

Setkání starostů Moravskoslezského kraje

31.3. 2022

Jindřich Švestka

Obchodní ředitel RATIONAL CZ/SK

Jak investovat a šetřit provozní náklady na dalších 15 let?

1. Představení společnosti RATIONAL
2. Zdražující energie/omezování zdrojů – je řešení?
3. Promyšlené investice = zásadní úspory?
4. Nedostatek kvalifikovaných pracovníků?
5. Dotace SFŽP
6. 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

Témata dnešního dne...

- › Dotace
- › Obnovitelné zdroje
- › Investiční příležitosti
- › Odpadové hospodářství
- › Investiční plánování a zdravé hospodaření obcí
- › Velká novela ZZVZ

Znáte to i ze své obce?

Města zaplatí za elektřinu miliony navíc, Písek dvaapůlkrát více než loni

🕒 4. března 2022 8:33



Radnice reagují na zdražování energií – montují LED svítidla, plánují fotovoltaické elektrárny. V dohledné době jim totiž končí fixace cen. Velké problémy musejí řešit například v jihočeském Písku, kde pro letošní rok odhadují až dvaapůlkrát vyšší náklady oproti minulému roku



Některá města se snaží ušetřit na veřejném osvětlení. | foto: Petr Eret, MF DNES

Reklama

FALKENSTEINER
HOTEL CRISTALLO

Spaß auf
über 1.640
Metern



Účinnost Produkce Snižuje Náklady

Šetříme zdroje a tím pádem peníze!

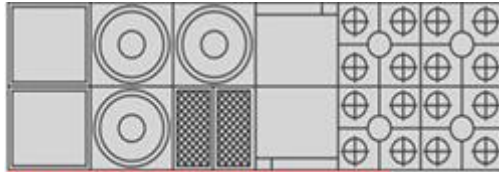
Náklad

Náklady

Čas

Úspora bude i na VZT - klasická kuchyně

Produkce 450 jídel/směna

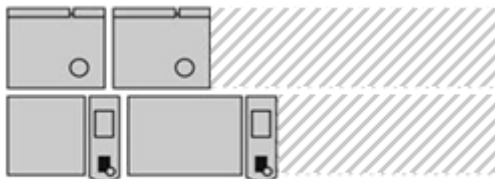


Konvenční technologie

	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**

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: Vysoká a efektivní produkce

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 rohlíčků
za 15 minut



80 kg brokolice
za 15 minut



400 porcí lososa
za 10 minut

*iCombi Pro 20-2/1

11.04.2022 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



Blanšírování

18 kg brokolice
za 23 minutes



Vaření mléka

800 porcí pudinku
za 70 minut

* iVario Pro XL

11.04.2022 Corporate Catering

Dotace?

1. Sledujte naše stránky.
2. Dotační výzva SFŽP – až **85% dotací na celou kuchyni!!!!**
3. Nečekejte, výzva bude spuštěna na konci 3Q.
4. Maximalizujte úspěšnost nejlepšími technologiemi (podléhá auditu).
5. Novela ZZVŽ je „kompatibilní“ s úsporami = odpovědné zadávání.
6. Již nyní si připravte projekt!
7. Po komunálních volbách bude pozdě!
8. **Má to smysl i bez cizích financí!**



Dosáhněte na dotace s tím nejlepším a buďte o krok napřed.
Získejte je s iCombi a iVario.

https://www.rational-online.com/cs_cz/lp/dotace-pro-gastro-provozy/

