

**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.



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

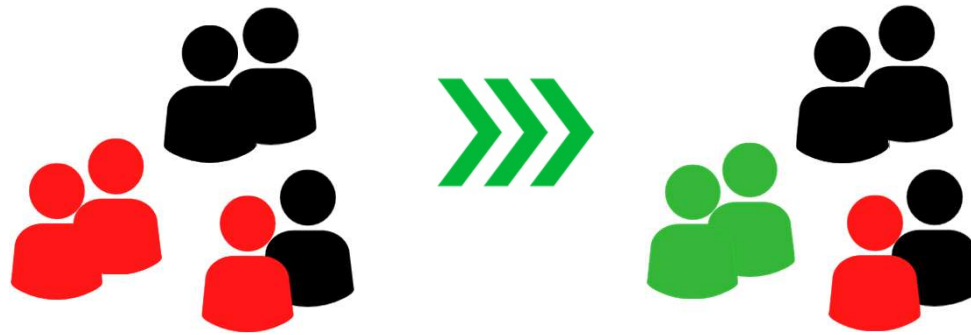
- 70 jídel pro externí subjekt
- Prodejní cena 130,- Kč s DPH (12%)
- Cena bez DPH 116,07,- Kč
- Cena za suroviny 50,- Kč

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