

■ Spor v pohostinství

## Ze školních jídelen se stávají konkurenti restaurací. Je to nerovný boj, stěžují si hospody

Jan Prokeš

jan.prokes@hn.cz



Majitel sítě pizzerií Colosium Jan Mužátko v Česku provozuje celkem 20 restaurací, jednu z nich také v Liberci nedaleko hokejové arény. Vedle dalších hospod v okolí tam má ještě jednoho netradičního konkurenta – školní jídelnu. Zatímco v Mužátkově podniku dnes lidé za oběd zaplatí kolem 200 korun, naproti přes ulici se najedí za 85 korun.

Na stejnou „nekalou“ konkurenci si stěžuje stále více majitelů hospod a restaurací. Vadí jim, že řada školních jídelen nevaří obědy pouze pro děti, ale také pro veřejnost. Nejčastěji jde o seniory, vzhledem k současnému rekordnímu zdražování ale lidé stále více šetří a na obědy tam začínají chodit i ti, kteří by dříve dali přednost restauraci. Když jídelna v jejich okolí obědy veřejnosti nabízí, může na něj přijít kdokoli, záleží jen na kapacitě kuchyně.

Nyní se k protestům proti takové situaci přidala Asociace malých a středních podniků. Tvrdí, že některé z restaurací v sousedství školních jídelen mohou i zkrachovat.

„Je to absolutně nerovný souboj,“ říká Mužátko. „Ať mi obec také zaplatí vybavení kuchyně, zaměstnance, nájem, elektřinu a plyn a já také budu prodávat jídlo za 90 korun.“ Ve svých podnicích v porovnání s předcovidovým rokem 2019 zdražil asi o 30 procent.

„Nejsme schopni teď vařit za méně. Plyn se nám zdražil pětinásobně, roste i cena surovin nebo mzdové náklady,“ vypocítává restaurátér.

Podle dat ministerstva školství je v Česku kolem 8700 zařízení školního stravování. Výkonný ředitel Asociace školních jídelen Karel Jahoda odhaduje, že pro veřejnost vaří více než polovina z nich. Zároveň upozorňuje, že mají vždy nastavený limit, kolik strážníků zvenku jsou schopny ob-

sloužit. „Jde o desítky na jednu školní jídelnu, rozhodně ne o stovky,“ tvrdí.

Více lidí začalo chodit třeba i do jídelny Akademie hotelnictví a cestovního ruchu v Plzni. „Máme stále zákazníky, ale teď k nim přibýlí další. Jsou to většinou senioři nebo maminky na mateřské,“ říká vedoucí Sandra Matějčková. Návštěvnost přes poledne se zvedla, přestože cena oběda pro veřejnost šla loni v září nahoru o desetikorunu, teď stojí 106 Kč.

Většinu školních jídelen zřizují obce či kraje, které jim zároveň platí náklady spojené s nájmem nebo vybavením kuchyně. Ministerstvo školství pak platí mzdy kuchařkám a dalšímu personálu. Loni šlo o částku ve výši asi 11 miliard korun.

Cizí strážník má ale podle Jahody v ceně oběda započítané všechny náklady spojené s výrobou jídla, a to včetně marže ve výši až do deseti procent. „Tady je zakopaný pes. Za ener-

### 20 procent

■ O tolik mohou od 1. února školní jídelny zvednout cenu hlavního jídla. Umožňuje jim to vyhláška ministerstva školství.

gie a potraviny platí jídelny i restaurace stejně, ale restaurace mají i číšníky, uklízečky a další personál. Navíc kuchařka ve školní jídelně bere měsíčně 23 tisíc hrubého a pomocná síla 18 tisíc, což je podstatně méně než v hospodách. Kromě toho si hospoda nepočítá zisk 10 procent, ale podstatně víc, tím pádem bude školní jídelna vždy levnější,“ uznává Jahoda.

Podle Asociace malých a středních podniků by ale školní jídelna běžné restauraci neměla konkurovat už z principu. „Jejich dotování a cílená podpora dává smysl do momentu,



**Je líbo levný oběd?** V Česku je asi 8700 školních jídelen, většina z nich vaří nejen pro žáky, ale když kapacita stačí, také pro veřejnost. Oběd vyjde většinou levněji než v restauraci. Foto: Shutterstock

pokud se z toho nestane komerční aktivita, která poškozují nedotované restaurace. Nelze míchat dohromady sociální a komerční služby. Člověk z ulice přece nemůže volně přijít do školy a připojit se třeba k běžné výuce angličtiny, i když řada lidí by toho určitě využila a zaplatila,“ uvádí v tiskové zprávě z poloviny února.

Jahoda v tom nicméně žádnou konkurenci nevidí. „Přece mi nikdo nechce namlouvat, že jejich cílová skupina je senior nad 70 let, který chodí do školní jídelny s nosičem

na jídlo a půlku oběda sní v poledne a zbytek k večeri,“ říká.

Jako problémovou nevnímá situaci ani ministerstvo školství. Jídelnám nehodlá přikazovat, aby vařily pouze pro žáky škol. „Územní samosprávy zajišťují, aby veřejné služby byly dostupné. Z tohoto pohledu naopak považujeme za efektivní a smysluplné, když zřizovatel umožní, aby dané zařízení poskytovalo stravovací služby i seniorům, sociálně potřebným, zaměstnancům obce, popřípadě širší veřejnosti,“ vyjádřila se mluvčí resortu Aneta Lednová.

Vyhrocený spor mezi majiteli hospod a školními jídelnami už letos v únoru řešil také antimonopolní úřad.

Stížnost majitele restaurace na nekalou konkurenci v menším městě zamítl výrokem, že nejde o porušení hospodářské soutěže.

„Školní jídelny a soukromá gastronomická zařízení si zpravidla nekonkurují nebo konkurují jen ve velmi omezené míře, a to za přísně stanovených omezujících podmínek v neprospěch školních jídelen,“ říká mluvčí úřadu Martin Švanda.

Inzerce

# ekonom

## PODCAST

Podcast pro ty, kteří vědí,  
že právo je základ byznysu.

Poslouchejte na:



# BUSINESS LEGAL



podcasty.ekonom.cz