

Setkání starostů kraje Vysočina 24. 6. 2021

Jindřich Švestka

Obchodní ředitel RATIONAL CZ/SK

Jak investovat a šetřit provozní náklady na dalších 15 let?

1. Neexistuje žádná edukační platforma, která by standardizovala doporučení a postupy, jak vybírat technologie do kuchyně.
2. Jaký je v technologiích vůbec rozdíl?
3. Opravdu je v přímé úměře kvalita jídla a kvalita technologie?
4. A co kvalita technologie vůči její ceně a provozním nákladům?
5. Novela ZZVZ – odpovědné zadávání

Globální popis společnosti

Blízko všem zákazníkům



Vaše úkoly a výzvy nás řídí a motivují

Feedback od našich zákazníků – co Vás zajímá a trápí?
(ale také to, že „nejsou lidi“ i kvůli malým tabulkovým platům)



Rostoucí nároky:
Zdravá výživa a rozmanitost



Standardizace a nedostatek
kvalifikovaných pracovníků



Efektivní a udržitelná výroba



Snížení plýtvání potravinami



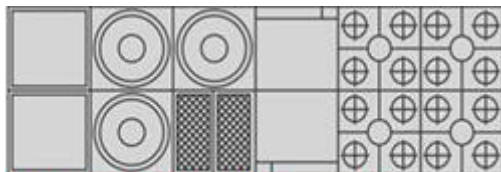
Bezpečnost a hygiena



Investiční a provozní náklady

Klasická kuchyně

Produkce 450 jídel/směna



Konvenční technologie

	příkon kW	zátěž VZT průměr	zátěž VZT absolutní vs. příkon celkový kW
Tál s troubou	16	100%	16
Tál s troubou	16	100%	16
Kotel 85l	12	100%	12
Kotel 85l	12	100%	12
Kotel 85l	12	100%	12
Fritéza	20	100%	20
Trouba/konvektomat	16	20%	3,2
Trouba/konvektomat	16	20%	3,2
Sporák	16	100%	16
Sporák	16	100%	16
Sporák	16	100%	16
Celkem/průměr	168	85%	142,4

Multifunkční kuchyně

Produkce 700 jídel/směna



Multifunkční technologie

	příkon kW	zátěž VZT průměr	zátěž VZT absolutní vs. příkon celkový kW
Konvektomat 20GN	37	5%	1,85
Konvektomat 20GN	37	5%	1,85
Multifunkční pánev 100l	27	50%	13,5
Multifunkční pánev 150l	41	50%	20,5
Celkem/průměr	142	28%	37,7

Účinnost Produkce Snižuje Náklady

Šetříme zdroje a tím pádem peníze!



Inovativní multifunkční varné systémy

Inteligentní, flexibilní, jednoduché a s vysokou produkcí



The iCombi Pro

Inteligentní, flexibilní, s minimální zástavbovou plochou

Rozmanitost

Restování, grilování, vaření, pečení a ještě více a to v jednom zařízení na ploše cca 1 m²

Intuitivní ovládání

Pro minimalizaci lidské chyby

Inteligentní vaření

Pro vynikající kvalitu

Efektivní produkce

Usnadňuje pracovní postupy, šetří čas a energii

Ultra-rychlé čištění

Hygienicky bezpečné a automatické

HACCP
documentace



iCombi Pro: Powerful and efficient production

Maximální produkční výkon v nejlepší kvalitě

Více než...



400 kuřecích steh
za 30 minut



480 řízků
za 11 minut



40 kg hranolků
za 21 minut



400 porcí lasagni
za 65 minut



400 porcí ossobuca
za 120 minut



480 bread rolls
in 15 minutes



80 kg brokolice
za 15 minut



400 porcí lososa
za 10 minut

*iCombi Pro 20-2/1

09.07.2021 Education

The iVario Pro

Je to o výkonu v každém ohledu

Rozmanitost

Pečení, vaření, fritování, smažení, tlakové vaření, to vše v jednom zařízení.

