

宇治キャンパス生協食堂について

【ご意見・ご要望】(投稿日:2021年12月1日)

宇治キャンパスに通学する学生です。宇治キャンパスは食堂が他キャンパスに対して貧弱であると感じており、これを改善していただきたいです。

貧弱であると感じるのは食の選択肢です。特に宇治キャンパスと同じく院生主体の桂キャンパスと比較すると、桂キャンパスには食堂だけで3~4か所あり、購買も3か所あります。しかも各々卵料理を得意とする「ソレイユ」、日替わりでルンダンや鍋焼きうどんを提供するBクラスタ食堂、パン購買の「リューヌ」等、非常にバラエティーに富んでいます。それに対して宇治キャンパスは食堂(なぜか麺類の提供なし)、購買とセブンイレブンの3か所しかありません。学生数が倍程度異なることや、キャンパスの広さや起伏に差があることは承知していますが、それでも以下の要望を述べさせていただきたいと思います。

1. せめて宇治食堂でも麺類の提供復活は検討して頂きたい
2. 宇治食堂にも注文後に調理するメニューがほしい
3. 生協の購買に冷蔵品の棚がほしい

以上ご検討のほどよろしくお願いいたします。

なお、宇治キャンパスの「レストランきはだ」は桂キャンパスの「ラ・コリーヌ」同様上記の勘定には入れておりません。

【回答】(回答日:2022年1月20日)

(回答部署:京都大学生協)

京大生協では、それぞれのキャンパスで食堂や購買店舗を運営しています。出来る限り提供するサービスに差が出ないようにと思っておりますが、利用者数の違いによってどうしても差が生じているのも事実です。

宇治食堂では2021年11月現在で昼の利用が約340名、桂食堂が約700名となっています。また、コロナ禍で2019年には約500名あった宇治食堂の昼食利用者が2020年には約150名程度に減少し、少しずつは回復してきて入るものの、未だに7割程度の回復に留まっています。

このような状況下でも、宇治キャンパスで勉学、研究を続けている方の食生活を守るために、食事を提供し続けることを優先させ、営業を続けています。

現在の昼食営業は、日替わりを基本としたカフェテリアスタイルに変更し、1日の提供メニュー数は減らしていますが、1週間の提供メニュー数は以前と比べると増やしています。現時点での利用者数から勘案すると、昼食営業を7~8名のスタッフで営業しなければ赤字になり、

事業存続が危ぶまれてまいります。衛生管理を守るためには今の営業スタイルでも 10 名程度は必要になり、出来る範囲の出食メニュー数とさせて頂いております。スタッフの人数を少なくしつつ、それでも宇治キャンパスの皆さんに毎日利用して頂けるように、日替わりで出食するようにしています。宇治食堂を存続させるために今の営業スタイルになっているということをご理解頂ければと思います。

麺類の提供に関しては、麺類を提供するだけで、麺コーナーに1~2名のスタッフが必要になることから、現時点でメニューから外させて頂いております。ただし、多数の方から麺類を要望される意見や「わたしもひとこと」を頂いております。ご要望に応えるために、毎日の提供では無くとも、期間を限定して提供出来るように検討しています。今しばらくお待ち下さい。

注文後の調理(オーダーコーナー)に関しては、卵とじカツ丼や鍋焼きうどん等のようなものであれば、設備的に提供できるかと思っております。ただし、衛生的な面や混雑緩和の面からこちらも麺類の提供同様、1~2名のスタッフが必要になるため、すぐにというのは難しいですが、前向きに検討させていただきます。

宇治購買は 2009 年にセブンイレブンが出来てから、食品分類の利用が激減し、供給金額より廃棄金額のほうが多くなり、食品の取り扱いを最小限にしています。ご要望の「冷蔵品の棚」に何を提供したほうが良いのかお聞かせ頂けると嬉しく思います。

セブンイレブンが優位なロケーションにあり、競合する商品群を充実させることは、厳しい状況です。セブンイレブンでは取り扱いが難しい、ハラールの菓子や食品などの充実を図っていきたいとは思っています。

宇治キャンパス生協食堂・購買が皆さんのお役に立つ存在となるよう努力してまいりますので、引き続きご意見を頂ければと思います。