



Starosta hospodským?

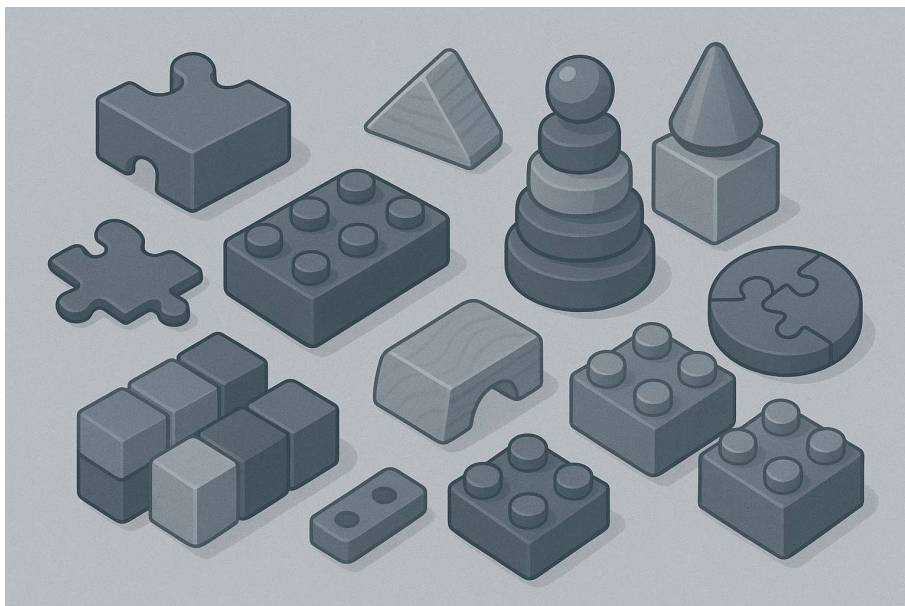
Byla by pro Vás kuchyně TÉMATEM i bez RUD?

- Víte jaký je správný počet lidí ve Vaší kuchyni?
- Uvažujete o outsourcingu?
- Máte přehled, kolik platíte za energie, servis atp. za rok?
- Víte, proč mají moderní zařízení větší příkon, ale nižší spotřebu?
- Máte zpracovaný plán obnovy na min. 5 let? **PLÁNUJTE!!!**

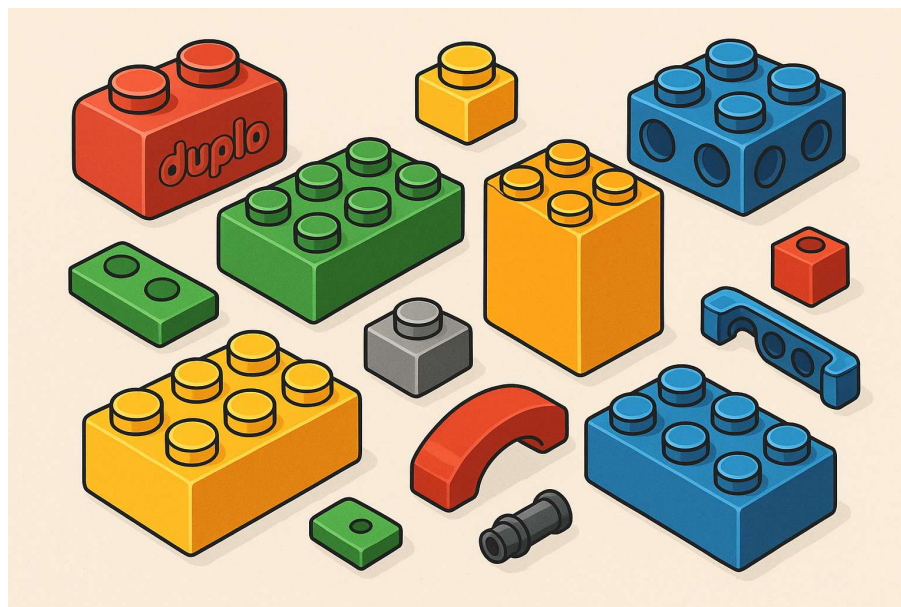
**Školní kuchyně může být významnou
částí v příjmech školy.**

Jak může vypadat kuchyň?

Současný stav běžné kuchyně



Funkční, modulární, dlouhodobě udržitelná kuchyně



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 nejen kuchyně,
tak jejich procesů.**



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

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.





Neprodáváme a neservisuje
žádné technologie.

Nebudeme vám nabízet to,
co potřebujeme prodat.

Jsme **nezávislí!!!**

www.btatelier.cz

E-mail: info@btatelier.cz

Tel.: +420 731 444 631