Nejefektivnější energetický management

Více než 40%* úspory elektrické energie

Ergonomie

Perfektní pro obsluhu

Rychlost *

Více než 4x rychlejší než standardní technologie. Ve všem.

Intuitivní ovládání

Jednoduché, logické a efektivní.

Inteligentní vaření

Pro vynikající kvalitu



* V porovnání se standardními technologiemi – pánve, kotle, fritézy

The iVario Pro: Jednoduše výkonný

Maximální produkční výkon v nejlepší kvalitě

Up to...



Smažení

100 porcí smažené rýže
za 20 minut



Dušení

1.200 porcí boloňské omáčky za
90 minut



Vaření

400 porcí husté zeleninové
polévky za 35 minut



Fritování

12 kg zeleniny v těstíčku
za 19 minut



Vaření

15 kg těstovin
za 22 minut



Vaření

70 kg masa
za 120 minut



Blanching

18 kg brokolice
za 23 minutes



Boil milk

800 porcí pudinku
za 70 minut

* iVario Pro XL

09.07.2021 Corporate Catering

Barevné, zdravé, chutné

Jak může školní jídlo vypadat?

iCombi Vám pomůže docílit:

- › Více než 95% úsporu v tuku
- › Více než 40% méně kalorií
- › Docílit intenzivní chuti a barev všech pokrmů
- › Uchování vitamínů a minerálů v každém jídle

* Compared to production using conventional technology



Změna zákona o ZZVZ (novela 1. 1. 2021)

- › Do § 6 ZZVZ přibyl nový odstavec 4, který stanoví: „**Zadavatel je** při postupu podle tohoto zákona, a to **při vytváření zadávacích podmínek, hodnocení nabídek a výběru dodavatele, povinen** za předpokladu, že to bude vzhledem k povaze a smyslu zakázky možné, **dodržovat zásady sociálně odpovědného zadávání, environmentálně odpovědného zadávání** a inovací ve smyslu tohoto zákona. Svůj postup je zadavatel **povinen řádně odůvodnit.**“
- › Zároveň zavádí definice pojmů v § 28 ZZVZ. Souhrnně se tento přístup běžně označuje jako odpovědné veřejné zadávání – **OVZ** a jako významný prvek veřejných zakázek jej zakotvují též zadávací směrnice EU 2014/24 (veřejní zadavatelé) a 2014/25 (sektorové zakázky).

Změna zákona o ZZVZ (novela 1. 1. 2021)

- › Nově zaváděná zásada ZZVZ vzbudila velkou pozornost napříč veřejným sektorem zejména proto, že vzešla z poslancecké iniciativy, a tím bez širšího připomínkového procesu, a **zavádí se bez (výslovných) přechodných ustanovení.**
- › Tak jako všechny zásady **platí i pro veřejné zakázky malého rozsahu**, oproti ostatním však vyžaduje odůvodnění, jehož formu a rozsah ale nestanoví výslovně – to novela přenechává výkladové a rozhodovací praxi.
- › Zadavatelé by tak od 1. 1. 2021 ve svých zadávacích postupech – při přípravě zadávacích podmínek nově zahajovaných zadávacích řízení, ale i při posuzování způsobilosti a mimořádně nízkých cen již zahájených zakázek – měli zvažovat tuto novou zásadu a svůj postup odůvodnit v dokumentaci veřejné zakázky, přinejmenším v interních podkladech.

Změna zákona o ZZVZ (novela 1. 1. 2021)

- › Co lze požadovat?

Například:

DIN normy. Ano, pokud neupravuje ČSN, lze využít evropské normy.

Plnění zákona ve vztahu novele. Jedná se o zákon [541/2020](#) Sb., o odpadech, který nabyl účinnosti 1. 1. 2021 a zákon č. [542/2020](#) Sb., o výrobcích s ukončenou životností, který nabyl účinnosti 1. 1. 2021

A mnoho dalšího.

