

Výroční zpráva školní rok 2025 - 2026

Název školy, města – Lysá nad Labem

Vážený pane starosto, vážený pane místostarosto,

dovolte mi, abych Vám předložil **výroční zprávu za školní rok 2025/2026**, která přináší ucelený pohled na provoz školní restaurace a služby poskytované strážníkům v průběhu celého školního roku.

První část zprávy je věnována provozní oblasti. Představuje rozsah zajišťovaného stravování, organizaci provozu, skladbu jídelníčku i jednotlivé služby, které naše společnost poskytuje školám, strážníkům, rodičům a zřizovateli. Součástí jsou také informace o uskutečněných akcích, realizovaných projektech a aktivitách zaměřených na podporu zdravého a pestrého stravování. Zpráva zároveň shrnuje opatření vedoucí ke zvyšování kvality služeb, bezpečnosti provozu a celkové spokojenosti strážníků.

Druhá část zprávy obsahuje základní finanční přehled související se zajištěním stravovacích služeb. Jejím cílem je transparentně představit hlavní finanční údaje a poskytnout podklad pro společné vyhodnocení dosavadní spolupráce.

Věříme, že výroční zpráva poskytne přehledné informace o naší činnosti a zároveň přispěje k dalšímu rozvoji vzájemné spolupráce a poskytovaných stravovacích služeb.

Primirest zajišťuje stravování pro následující školy ve městě:

ZŠ JAK Lysá nad Labem

ZŠ Bedřicha Hrozného

ZŠ Litol

OA Lysá nad Labem

SŠGD Lysá nad Labem

MŠ Pampeliška

MŠ Mašinka MŠ Zitinka

MŠ Kochánky

MŠ Ostrá

Naše priority



Bezpečnost na prvním místě



Transparentní sdílení výsledků a klíčových ukazatelů



Pravidelná aktualizace priorit, rizik a výzev



Vyhodnocení spolupráce a otevřená zpětná vazba



Konkrétní plán aktivit na další období



Přidaná hodnota spolupráce s Primirestem

HSE

Health, Safety, and Environment



Počet pracovních úrazů v naší školní jídelně: 0

Incidenty: 0 Mikrobiologické rozbory: 2

25/26

Preventado audit:

08.04. 2026 – skóre 90 %

HSE interní audit:

06.05. 2026 – skóre 90%

Certifikační audit:

ISO 9001
Systém managementu kvality

ISO 14001
Systém environmentálního managementu

ISO 27001
Systém řízení bezpečnosti informací

ISO 37001
Systém managementu boje proti korupci

ISO 22000
Systém managementu bezpečnosti potravin

ISO 45001
Systém řízení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci



**BEZPEČNOST
PŘEDVŠÍM
ve všem co děláme**

Přehled spolupráce

Naše úspěchy & výzvy do budoucna

Přehled spolupráce

- ✓ **Nová aplikace**
- ✓ **Nový web**
- ✓ **Investice do technologie**
- ✓ **Stabilizovaný tým**
- ✓ **Nový branding**
- ✓ **Nové pracovní oblečení**
- ✓ **Nové vývozy**

Co nás čeká

- ✓ **Nové židle a stoly**
- ✓ **Výběrové řízení**

Přehled spolupráce

Aktivity, akce, projekty, gastro akce a doplnit fotky – po doplnění vymazat, plakáty k dispozici portál.



Mezinárodní den Jódu.



Executive Chef Ondřej Slanina

Kuřecí paličky v bylinkách, ragú z kořenové zeleniny, hrášková rýže. Počet prodaných porcí 167.



Jahodové mlsání.

25/26

Březen

Květen

Listopad

Duben

Červen



Executive Chef Tomáš Cikhart

Burger s trhaným vepřovým masem, cibulovou marmeládou, salátem coleslaw a opékanými brambory. Počet prodaných porcí 243.



