technologicznym oraz budowę zaplecza cateringowego. Roboty budowlane polegały na rozbudowie i przebudowie kuchni oraz objęły dostawę i instalację urządzeń oraz wyposażenia kuchni. Inwestycja finansowana ze środków budżetu Województwa Lubuskiego. Kwota dofinansowania: 9 247 647,00 zł. Okres realizacji inwestycji: październik 2023 - wrzesień 2024. Generalny wykonawca: Commercial Networks Service Sp. z o.o. Zielona Góra.