



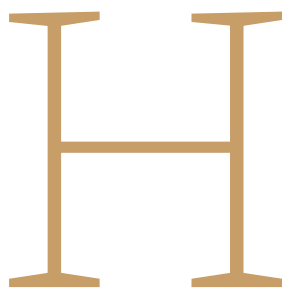
Војна установа „Дедиње” – прва линија бриге о стандарду војних лица

ТРИ ДЕЦЕНИЈЕ ПОСВЕЋЕНОСТИ

Реномирана војна установа мрежом кантина, ресторана, бифеа у касарнама и објектима отвореног типа, као и војним самачким хотелима, активно доприноси подизању квалитета живота припадника Војске Србије.

У „Дедињу”, које је ове године поново покренуло сопствену пекарску производњу као и производњу сухомеснатих производа по традиционалним српским рецептурама, очекују да се у оквиру предстојећег процеса трансформације омогући стабилније пословање, унапређење услуга и дугорочна одрживост установе, уз јачање њене улоге у систему подршке припадницима одбране.

Пише Владимир ВЈЕШТИЋ



а темељима и по угледу на официрске задруге Војске Краљевине Југославије, одмах након завршетка Другог светског рата, ЈНА је почела да развија организације за пружање услуга личног стандарда. Ипак, тек крајем шездесетих година прошлог века донет је Правилник о угоститељским установама које су и формиране у том периоду. Једна од њих је и ВУ „Дедиње“, која, за разлику од већине других установа, и данас успешно пружа услуге корисницима.

У садашњем облику званично је формирана пре тачно три деценије – 1. јула 1995. године, када је, преузимањем надлежности ВУ „Топчидер“, свој делокруг пословања преоријентисала на Београд, да би га, након спајања са Војном установом „Морава“ 2010. године, проширила и на Ниш и околину, па је данас једина војна установа која послује на целој територији Републике Србије.

Мајор Срећко Савић, дипломирани економиста, који однедавно обавља послове и задатке из описа формацијског места директора ВУ „Дедиње“, каже да у свету где је брига о људима кључ успешне организације, та организациона јединица Управе за услуге стандарда представља стратешког партнера у очувању и унапређењу стандарда припадника Војске Србије.

– Преко својих ресторана, кантина, бифеа и самачких хотела ВУ „Дедиње“ пружа услуге које су више од „обичне“ исхране и смештаја. Она гради основ стабилности, мотивације и задовољства свих који носе униформу – каже мајор Савић и додаје да је основни задатак установе обезбеђивање квалитетних, здравствено безбедних и приступачних угоститељско-кантинских услуга, услуга исхране и смештаја за припаднике система одбране, уз стално унапређивање услуге и ширење понуде.

– Преко својих ресторана, кантина, бифеа и самачких хотела ВУ „Дедиње“ пружа услуге које су више од „обичне“ исхране и смештаја. Она гради основ стабилности, мотивације и задовољства свих који носе униформу – каже мајор Савић и додаје да је основни задатак установе обезбеђивање квалитетних, здравствено безбедних и приступачних угоститељско-кантинских услуга, услуга исхране и смештаја за припаднике система одбране, уз стално унапређивање услуге и ширење понуде.

ВИШЕ ОД ОБРОКА

Према његовим речима, захваљујући посебно дизајнираним системима попушта за војна лица, ВУ „Дедиње“ пружа директну подршку стандарду војника, подофицира, официра и свих запослених у систему одбране.

– Наша војна установа, која тренутно функционише на тржишним принципима, представља један од најзначајнијих ослонаца Министарства одбране и Војске Србије. Са великим бројем објеката широм Србије, својим корисницима нуди разноврсне угоститељске, трговачке и смештајне услуге. Највећи део капацитета намењен је припадницима Министарства одбране и Војске Србије,

ПОЉОПРИВРЕДНА ПРОИЗВОДЊА НА 700 ХЕКТАРА

Војна установа „Дедиње“ бави се и пољопривредном производњом и то на више од 700 хектара, на војним економијама у Ковину и Сомбору.

– Сејемо пшеницу, кукуруз, сунцокрет и друге пољопривредне културе. У Ковину поседујемо и сопствену механизацију, док је у Сомбору изнајмљујемо. Приход од пољопривредне производње надомешћује нам смањени прилив од угоститељства који је уобичајен у току лета због годишњих одмора и распуста – каже мајор Савић, који је пре недавног постављења за првог човека ВУ „Дедиње“ обављао дужност начелника интендантске службе у 204. ваздухопловној бригади.

али услуге су доступне и цивилима. Са својим објектима у сектору за угоститељске и кантинске услуге, укључујући ресторане, канине, бифеа и продавнице, успешно задовољавамо свакодневне потребе својих корисника – каже в. д. директора установе и посебно истиче да је заштитни знак ВУ „Дедиње“ постало пружање услуга службених ручкова, свечаних вечера и коктела за највише домаће и стране званичнике.

У области самачког смештаја, Војна установа „Дедиње“ располаже са два војна хотела у Београду – „Галеб“ и „Звездара“. Објекти су у функцији 24 сата дневно и пружају квалитетан смештај припадницима система одбране.