Přehled spolupráce

2026



10/2025

Mezinárodní den Jódu



01/2026

Executive Chef Tomáš Cikhart

Burger s trhaným vepřovým masem, cibulovou marmeládou, salátem coleslaw a opékanými brambory. Počet prodaných porcí 243



06/2026

Executive Chef Ondřej Slanina

Vepřová pečeně na česneku a petželce, se špenátovým pyré, restované žampiony s římským kmínem



Gastro kalendář 25/26

25/26



Vlastní výroba



Zpětná vazba

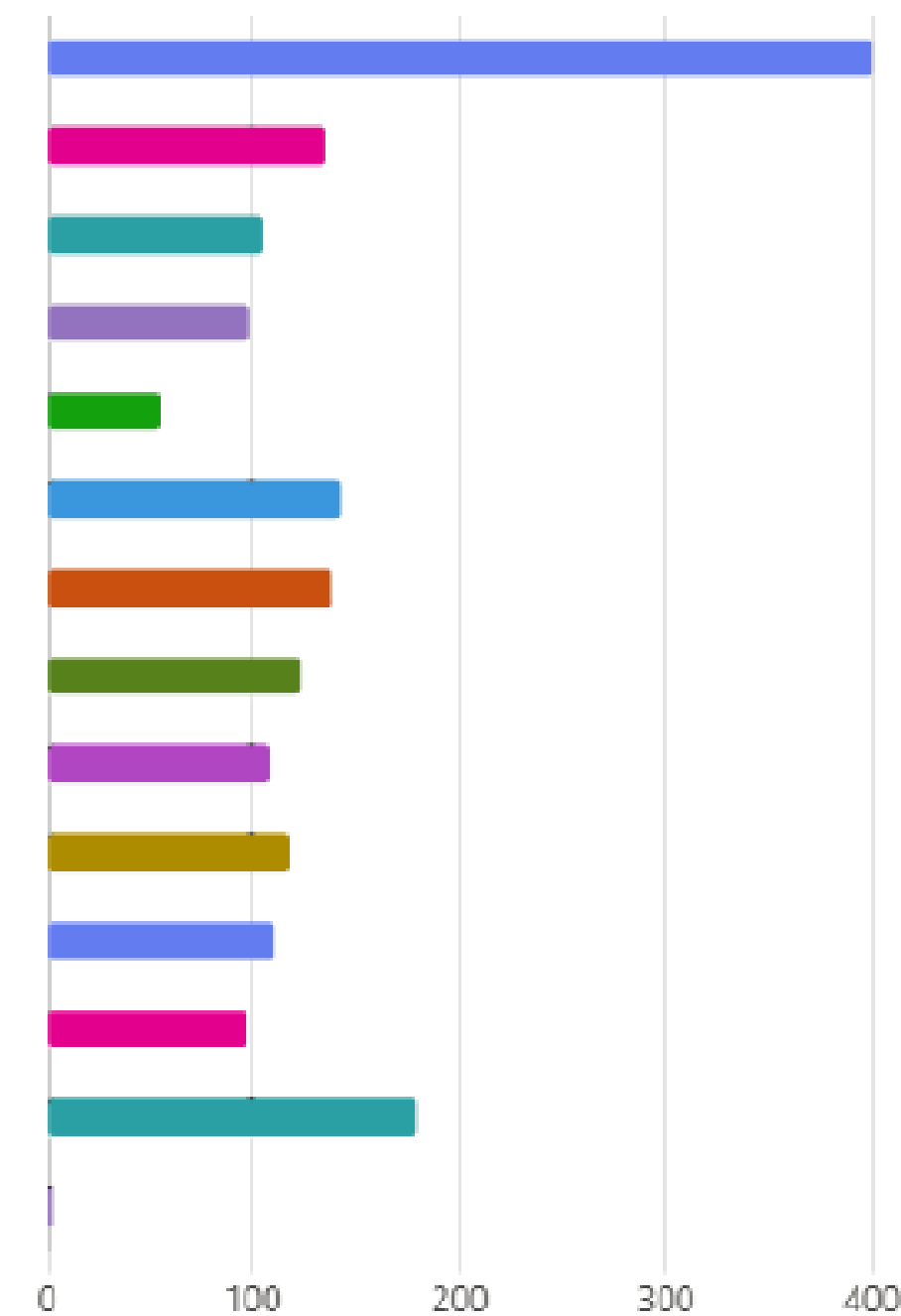


**PŘEHLED
ODPOVĚDÍ**

620

2. Co se Vám nejvíce líbí na školní jídelně Primirest?

● Dobrá kvalita a chuť jídel	400
● Dostatečný výběr jídel	134
