



KONCEPCE

SLUČOVÁNÍ STRAVOVACÍCH PROVOZŮ ZŘIZOVANÝCH ŠKOL VE VELKÝCH OPATOVICÍCH

Město Velké Opatovice
2026

1. Úvod a účel koncepce

Město Velké Opatovice jako zřizovatel školských zařízení usiluje o dlouhodobě udržitelné, hospodárné a kvalitní zajištění školního stravování. Současný systém je založen na provozu samostatných stravovacích zařízení jednotlivých škol. Tento model zajišťuje potřebnou službu, současně však znamená personální, energetické, servisní a investiční náklady spojené s provozem více samostatných kuchyní.

Účelem této koncepce je stanovit dlouhodobý směr postupného slučování stravovacích provozů škol zřizovaných městem Velké Opatovice.

Koncepce vychází ze Studie možnosti slučování stravovacích provozů mateřských škol ve Velkých Opatovicích a převádí její závěry do konkrétního návrhu dalšího postupu města.

Základním principem koncepce je postupná centralizace samotné výroby stravy při zachování výdeje stravy přímo v jednotlivých školských zařízeních.

Navržený proces je rozdělen do dvou etap:

- I. etapa – sloučení výroby stravy mateřských škol do kuchyně 1.MŠ,
- II. etapa – vytvoření centrálního stravovacího provozu v ZŠ po rekonstrukci její kuchyně.

Cílem není pouze dosažení finančních úspor, ale především vytvoření systému školního stravování, který bude dlouhodobě ekonomicky udržitelný, personálně stabilní, provozně efektivní a umožní městu soustředit budoucí investice do jednoho kvalitního centrálního pracoviště.

2. Výchozí stav

V současné době zajišťují 1.MŠ a 2.MŠ výrobu stravy ve vlastních kuchyních.

1.MŠ

- 60 dětí
- 15 dospělých
- přibližně 50 cizích strávníků
- celkem přibližně 125 strávníků
- 3 třídy

2.MŠ

- 62 dětí
- 10 dospělých
- celkem přibližně 72 strávníků
- 3 třídy

Celkově se jedná přibližně o 197 strávníků.

V obou mateřských školách je zajišťováno celodenní stravování dětí, tedy dopolední svačina, oběd a odpolední svačina. Provoz probíhá přibližně 220 pracovních dnů v roce.

Stávající personální kapacita kuchyní MŠ představuje celkem přibližně 3,8 pracovního úvazku.

Provoz dvou samostatných kuchyní současně znamená nutnost provozovat a postupně obnovovat dvě technologická pracoviště, zajišťovat jejich servis, revize, opravy a hygienické standardy a nést odpovídající personální a energetické náklady.

3. Cíle koncepce

Hlavním cílem města je vytvořit ekonomicky a provozně efektivní systém školního stravování při zachování kvality poskytované stravy a komfortu dětí a ostatních strávníků.

- snížení provozních a personálních nákladů
- omezení souběžného provozu více plnohodnotných kuchyní
- efektivnější využití zaměstnanců
- postupné soustředění technologických investic do jednoho centrálního pracoviště
- snížení nákladů na energie, servis, revize a opravy zařízení
- sjednocení systému řízení kvality a HACCP
- vytvoření stabilnějšího systému zastupitelnosti zaměstnanců
- zachování kvality a nutriční úrovně školního stravování
- zachování výdeje stravy přímo v jednotlivých školách
- vytvoření podmínek pro budoucí centrální stravovací provoz v ZŠ

4. I. etapa – sloučení výroby stravy MŠ

4.1 Navrhované řešení

V první etapě bude výroba stravy pro obě mateřské školy soustředěna do kuchyně 1.MŠ.

Kuchyně 1.MŠ bude zajišťovat výrobu stravy pro děti a zaměstnance obou mateřských škol a pro stávající cizí strávníky. 2.MŠ přestane fungovat jako samostatná výrobní kuchyně a její stávající výdejní prostory budou využívány pro výdej dovezené stravy.

Toto řešení představuje mezistupeň k budoucí úplné centralizaci a současně umožňuje získat praktické zkušenosti s přepravou a výdejem stravy před realizací II. etapy.

