

**Jak ekonomicky  
provozovat školní  
kuchyni?**

**Neexistuje  
metodika,  
jak provozovat  
(udržitelně)  
školní  
kuchyně!**

**Přenesení  
financování  
není tématem  
týkající se  
pouze  
personálu!**

**Ministerstvo**



**Zřizovatelé**



**Ředitelé**



**Kuchaři/ky**

**Kdo by měl být  
zpravodajem?**

**Kdo je  
odpovědný  
(ekonomicky) za  
Vaši kuchyni?**

**Neexistuje žádná oficiální platforma, která Vám dá komplexní informace.**

# Nejčastější chyby ?

- 01 Udržování starých zařízení v provozu**  
(vysoké servisní náklady, násobně vyšší provozní náklady, vysoké zatížení personálu).
- 02 Výměna zařízení za identické vzhledem, nejlevnější na trhu.**
- 03 Absence dlouhodobého plánu investic a dopadu této obnovy s dopady na provozní ekonomiku.**
- 04 Absence plánu udržitelnosti personálu (stárnutí, motivace)**
- 05 Žádná kontrola nad provozem kuchyně**

<https://www.facebook.com/reel/1938565803632486>

# Čemu se nevyhnete?

- Technologický audit
- Energetický audit
- Procesní audit.
- Personální audit.
- Potřebujete komplexní obrázek.

**Čemu  
se  
JEŠTĚ  
nevyhnete?**

- Nedostatků pracovníků
- Jejich motivaci
- Rostoucímu počtu seniorů
- Nutnosti znát detail
- Plánování

# Byla by pro Vás kuchyně **TÉMATEM** i bez (možná?) změny RUD?

- Víte, kolik je správný počet lidí ve Vaší kuchyni? Zapomeňte na zastaralé výpočty úvazků!
- Máte zpracovaný plán obnovy na minimálně 5 let dopředu?
- Máte přehled, kolik platíte za energie, servis, personál atp. za rok?
- Víte, proč mají moderní zařízení větší příkon, ale nižší spotřebu a proč je jich méně?
- Uvažujete o outsourcingu?

# MODERNÍ vs. PŮVODNÍ TECHNOLOGIE

- **50%** Úspora elektrické energie oproti duplikatorovému kotli.



- **50%** Úspora elektrické energie oproti klasické pánvi.



# MODERNÍ vs. PŮVODNÍ TECHNOLOGIE

Gulášová polévka 2x jinak						
Fáze / Zařízení	Čas (min)	El. energie (kWh)	Voda (l)	Čas (min)	El. energie (kWh)	Voda (l)
Pánev + Kotel (2 zařízení)				Multifunkce LOG-iQ (1 zařízení)		
Váze přípravy pokrmu	PÁNEV			LOG-iQ		
Restování	32,0	6,2	–	21,0	5,9	–
Mytí pánve	11,0	2,5	15,0	–	–	–
Manipulace s pokrmem (pánev → kotel)	4,0	–	–	–	–	–
Váze přípravy pokrmu	KOTEL			LOG-iQ		
Vaření	93,0	13,1	50,0	64,0	4,1	50,0
Mytí	15,0	2,1	30,0	5,0	1,8	12,0
<b>CELKEM</b>	<b>155</b>	<b>23,9</b>	<b>95</b>	<b>90</b>	<b>11,8</b>	<b>62</b>
<i>Poznámka: Hodnoty '–' označují, že daná fáze u této metody nevznikla (mytí LOG-iQ zahrnuje celé zařízení najednou).</i>						
ÚSPORA: Metoda 2 (LOG-iQ) oproti Metodě 1						
Absolutní úspora	65,0	12,1	33,0			
Úspora (%)	41,9%	50,6%	34,7%			

**Co kdyby  
vaše kuchyň mohla  
vydělávat?**

---

MÁ DÁTI
Zisk z prodeje
Personál

DAL
Elektrická energie
Voda
Personál
Servisní náklady

# Řečí čísel

## Příklad

- 70 jídel pro externí subjekt
- Prodejní cena 130,- Kč s DPH (12%)
- Cena bez DPH 116,07,- Kč
- Cena za suroviny 50,- Kč

