Kolik nás stojí čekání?

Tohle mi starosta nekoupí!

Modernizace školní kuchyně jako ekonomické, personální a strategické rozhodnutí zřizovatele.

Nejde jen o zařízení.

Jde o cenu každého roku bez změny.

EKONOMIKA KUCHYNÍ

Jindřich Švestka

CEO

specialista ekonomiky kuchyní

Ekonomika provozu a možnosti financování v jednom pohledu.

Nečinnost = placená varianta

Zastupitelstvo vidí vysoký jednorázový výdaj.

Obec ale každý den nese vysoké náklady zastaralé technologie a neefektivních procesů.

- **Vyšší spotřeba**
- **Více ruční práce**
- **Opravy a odstávky**
- **Ztráty na surovinách**

Co starosta opravdu kupuje?

Ekonomika

Méně energie, vody, ztrát, oprav a neplánovaných výdajů.

Lidé

Méně fyzické zátěže, snazší nábor a prostor pro lepší odměňování.

Kvalita

Stabilnější výsledek, lepší jídlo a vyšší bezpečnost provozu.

Kapacita

Možnost vařit pro další organizace nebo rozvíjet doplňkovou činnost.

4 účty staré kuchyně

01

Energie a voda

02

Suroviny a odpad

03

Práce a lidé

04

Servis a riziko

Cena čekání = provozní ztráty + personální dopady + poruchovost + růst ceny budoucí rekonstrukce

4 audity. Jeden obraz.

01

Technologický

stav, kapacita, životnost

02

Energetický

spotřeba a odběrové špičky

03

Procesní

tok práce, času a surovin

04

Personální

obsazení, zátěž a zastupitelnost

Teprve společný obraz ukáže, zda je vhodná oprava, dílčí upgrade, nebo kompletní modernizace.

10 Kč na jídlo = miliony ročně

10 Kč

úspora nebo dodatečný výnos na jednom jídle

×

1 000

jídel denně

=

≈ 2,2 mil. Kč

za 220 provozních dnů

Nejde o slib univerzální úspory. Jde o měřítko, které ukáže, proč má smysl řešit každý jednotlivý náklad na porci.

Úspora práce ≠ propouštění

Dnešní stav

- obtížný nábor
- vysoká fyzická zátěž
- rutinní ruční práce
- tlak na mzdy a směny
- závislost na jednotlivcích

→

Cíl modernizace

- zvládnout výkon s dostupnými lidmi
- snížit námahu a chaos
- stabilizovat tým
- vytvořit prostor pro lepší mzdy
- udržet kvalitu i při výpadku

Náklad, nebo infrastruktura?

Vaření pouze „pro domácí“?

Nízké využití kapacity
Fixní náklady na menší počet jídel
Omezená možnost lepšího odměňování

Sdílená nebo doplňková kapacita

Vaření pro další školy a zařízení
Stravování seniorů nebo veřejnosti
Doplňková činnost a vyšší využití směny

Investice se neposuzuje jen podle pořizovací ceny.

Jedna kuchyně = více možností využití.

3 scénáře. Jedno rozhodnutí.

A

Pokračovat beze změny

Náklady, rizika a pravděpodobný vývoj během 5–10 let.

B

Postupný upgrade

Výměna kritických zařízení podle priorit a očekávaných přínosů.

C

Komplexní modernizace

Investice, financování, provozní přínosy a nový kapacitní model.

Zvážit možnosti financování z vlastních i externích zdrojů.

Rozpočet nemá být jediným anebo hlavním východiskem pro volbu řešení.

Otázky na Vás!

01 Každý měsíc čekání má svoji cenu.

02 Za pět let může provoz spolknout třetinu modernizace.

03 Největším rizikem nemusí být energie. Mohou jím být lidé.

04 Každých 10 Kč na jídle může znamenat miliony ročně.

Kdo odpovídá za ekonomiku kuchyně?

MINISTERSTVO → **ZŘIZOVATEL** → ŘEDITEL → KUCHYNĚ

Chybí jednotná metodika

Jak kuchyni provozovat udržitelně?
Kdo sleduje celkové náklady?
Kdo plánuje obnovu?

Zřizovatel potřebuje data

Technologie
Energie a voda
Procesy a personál

Bez společného pohledu se odpovědnost ztrácí mezi institucemi.

5 nejčastějších chyb

01	**Stará zařízení**	Vysoký servis, náklady a riziko výpadku.
02	**Výměna kus za kus**	Nové zařízení, ale starý způsob práce.
03	**Žádný dlouhodobý plán**	Obnova bez vazby na provoz a ekonomiku.
04	**Žádný plán pro personál**	Stárnutí týmu, nábor, motivace a zastupitelnost.
05	**Žádná kontrola**	Chybí pravidelné vyhodnocení provozu.

50 litrů gulášové polévky. Stejný úkol. Jiný způsob práce.