4.2 Personální řešení

Podle podkladové studie lze po sloučení předpokládat personální potřebu v rozsahu přibližně 2,5 až 3,5 pracovního úvazku v závislosti na konečné organizaci práce, rozsahu výroby a způsobu zajištění administrativních činností.

Pro ekonomický model je uvažována varianta snížení současného stavu z 3,8 na 3,4 úvazku, tedy maximální snížení o 0,4 úvazku. Při průměrném ročním nákladu přibližně 360 tis. Kč na jeden úvazek představuje předpokládaná maximální úspora přibližně 140 tis. Kč ročně.

Personální změny budou realizovány pokud možno přesunem zaměstnanců mezi jednotlivými provozy.

4.3 Provozní úspory

Centralizací výroby stravy lze očekávat snížení nákladů zejména na energie a vodu, servis a opravy kuchyňských technologií, povinné revize, obnovu technologického vybavení, pracovní pomůcky a oděvy, čisticí prostředky, programové vybavení, nádobí a další provozní materiál.

Podkladová studie odhadovala tuto úsporu přibližně na 80–120 tis. Kč ročně. Uvedené částky jsou upřesněny dle skutečných nákladů za rok 2025.

Ukazatel	Předpoklad
Snížení personální kapacity	0,4 úvazku
Maximální úspora osobních nákladů	cca 140 000 Kč/rok
Úspora energií (elektřina, voda, plyn)	cca 170 000 Kč/rok
Úspora ostatních provozních nákladů (školení, oděv, revize, opravy aj.)	cca 70 000 Kč/rok
Celková předpokládaná roční úspora	cca 380 000 Kč

4.4 Investiční náklady I. etapy

Investice	Předpokládané náklady
Přesun vybraných technologií z 2.MŠ do 1.MŠ, stavební úpravy	40-60 tis. Kč
Dovybavení kuchyně 1.MŠ	cca 140 tis. Kč
Dovybavení kuchyně 2.MŠ - gastronomie	cca 80 tis. Kč
Celkem technologické vybavení a úpravy	cca 260-280 tis. Kč

K uvedenému odhadu budou dopočítány skutečné náklady na stavební úpravy v 1.MŠ.

Při předpokládané roční provozní úspoře 380 tis. Kč je samotná investice do technologického vybavení ekonomicky návratná během necelého roku s tím, že veškeré gastronomické vybavení pro 2.MŠ a nerezové stoly do 1.MŠ se v budoucnu použijí při vybavení nové centrální kuchyně v ZŠ. Další roky se bude šetřit nejméně 380 tis. Kč/rok (s ohledem na inflaci a zvyšování cen energií i více).

Strava se bude převážet v uvolněném automobilu po městské policii. Ta bude mít nový automobil.

5. II. etapa – centrální kuchyně ZŠ

Dlouhodobým cílovým stavem je centralizace výroby školního stravování do jednoho moderního stravovacího provozu. Tento krok bude realizován v návaznosti na plánovanou rekonstrukci kuchyně ZŠ.

Po vytvoření odpovídající výrobní kapacity bude kuchyně ZŠ zajišťovat výrobu stravy pro základní školu, 1.MŠ, 2.MŠ a případně další skupiny strávníků podle kapacitních možností. Mateřské školy budou následně fungovat jako výdejní místa.

Tím bude možné ukončit dlouhodobou potřebu udržovat několik samostatných výrobních kuchyní a soustředit investice, technologie i odborný personál do jednoho pracoviště.

5.1 Předpokládané přínosy

- efektivnější využití moderních kuchyňských technologií
- nižší dlouhodobá investiční potřeba
- omezení servisních nákladů a revizí
- snížení energetické náročnosti
- lepší personální zastupitelnost
- jednotné řízení provozu
- jednotný systém HACCP
- jednodušší kontrola kvality
- možnost efektivnějšího nákupu surovin
- lepší využití kapacity kuchyně ZŠ

5.2 Logistika

Centralizace bude vyžadovat vytvoření systému bezpečné přepravy stravy mezi ZŠ a jednotlivými výdejními.

