



Hledáme nové nápady pro stravování na univerzitě

Měnící se stravovací návyky studentů i zaměstnanců ukazují, že je čas hledat nové cesty.

Proto se obracíme na **dodavatele, gastro firmy, startupy i kreativní inovátory.**

👉 Pomozte nám vymyslet, jak může vypadat moderní, udržitelné a dostupné stravování na univerzitě budoucnosti.

Co hledáme

- **Kvalitu a dostupnost** – chceme, aby si studenti i zaměstnanci mohli v průběhu celého dne dopřát chutné, nutričně vyvážené a cenově dostupné jídlo – od snídaně přes drobný snack až po večeři.
- **Pestrost a trendy** – nabízíme prostor pro širokou škálu konceptů: od klasických obědů přes rychlé občerstvení až po vegetariánské, veganské a další moderní varianty.
- **Inovace** – vítáme digitální objednávky, mobilní aplikace, samoobslužné kiosky, food trucky či nové provozní modely s minimálními fixními náklady.
- **Udržitelnost** – usilujeme o omezení plýtvání jídlem, podporu lokálních dodavatelů a využívání chytrých řešení šetrných k životnímu prostředí, včetně důrazu na recyklovatelnost.
- **Ekonomickou stabilitu** – hledáme dlouhodobě udržitelné řešení.

Co od trhu očekáváme

Rádi bychom od účastníků trhu získali podněty a návrhy na zajištění stravovacích služeb v univerzitním prostředí, a to zejména Vaše zkušenosti, doporučení a inspiraci k následujícím tématům:

- **Moderní modely stravování:** Jaké aktuální trendy či koncepty stravování lze efektivně využít v univerzitním prostředí (např. kombinace kantýny, bistra, kavárny, samoobslužných zón, zdravého fast foodu apod.)?
- **Organizace služeb:** Jaké formy spolupráce se v praxi osvědčují – např. externí dodavatel, partnerství, outsourcing, franšizové modely, sdílené kuchyně či jiné inovativní přístupy?

- **Technologická a digitální řešení:** Jaké moderní technologie (objednávkové systémy, mobilní aplikace, samoobslužné zóny, bezhotovostní platby apod.) mohou přispět ke zvýšení efektivity, atraktivity a komfortu pro strávnicky?
- **Udržitelnost a inovace:** Jaké provozní, ekonomické nebo organizační inovace mohou podpořit dlouhodobou udržitelnost poskytovaných služeb – např. v oblasti nakládání s odpady, energetické efektivity, zapojení lokálních dodavatelů či optimalizace provozu?

Na kterých místech nás stravování nejvíce tíží

- Na Právnické fakultě MU na adrese Veveří 70, 602 00 Brno
<https://www.skm.muni.cz/stravovani/menzy-muni/menza-veveri>.
- V Univerzitním kampuse Bohunice na adrese Kamenice 5, 625 00 Brno.
- Na Pedagogické fakultě MU na adrese Poříčí 7/9, 603 00 Brno
<https://www.skm.muni.cz/stravovani/menzy-muni/menza-pdf>.
- Do budoucna jsou zvažovány změny i na dalších provozech.

Forma zapojení

- Univerzita zve všechny zájemce - dodavatele, provozovatele, start-upy, konzultanty, odborníky na výživu, technologii či gastronomii k účasti na diskusi o budoucí podobě stravovacích služeb.
- Návrhy mohou mít různé formy – od stručného konceptu až po detailnější rozpracování.

Jak se zapojit?

Stačí nám napsat nebo zavolat, že máte zájem zapojit se do diskuse o stravování na univerzitě. Uvítáme také, pokud nám dáte vědět, jaké další informace či podklady byste od nás potřebovali.

V případě zájmu nám můžete poslat

 krátký popis vašeho nápadu či řešení,

 představu o tom, jak by se řešení mohlo realizovat a financovat,

 případné ukázky nebo reference, pokud už něco podobného funguje.



 Termín pro vyjádření zájmu do 21. 11. 2025.

 Přihlaste se nám, pokud máte zájem a případné návrhy posílejte na e-mail:
stehlikova@rect.muni.cz nebo nás můžete kontaktovat na tel. číslo +420 777 479 136.

Co bude dál?

Na základě Vámi projeveného zájmu budou probíhat osobní konzultace s jednotlivými zájemci. Jde nám především o **otevřený dialog** s trhem v rámci předběžných tržních konzultací.