● Inovace v jídelníčku	104
● Využívání lokálních (sezónních) surovin	98
● BIO hovězí maso	54
● Gastronomické akce	142
● Nabídka čerstvého ovoce a zeleniny	137
● Nabídka speciálních jídel (např. vegetariánských, veganských nebo etnických...	122
● Poskytování pitného režimu	107
● Oběd v místě vzdělávání	117
● Nabídka svačinek	109
● Zázemí jídelny a kultura servírování	97
● Dodržovaná hygiena	179
● Jiné	2

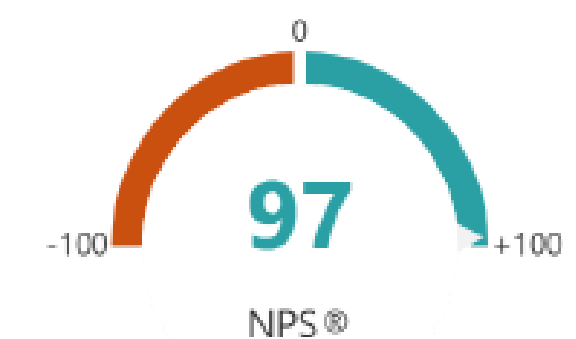


**PRŮMĚRNÉ
HODNOCENÍ**

95

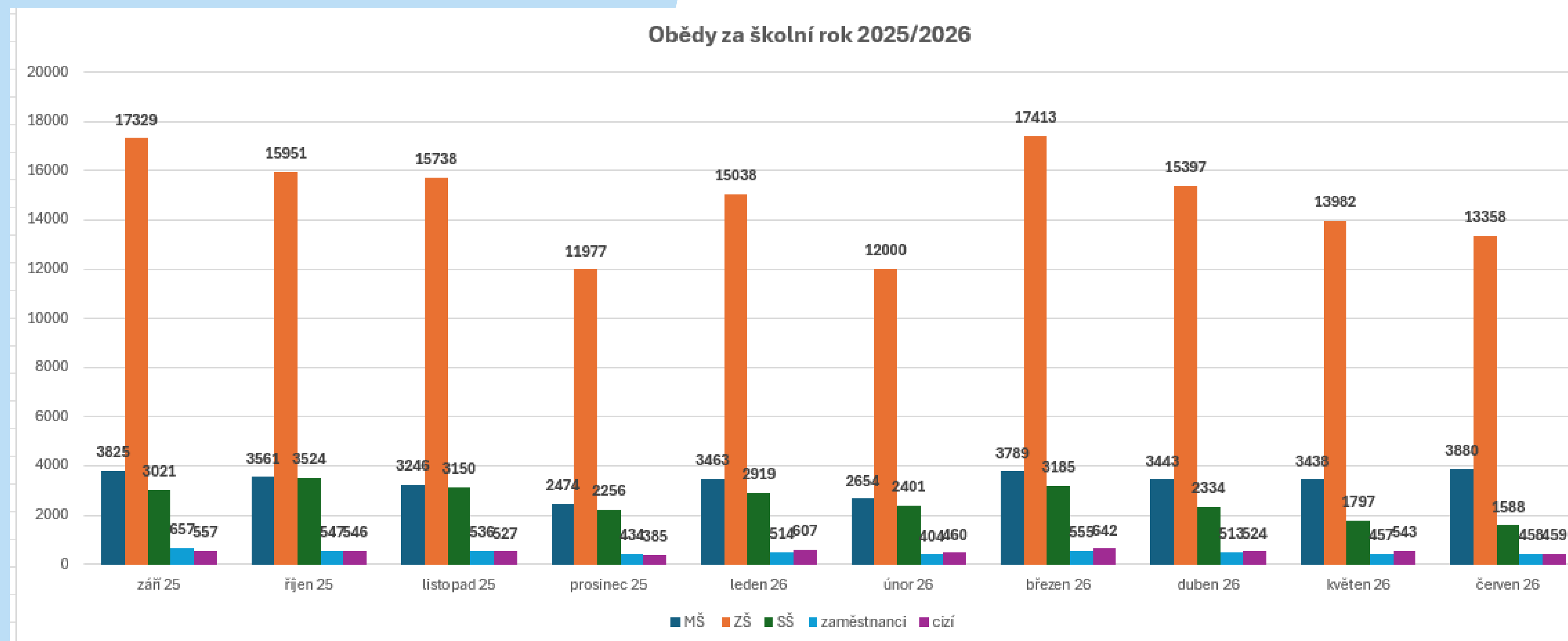
3. Jaká je pravděpodobnost, že byste nás doporučili svým spolužákům/kolegům nebo přátelům?

