



Z Á P I S

3. jednání Komise lázeňství a cestovního ruchu v roce 2026

Dne 14.4.2026 se uskutečnilo jednání Komise lázeňství a cestovního ruchu zřízené Radou města Karlovy Vary.

Místo jednání: Střední škola stravování a služeb, Ondřejská 122/56, 360 01 Karlovy Vary

Doba jednání: zahájení 16:00 hodin
ukončení 18:00 hodin

Přítomni: Romana Mrvová, Dott. Mag. Radka Murasová, Zdeňka Batíková
MUDr. Miloš Starý, RNDr. Jiří Neumann

Omluveni: Tomáš Nesrsta, Daniel Vašíček

Hosté: Jan Kronika

Program:

1. Schválení programu jednání
2. Schválení zápisu z minulého jednání Komise LCR
3. **Prezentace školy po etapizovaných rekonstrukcích budovy a vybudování odborného zázemí v rámci projektu Odborné učebny z OP Spravedlivá transformace – Jiří Neumann**
4. Různé

Předsedkyně komise Romana Mrvová přivítala přítomné a zahájila jednání komise.

1. Schválení programu jednání

Usnesení:

*Navržený program jednání komise byl **schválen**.*

pro: 5 proti: 0 zdržel se: 0

Usnesení **bylo** přijato.

2. Schválení zápisu z minulého jednání Komise LCR

Usnesení:

*Zápis z 2. jednání Komise lázeňství a cestovního ruchu ze dne 10. 03. 2026 **byl schválen** v navrženém znění.*

pro: 5 proti: 0 zdržel se: 0

Usnesení **bylo** přijato.

3. Prezentace RNDr. Jiřího Neumanna

- historie budovy od roku 1904 kdy složila jako Lidový dům
- v roce 1913 byla přebudována na školu, od té doby k tomuto účelu využívána s výjimkou 1 roku za války, kdy sloužila jako lazaret
- SŠ má 1 maturitní obor, 6 oborů středního vzdělání s výučním listem a 1 nástavbový maturitní obor
- největší oblibě se těší obor kadeřnice a cukrář, naopak klesá zájem o kuchaře
- SŠ navštěvuje cca 520 žáků z toho v budově jich je vždy zhruba polovina, zbytek žáků je na pracovištích praktického vyučování
- s ohledem na činnost školy byla prezentována aktuální demografická situace a z ní vyplývající rizika
- SŠ se účastní gastro soutěží, pořádá rozšiřující kurzy (barmanství, baristika, someliérství, atd.), spolupracuje se zahraničními partnery (Itálie Brixen, Piešťany, Bayreuth, Bamberg, Hof, ...)
- škola je držitelem nejvyššího gastronomického vyznamenání, které lze v ČR získat.
- SŠ provozuje školní kadeřnictví, školní jídelnu, bufetový provoz, cateringovou činnost, s komerčním partnerem provozuje projektový restaurant LA HOSPODA.

V loňském roce proběhla rozsáhlá výstavba odborného výukového zázemí v hodnotě 30 mil Kč, 25 mil Kč bylo získáno z grantu Spravedlivá transformace a 5 mil Kč dotace od Karlovarského kraje, ke škole byla přistavěna nová technologická aula a cvičná kuchyně, v prostoru školy a La Hospody byly vybudovány dvě učebny barmanství, baristiky a someliérství, proběhla kompletní výměna elektroinstalace objektu.

Na pozemku vedle školy byl založen malý vinohrad, během příštího týdne dojde k výsadbě 50 keřů odrůdy Solaris a následně bude zbudováno sklepní hospodářství s pokusnou výrobou vlastního vína, odhadem 70-80 litrů ročně.

4. Různé:

Následovala prohlídka celého objektu

Členové komise po prohlídce objektu konstatovali, že rekonstrukce byla opravdu velice zdařilá, podmínky pro studenty jsou velice dobré a možnost praktického využití je pro studenty důležitá a to včetně dobrého nápadu se založením mini vinohradu.

Nově zrekonstruované učebny mají vše s čím se studenti mohou potkat přímo na pracovištích při své praxi a mohou pomoci s lepší začleněním se po studiu do pracovního procesu.

Škola rekonstrukcí získala další možnosti výuky, která může být pro studenty velice zajímavá a pevně věříme, že i toto pomůže získat pro tyto učební obory opět svou atraktivitu.

Celá komise vyjádřila poděkování panu RNDr. J. Neumannovi za jeho práci.

Příští jednání Komise lázeňství a cestovního ruchu se bude konat dne 12. 05. 2026.

Romana Mrvová
předsedkyně Komise lázeňství a cestovního ruchu

Dne: 15.04. 2026

Zapsala: Anna Berger