

**Setkání starostů a místostarostů
Zlínského kraje
13.6. 2023**

RATIONAL CZ/SK

Globální popis společnosti

Blízko všem zákazníkům



Jak investovat a šetřit provozní náklady na dalších 15 let?

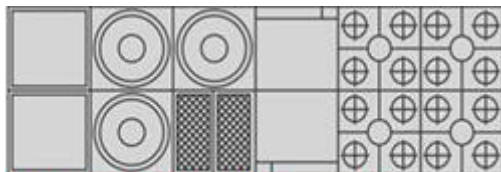
1. Neexistuje žádná edukační platforma, která by standardizovala doporučení a postupy, jak vybírat technologie do kuchyně.
2. Jaký je v technologiích vůbec rozdíl?
3. Opravdu je v přímé úměře kvalita jídla a kvalita technologie?
4. A co kvalita technologie vůči její ceně a provozním nákladům?
5. Novela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

Znáte to i ze své obce?



Klasická kuchyně

Produkce 450 jídel/směna

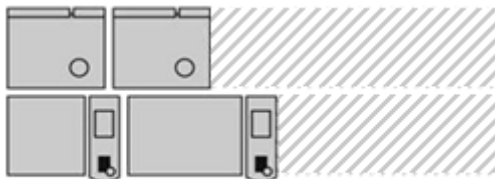


Konvenční technologie

	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!!!



Produkty

Zažit

Zákaznický servis

Reference

Společnost



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 V GASTRO PROVOZU? 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

