

Budoucí pekaři a cukráři z Ostravy mají nové moderní gastrocentrum

18.9.2025 - | Krajský úřad Moravskoslezského kraje

Střední škola prof. Zdeňka Matějčka v Ostravě má nové gastrocentrum vybavené moderními technologiemi. Tyto prostory jsou určeny pro výuku žáků oborů Cukrář, Pekař a Potravinářská výroba - cukrářské práce. Investiční akce Moravskoslezského kraje vyšla na 72,4 milionu korun, kraj na ni získal 15 milionů korun z Operačního programu spravedlivá transformace, zbylé náklady pokryl z vlastního rozpočtu.

„Zvyšování kvality odborného vzdělávání patří mezi naše priority. Prostory pro praktickou výuku mají přímý vliv nejen na úroveň vyučování, ale i na přístup žáků a jejich chuť vzdělávat se. Věřím, že nové moderní gastrocentrum svůj účel ve všech těchto ohledech splní. Žáci a pedagogové cukrářských oborů také určitě ocení, že už nebudou muset za praktickým výcvikem jezdit až do Klimkovic, kde měla škola odloučené pracoviště. Nejen, že bylo daleko, ale také už nevyhovovalo dnešním požadavkům. Žáci pekařského oboru, který je jedním ze stipendijem podporovaných řemeslných oborů, pak v sídle školy získávají místo malé dílny prostorné moderní pracoviště“ uvedl a upřesnil, že nové gastrocentrum se nachází přímo v areálu Střední školy prof. Zdeňka Matějčka v Ostravě-Porubě, a to v 1. nadzemním podlaží pavilonu D.

Společnost GEOSAN GROUP, která byla zhotovitelem stavby, s pracemi začala na začátku září minulého roku. Celá investiční akce trvala bezmála rok. Stavba vyšla na 39,9 milionu korun, gastrovybavení stálo 27,5 milionu, vybavení interiérů si vyžádalo 1,2 milionu korun. Další náklady spolky projektová dokumentace nebo třeba dozory.

„Na tento projekt jsme z EU získali 15 milionu korun, o které jsme úspěšně zažádali v Operačním programu spravedlivá transformace. Díky více než 72 milionům korun se bývalá školní prádelna a sklad proměnily k nepoznání. V rámci stavebních úprav došlo k dispozičním změnám, takže kromě gastrocentra vzniklo také nové bezbariérové zázemí pro učitele a žáky, teoretické učebny, technologické výukové provozy a sklady,“ vyjmenoval náměstek hejtmana Moravskoslezského kraje pro investice a majetek Michal Kokošek.

„Veškeré technologie instalované v nově budovaném gastrocentru splňují náročné požadavky na současné moderní provozy a trendy při zpracování, výrobě, skladování a následné expedici hotových výrobků. Žáci budou vzděláváni s použitím technologických postupů, které jsou ve firmách aktuálně využívány a jejichž znalost je u absolventů požadovaná,“ řekla ředitelka Střední školy prof. Zdeňka Matějčka Ivana Jířů.

Dodávka moderního gastrovybavení v rámci projektu „Zřízení nového gastrocentra“ reg. č. CZ.10.03.01/00/23_007/0000223 je spolufinancována z Operačního programu spravedlivé transformace v programovém období 2021-2027 v rámci výzvy 10_23_007 Odborné učebny ve středních školách, celková výše dotace činí 15 mil Kč.

https://www.msk.cz/cs/media/tiskove_zpravy/tiskova-zprava-_budouci-pekari-a-cukrari-z-ostravy-maji-nove-moderni-gastrocentrum-24101