

Veřejné stravování čekají změny.
Jak se na ně připravit?

Představení společnosti

GAMA HOLDING Praha a.s. se pyšní více než čtvrtstoletím zkušeností v poskytování komplexních služeb v oblasti dodávek gastronomické technologie pro profesionální kuchyně.



Poradenství

Pomůžeme Vám optimalizovat procesy a zlepšit efektivitu Vašeho gastro provozu.



Profi kuchyně

Od návrhu až po finální provoz s důrazem na efektivitu, kvalitu a individuální řešení.



Projekční činnost

Navrhneme funkční kuchyni s důrazem na efektivitu i pohodlí personálu.



Multifunkce

Naše technologie Vám umožní efektivněji řídit Vaše procesy a minimalizovat zbytečné výdaje.



Mycí systémy

Pomůžeme Vám najít ideální mycí systém přesně podle Vašich potřeb.



Servis a podpora

Jsme tu pro Vás i po nákupu, abychom zajistili, že vše funguje bezchybně.

GAMAGastroAtelier

GAMAGastroServis

firex
MULTIFUNKCE

Výzvy stravovacích provozů v obcích

Stravovací provozy v obcích – školní jídelny, domovy pro seniory či komunitní centra – hrají zásadní roli v každodenním životě obyvatel. Přesto se často potýkají s řadou výzev, které ovlivňují jejich efektivitu i kvalitu poskytovaných služeb.

- Optimalizace procesů a systémového nastavení
- Modernizace vybavení
- Efektivní využití personálu
- Nároky na kvalitu jídla

Nechte nám na sebe kontakt.
Rádi Vám poradíme!



Komplexní řešení od GAMA Holding

Obce nemusí na řešení těchto výzev být samy. GAMA HOLDING přináší komplexní přístup, který propojuje odborné poradenství, moderní technologie a efektivní provozní systémy. Díky tomu pomáhá optimalizovat stravovací provozy tak, aby byly úspornější, efektivnější a odpovídaly nejnovějším standardům.

Optimalizace provozu a systémového nastavení

Klíčem k úspěchu je propojení gastro odborníků a projektantů už ve fázi tvorby projektů. Konzultace přímo v místě provozu zajistí správný výběr technologií, optimální nastavení procesů a vytvoření efektivního systému, který zlepší chod celého zařízení.

Modernizace a efektivní provoz

Spojení moderní technologie a dobře vyškoleného personálu snižuje náklady, zlepšuje organizaci práce a zvyšuje efektivitu. Nové vybavení usnadňuje provoz, zatímco školení personálu zajišťuje jeho jistotu v práci, hladší chod kuchyně a vyšší kvalitu jídel.

Nároky na kvalitu pokrmů

Od 1. 9. 2025 vstoupí v platnost novela spotřebního koše, která přinese nové výzvy pro školní stravování. Nejde jen o úpravu skladby surovin, ale především o nutnost systémových změn ve stravovacích provozech.

Nechte nám na sebe kontakt.
Rádi Vám poradíme!





GAMA Holding
GASTRO TECHNOLOGY & SERVICES

Nechte nám na sebe kontakt.
Rádi Vám poradíme!



Děkuji za pozornost

Těšíme se na Vás na
našem stánku!

Vlastimil Válek

Ředitel společnosti

valek@gamaholding.cz

+420 737 281 501

GAMA Holding
GASTRO TECHNOLOGY & SERVICES

GAMA GastroAtelier

