

Daily lõunarestoran - kliendirahulolu uuring 2018

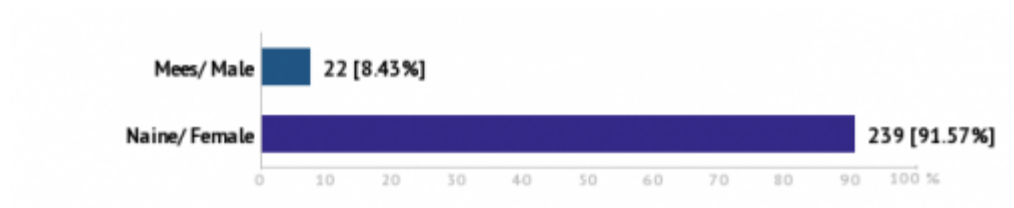
Daily lõunarestorani Tallinna Tervishoiu Kõrgkooli küsitluse periood oli 2.04-20.04.2018.

2018 - vastajaid kokku 262

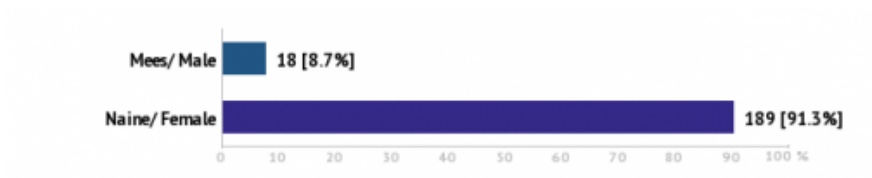
2017 – vastajaid kokku 210

Sugu / Gender

2018

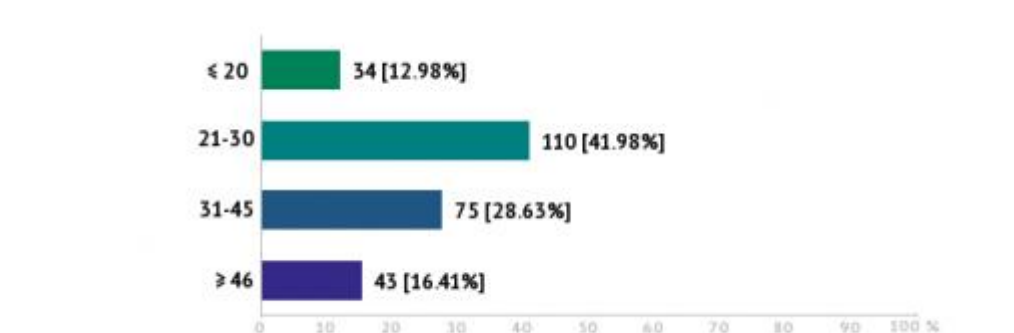


2017

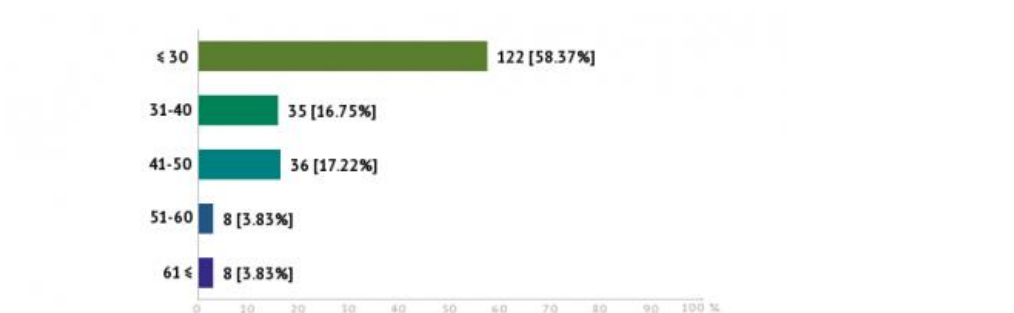


Vanus / Age

2018

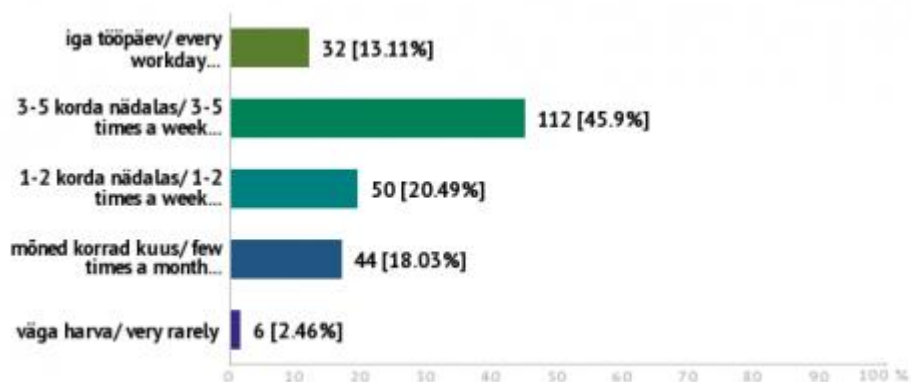


2017



Kui tihti käite Daily lõunarestoranis söömas?/ How often do you visit Daily lunch restaurant?

