

**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
<b>CELKEM</b>	<b>155</b>	<b>23,9</b>	<b>95</b>	<b>90</b>	<b>11,8</b>	<b>62</b>
<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](mailto:svestka@gastroexin.cz)**

**+420792306299**