



Už první školní den budou kuchařky Hotelové školy Třebíč připravovat oběd pro studenty v nové moderně zařízené kuchyni. Do modernizace a oprav přístavby objektu v Třebíči – Borovině investoval Kraj Vysočina více než 19,5 miliónu korun. Během školního roku se v nových prostorách v rámci povinné praxe vystřídají i studenti. Kapacita kuchyně je nově nastavena na denní výdej 350 jídel. Součástí kuchyně je nově také úsek pro studenou kuchyni.

Dvoupodlažní zděná nepodsklepená přístavba jídelny s plochou střechou v sobě skrývá kompletně novou kuchyni s nerezovými spotřebiči, pánví, kotly a konvektomatem, který umožní zdravé vaření s minimem tuku. Nová velkokapacitní myčka se zpětným získáváním tepla je jen doplněním stejně účelné nerezové vzduchotechniky, pořízen byl nový odlučovač tuků. „Škola navíc vybrala dodavatele nového stravovacího systému s možností nabídnutí jídla přes internetovou aplikaci v případě nepřítomnosti strážníka. Umožňuje tisk stravenek a zároveň je slučitelný s vedením skladu a plánováním potravin.

Renovace se dočkala i jídelní část objektu. Bílé stěny lemuje oranžový sokl a modrošedá podlaha. Strážníci budou obědovat u nových stolů.

První společný oběd bude v nové jídelně pro studenty připraven už 3. září. Jídelní lístek tento den nabízí: Italský guláš s těstovinami a sýrem

Hotelová škola Třebíč, zřizovaná Krajem Vysočina, nabízí ucelené středoškolské vzdělávání v oblasti obchodu, gastronomie, cestovního ruchu a na ně navazujících služeb. V současné době školu navštěvuje 700 studentů. V novém školním roce 2012/2013 zasedne do lavic prvních ročníků více než 200 nových studentů v sedmi oborech.

Projektant dokumentace pro územní řízení: SPA, spol. s r.o., Jihlava

Projektant stavby a autorský dozor: Ing. Lubomír Krechler, Okříšky

Zhotovitel stavby: VESAS s.r.o., Třebíč
Zvolánek