



Starosta hospodským?

**Byla by
pro Vás
kuchyně
TÉMATEM
i bez
RUD?**

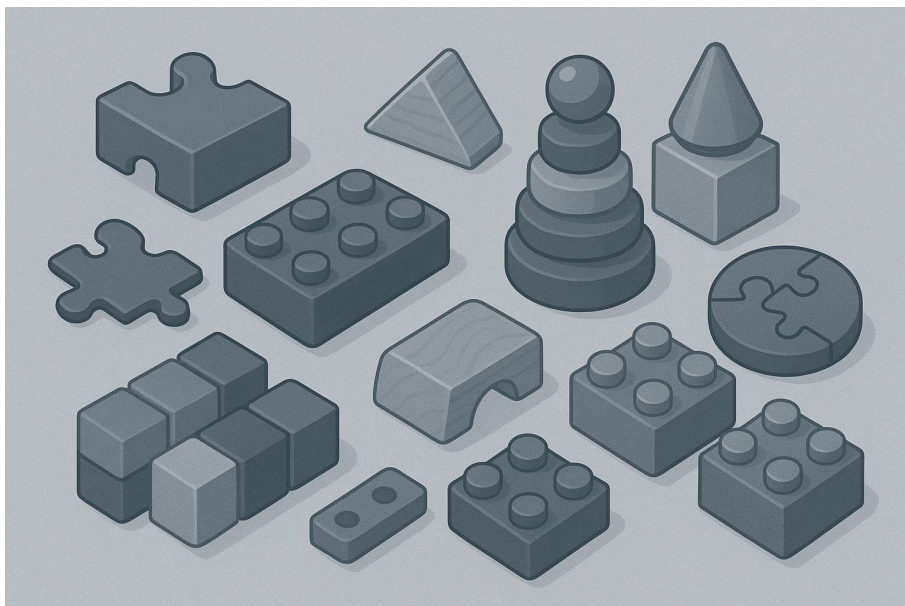
- Víte jaký je správný počet lidí ve Vaší kuchyni?
- Máte zpracovaný plán obnovy na min. 5 let?
- Máte přehled, kolik platíte za energie, servis atp. za rok?
- Víte, proč mají moderní zařízení větší příkon, ale nižší spotřebu?
- Uvažujete o outsourcingu?

Proč se
na nás klienti
obrací?

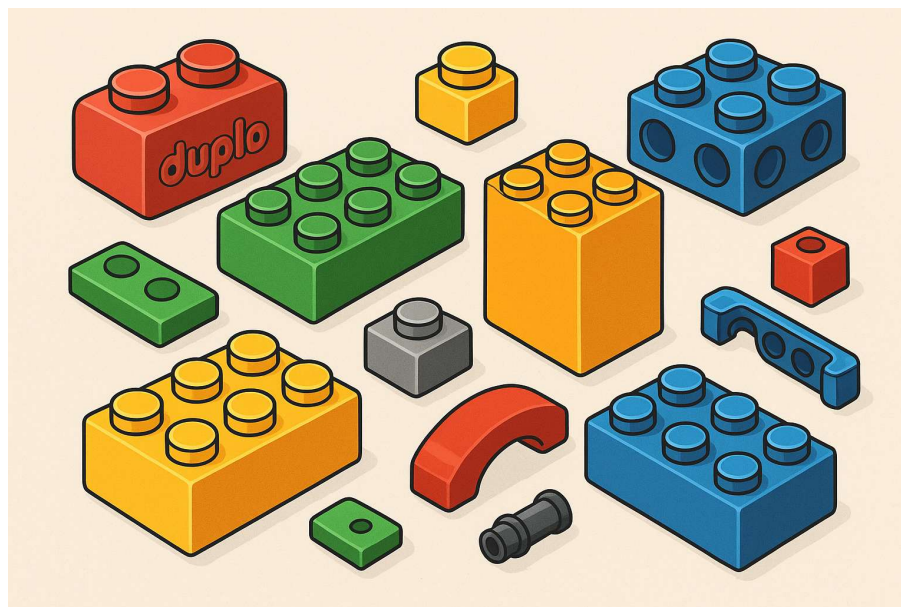
- Nefunkční, zastaralá, **servisně** drahá technologie.
- Nedostatek **příkonů** nebo nabídka prodejců gastrotechnologií.
- **Požadavky legislativy**, KHS a dalších kontrolních orgánů.
- Neznalost trendů a možností dnešní doby.
- Možnost dotací, ke kterým ale chybí podklady.
- Změna RUD.

Jak může vypadat kuchyň?

Současný stav běžné kuchyně



Funkční, modulární, dlouhodobě udržitelná kuchyně

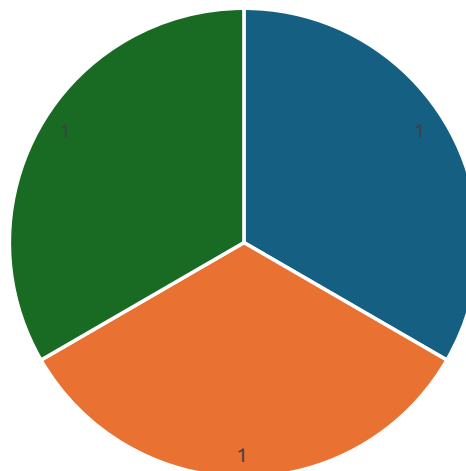


- Promyšlené
- Funkční
- Dlouhodobě udržitelné



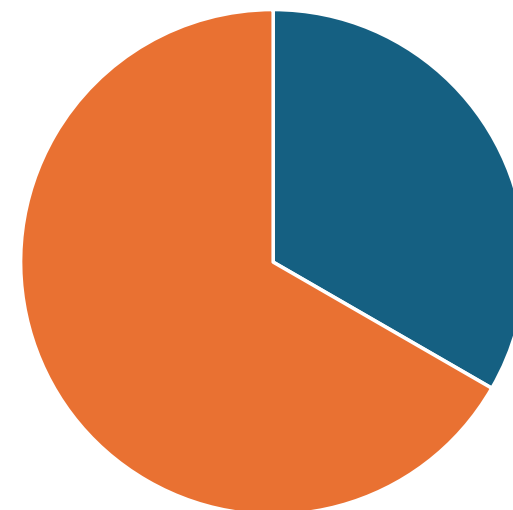
- Z čeho se skládá cena oběda?

