



Praha, 21. listopadu 2025 V uplynulých několika týdnech se v médiích i na veřejnosti stále více diskutuje o bezpečnosti potravin v našich restauracích. Pozorně jsme naslouchali, vnímali jsme obavy a tato tvrzení jsme brali vážně. Mezitím jsme usilovně pracovali v rámci našich týmů na tom, co podle nás naši zákazníci očekávají: zjistit fakta a podniknout kroky.

Začneme tím nejdůležitějším: naše restaurace a jídlo jsou bezpečné. Od chvíle, kdy se tato tvrzení objevila, provedla společnost KFC Europe ve spolupráci se svým dlouholetým místním franšizovým partnerem AmRest důkladné kontroly a audity našich českých provozoven – nasadili jsme interní týmy i nezávislé odborníky, prověřili naše procesy a detailně analyzovali stížnosti zákazníků. Každá naše restaurace v Česku byla dosud zkontrolována minimálně třikrát – včetně opakovaných auditů třetích stran a kontrol místních úřadů. Můžeme s jistotou prohlásit, že jsme nenašli žádné důkazy o systémových problémech v oblasti bezpečnosti potravin či hygieny v našich restauracích.

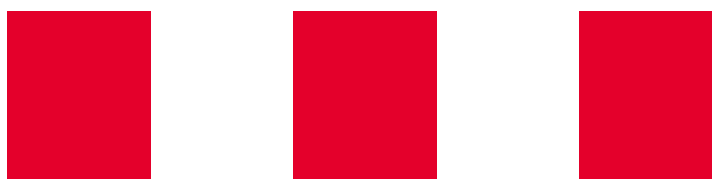
V průběhu více než 250 státních kontrol provedených od začátku roku nebyla uzavřena ani jedna restaurace KFC.

Během tohoto procesu byly ze strany KFC i místních úřadů identifikovány některé procesní nedostatky, které byly okamžitě napraveny. Přestože jsou tato zjištění v restauračním průmyslu běžná, využili jsme je jako příležitost znovu prověřit a posílit naše postupy napříč provozovny. Toto jsou fakta.

Ve všech restauracích KFC po celém světě platí stejné přísné globální standardy bezpečnosti potravin. Tyto standardy jsou navrženy tak, aby zajistily nejvyšší úroveň bezpečnosti potravin kdekoli, kde působíme. Jsme přesvědčeni, že tyto standardy jsou uplatňovány i v Česku, a budeme i nadále podporovat náš místní tým, aby to tak bylo i nadále.

Chceme být transparentní ohledně kroků, které každý den podnikáme, abychom našim zákazníkům podávali bezpečná a chutná jídla:

- Všichni zaměstnanci jsou každoročně školeni v oblasti bezpečnosti potravin a noví pracovníci musí před svou první směnou úspěšně absolvovat úvodní certifikaci.
- Dodržujeme pečlivé postupy při manipulaci s potravinami a dbáme na to, aby každá surovina splňovala naše přísné standardy čerstvosti a kvality.
- Pečlivě sledujeme náš veškerý provoz. Naše kuchyně i skladovací prostory jsou průběžně kontrolovány, aby byly potraviny vždy uchovávány při správné teplotě a za optimálních podmínek.



- Naši dodavatelé procházejí pravidelným každoročním hodnocením a musí každý rok projít audity třetích stran v oblasti bezpečnosti potravin a kvality. Suroviny i voda jsou pravidelně mikrobiologicky testovány v nezávislých laboratořích.
- Restaurace procházejí víceúrovňovým dohledem: interními kontrolami franšizanta, audity třetích stran a kontrolami státních i místních úřadů.
 - Každá restaurace absolvuje alespoň jeden neohlášený audit za čtvrtletí provedený třetí stranou.
 - Jako preventivní opatření jsme kromě státních kontrol od září provedli více než 200 dodatečných auditů za účasti několika nezávislých auditorů.
 - Průběžně se řídíme pokyny regulačních orgánů, jako jsou SZPI (Státní zemědělská a potravinářská inspekce) a KHS (Krajská hygienická stanice).

Věříme našim procesům a vysokým standardům, přesto víme, že je vždy prostor ke zlepšení. V rámci našeho závazku k transparentnosti nyní posilujeme naše interní postupy ve všech restauracích, včetně přeškolení personálu, vylepšených interních reportovacích nástrojů a nepřetržitého monitoringu a kontrolních protokolů kvality – v oblastech uchovávání surovin, marinování a přípravy pokrmů – aby zákazníci dostávali ty nejčerstvější produkty v souladu s našimi globálními standardy.

Víme, že důvěra se nebuduje mlčením. Buduje se transparentností a sdílením ověřených faktů, nikoli podporováním spekulací. Proto jsme chtěli nejdříve ověřit fakta, než se k tomu vyjádříme. Jsme přesvědčeni, že naše provozy v Česku splňují naše globální standardy, a chceme být transparentní a zodpovědní při plnění našeho slibu zákazníkům: podávat chutné jídlo, které je bezpečné, kvalitní a připravované s péčí. Budeme i nadále zvyšovat laťku, protože naši zákazníci si to zaslouží.