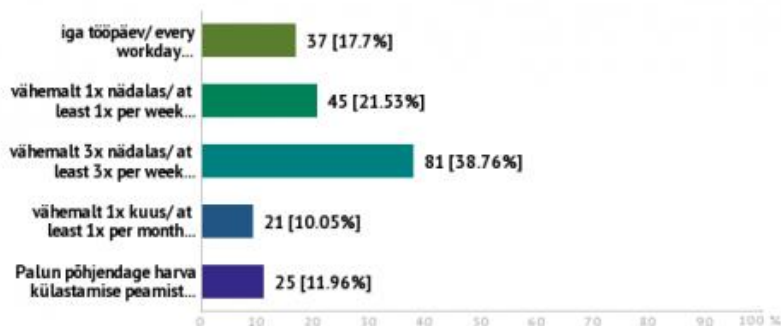
2018



Külastamise põhjused:

Töötan/ õpin samas hoones

2017



Harva külastamise põhjused

Menüü

Käiksin igapäevaselt koolis söömas, kuid kuna puudub tihti peale vegan toiduvalik, siis ma ei saa koolis lõunat süüa. On olemas küll lihavaba toit, kuid see võiks siis juba ka veganitele sobida. Tihti on näiteks köögiviljahautis, mida tahaks hea meelega süüa, kuid sinna on lisatud piimatooteid või munatooteid. Seega oleks suurepärane, kui taimetoit oleks täistaimetoit. :)

Toit ei ole maitsev, visuaal pole meeldiv. Vähe laktoosivabu ja taimetoite.

Võtan kooli ise söögi kaasa, sest siis olen kindel et saan süüa gluteeni-, GMO-, E-ainete vaba toitu

Kvaliteet

Toidud pole maitavad 3

Hind

Toiduhinna ja kvaliteedi suhe paigast ära 3

Üldine

Seotud õppeperioodiga 10

Kas järgmiste toitude valik on lõunarestoranis piisav/ Choices available in lunch restaurant

2018

	Suurepärase/ Excellent	Hea/ Good	Saaks olla parem/ Could be better	Tuleb oluliselt parandada/ Must be corrected	Ei tarbi/ Do not consume	Vastuseid kokku	Kaalutud keskmine
Supid/ Soups	20 %	38 %	26 %	4 %	12 %	257	3.50
Prae kõrvale pakutavad salatid/ Salads	27 %	41 %	22 %	8 %	2 %	259	3.83
Prae lisandid (kartul, riis, tatar, köögivilj)/ Side dishes (potatoe, rice, buckwheat, vegetables)	36 %	39 %	21 %	3 %	2 %	257	4.04
Joogivalik/ Drinks	34 %	44 %	14 %	2 %	5 %	256	4.03
Magusavalik / Desserts	27 %	36 %	19 %	8 %	10 %	257	3.67
Take Away tooted/ Take Away products	14 %	25 %	23 %	10 %	27 %	256	3.02

2017

	1	2	3	4	5	Vastuseid kokku	Kaalutud keskmine
Supid/ Soups	4%	12%	24%	30%	31%	195	3.72
Prae kõrvale pakutavad salatid/ Salads	3%	13%	16%	36%	32%	194	3.81
Prae lisandid (kartul, riis, tatar, köögivilj)/ Side dishes (potatoe, rice, buckwheat, vegetables)	4%	8%	18%	29%	41%	190	3.96
Joogivalik/ Drinks	2%	5%	9%	30%	55%	187	4.31

Magusavalik / Desserts	1%	7%	15%	31%	46%	186	4.15
Take Away tooted/ Take Away products	5%	10%	31%	28%	25%	172	3.58
Taimetoidu valik/ Vegeterian food	6 %	18 %	26 %	32 %	17 %	178	3.37