Propagátoři	599
Neutrální	7
Kritici	8



Počty prodaných jídel po měsících

Období září 2026 až červen 2027



Celkem:
218 456 jídel

Měsíční průměr:
21846 jídel

Denní průměr:
1092 jídel

Gastro kalendář 2027

2027



Tématické dny 2027

2027



Den povědomí o plýtvání potravinami

Učme se hospodařit! Neplýtvajme jídlem. Společně zachraňujeme přebytek a dávejme jim druhou šanci.



Den vajec

Oslava neobyčejné síly obyčejného vejce, pro zdraví, sílu a radost z jídla!



Den dýně

Oslava pestré sklizně! Vyřezávání, soutěže a dýňové speciality pro celou rodinu.



Den ryb

Objevujeme svět pod hladinou a obohatíme náš jídelníček! Ryby jsou důležité pro zdravý vývoj, silnou imunitu a energii. Společně objevujeme lahodnou cestu ke zdraví.



Den italské kuchyně

Objevujeme bohatství chutí slunné Itálie! Od čerstvých těstovin po omamnou bazalku a parmazán. Společně prožijeme lahodnou cestu ke gurmánskému zážitku.



Valentýn

Objevujeme sílu lásky, přátelství a laskavosti! Od drobných dárek po podporu vzájemné úcty a pomoci. Společně objevujeme radost ze sdílení srdce.



Den vody

Voda je život! Chraňme tento vzácný dar, abychom měli co pít a v čem plavat. Voda pro zdraví, přírodu a planetu. Společně pro čistou budoucnost.



Den mrkve

Objevujeme sílu karotky plné zdraví a chuti! Od chrumkavých mrkvových hranolků po podporu zdravého zraku. Společně objevujeme radost ze zdravého jídla.



Den mléka

Objevujeme sílu mléka a mléčných výrobků pro zdraví a sílu! Od vápníku pro pevné kosti po chutné sýry a jogurty. Společně objevujeme radost z poctivého jídla.



