



**Tvoříme projekty
profesionálních
gastro provozů.**

- Promyšlené
- Funkční
- Dlouhodobě udržitelné



Proč se
na nás klienti
obrací?

- Nefunkční, zastaralá, **servisně** drahá technologie.
- Nedostatek **příkonů** nebo nabídka prodejců gastrotechnologií.
- **Požadavky legislativy**, KHS a dalších kontrolních orgánů.
- Neznalost trendů a možností dnešní doby.
- Možnost dotací, ke kterým ale chybí podklady.
- Změna RUD.

- 01 **Výrobní kapacita** Vaší kuchyně a reálný požadavek/poptávka.
- 02 Stávající počet uvařených porcí (in/out).
- 03 Stávající **náklady**
 - energie (měsíční a fixní), soudobost
 - servisní náklady
 - platy a konkurence na trhu práce
- 04 **Počet pozic** a jejich náplň.

**Školní kuchyně
může být
významnou
částí v příjmech
školy.**

- Budou nám chybět finanční prostředky?
- Kde se dají ušetřit finanční prostředky za personál?
- Jak by mohla naše kuchyně vydělávat?



Máme
odpovědi

NÁVOD

Zjistěte si kolik

- platíte za servis kuchyňských zařízení, za chemii atd.
- platíte fixní platbu elektrárně za příkon nebo jistič
- vaříte jídel a kolik máte personálu (a jeho věk)
- lidí máte na nevýrobních pozicích.

A NEBO...

**si nechte vypracovat
audit jak kuchyně,
tak jejich procesů.**

Kvalitní vstupní data = kvalitní projekt?

- Moderní metoda pro měření a dokumentaci prostoru.
- Zachycuje miliony bodů v prostoru s vysokou přesností.
- Výsledkem je tzv. „mračno bodů“, které lze dále zpracovávat.
- Vhodné pro stavebnictví, památky, prostory bez dokumentace, plánování i průmysl.





S čím
vám
pomůžeme

- Studie – technologické, optimalizační, myšlenkové
- Projekty DSP, DPS
- Výpočty spotřeb jednotlivých zařízení
- Virtuální vaření
- Konzultace před i v rámci výběrových řízení
- Příprava tendrových dokumentací



Neprodáváme a neservisujeme
žádné technologie. **Nebudeme vám nabízet to,
co potřebujeme prodat.**

Jsme **nezávislí!!!**

0

www.btatelier.cz

E-mail: info@btatelier.cz

Tel.: +420 731 444 631