**Kuidas hindate lõunarestorani/ Please rate the following regarding the
ambiance of our lunchrestaurant**

2018

	Suur epär ane/ Exce llent	Hea/ Good	Saaks olla parem/ Could be better	Tuleb olulise lt parand ada/ Must be correct ed	Vastus puudub/ No answer	Vastuseid kokku	Kaalutud keskmine
toidu maitset/ food tastes	15 %	46 %	25 %	13 %	1 %	255	3.62
toidu väljanägemist/ appearance of food	16 %	53 %	26 %	5 %	0 %	258	3.78
toidu kvaliteeti/ food quality	16 %	45 %	28 %	10 %	1 %	257	3.66
toidu mitmekesisust/ diversity of food	20 %	41 %	29 %	9 %	1 %	258	3.70
hommikusöögi toitumise valikut/ choice of breakfast	25 %	35 %	16 %	4 %	20 %	257	3.42
taimetoitude valikut/ vegetarian choices	13 %	30 %	24 %	10 %	24 %	255	2.98
salatite valikut/ choice of salad	17 %	44 %	26 %	10 %	3 %	255	3.62
teeninduse kvaliteeti/ service quality	61 %	30 %	8 %	2 %	0 %	254	4.49
teeninduse kiirust/ service speed	45 %	38 %	14 %	4 %	0 %	256	4.23

tagagasiside kliendi ettepanekutele/ feedback to customers suggestions	18 %	23 %	13 %	6 %	41 %	253	2.71
interjöörü/ interior	20 %	61 %	16 %	2 %	2 %	255	3.95
ruumide, laudade ja toolide puhtus/ cleanliness of rooms, tables and chairs	34 %	56 %	9 %	1 %	0 %	258	4.22
nõude ja söögiriistade puhtus / cleanliness of dishes and cutlery	34 %	52 %	10 %	4 %	0 %	258	4.16
teavitamist pakumiste ja kampaaniate kohta/ notification of offers and campaigns	24 %	41 %	12 %	4 %	20 %	255	3.45
sooja toidu kaasa ostmise võimalusi/ possibility to buy take-away	23 %	31 %	6 %	2 %	37 %	254	3.01
hinna ja kvaliteedi suhet/ price-quality ratio	25 %	42 %	22 %	10 %	1 %	258	3.80

2017

Toidu	1	2	3	4	5	Vastuseid kokku	Kaalutud keskmine
Maitset/ Taste	5%	16%	29%	31%	19%	198	3.45
Välimust/ Appearance	3%	13%	25%	39%	20%	197	3.60
Tervislikkust/ Healthy	3%	10%	23%	36%	27%	194	3.76
Mitmekesisust/ Variety	3%	9%	27%	29%	31%	195	3.77
Hommiikusöögi toitade valikut/ Choice of breakfast	3%	10%	24%	34%	7%	185	3.78
Lõunasöögi toitade valikut/ Choice of lunch meals	2%	12%	24%	36%	26%	199	3.72

2017

Teenindajate	1	2	3	4	5	Vastuseid kokku	Kaalutud keskmine
Kiirusega/ Speed	1 %	5 %	10 %	26 %	57 %	204	4.32
Tähelepanelikkusega/ Attention	1 %	4 %	12 %	23 %	59 %	204	4.35

Kui tõenäoliselt Te soovitaksite Daily Lõunarestorani oma sõpradele/ kolleegidele (1 - väga ebatõenäoliselt; 10 - väga tõenäoliselt)/ How likely is it that you would recommend Daily Lunch restaurant to friends or colleagues (1 - not at all likely; 10 - extremely likely)

2018

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Vastuseid kokku
Soovitan/ Recommend	3 % (8)	5 % (12)	7 % (17)	8 % (21)	10 % (27)	8 % (20)	11 % (28)	17 % (44)	14 % (36)	17 % (45)	258

Soovitusindeks: -10

2017

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Vastuseid kokku
Soovitan/ Recommend	7 % (14)	4 % (8)	9 % (18)	3 % (7)	8 % (17)	15 % (31)	12 % (25)	19 % (40)	11 % (22)	12 % (24)	206

Soovitusindeks -23.79

Ettepanekud Daily lõunarestoranile/ Suggestions

Üldine

Suppide taldrikud võiksid olla erinevad, hetkel on ainult väiksed supikruusid

Portsjonid olgu ühesuurused

Palun taimetoit muuta täistaimseks, ka veganitele sobivaks.

Supikausid väga väiksed, mõned joovad sellisest "tassist" kohvi.

Supitass on mõttetult väike

Suurepärane töö !!!

Ruumi võiks rohkem olla, kuna tudengeid palju. Selle probleemiga juba tegeletakse

Lisaks sinepile ja ketšupile võiks pakkuda ka majoneesi lisandiks.