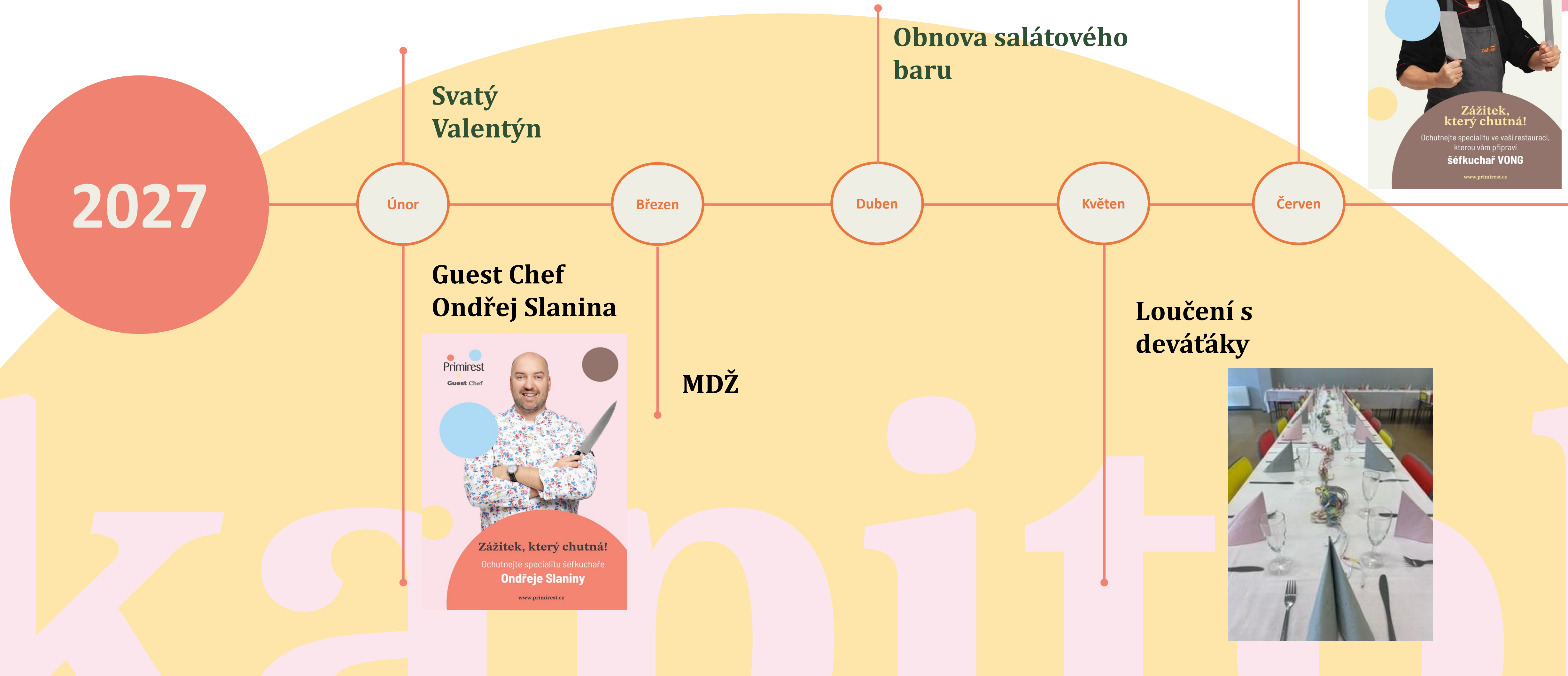
Den dětí

Objevujeme sílu dětské radosti, fantazie a přátelství! Od veselých her po podporu tvořivosti a zvědavosti. Společně objevujeme radost z každého nového dne.



Plány pro nadcházející období 2027

Plánované aktivity & projekty



Primirest – prostor pro hru a vzdělávání

Vzdělávací nástěnky JUŽ – na každé čtvrtletí nová edukace

Prostřednictvím nástěnek JUŽ vysvětlujeme, jak jídlo ovlivňuje naše tělo, proč upřednostnit zeleninu před sladkostmi, ale také to, proč je dobré neplýtvat a nevyhazovat zbytečně jídlo.

Jíme pestře.

Co znamená, když se řekne, že by měla být strava pestrá?

Představ si, že tvé tělo je jako auto a jídlo, které jíme je jako palivo. Pokud tělo nemá dostatek paliva, nemůže dobře fungovat. Pokud tělo nemá dostatek paliva, nemůže dobře fungovat. Pokud tělo nemá dostatek paliva, nemůže dobře fungovat.

Jíme s Barvožroutem

Všimni si, jaké barvy má jídlo. Každá barva znamená jinou skupinu vitamínů a minerálů. Pokud jíme pestře, dostáváme všechny potřebné látky.

[červená] – jídlo z červené nebo oranžové barvy (např. rajčata, mrkev, brokolice)

[žlutá] – jídlo z žluté nebo zelené barvy (např. žlutá okurka, avokádo, špenát)

[modrá] – jídlo z modré nebo fialové barvy (např. modrá okurka, fialové zelí)

[zelená] – jídlo z zelené barvy (např. špenát, brokolice, okurka)

Takové pokrmy by sis měli připravovat co nejčastěji a pravidelně.

Jíme, učíme se, žijeme.

Učíme se s radostí.

Jaké jsou nejčastější špatné stravovací návyky?

- Příliš velké porce
- Jedení z nudy
- Přílišné slazení a solení
- Časté pití limonád
- Rychlé jedení
- Přejídání se sladkostmi
- Vynechávání snídaně
- Časté stravování v rychlých občerstveních (ve fast foodech)
- Podávání masa v rámci každého jídla
- Odmítání zeleniny a ovoce

Jíme, učíme se, žijeme.