- přibližně 8–10 termoportů v předpokládané hodnotě 50–70 tis. Kč – některé budou nakoupeny již v I. etapě pro 2.MŠ
- vhodné užitkové vozidlo – přesun osobního vozidla městské policie

Konkrétní způsob přepravy bude stanoven až v rámci přípravy II. etapy s ohledem na skutečný rozsah provozu, počet jídel, přepravní vzdálenosti, hygienické požadavky a možnosti využití stávajících vozidel města či jeho organizací.

6. Ekonomické vyhodnocování koncepce

Ekonomickým cílem koncepce není pouze krátkodobé snížení provozních výdajů, ale především omezení budoucích nákladů spojených s provozem a obnovou několika samostatných kuchyní.

1. osobní náklady
2. spotřeba energií a vody
3. servis, opravy a revize
4. náklady na obnovu technologií
5. náklady na dopravu
6. investiční náklady

7. předpokládaná životnost pořizovaných technologií
8. vývoj počtu strážníků

Před zahájením každé etapy bude provedena aktualizace ekonomického modelu podle skutečných nákladů předchozího kalendářního roku.

7. Podmínky realizace

Realizace jednotlivých etap je podmíněna splněním všech hygienických, provozních, pracovněprávních a bezpečnostních požadavků.

- ověřit dostatečnou výrobní kapacitu kuchyně 1.MŠ
- stanovit potřebné technologické a případné stavební úpravy
- vyřešit přepravu stravy
- aktualizovat dokumentaci HACCP
- prověřit manipulační a skladovací prostory
- proškolit zaměstnance
- stanovit konečné personální zabezpečení
- projednat organizační změny s dotčenými školami

Základní podmínkou změny je, aby centralizace splnila stanovené cíle na kvalitu stravování dětí a efektivní provoz.

8. Harmonogram

I. etapa – centralizace výroby stravy MŠ

1. schválení koncepce a záměru zřizovatelem
2. technické a ekonomické dopracování projektu
3. projednání organizačních a personálních změn
4. zajištění potřebného vybavení a případných stavebních úprav
5. příprava systému přepravy
6. zahájení standardního provozu

Předpokládaná doba vlastní přípravy a realizace je přibližně 2-3 měsíce od konečného rozhodnutí o realizaci a zajištění potřebných podmínek.

II. etapa – centrální kuchyně ZŠ

II. etapa bude připravována současně s projektem rekonstrukce kuchyně ZŠ. Projektová dokumentace rekonstrukce musí již zohlednit budoucí požadavek na výrobu a expedici stravy také pro obě mateřské školy.

Termín realizace II. etapy bude stanoven podle přípravy rekonstrukce ZŠ a finančních možností města či případných aktuálních dotačních možnostech.

9. Závěr a doporučení

Na základě provedené studie zřizovatel považuje postupnou centralizaci školního stravování za ekonomicky a provozně vhodný dlouhodobý směr.

V první etapě je doporučeno soustředit výrobu stravy pro obě mateřské školy do kuchyně 1.MŠ a 2.MŠ využívat jako výdejní pracoviště.

Při předpokládaných technologických investicích přibližně 160–180 tis. Kč a předpokládané roční úspoře přibližně 380 tis. Kč vykazuje I. etapa potenciál rychlé ekonomické návratnosti. Konečná návratnost však bude stanovena až po vyčíslení případných stavebních úprav a aktualizaci skutečných provozních nákladů.

Dlouhodobým cílem je vybudování moderní centrální kuchyně v ZŠ, která po rekonstrukci převezme výrobu stravy také pro obě mateřské školy.

Zřizovatel tím postupně přejde od provozu několika samostatných výrobních kuchyní k systému jednoho centrálního výrobního pracoviště a jednotlivých výdejních míst a bude:

- efektivněji využívat personální kapacity
- snížit provozní náklady
- omezit budoucí investice do duplicitních technologií
- sjednotit řízení a kontrolu stravovacího provozu
- soustředit investice do moderního centrálního pracoviště
- současně zachovat dostupné a kvalitní školní stravování přímo v jednotlivých školských zařízeních

Koncepce je připravená jako dlouhodobý rámec pro rozhodování města/zřizovatele. Konkrétní organizační, personální, technická a finanční opatření budou schvalována samostatně v rámci realizace jednotlivých etap.

**Tuto koncepci schválila Rada města Velké Opatovice na svém jednání dne 22. 6. 2026
usnesením č. 100/2026.**