MODERNÍ TECHNOLOGIE



1 zařízení
řízený proces bez přesunu

PŮVODNÍ ŘEŠENÍ



kotel + pánev
více kroků a mytí

V modelu receptury: −42 % času • −51 % elektřiny • −35 % vody

Jeden pokrm ukáže rozdíl lépe než obecný příslib

Původní postup

pánev + kotel
2 zařízení

155 min

23,9 kWh • 95 l vody

→

Multifunkční postup

jedno zařízení
bez přesunu pokrmu

90 min

11,8 kWh • 62 l vody

V modelovém měření: −42 % času • −51 % elektřiny • −35 % vody

Kolik stojí umytí nádobí po jednom obědě?

400 porcí denně × 200 provozních dnů = 80 000 obědů ročně

Původní řešení

1,76–1,93 Kč / porci

1,38–1,55 Kč voda a ohřev
+ 0,38 Kč ruční předmytí obsluhou

3,07–3,62 l vody / porci
5,5 sekundy ručního předmytí

Moderní řešení*

0,27 Kč / porci

0,27 Kč voda a ohřev
Bez ručního předmytí*

0,44 l vody / porci
122 hodin ročně pro jinou práci

Přínos 1,49–1,66 Kč na porci

119–132 tisíc Kč ročně včetně hodnoty 122 hodin práce

Na porci: 2 talíře, sklenice, příborová sada a tác. Vyčíslené náklady vody, ohřevu a ručního předmytí.

Model bez chemie a mycích lázní. 6 Kč/kWh, 130 Kč/m³, práce 250 Kč/h. * Bez předmytí při vhodné technologii.

LOG iQ

Úspora nevzniká jen během vaření

Příprava	**Méně přesunů mezi zařízeními**	nižší čas a menší riziko chyby
Vaření	**Kratší proces a řízený průběh**	nižší spotřeba a stabilnější výsledek
Mytí	**Jedno zařízení místo dvou**	méně vody, práce a chemie
Obsluha	**Méně ručních zásahů**	větší zastupitelnost personálu

Proto nestačí porovnávat pouze příkon zařízení. Rozhoduje celý pracovní postup.

Volná kapacita může přispět na provoz kuchyně

Prodejní cena bez DPH

116,07 Kč

− suroviny **50,00 Kč**

Příspěvek před dalšími náklady

66,07 Kč / porci

70 porcí × 20 dnů × 10 měsíců

≈ 925 tis. Kč / rok

Před odečtením energie, vody, personálu, logistiky a servisu.

Pokrývá cena oběda pro cizího strávníka Vaše náklady a zisk?

Nedopouštíte se nedovolené veřejné podpory?