Taldrikud võiks olla suuremad, et salat paremini ära mahuks
Supi bufee võiks olla iseteeninduses süsteemiga. Vahetundide ajal vahel väga pikad järjekorrad.
Teenindajad väga super, alati lahked ja naeratavad

Tallinna tervishoiu kõrgkoolis võiks pakkuda ka fitlapi toite

Ei ole mõtet kirjutada toitumisele keerulisi ja uhkeid välismaa nimetusi, aga tundub, et selles osas on juba parendusi tehtud :),

Salativalik võiks parem olla nagu samalaadsetest teistest restoranides (nt Tammsaare ärimaja oma).

Edu edaspidiseks, jätkake samas vaimus!

Palun ärge hindu küll tõstma hakake, hind on just sobiv üliõpilasele! Nii säilitate oma klientuuri.
Supi hind võiks olla 0.80€ ja suurem ports võiks ka olla. Suurem kauss?.. Lihtsad ideed :) TEIL ON
SUPER HEA TEENINDUS

Toidujagajaid võiks olla 2, et pikk järjekord ei läheks nii aeglaselt. Netis olevas menüüs võiks olla 2 suppi kirjas, millegipärast on 1 kirjas, aga pakutakse alati 2 suppi.

Ei ole ettepanekuid. Olen rahul kõigega.

Võiks kodulehel panna kirja lõunasööki kaloraaži ja kaalu. Rohkem infot allergeenide kohta, nt pähklid, gluteen jne

Väljas poolt maja isikuid toitlustada peale kella 14.00. Töötamisel 8 tundi ei ole võimalik kell 12.00 lõunastada pikkade järjekordade tõttu ja hiljem toidu valiku vähesuse/sooja toidu puudumise tõttu. Seetõttu on väga oodatud uue söögikoha avamine meie kõrgkoolis, kus ka soe toit kättesaadav.

Sooja toidu lett võiks olla avatud restorani sulgemiseni mitte 3 tundi hiljem. Ennem sulgemist sooja toitu ei ole

Samuti võiks ekraani pealt otsa saanud söögid maha võtta, sest tihtipeale on söögid juba otsasja teenindajani jõudes pead kiiresti suvalise söögi võtma, sest soovitud tegelikult enam pole saada. Mustade nõude äraviimiseks tuleb läbida tervet saal või serveerimis leti ja ootejärjekorda. Samuti tagasi tuleb tulla läbi järjekorra. Sellega tuleb kindlasti midagi ette võtta, väga ebamugav kõigile

Sooja toitu (vähemalt suppi) võiks saada kauem kui ainult 14:30-ni

Võiks olla rohkem kampaaniaid, eriti templikogumisi

Sooviksin fitlapi soovitatud retsepte, igapäev võiks olla üks valik

Hommikusöögid võiksid rohkem varieeruda, kuna inimesena, kes ei saa süüa ei putru ega muna, on hommikusöögi leidmine paras peavalu, ainsaks valikuks on tatar, kartul ja grillvorst. Klaasi taga müüdavad salatid on muidu väga toredad ja head, ent võiks olla mingi kastme variant kah. Võiks olla rohkem kaasa ostetavaid näkse ja komme, mitte ainult mõned šokolaadid, kommikarbid, saiakesed jms. Miks mitte näiteks ka pakendatud kuivatatud marjad ja rosinad, pähklid vms. Väga tahaksin kiita aga suppe, mis on peaaegu, et alati väga head! Siiski võiks olla näiteks suure ja väikese supi variant. Mõnikord, kui on koolis pikk päev siis, kuigi tahaks suppi, ei ole see variant, sest sellest väikesest supist umbes järgnevas 4ks tunniks ei piisa. Väga meeldib, et vahel pakutakse hommikusöögi kõrvale vahvleid erinevate lisanditega, vahel pannkooke, see on tore. Teenindus on hea! Jookide valik võiks olla tervislikum, ka suhkruvabu jooke võiks olla. Salatit võiks saada kaasa osta. Rohkem võiks olla take-away kotti pistmise toitu. Liha kvaliteet võiks olla oluliselt parem. Kohvi võtmiseks võiks olla eraldi maksmine ja ka rohkem kohvi automaate.

