

**Setkání starostů a místostarostů
Jihomoravského kraje
9.3. 2023**

Jindřich Švestka

Obchodní ředitel RATIONAL CZ/SK

Globální popis společnosti

Blízko všem zákazníkům



Jak investovat a šetřit provozní náklady na dalších 15 let?

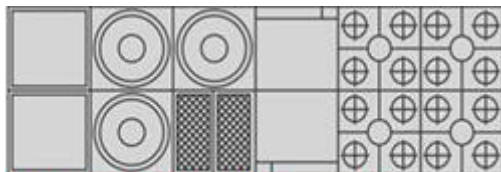
1. Neexistuje žádná edukační platforma, která by standardizovala doporučení a postupy, jak vybírat technologie do kuchyně.
2. Jaký je v technologiích vůbec rozdíl?
3. Opravdu je v přímé úměře kvalita jídla a kvalita technologie?
4. A co kvalita technologie vůči její ceně a provozním nákladům?
5. Novela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

Znáte to i ze své obce?



Klasická kuchyně

Produkce 450 jídel/směna

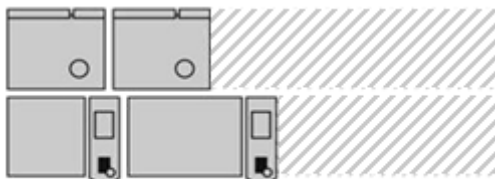


Konvenční technologie

	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

Řízky – 400 kusů



- › 1x37kW = 2x0,25 hodiny = **18kW**
- › **2 litry** oleje
- › 1x kuchařka 2x**0,1 hodiny**



- › 2x12kW x 2hodiny = **48kW**
- › **30 litrů** oleje
- › 1x kuchařka **1,5 hodiny**

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



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

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)

- › 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

Naše technologie beze zbytku splňují požadavky novely ZZVZ!

ÚSPORY JSOU NUTNÉ PRO ZÍSKÁNÍ DOTACÍ!!!



Dotace pro gastro provozy.
Bud'ete napřed s iCombi a iVario a získejte je pro vás.

Více informací



Zpět na začátek ^



Aktuální dotace



GASTRO PROVOZY A KUCHYNĚ



CO LZE DOTOVAT

**STAVEBNÍ PRÁCE,
POŘÍZENÍ VYBAVENÍ**

KDO MŮŽE ČERPAT

**OBCE, ŠKOLY,
NEMOCNICE, NEZISKOVÉ
ORGANIZACE A DALŠÍ**

VÝŠE DOTACE

1-100 MIL. KČ

MÍRA DOTACE

AŽ 60 %

CO LZE DOTOVAT

- VÝMĚNA STÁVAJÍCÍ TECHNOLOGIE ZA MODERNÍ A ENERGETICKY ÚSPORNÉ VYBAVENÍ (NAPŘ. KONVEKTOMATY, MULTIFUNKČNÍ PÁNVE, VARNÉ SYSTÉMY, MYCÍ CENTRA A STROJE, CHLADICÍ A MRAZICÍ SKŘÍNĚ APOD.)
- MODERNIZACE SOUSTAV OSVĚTLENÍ
- MODERNIZACE ROZVODŮ ELEKTŘINY, PLYNU A TEPLA
- PROJEKTOVÁ PŘÍPRAVA
- INŽENÝRSKÁ ČINNOST (TDS, AD)
- ZPRACOVÁNÍ DOTAČNÍ ŽÁDOSTI
- VÝBĚROVÉ ŘÍZENÍ

DALŠÍ INFORMACE

- JE NUTNÉ NECHAT ZPRACOVAT ENERGETICKÝ HODNOCENÍ
- ŘEŠÍME KOMPLEXNÍ SLUŽBU OD PRVNÍHO NÁVRHU, PŘES PROJEKTOVOU DOKUMENTACI, ZAJIŠTĚNÍ DOTACE A VYSOUTĚŽENÍ DODAVATELE AŽ PO REALIZAČNÍ MANAGEMENT

DISPONUJETE DOSLUHJÍCÍM VYBAVENÍM KUCHYNĚ A GASTRO PROVOZU? CHCETE POŘÍDIT NOVÉ KONVEKTOMATY, MULTIFUNKČNÍ PÁNVE, VARNÉ SYSTÉMY, MYCÍ CENTRA A STROJE, CHLADICÍ A MRAZICÍ SKŘÍNĚ? CHCETE SNÍŽIT NÁKLADY NA SPOTŘEBU ENERGIÍ A VODY? PAK JE TATO DOTAČNÍ PODPORA PRÁVĚ PRO VÁS!

Jindřich Švestka

Sales Director Czech & Slovakia
RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Evropská 859/115

160 00 Praha 6 - Vokovice

Česká republika

+420773742199

j.svestka@rational-online.com