### Hrubý zisk:

$$66,07 * 70 \text{ porcí} * 20 \text{ dní} * 10 \text{ měsíců} =$$

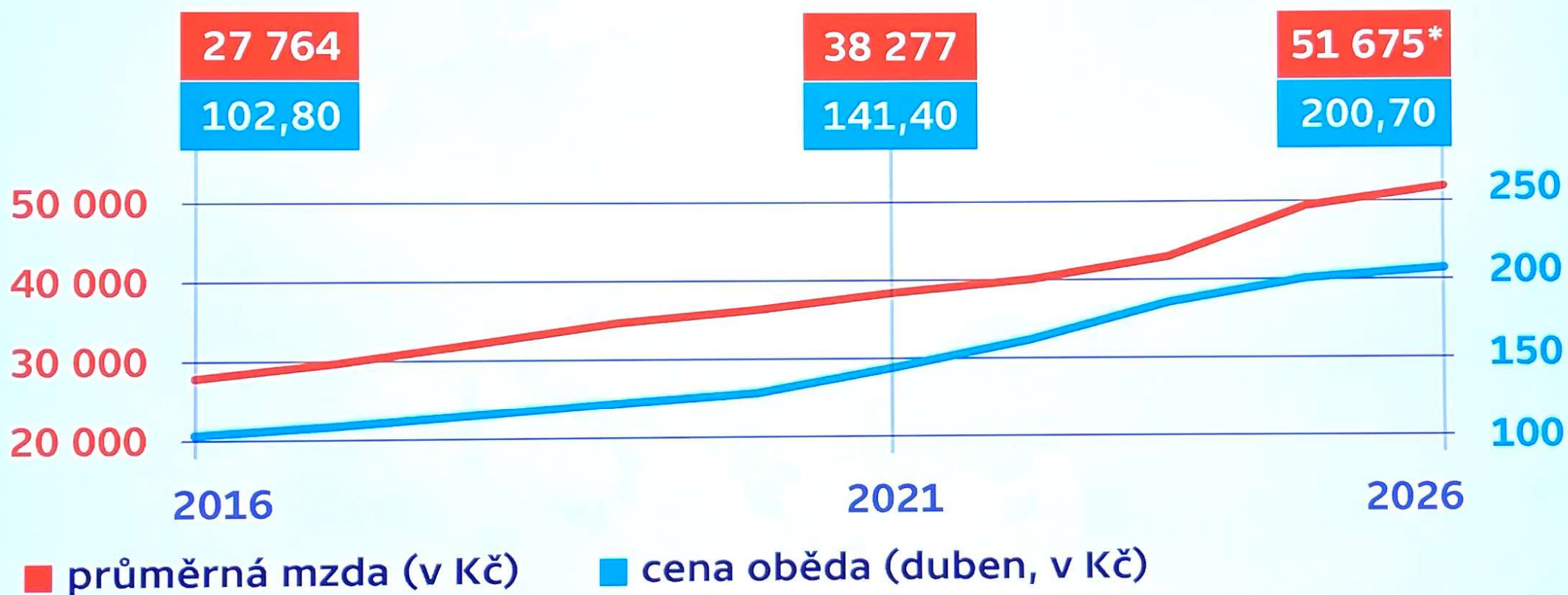
**925 tis Kč bez DPH/rok**

## Průměrná cena za oběd (krajská města, duben 2026, v Kč)

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

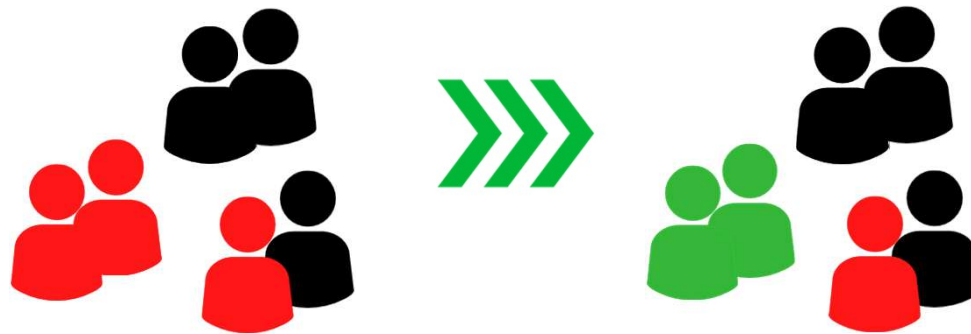
Zdroj: Edenred Restaurant Index

## Vývoj průměrné mzdy a ceny oběda



\* odhad, počítáno s 5% růstem mezd, zdroj: ČSÚ, Edenred Restaurant Index

# **Chytře** na optimalizaci pracovních pozic.



## **Kontakt:**

**Jindřich Švestka**

**[svestka@gastroexin.cz](mailto:svestka@gastroexin.cz)**

**+420724233367**