Võiks olla kauem lahti. Näiteks kella 16.30, kuna tund lõppeb kell 16.00 ja kui tunnid edasi kestavad, siis jõuaksin minna ilusti võtta endale ka mingi vahepala. Pole mõtet võtta seda võileiba või smuutit endale laua taha ootama kolmeks tunniks. Toidud on maitsetud või vahel liiga üle maitsestatud. Ajab südame pahaks ning süda läheb pahaks mingi aine peale. Salatite valikut tuleks oluliselt parandada. Viskab juba üle üks ja see sama. Vahel salatitel mingi imelik maitse. Väikese portsjoni toitu võiks panna suurema taldriku peale, kuna väikese taldriku peale enam salat ei mahu. Tavaliselt kukub siis toit üle ära jne. Puuvilja hinnad võiksid olla odavamad! Ükskord oli pms suur pruun, üle küpsenud banaan, mille eest taheti 1 euro. Kindlasti ma ei ostaks seda selle raha eest. Söökla võiks olla suurem või laudade paigutus parem. Võimatu liikuda, kui on palju rahvast. Ei leia kohta, kus süüa. Olen mitu korda pettunud koogi ostmisel. Kook oli ära kuivanud või täiesti kõva

Ei taldrikureegel liha üle küpsetatud magustoidud koogid tervislikumad, vegan koogid, võileibade vahel muud ka peale kotleti/muna; pehmiku asemele kasutada vähesemat suhkrut sisaldavad leivatoodet bufee variant, inimesed ise tõstavad endale suurem puuvilja valik, lisada ka puhastatud

köögiviljad (porgand, kurk, paprika, lillakapsas) take away nimistusse smuutisid ka erinevaid variante rohkem

Toidud on halvad, salat oli hapu. Inimene kellele seda mainisin, ei saanud eesti keelest aru, jube....

Toit

Salatit ilma puuviljade

Taimetoidu puhul võiks olla võimalus ka gluteenivaba valiku jaoks.

Smuutid on suurepäraseks - kui mõni päev pole, on suisa kahju!

Menüüs võiksid olla pelmeenid, näiteks praetud

Maitse

Vähem soola. Üli soolane kaste oli.

Supid on sarnase maitsega.. muuta

Ärge pange salatisse sellerit, kappareid ja koriandrit. Need maitsevad umbes 5% inimestele.

- toidud võivad olla ka mõnikord väga maitavad.

Isiklik lemmik on hapukapsast valmistatud salatid, mis on hästi tehtud,(värske)kapsa salat tihti soolane.

Vürtsikad toidud liiga vürtsikad ja tavalised maitsetud.

Palun pange tunduvalt vähem soola ja (eriti e-ainetega) maitseainesegusid valmistoidudesse. Pigem võiks olla võimalus igal kliendil need vastavalt soovile ise lisada.

Mõnikord supid on väga soolased

Söökide valik kesine mis paneb mõtlema, et väidetavalt soola ei kasutata(?). Isiklikult pole ma selle poolt, et toidud magedad, õnneks on võimalus endal soola lisada

Rohkem maitseaineid palun eriti soola

Toidu maitse kvaliteet võiks olla parem

Võiks vähem kasutada erinevaid maitseaineid, mis paljudele ei meeldi. Nt köömneid kastetes.

Toitudel võiks olla parem maitse. Enamus toite, mida olen söönud on maitsetud.

Toidud vahel väga maitsetud, eriti puudutab kalaroogasid. Maitsestamisse rohkem panustada. Te kasutate minule vastuvõetamatuid maitseaineid, mis tekitavad mul ebameeldiva enesetunde. Püreesupid, toorsalatid ja pudrud head, aga teisi toite ei julge enam proovida.

Üks maitse toitudel on läbiv...mis inimestele ei meeldi! Kas see on mingi tomatipüree või kindel maitseaine, mis tegelikult häirib- nii suppide kui praadide sees... Seega paljud loobuvad lõunasöögist töö juures... Supid võiks olla paremad, selge vedelikuga jne hea maitsega salativalik meeldib, kuigi vahel on salat olnud üle soolatud

Teenindus

Teenindus kannatab kui on üks teenindaja, ta ei saa olla kahes kohas korraga: kassas ja toitu anda. Kaks teenindajat võiks olla kogu aeg või keegi asendada. Hea on see, et teenindus on meeldiv.

Toitu võiks saada endale ise tõsta ja maksta vastavalt võetud toidu kaalule.

Teenindajad on väga viisakad! Varasemalt oli menüüsse märgitud, kas tegemist on gluteeni ja/või laktoosivabade toitudega. Nüüd on see kadunud. Väga mugav oli ise menüüd vaadates arvestada, mida saan süüa ja mida mitte. Nüüd tuleb teenindajalt küsida ning see võtab ka järjekorras olulise aja, kui uurida mida miski roog sisaldab. Mugavuse ja tellimise kiiremaks muutmiseks võiks selle väikese muutuse uuesti menüüsse panna.

väga vastutulelik ja tore meeskond, nii kokad kui ka teenindajad

Teenindus on väga hea

Jätkake samas vaimus! Alati naeratavad ja lahked!

