

Informace pro občany – změny ve výdeji obědů od 1. 1. 2026

Závodní kuchyně společnosti Paseka, zemědělská a.s.

Vážení občané,

dovolujeme si Vás informovat o zásadních změnách v provozu závodní kuchyně společnosti Paseka, zemědělská a.s., které vstupují v platnost od 1. 1. 2026 a dotýkají se způsobu výdeje i úhrady stravy.

Tyto změny jsou nezbytné zejména z hygienických, zdravotních a bezpečnostních důvodů, zároveň vycházejí z připravované kompletní rekonstrukce stravovacího provozu.

1. Ukončení výdeje obědů do jídlonosičů

Od 1. 1. 2026 nebude možné vydávat obědy do jídlonosičů.

Toto opatření vychází z platné hygienické legislativy a doporučení hygienických orgánů ČR, která upozorňují na:

- riziko křížové kontaminace,
- nebezpečí přenosu virových gastrointestinálních infekcí,
- zvýšený výskyt virové hepatitidy typu A (tzv. žloutenky),
- nemožnost garantovat hygienickou nezávadnost přinesených nádob,
- výrazné omezení při zajištění bezpečné manipulace s jídlem.

Hlavní hygienická zásada říká:

Provozovatel stravovacího zařízení nese plnou právní odpovědnost za zdravotní nezávadnost pokrmu až do okamžiku jeho předání.

U jídlonosičů však nelze ověřit:

- čistotu nádob,
- dezinfekci povrchu,
- nepřítomnost mikroorganismů,
- kontaminaci víkem nebo madly,

V období, kdy hygienické úřady upozorňují na nárůst alimentárních onemocnění a žloutenky, je nezbytné, aby kuchyně postupovala podle nej přísnějších hygienických standardů.

2. Nově budou obědy vydávány do ekologických obalů

Obaly jsou bezpečné, certifikované pro styk s potravinami a hygienicky nezávadné a 100% recyklovatelné,

3. Zavedení bezhotovostního způsobu úhrady

Od 1. 1. 2026 budou přijímány výhradně bezhotovostní platby.

Toto opatření výrazně zvyšuje:

- bezpečnost platebního provozu,
- přehlednost a správnost vyúčtování,
- administrativní efektivitu kuchyně,
- hygienu (bez manipulace s hotovostí),
- schopnost udržet standard provozu během rekonstrukce.

Objednávky obědů budou nově probíhat pouze přes portál: <http://paseka.mobi>

4. Rekonstrukce a revitalizace stravovacího provozu

Závodní kuchyně společnosti Paseka, zemědělská a.s., projde v nejbližším období komplexní modernizací, která zahrnuje:

- nové technologické vybavení,
- zvýšení kapacity a hygienických standardů,
- úpravu prostor pro efektivnější provoz,
- splnění všech moderních požadavků na veřejné stravování.

Součástí revitalizace je také navrácení funkce společenského sálu, který bude opět využíván:

- pro pronájmy,
- veřejné a společenské akce,
- komunitní setkání,
- obecní potřeby a kulturní aktivity.

Tato investice přinese občanům vyšší komfort i širší možnosti využití zázemí kuchyně a kulturního sálu.

5. Závěr

Změny jsou nezbytné pro zajištění bezpečného, kvalitního a dlouhodobě udržitelného provozu závodní kuchyně.

Cílem společnosti Paseka, zemědělská a.s., je poskytovat stravu v co nejvyšší kvalitě, s důrazem na hygienu, zdraví strávníků a moderní provozní standardy.

Děkujeme obcím i občanům za pochopení a spolupráci