

**Jak ekonomicky
provozovat školní
kuchyni?**

**Neexistuje
metodika,
jak provozovat
(udržitelně)
školní
kuchyně!**

**Přenesení
financování
není tématem
týkající se
pouze
personálu!**

Ministerstvo



Zřizovatelé



Ředitelé



Kuchaři/ky

**Kdo by měl být
zpravodajem?**

**Kdo je
odpovědný
(ekonomicky) za
Vaši kuchyni?**

Neexistuje žádná oficiální platforma, která Vám dá komplexní informace.

Nejčastější chyby ?

- 01 Udržování starých zařízení v provozu**
(vysoké servisní náklady, násobně vyšší provozní náklady, vysoké zatížení personálu).
- 02 Výměna zařízení za identické vzhledem, nejlevnější na trhu.**
- 03 Absence dlouhodobého plánu investic** a dopadu této obnovy s dopady na provozní ekonomiku.
- 04 Absence plánu** udržitelnosti personálu (**stárnutí, motivace**)
- 05 Žádná kontrola nad provozem kuchyně**

<https://www.facebook.com/reel/1938565803632486>

Čemu se nevyhnete?

- Technologický audit
- Energetický audit
- Procesní audit.
- Personální audit.
- Potřebujete komplexní obrázek.

Čemu se **JEŠTĚ** nevyhnete?

- Nedostatků pracovníků
- Jejich motivaci
- Rostoucímu počtu seniorů
- Nutnosti znát detail
- Plánování

Byla by pro Vás kuchyně **TÉMATEM** i bez (možná?) změny RUD?

- Víte, kolik je správný počet lidí ve Vaší kuchyni? Zapomeňte na zastaralé výpočty úvazků!
- Máte zpracovaný plán obnovy na minimálně 5 let dopředu?
- Máte přehled, kolik platíte za energie, servis, personál atp. za rok?
- Víte, proč mají moderní zařízení větší příkon, ale nižší spotřebu a proč je jich méně?
- Uvažujete o outsourcingu?



- Zařízení v profesionální kuchyni fungují úplně jinak, než doma!
- Multifunkčnost, ne jednoúčelové zařízení, bezobslužný provoz!
- Dodržovat hygienické a stavební parametry.
- Kontrola obsluhy, jak kuchyni využívá.
- U dotací energetický management!!!

MODERNÍ vs. PŮVODNÍ TECHNOLOGIE

- **50%** Úspora elektrické energie oproti duplikatorovému kotli.



- **50%** Úspora elektrické energie oproti klasické pánvi.



MODERNÍ vs. PŮVODNÍ TECHNOLOGIE

Gulášová polévka 2x jinak						
Fáze / Zařízení	Čas (min)	El. energie (kWh)	Voda (l)	Čas (min)	El. energie (kWh)	Voda (l)
Pánev + Kotel (2 zařízení)				Multifunkce LOG-iQ (1 zařízení)		
Váze přípravy pokrmu	PÁNEV			LOG-iQ		
Restování	32,0	6,2	–	21,0	5,9	–
Mytí pánve	11,0	2,5	15,0	–	–	–
Manipulace s pokrmem (pánev → kotel)	4,0	–	–	–	–	–
Váze přípravy pokrmu	KOTEL			LOG-iQ		
Vaření	93,0	13,1	50,0	64,0	4,1	50,0
Mytí	15,0	2,1	30,0	5,0	1,8	12,0
CELKEM	155	23,9	95	90	11,8	62
<i>Poznámka: Hodnoty '–' označují, že daná fáze u této metody nevznikla (mytí LOG-iQ zahrnuje celé zařízení najednou).</i>						
ÚSPORA: Metoda 2 (LOG-iQ) oproti Metodě 1						
Absolutní úspora	65,0	12,1	33,0			
Úspora (%)	41,9%	50,6%	34,7%			

Co byste měli opravdu vědět?

- 01 **Výrobní kapacitu** Vaší kuchyně a reálný požadavek/poptávku.
- 02 Stávající počet uvařených porcí (in/out)
- 03 Stávající **náklady**
 - energie (měsíční a fixní), soudobost
 - servisní náklady
 - mzdy
- 04 **Počet pozic** a jejich náplň.
- 05 Školní kuchyně může být významnou částí v příjmech školy samotné (minimálně na pokrytí motivační části jejich pracovníků)

Nechte si zpracovat komplexní audit Vaší kuchyně!

- Technologický audit
- Energetický audit
- Procesní audit.
- Personální audit.
- Potřebujete komplexní obrázek.

**Co kdyby
vaše kuchyň mohla
vydělávat?**

MÁ DÁTI
Zisk z prodeje
Personál

DAL
Elektrická energie
Voda
Personál
Servisní náklady

Řečí čísel

Příklad

- 70 jídel pro externí subjekt
- Prodejní cena 130,- Kč s DPH (12%)
- Cena bez DPH 116,07,- Kč
- Cena za suroviny 50,- Kč

Hrubý zisk:

$$66,07 * 70 \text{ porcí} * 20 \text{ dní} * 10 \text{ měsíců} =$$

925 tis Kč bez DPH/rok

Chytře na optimalizaci pracovních pozic.



Kontakt:

Jindřich Švestka

svestka@gastroexin.cz

+420792306299