Žijeme odpovědně.

Nauč se:

- ✓ recyklovat staré oblečení
- ✓ připravit si úsporná jídla i nápoje bez zbytků
- ✓ nenakupuj si neustále nové a nové hračky
- ✓ zkus si vyrobit praktické pomocníky z odpadových materiálů
- ✓ nebo si třeba namíchej vlastní ekologickou kosmetiku

Zero Waste

Všimni si, jaké barvy má jídlo. Každá barva znamená jinou skupinu vitamínů a minerálů. Pokud jíme pestře, dostáváme všechny potřebné látky.

Jíme, učíme se, žijeme.

Jíme s Barožroutem – vložit kartičku, barvožrout

Zde vložte fotky s předáváním a také napište jaké ceny se předávaly a kolik dětí soutěží



Jíme s Barvožroutem - motivační hra, která podporuje děti v pestrém a zdravém stravování.

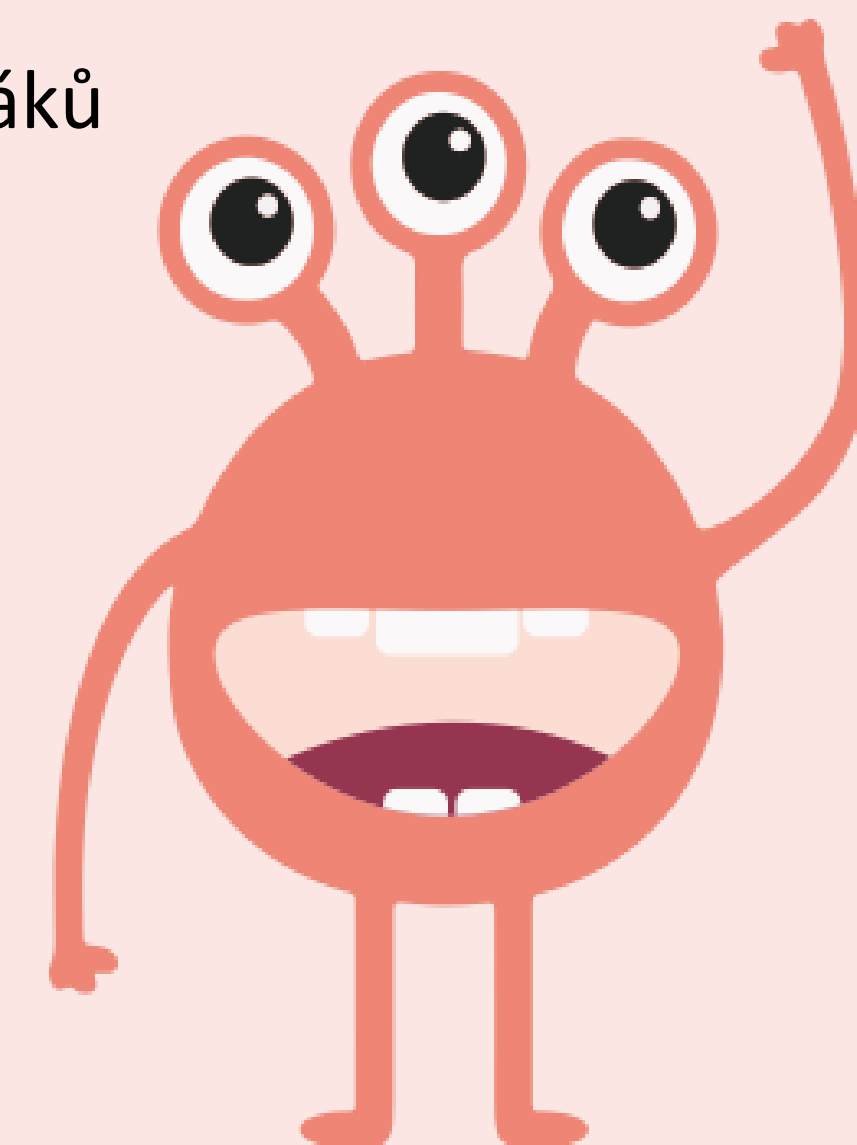
Žáci vyplňují kartičky dle barev jídla, které je vedouc k pestrému stravování a k vytváření správných stravovacích návyků zábavnou formou.

