

# Setkání starostů Královéhradeckého kraje

## 9. 9. 2021

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

# 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**



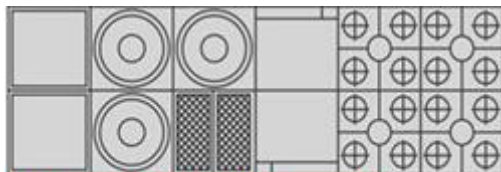
**Bezpečnost a hygiena**



**Investiční a provozní náklady**

# Klasická kuchyně

## Produkce 450 jídel/směna

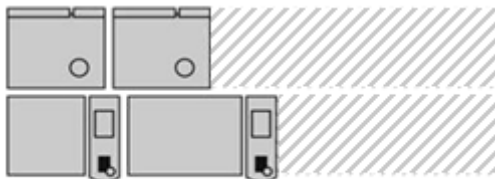


Konvenční technologie

	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
<b>Celkem/průměr</b>	<b>168</b>	<b>85%</b>	<b>142,4</b>

# 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
<b>Celkem/průměr</b>	<b>142</b>	<b>28%</b>	<b>37,7</b>

# 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 m<sup>2</sup>

## 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

22.09.2021 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

22.09.2021 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)

- › 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!**

# Kuchyně základní školy Blansko - předána 2. 9. 2021