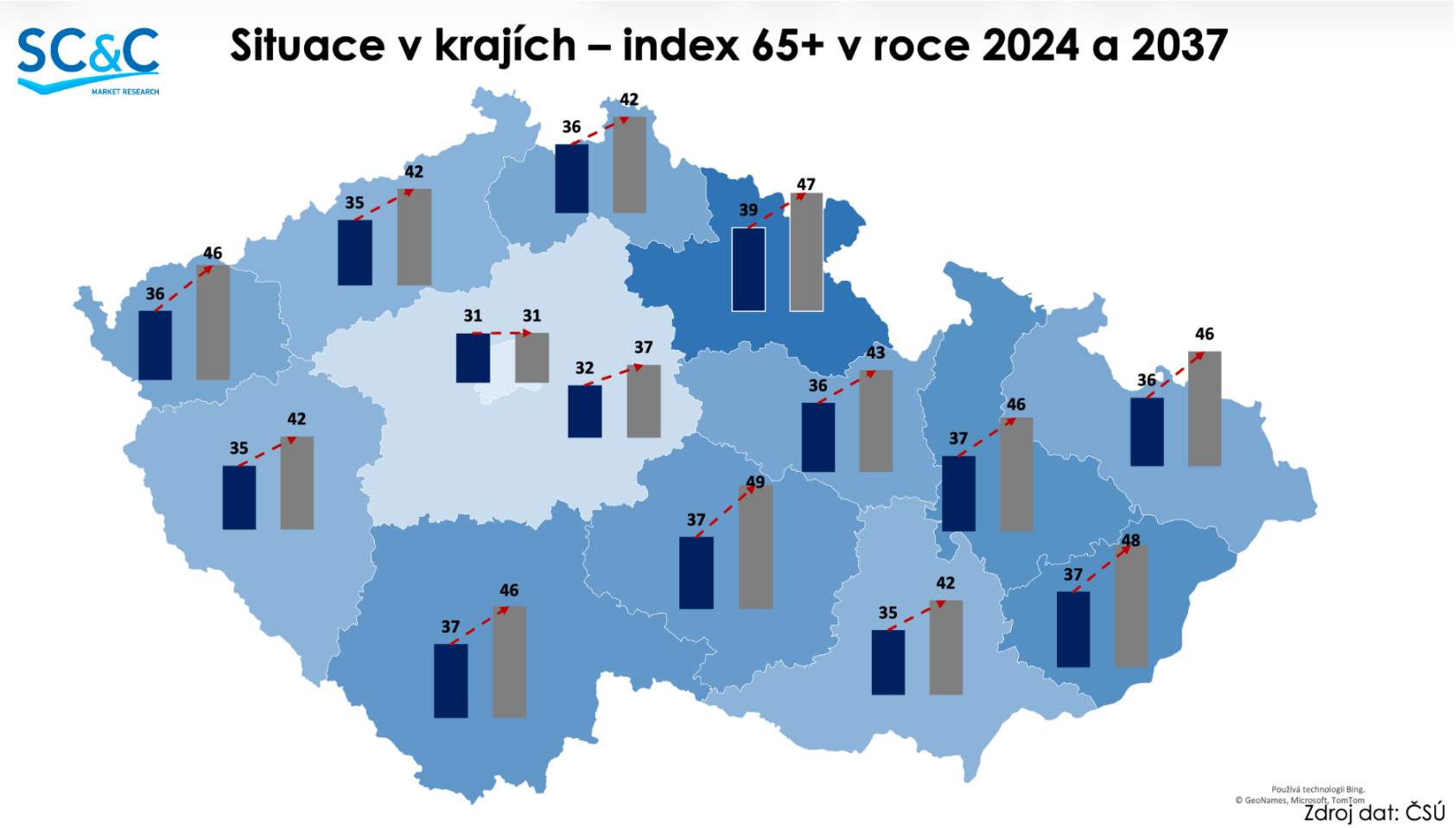
Cena oběda: rozdíl téměř 50 Kč

Praha	226,00 Kč	Pardubice	196,80 Kč
České Budějovice	206,20 Kč	Jihlava	183,40 Kč
Plzeň	204,20 Kč	Brno	213,80 Kč
Karlovy Vary	186,40 Kč	Zlín	177,80 Kč
Ústí nad Labem	180,70 Kč	Olomouc	179,30 Kč
Liberec	206,50 Kč	Ostrava	198,80 Kč
Hradec Králové	188,10 Kč	**Průměr ČR**	200,70 Kč

Nejnižší 177,80 Kč / Nejvyšší 226,00 Kč

(Zdroj: ČSÚ)

2024 → 2037: index 65+ poroste ve 13 krajích



2024

31–39

index 65+ podle krajů

2037

31–49

index 65+ podle krajů

Více seniorů. Méně dostupných pracovníků. Vyšší tlak na veřejné stravování.

Ne méně lidí. Méně zbytečné práce.

DNEŠNÍ PROVOZ

Ruční přesuny
Čekání u zařízení
Opakované mytí
Hledání zastupitelnosti

→

MODERNÍ PROVOZ

Méně manipulace
Více automatických procesů
Jednodušší zaučení
Prostor pro lepší odměňování

Cíl: stabilní výkon s lidmi, které lze získat a udržet

Znáte odpovědi?

01 Kolik lidí Vaše kuchyně skutečně potřebuje — a kolik jich bude dostupných za pět let?

02 Kolik ročně platíte za energii, vodu, servis a havárie?

03 Které procesní kroky zabírají nejvíce času, přestože nepřidávají hodnotu jídlu?

04 Je kapacita kuchyně využita, nebo může obsloužit další organizace?

05 Jaký máte plán obnovy zařízení — a co se stane při poruše zítra ráno?

Výstup pro zastupitelstvo se musí vejít na jednu stranu

1	**Současný stav**	Co dnes provoz stojí a kde jsou největší rizika.
2	**Cena čekání**	Roční a kumulovaný dopad za 5 a 10 let.
3	**Tři varianty**	Nečinnost, postupný upgrade, komplexní modernizace.
4	**Doporučení**	Kvantifikujte očekávané roční čisté úspory. Dobu návratnosti, zvýšení kvality jídla, snížení personální náročnosti. Nejde pouze o úsporu energie. Je potřeba zohlednit i případné změny nákladů na práci, servis, vodu, suroviny a další provozní položky.

Cíl: aby správné rozhodnutí bylo jednodušší obhájit než odkládat.

ZÁVĚR

Modernizace nezačíná nákupem technologie.

Začíná okamžikem, kdy zřizovatel uvidí skutečnou cenu dnešního provozu — a cenu dalšího čekání.

Správná modernizace provozu a jeho výrobních procesů má přímou vazbu na kvalitu veřejné služby.

Další krok: rychlý audit → tři scénáře → podklad pro rozhodnutí

Jindřich Švestka • svestka@gastroexin.cz • +420 724 233 367

LOG iQ

Chcete vědět, jak na tom jste?

Naskenujte kód a nechte nám kontakt. Ozveme se.

munipilot.cz