

Nová školní jídelna v Humpolci zvládne připravit až 600 jídel denně. Kraj dokončil rozsáhlou modernizaci zázemí České zemědělské akademie

18.8.2026 - Monika Brothánková | Krajský úřad Kraje Vysočina

Studenti České zemědělské akademie v Humpolci, zaměstnanci školy, ale i veřejnost budou od nového školního roku využívat kompletně zmodernizovanou jídelnu. Kraj Vysočina dokončil rozsáhlou rekonstrukci gastroprovozu, která řešila nejen zastaralé technologické vybavení, ale především havarijní stav rozvodů, kanalizace i stavebních konstrukcí. Modernizace přinesla nové technologické zázemí, vyšší kapacitu provozu i výrazně lepší podmínky pro přípravu a výdej stravy.

„Nešlo jen o výměnu kuchyňského vybavení. Rekonstrukce odstranila dlouhodobé technické problémy objektu a vytvořila moderní provoz odpovídající současným hygienickým, provozním i energetickým požadavkům. Investice do školského zázemí jsou stejně důležité jako investice do samotné výuky,“ uvedl hejtman Kraje Vysočina Martin Kukla.

Modernizovaný gastroprovoz je navržen pro přípravu a výdej až 600 jídel - snídaní, obědů i večeří. Strávníci budou mít k výběru denně jednu polévku a výběr ze dvou hlavních jídel. Kuchyně zajišťuje kompletní celodenní stravování včetně snídaní, svačin i večeří. Jak potvrdil Pavel Řehoř, radní Kraje Vysočina pro oblast školství, mládeže a sportu, provoz je koncipován s důrazem na využívání čerstvých surovin, energeticky úsporných technologií a plně elektrického provozu. „Jako velkou výhodu nového provozu vidím jeho uživatelskou přívětivost k personálu kuchyně. Ergonomické uspořádání ušetří našim kuchařkám hodně kroků a moderní nerezové vybavení jim zjednoduší přípravu zdravého stravování. Důležitá pro nás bude i reakce našich studentských a pedagogických strávníků v prvním zářijovém týdnu. S novou vybaveností našeho gastroprovozu očekáváme, že vzroste zájem o naše stravovací služby i mezi místní veřejností,“ uvedl ředitel České zemědělské akademie Zdeněk Smitík.

„Součástí rekonstrukce byla kompletní obnova vnitřních rozvodů vody, kanalizace, vzduchotechniky i elektroinstalace. Stavba řešila havarijní stav litinové kanalizace, zatékání do podlah a stropních konstrukcí i problémy, které dlouhodobě ovlivňovaly provoz kuchyně, jídelny i navazující tělocvičny. Přibližně třicet let staré gastrotechnologie nahradilo nové vybavení pro vaření i mytí nádobí s nižší spotřebou energie a vyšší efektivitou provozu. Prostor kuchyně a jejího zázemí teď disponuje moderní gastrotechnologií, nové moderní technické podhledy zajišťující odpovídající klima, dodány byly moderní chladicí a mrazicí boxy na uchovávání potravin. Moderní technologie usnadní mytí velkého a objemného nádobí a výhodou je také úspora spotřeby vody. Vybavení přišlo na 15 milionů korun,“ informoval Otto Vopěnka, náměstek hejtmána Kraje Vysočina pro oblast majetku.

Nové dispoziční řešení zlepšilo také logistiku provozu. Kuchyně disponuje oddělenými sklady pro suché potraviny, chlazené suroviny i obaly. Nechybí chladicí box pro biologický odpad ani moderní zázemí pro příjem a kontrolu dodávaných surovin. Celý gastroprovoz se rozkládá na jednom podlaží, což zjednodušuje pohyb personálu i zásobování.

Jak informoval hejtman Kraje Vysočina Martin Kukla, modernizací prošla také jídelna s kapacitou

130 míst, která navazuje na nový výdejní prostor. Součástí stavebních prací bylo odstranění původních příček, kompletní výměna podlah, oken, dveří i podhledů a vybudování nových povrchů s vysokou protiskluzností pro bezpečný provoz.

Projekt připravoval Kraj Vysočina od roku 2024. Zadávací řízení na rekonstrukci schválila krajská rada na jaře 2025, kdy byla předpokládaná hodnota investice stanovena na 39,3 milionu korun bez DPH.

- tisk@kr-vysocina.cz

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4139236&id_org=450008