Původní stav



- Surovina (strávník)
- Investice, energie (zřizovatel)
- Platy personálu (MŠMT)

Nový stav po
1. 1. 2026



- Surovina (strávník)
- Investice, energie, platy (zřizovatel)

- 01 **Výrobní kapacita** Vaší kuchyně a reálný požadavek/poptávka.
- 02 Stávající počet uvařených porcí (in/out).
- 03 Stávající **náklady**
 - energie (měsíční a fixní), soudobost
 - servisní náklady
 - platy a konkurence na trhu práce
- 04 **Počet pozic** a jejich náplň.

**Školní kuchyně
může být
významnou
částí v příjmech
školy.**

- Budou nebo nebudou nám chybět finanční prostředky?
- Kde se dají ušetřit finanční prostředky za personál?
- Mohla by i naše kuchyně vydělávat?



Máme
odpovědi

NÁVOD

Zjistěte si kolik

- platíte za servis kuchyňských zařízení, za chemii atd.
- platíte fixní platbu elektrárně za příkon nebo jistič
- vaříte jídel a kolik máte personálu (a jeho věk)
- lidí máte na nevýrobních pozicích.

A NEBO...

**si nechte vypracovat
audit nejen kuchyně,
tak jejich procesů.**



S čím
vám
pomůžeme

- Studie – technologické, optimalizační, myšlenkové
- Projekty DSP, DPP
- Výpočty spotřeb jednotlivých zařízení
- Virtuální vaření
- Konzultace před i v rámci výběrových řízení
- Příprava tendrových dokumentací

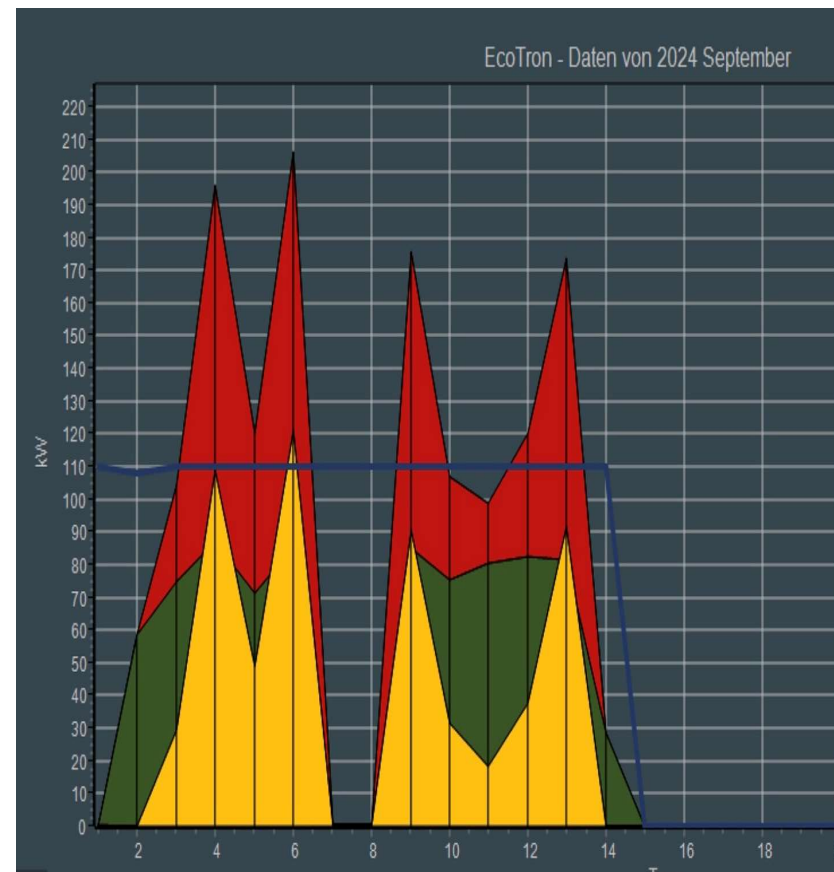
Kvalitní vstupní data = kvalitní projekt?

- Moderní metoda pro měření a dokumentaci prostoru.
- Zachycuje miliony bodů v prostoru s vysokou přesností.
- Výsledkem je tzv. „mračno bodů“, které lze dále zpracovávat.
- Vhodné pro stavebnictví, památky, prostory bez dokumentace, plánování i průmysl.



Nedostatek příkonu v lokalitě

- Celkový příkon **před regulací 260 kW**
- Úspora elektrického příkonů s instalovaným regulačním systémem 155 kW, **nově 105 kW**
- **Koeficient souběhu až 0,4**
- Snížení hodnoty hlavního jističe až 60%
- Měsíční úspora cca 30 000,- Kč bez DPH





Neprodáváme a neservisuujeme
žádné technologie.

Nebudeme vám nabízet to,
co potřebujeme prodat.

Jsme **nezávislí!!!**

www.btatelier.cz

E-mail: info@btatelier.cz

Tel.: +420 731 444 631

