

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. Jsme ryze česká, rodinná firma a mezi naše nejpočetnější reference patří až stovky kuchyní ve školství a sociální sféře po celé ČR.

Krátce k našim hlavním aktivitám společnosti:



### Poradenství

Pomůžeme vám optimalizovat procesy a zlepšit efektivitu vašeho gastro provozu.



### Komplexní kuchyně

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



### Projekční činnost

Navrhujeme funkční kuchyni s důrazem na efektivitu i pohodlí personálu.



### Multifunkce

Naše technologie vám umožní efektivněji řídit vaše procesy a minimalizovat zbytečné výdaje.



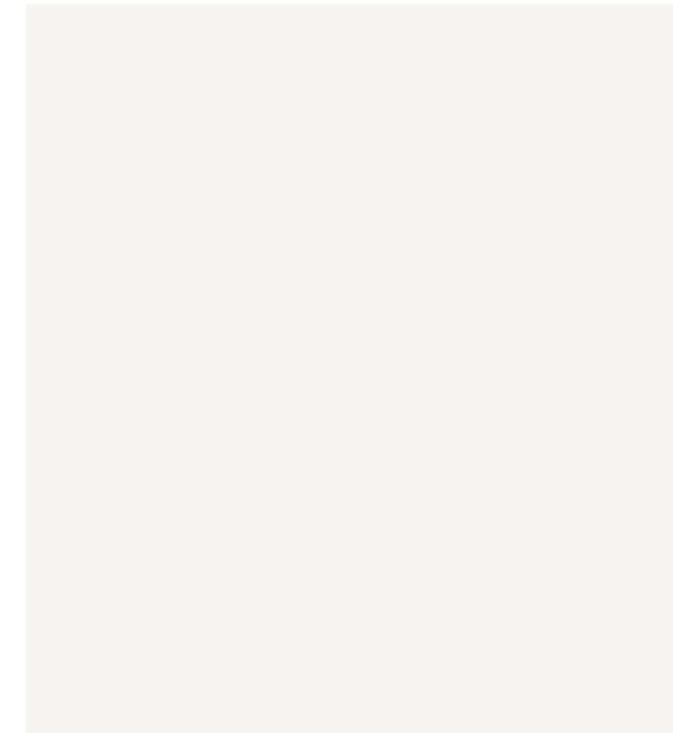
### Mycí systémy

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.



**GAMA**GastroAtelier



**GAMA**GastroServis



**FIREX**  
MULTIFUNKCE

## Jaké jsou dnes 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.

- PERSONÁL KUCHYNĚ - Stále ubývá a mladý personál je nutno motivovat
- NOVÁ VYHLÁŠKA - Nové nároky na kvalitu jídla
- ENERGIE KUCHYNĚ- Energetická náročnost, možné úspory
- TECHNICKÝ STAV KUCHYNÍ - Optimalizace a modernizace kuchyní
- DOTACE – Úspora investic na pořízení gastro technologií



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 a modernizace stavu a nastavení Vašeho nového nebo stávajícího provozu**

Klíčem k úspěchu je propojení našich gastro odborníků a projektantů už ve fázi tvorby projektů. Provádíme konzultace přímo v místě provozu. Správný výběr technologií, optimální nastavení procesů a vytvoření efektivního systému, zásadnělepší chod a nastaví důležité úspory celého gastro provozu.

### **Personálně a energicky moderní provoz**

Spojení moderní technologie, školení personálu zlepšuje organizaci práce a zvyšuje efektivitu práce v kuchyni.

**DŮLEŽITÉ - zvyšuje také atraktivitu pracovního prostředí pro nové pracovní síly, kterých není nikdy mnoho!!!**

### **Nové 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.

### **Finanční dotace**

Na pořízení nových strojů a zařízení Vám rádi poradíme, jaké jsou dotační možnosti pro úsporu Vašich finančních investic.

**Rádi Vám s naším týmem včetně našich moravských partnerů PORADÍME A POMŮŽEME!**



---

**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](mailto:valek@gamaholding.cz)

+ 420 737 281 501

**GAMA** Holding  
GASTRO TECHNOLOGY & SERVICES

**GAMA** GastroAtelier