– Омогућено је да самачке хотеле, поред постојеће намене, ставимо у функцију смештаја деце војних лица током њиховог школовања и студирања у Београду. На тај начин, уз субвенциониса-



ДА ПОКРЕНЕМО СВЕ ШТО МОЖЕМО

Војна установа „Дедиње“ газдује са два самачка хотела – „Галеб“ и „Звездара“, уз хотел „Дорћол“, који је у фази реновирања. Кад је реч о инвестиционом одржавању, треба споменути да су крајем маја успешно завршени радови на комплетном реновирању унутрашњости ресторана на Војномедицинској академији, каже мајор Савић.

– Уз нове колеге, превасходни ослонац куће су нам људи који су више деценија део историје „Дедиња“. Они брину да буреке у Војној гимназији сваког јутра буде топао и свеж, да супа за пилота у Батајници буде на време, баш као и вечерњи оброци. Заиста чинимо све да унапредимо све сегменте посла, да креирамо боље пословно окружење, и у времену пред нама покренемо све што можемо... да се осети разлика. Ове године организовали смо веома запажени првомајски уранак у ресторану „Кнежев лад“. Био је то догађај о коме су известили најважнији медији у земљи, који је прошао у знаку добре хране и исте такве енергије. Идеја нам је да буде традиционалан.

не цене, желимо да додатно подржимо породице припадника система одбране и обезбедимо безбедан, квалитетан и приступачан смештај за младе. Ова иницијатива представља још један доказ бриге о нашим људима и подизању њиховог животног стандарда – наводи мајор Савић, који као кључне предности угоститељских јединица „Дедиња“ наводи прилагођене меније за различите врсте физичког ангажовања, систем субвенција и попушта, континуирану контролу квалитета хране и услуге, као и пријатан амбијент и професионално особље.

ЗА СВАЧИЈИ УКУС

Понуда угоститељских услуга реномиране установе осмишљена је тако да изађе у сусрет свим нутритивним потребама савременог војника. Осим стандардних менија за исхрану на радном месту, она подразумева припрему диверзантских и летачких полуоброка, специјалитета домаће и традиционалне српске кухиње, као и могућност наручивања специјалних јела за свечане прилике.

– Ове године Војна установа поново је, за потребе београдског гарнизона, покренула сопствену пекарску производњу на ВМЦ Карабурма. Циљ нам је да обезбедимо свежу и квалитетну пекарску робу, а планирамо да у наредном периоду уведемо иновативна технолошка решења и проширимо услуге и на објекте ван Београда. Такође, поново смо активирали сопствену производњу сухомеснатих производа, по традиционалним српским рецептурама. Користимо најквалитетније месо, без додатка адитива, чиме се обезбеђује аутентичан укус, здравији и потпуно природни производи и врхунски квалитет.

РЕСТОРАНИ ОТВОРЕНОГ ТИПА – ВЕЗА СА ЗАЈЕДНИЦОМ

Један од најзначајнијих сегмената ВУ „Дедиње“ су ресторани отвореног типа, који омогућавају и цивилним лицима да уживају у квалитету услуге, а истовремено пружају додатне погодности за војна лица.

– Реч је о значајним попустима на уговорене меније, о организовању свечаности, састанака и догађаја, као и о промотивним акцијама за породице припадника Војске. Посебно смо поносни на ресторан „Кнежев лад“, у Топчидерском парку, у близини „Милошевог конака“, који је идеалан за прославе и породична дружења, излете. Непосредно уз тај репрезентативни објект са добром услугом и квалитетном храном је и дечије игралиште. Такође, наш ресторан у Дому Војске Србије на Тргу републике великог је капацитета и идеалан за славља, весеља и корпоративне прославе – истиче мајор Срећко Савић.



Он подсећа да је, као угоститељски објекат отвореног типа, прошле године поново почео са радом и ресторан у Дому ваздухопловства у центру Земуна, који располаже са зимском и летњом баштом, као и да одличне услове за прославе и разне догађаје с већим бројем људи пружају и ресторани у домовима Војске Србије у Новом Саду и Нишу.

– На тај начин наша установа постаје мост између Војске и грађана, промо-вишући вредности одговорности, поузданости и заједништва – поручује мајор Савић и додаје да се, осим ресторанима, ВУ „Дедиње” бави и организовано исхраном.

– Спремамо храну за ученике Војне гимназије и Средње стручне војне школе, за дежурне припаднике МО и ВС на нивоу Београда, за специјалце 72. бригаде за специјалне операције у Панчеву и 63. падобранске у Нишу, као и за летаче на војним аеродромима у Батајници и Нишу. Реч је о више хиљада obroка дневно, с напоменом да су то све посебно осетљиве категорије којима смо посвећени 24 сата дневно, 365 дана у години – каже мајор Савић.



Мајор
Срећко Савић

КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ

Војна установа „Дедиње” стриктно примењује највише стандарде у области безбедности хране. Превасходно реч је о НАССР и ХАЛАЛ протоколима, строгим санитарним контролама као и о едукацији и континуираној обуци особља.

– Безбедност и квалитет obroка су императиви који не трпе компромисе. Квалитет робе, нарочито намирница животињског порекла, контролише се у Центру за снабдевање у Батајници, чиме се осигурава висок стандард прехранбених производа, док месо које излази из наше пушнице контролише Управа за војно здравство – објашњава нам в. д. директора реномиране установе, која је организациона целина Управе за услуге стандарда, Сектора за инфраструктуру и услуге стандарда Министарства одбране, и истиче да је уверен да редовна и квалитетна исхрана, могућност избора obroка, као и продајни објекти са приступачним ценама доприносе бољем расположењу припадника, повећаној мотивацији и већој укупној ефикасности на радном месту. ▀