Soovin tänada imetoredat teenindajat, kelle nimi on Johanna. Kiire, abivalmis, sõbralik. Lihtsalt suurepärase inimene!

Teenindajatest kiidaks noort tumedapäist neiut(nime ei mäleta). Tema teenindus on sõbralik, kiire ja positiivselt meelde jääv. Härra, kes kandikuid leti juurde toob, aga vastupidiselt tõre, ja kohati isegi kuri. Puudub viisakus, millest on väga kahju, sisimas ma usun, et ta on hea tööline, ja tore mees.

Võiks olla silt, et õppejõudusid teenindatakse esmajärjekorras - kui jõuan 12.05 sööklasse, on järjekord ukseni ja kui mul on vaja 12.30 uuesti loengut pidada, siis ei jõua süüa. Kõige kiiremal ajal võiks olla abikäsi toidu välja jagamisel, mitte et jagaja peab minema köögist taldrikuid või söögiriistasid tooma.

Ettepanekuid ei ole, kuid sooviksin kiita Tallinna Tervishoiu Kõrgkoolis töötavaid Daily teenindajaid. Nende käest on tore toitu osta. Toidud on ka väga maitavad, mina kodus paremaid küll ei tee. Lõunaks saan kõhu täis ja hea tuju ka.

Kvaliteet

Olen pidev TTK ja TTÜ Daily lõunarestorani külastaja. TTK ja TTÜ Daily lõunarestoranil on väga suur kvaliteedi vahe, isegi sarnase menüü korral on toidu maitse väga erinev. TTÜ restoran on igati tasemel, kuid sama ei saa kahjuks öelda TTK restorani kohta. Teenindav personal on väga üleolev ja toidu maitse olematu.

Kartul ja makaronid on täiesti üle keedetud

Ärge palun pakkuge sulfitlahusest läbi käinud kartuleid, see rikub ära kogu toidu maitse.

Ahjukartul vahest liiga "lõdi".

Toidud on tihti üle küpsetatud. Eriti loomaliha.

salat on pidevalt otsakorral, vahel riknenud. Peale lõunaaega on parem toit juba otsas. Pole kindel, et tasuta vee sees kasutatavad tsitrusviljad on pestud. Söögiriistad on kohati rasvased. Kandiku äraviimiseks tuleb läbi pika järjekorra trügida. Veeaparaat sööklas ei anna piisavalt vett, ainult niriseb midagi. Salvrätikud on kuskil laua all.

Tooraine ja valmistoitude kvaliteeti tuleb tõsta.

- sageli on juhtunud, et letis olevad tooted on aegunud (jogurtid, kohukesed jms) ja see on väga ebameeldiv.

nõude kvaliteet peaks olema parem (aegajalt tunduvad mustad)

Kartulite kvaliteet ei kannata mingit kriitikat - eriti jubedad on ahjukartulid.

Nõud võiksid ka olla puhtamad ja söögis võiksid puududa juuksed ja teine prügi.

toidud on väga head, küll aga tundub, et vahel toidud seisavad marmiidis kaua ja kvaliteet langeb pasta küpseb üle

Riis tavaliselt pole hästi keedetud. Samas keedukartulid vesised. Salat üldiselt kuiv

Toidu välimus võiks olla apetiitne, tihti selline tunne peale vaadates, et mitu päeva seisnud, toit näeb täiesti surnud välja. Supid on soolased, konservimaitsega, lihad kuivad, üle praetud.

Salatite valik on väga kesine, see puudutab ka letist ostetavaid salateid.

Hoida toitu paremini soojas - ebameelsiv on jahedat lõunat süüa

Kartulid on tavaliselt kas üle keedetud või toored. Liha on kõva. Kala on hästi tehtud. Smuutide hind on kõrge. Supid on head.

Toit on kogu aeg külm.

toidu maitse on päeviti erinevad, mõni päev on väga maitsev, teine päev on kehv. Veiseliha on sageli vintske.

Kastmed on sageli väga jahused.

Hakklihastmel puudub maitse. Liigne poehakkliha maitse kahjuks. Taimetoidu valik võiks olla suurem. Tean, et ainult üks teenindus koht, et toitu saada, kuid võimaluse korral võiks suurendada teenindamisala.