Dvakrát ročně – před Vánoci a na konci školního roku – pořádáme slosování o atraktivní sportovní ceny.

Do soutěže se za celý rok zapojilo : 682 žáků

Ceny pro motivaci žáků:

- 1x kolo
- 2x míč
- 3x badmintonové rakety
- 3x potápěčské brýle



Vzdělávání zaměstnanců

Školení během roku

- ✓ Školení bezpečnosti potravin, HACCP, BOZP a ochrana životního prostředí
- ✓ Hygienické školení Nymburk

Přehled nákladů

Personální náklady

Počet zaměstnanců	Průměrná mzda	Mzdy včetně odvodů měsíc	Mzdy včetně odvodů za rok
24	24 000 ,- Kč	480 000 ,- Kč	5760000,- Kč

Fixní náklady

Druh fixního nákladu	Měsíčně	Za celý rok
Nájem	300 000,- Kč	3600000 Kč
Odpisy dlouhodobého majetku	5880,- Kč	70560,- Kč
Leasing, doprava	14 000,- Kč	168 000,- Kč

Přehled nákladů

Variabilní náklady

Druh variabilního nákladu	Měsíčně	Za celý rok
Telefon, spoje, internet, TV na vzorové porce	5500 ,- Kč	66 000 ,- Kč
Pomocný materiál – PPE, spotřební materiál, sáčky apod.	8000,- Kč	96 000,- Kč
Nakupované služby – poplatky za cizí strážníky, stěry, preventado	1200,-	14400,-Kč
Čistící prostředky – úklidové prostředky, přípravky do myčky	14000,-Kč	140 000,-Kč
Pracovní oblečení, pracovní obuv	17 000,-Kč	204000,-Kč
Kancelářský materiál, papíry, tonery apod	2500,-Kč	25000,-Kč
Opravy a udržování	5000,-Kč	50 000,-Kč
IT Aplikace, software, web	4000,-	48000,-Kč
Ostatní provozní náklady – školení kuchařů, brand chefové	2000,-	20 000 ,-Kč

Přehled celkových nákladů za školní rok 25/26

Náklady	Měsíčně	Za celý rok
Mzdové náklady	520 000,- Kč	6 240000,- Kč
Fixní náklady	401 600,- Kč	48 19200,- Kč
Variabilní náklady	116 000,- Kč	1 392000 ,- Kč
Celkem	1 037600,- Kč	12 451200,- Kč

Závěr

Primirest je pro školu spolehlivým partnerem, který přebírá odpovědnost za odborné řízení školního stravování a umožňuje vedení školy soustředit se na její hlavní vzdělávací poslání.

Zejména zajišťujeme:

- komunikaci s rodiči v oblasti školního stravování (přihlášky, odhlašování stravy, dotazy a podněty).
- komunikaci s kontrolními orgány (Krajská hygienická stanice, Česká školní inspekce, Státní zemědělská a potravinářská inspekce a další).
- plnění legislativních povinností souvisejících se školním stravováním.
- vedení povinné provozní a hygienické dokumentace.
- řešení provozních záležitostí a organizaci každodenního chodu školní jídelny.
- pravidelné vzdělávání zaměstnanců a zajištění vysokého standardu poskytovaných služeb.
- poradenství vedení školy v oblasti školního stravování, legislativy a rozvoje stravovacích služeb.
- aktivní spolupráci při modernizaci provozu a zavádění inovací.

Primirest

Rádi bychom Vám poděkovali za dosavadní spolupráci, které si velmi vážíme. Věříme, že i v budoucnu budete s našimi službami spokojeni. Nadále budeme usilovat o udržení vysoké kvality poskytovaných služeb a spokojenosti našich strávníků.

Vedoucí školní jídelny: Jana Bílá

Regionální manažer provozu: Roman Novotný

Ředitel provozu: Mgr. Josef Hásek

Dne: 20.8.2026

