

# Ambice nového brand chefa Scolarestu Tomáše Cikharta: 1/3 bezmasých jídel na denním menu, víc spokojených strávnicků a důraz na rozvoj kuchařů

V Praze, 25. 8. 2022

Zkušený šéfkuchař Tomáš Cikhart mění rondon – stal se novým brand chefem, tj. šéfkuchařem všech šéfkuchařů, 236 restaurací společnosti Scolarest. Díky svým bohatým zkušenostem, energii a nadšení přímo zodpovídá za mimořádný projekt nového uceleného menu, které přináší do školního stravování větší pestrost, apel na udržitelnost i daleko víc zeleniny v různých formách. Kromě pečlivého zapracování všech nových receptur do nového školního menu se Cikhart soustředí na intenzivní tréninky, rozvoj kuchařů a jejich vedení. Jeho klíčovou ambicí je ale naplnit vizi společnosti Scolarest nabízet v rámci denního menu každý den až 1/3 kvalitních 100% bezmasých jídel.

Novou pozici brand chefa sítě školních restaurací Scolarest vnímá Tomáš Cikhart jako příležitost, jak ukázat, že i děti si zaslouží perfektní jídlo a že školní stravování nemá být žádnou popelkou. „Je jedno, jestli mluvíme o školním či veřejném stravování nebo michelinské restauraci, pořád je základem poctivá řemeslná práce a důraz na to připravovat si všechno od základu,“ zdůrazňuje šéfkuchař, který má v plánu organizovat pro kolegy z jednotlivých provozoven řadu školení, aby zvládali v té nejvyšší kvalitě nové netradiční přílohy i všechna zeleninová jídla s využitím různých typů šetrné přípravy. Ta totiž pomáhá vyniknout chutím a vůním a zároveň v jídle zachovává maximální možné množství vitamínů.

Ve své každodenní práci Cikhart naváže na projekty dlouholeté nutriční expertky Scolarestu Kristýny Ostratické, se kterou bude úzce spolupracovat. Ta až dosud dohlížela na kolegy-kuchaře z jednotlivých restaurací Scolarest při tvorbě nového menu a sama mu dala základní podobu. Ostratická bude i do budoucna zodpovědná za další nové, barevné a udržitelné receptury, zatímco Cikhart se bude soustředit právě na práci s jednotlivými kuchaři a jejich každodenní podporu.

Využije při tom své odborné vzdělání podpořené zkušeností z důležitých českých gastronomických podniků. Tomáš Cikhart začal kuchařskou cestu praxí u Zdeňka Pohleicha. V hotelu Marriott si prošel různými pozicemi od brigádníka, skladníka, výdeje jídel v kantýně až po vaření pro zaměstnance. Následně působil v hotelu Corinthia, odkud se přešel starat o zaměstnanecké stravování ve Škoda Auto. V rámci Perfect Canteen Filipa Sajlera pracoval na pozici zástupce kreativního šéfkuchaře a spolupodílel se například na rozjezdu prodeje chlazených jídel a vzniku e-shopu.

„Chutě dětí se trochu liší od chutí nás dospělých, a i laik snadno vypočítá, že preferují sladší a tučnější potraviny. Pro to, co si v jídelně vybírají, hrají významnou roli také stravovací návyky z rodiny. A proto právě chuť je pro nás kuchaře snad tím nejzásadnějším parametrem, protože moderní školní oběd může být nejen nutričně vyvážený, ale zároveň chutný a dětmi oblíbený. Je to velká výzva a já ji přijímám,“ doplňuje odhodlaně nový brand chef Scolarestu Tomáš Cikhart.

**Pro bližší informace kontaktujte, prosím:**

Martin Maruniak, marketingový ředitel Compass Group/Scolarest  
Mobil: 728 355 555, E-mail: martin.maruniak@compass-group.cz

## O Scolarestu:

Společnost Scolarest, součást skupiny Compass Group, je největším poskytovatelem stravování na školách s 25letou tradicí. Jen v České republice stravujeme žáky a studenty z více než 236 mateřských, základních a středních škol. Vaříme podle pečlivě prověřených receptur z čerstvých surovin té nejvyšší kvality pouze od certifikovaných dodavatelů. Garantujeme stravování dle všech platných vyhlášek a nařízení. Novinkou školního roku 2022/23 je ještě barevnější, zdravější a zelenější obědové menu, které přináší dětem i rodičům větší přehlednost, předvídatelnost a kontrolu nad jídelníčkem. Náš maskot Barvožrout učí děti rozmanitosti a pestrosti na talíři, jak by měla vypadat ideální porce, resp. že oběd nemusí být pouze smažený a obsahovat maso. Prostřednictvím nástěnek JUŽ: Jíme zdravě, Učíme se s lehkostí, Žijeme zodpovědně, vysvětlujeme teenagerům, jak jídlo ovlivňuje naše tělo, proč upřednostnit zeleninu před sladkostmi, ale také to, proč je dobré neplýtvat a nevyhazovat zbytečně jídlo.

Nahlédněte s námi pod pokličku závodního a školního stravování  
[www.ceskyobed.cz](http://www.ceskyobed.cz)