Kandikud väga libedad ning mustade nõude viimine on väga ebamugav, sest tuleb minna läbi järjekorra trügides. Toit on sageli toores või külm ja olen leidnud ka kookide seest juuksekarvu nii et on mida parandada.

Veel pean nentima, et nii mõnelgi korral on söögiriistad olnud mustad.

Magustoidud ja saiakesed on kahjuks sageli eilsed, kui mitte üle eilsed ja seda on tunda. Keegi ei taha "nahaga" kisselli või kõva saiakest :(

Mitmekesisus

Menüüs võiks olla värskelt pressitud mahla ja smuutisid/ magustoite, mis pole piimatoodetega Lisage lisandite valikusse kartulipuder

Hommikune parim valik saab liiga ruttu otsa, kilu ja heeringat võiks sagedamini olla, kala võiks sagedamini olla, tooted võiksid olla vähem miksitud, nt liha võiks olla liha, mitte juustu või ananassiga või kastme sees, igaüks valib, kas kastet soovib

Sooviks suuremat taimetoidu valikut, praegune on kuidagi väga kesine. Kastme valik võiks aeg-ajalt muutuda.

Toidud võiksid olla mitmekesisemad

Magustoitade valik on väga ebastabiilne

Võiks olla nt keedetud/aurutatud juurikad

Gluteeni- ja piimavabu valikuid, rohkem köögiviljaroogi ja lisandina keedetud köögivilju.

Pakkuda taimetoidu (ilma lihata) kõrvale või asemele isuäratavaid vegan (ilma liha, muna, piimata) toitusid.

MAKARONID!!!! KUS ON MAKARONID??? Ülepäeviti peaks riisi asemel makaronid valikus olema. Kõrini on valgest riisist. Tatar on OK.

Kiidan selle eest, et salativalikusse on tulnud hapukapsas! :)

Valik võiks olla laiem, sest tihti peale suppi pole mida valida

Prae lisandiks võiks pakkuda ka köögivilja. Olen neid ettepanekuid teinud igal aastal, aga neid ei võeta arvesse.

Palun tehke täistaimetoidud!!! Soe toit. Koolis on hästi palju veganeid (täistaimetoitlasi), K.a. Mina. Peaaegu iga päev süüa puhta kartuli, kuna minu jaoks valikut pole. Vegan = ei sisalda loomseid tooteid üldse (liha, munad, piimatooted, majonees, kala). Arvan, et suur osa inimesi koolis oleksid õnnelikud. Sellise toidu valmistamine ei ole raske, ega ka kallid. Palun oleme tolerantsed.

Üldiselt liiga suur tärgliserikka lisandi kogus. Prae lisandina võiksid olla ka aurutatud köögiviljad pakkuda.

Hommikusöögi hulgas võiks olla ka hommikuhelbed koos marjadega :).

Tore oleks kui leivavalik oleks laiem, näiteks ühel päeval üks leib, teisel päeval mingi teine. Valikus võiks olla ka laktoosivabad pudrud ja kastmed

Sooja toidu valik hea, liiga palju müüakse erinevaid koogikesi, saiakesi, müslibatoone. Puuviljade, tervislike snäkkide valikut võiks suurendada. Võiks müüa pähkleid/mandleid, kodujuustu ja võileib võiks olla ilma võita ja täisterasaia/teraleivast. Koogi valik võiks piirduda kahe koogiga, selle asemel pakkuda puuviljasalatit, tervislikumaid magustoite.

Kui te pakute nn taimetoitu (toidud ainult liha vabad) siis palun pakkuge ka veganitele toite. Sest hetkeline taimetoidumenüü tähendab seda et veganid seal süüa ei saa, kuna toit sisaldab piima, muna, majoneesi. Nõudlus vegan menüüde järgi kasvab - mõelge sellepeale.

Taimetoitude valik võiks olla suurem ja rikkalikum

Koolides, eriti tervishoiu kõrgkoolis võiks esiplaanile jääda just tervislik snäki/toiduvalik olles ühtlasi ka mitmekesisem. Magustoitade ja saiakeste ja muu säärase asetamine toitu ootava kliendi nina alla kasutab ära inimese nõrkusi, hetkeemotsioone ja propageerib ebatervislikku eluviisi. Ootaks rohkem täistera toodete kasutamist nii menüüs kui ka pakendatud toiduainetes, nagu saiakesed, võileivad. Lisaks on oodatud mitmekesisem puu ja juurvilja valik kõikide saiakeste ja koogikeste kõrvale. Ettepanekutes lähtun just Tallinna tervishoiu kõrgkooli lõunarestoranist ning jõusaalide lõunarestoranidest.

Võiks olla taimetoidu võileiva variant, sellest tunnen puudust. Samuti muudaksin liha vaba toidu nimetust taimetoiduks. Tihti on taimetoit enne söödud, kui ma kohvikusse jõuan. Supi variant võiks vahel vegan ka olla.

Lõuna lisanditeks võiksid olla ka lihtsalt juurviljad.

Tervishoiu Kõrgkool, mida külastan, tegemist on tervise asutusega ja kaasa ostetava vahetavate valik on väga kehv ja ise töötades treenerina ja arvestades, et oleme tervishoiu asutus, ei suuda

ma ära imestada neid saia ja küpsise kuhilaid. Puuduvad kvaliteetsed vahepalad, pätklid jne. Rohkem võiks ka magustoitude puhul kasutada looduslikke magustajaid, puuviljad, mesi jne

Daily lõunarestoran võiks pakkuda rohkem puuvilju, tervislikke smuutisid (valik võiks olla laiem ja neid võiks võimaluse korral teha nt mingi taimse piimaga). Karastusjookide asemel võiks kapis olla rohkem tervislikke jooke, kas mingeid smuutisid või mahlu. Valge saia asemel võiks võileibadeks olla sepik vms alternatiiv, margariini asemel võiks kasutada võid. Putrudele võiks olla lisandeid rohkem ja seda pidevalt. Majoneesikastme kõrval võiks olla ka tervislikum alternatiiv maitsestatamata jogurti ja ürtidega näiteks.

Erinevad salatid lisaks, erinevad valikuvõimalused lisaks riisile, tatrale jne ...kinoad, täisterapastad vms, mis köögiviljadega segatud jahukastmed

Rohkem veganitele sobivaid valikuid

Rohkem rohelist salatit (rucola, rooma salat, frillice jt) toitute kõrvale või nt tomatit, kurgiviile. Maitserohelist, a la basiilik jne. Ideaalis võiks olla salatibaar nagu rimist. Tavalist oliiviõli võiks olla ka rohkem.

Rohkem kergemaid toite ja rohkem linnulihaga toite. Ka salatid võiksid olema mitmekesisemad (iga päev kas porgandi ja kapsa vahel ka ei viitsi valida, kasvõi vahest tomatitega salat vms).

Hinna ja kvaliteedi suhe

Hinna ja kvaliteedi suhe on sageli paigast ära. Möödunud päeva toidud võiksid olla müügil soodsama hinnaga.

Tõstke siis supi hinda, aga pange korralikud kausid tagasi

Toidu ja hinna kvaliteedi suhe paika! Toidu hinnad liiga kallid ja kvaliteet valmistab enamasti pettumuse.

Puuvilja, kohukeste hinnad on liiga krõbedad.

Hinnad võiks paremad olla

Pakutava toidu hind võib olla kõrgem, kui saaks selle eest kvaliteetsest toorainest tehtud toitu. Peaesmärk ei peaks olema hind.

Olen käinud neli aastat Daily lõunarestoranis söömas ning selle perioodi vältel on toiduhinnad naeruväärselt kõrgele tõusnud. Kui teie peamiseks klientuuriks on üliõpilased, siis te võiksite sellele mõelda.

Mina ei tea, kuidas teiste lõunarestoranidega, aga peale seda, kui tervishoiu kõrgkoolis tuli uusi teenindajaid, siis portsud on märkimisväärselt väiksemaks jäänud! Enam nagu vahet pole, kas osta terve või pool portsu, saad ikkagi pooliku. Kahju, väga kahju!

Toidu-hinna suhe pole vastavuses. Kui võtta suur praad, siis reaalselt tuleb prae kogus sama kui väiksel. Oleme seda mitu korda tähendanud. Kui praeks näiteks liha, siis eeldan, et suure praega saad 2 tükki liha, ja väikse prae puhul 1 tüki. Tegelikuses aga saad lisandit pisut rohkem suure prae puhul.

Võiks olla kodusem ja lihtsam toit. Sealt kindlasti tuleks ka parem hind!

Ei ole ka märkimisväärselt vahet väikse ja suure prae kogusel ehk ostes suure prae ja makstes rohkem ei saa tegelikult toitu rohkem.

Arvestades sellega, et suurem osa kliente on üliõpilased, võiksid hinnad olla madalamad, üliõpilased on reeglina vähema sissetulekuga inimesed.

Interjäär

Võiks kaaluda muusika mängimist.

Toolid võiks olla mugavamad
