

Dôvodová správa

k materiálu: Projekt modernizácie gastrotechnológie v ŠJ Kysucká ul.14

Navrhovaná modernizácia gastrotechnológie v školskej jedálni na Kysuckej ul. sa javí nevyhnutným krokom smerujúcim k efektívnejšiemu, kvalitnejšiemu a kapacitne dostatočnému zabezpečeniu verejného stravovania. Súčasný technický vybavenie ŠJ nezodpovedá aktuálnym požiadavkám na objem výroby jedál, ktorý je možné dosiahnuť vzhľadom na priestorový potenciál tejto školskej kuchyne, na energetickú efektívnosť ani hygienické štandardy. Zavedením modernej gastrotechnológie sa vytvoria podmienky na zvýšenie produkčnej kapacity kuchyne zo súčasných 850 na 1 500 jedál denne, čo umožní zabezpečiť nielen stravovanie pre žiakov a pedagogických zamestnancov, ale aj rozšírenie služieb pre seniorov v meste.

Rastúci dopyt po kvalitnej a dostupnej strave, najmä zo strany starších obyvateľov, si vyžaduje flexibilný a spoľahlivý systém prípravy jedál. Moderné zariadenia, ako konvektomaty, multifunkčné varné zariadenia či efektívny chladiaci a baliaci systém, umožňujú rýchlejšiu, hygienickejšiu a nutrične hodnotnejšiu prípravu pokrmov pri zachovaní vysokých štandardov kvality. Zároveň znižujú energetickú náročnosť prevádzky a minimalizujú straty surovín.

Modernizácia prispeje aj k zlepšeniu pracovných podmienok zamestnancov jedálne, zvýši bezpečnosť práce a zníži fyzickú záťaž personálu. V konečnom dôsledku ide o investíciu, ktorá podporí nielen školské stravovanie, ale aj komunitný rozmer zariadenia, keďže kuchyňa sa svojimi kapacitnými možnosťami a kvalitnou stravou sa môže stať dôležitým článkom v systéme sociálnej starostlivosti o seniorov.

Zavedenie modernej gastrotechnológie tak predstavuje strategický krok k udržateľnému rozvoju školskej jedálne, zvýšeniu jej výrobných kapacít a skvalitneniu poskytovaných služieb aj pre širšiu verejnosť okrem žiakov a zamestnancov škôl.

Zabezpečenie stravovania seniorov prostredníctvom mestskej jedálne predstavuje z pohľadu samosprávy efektívnejšie, spravodlivejšie a dlhodobo udržateľnejšie riešenie než poskytovanie finančného príspevku vo výške 1 € na stravu v komerčných reštauráciách.

V prvom rade školská jedáleň umožňuje mestu priamo kontrolovať kvalitu, nutričnú hodnotu a vhodnosť pripravovaných jedál nielen pre žiakov ale aj pre seniorov. Strava môže byť cielene prispôbená ich zdravotným potrebám (napr. diétne obmedzenia, nižší obsah soli, vyvážený pomer živín), čo v bežných reštauráciách nie je garantované. Zároveň je možné zabezpečiť pravidelnosť a dostupnosť stravovania pre všetkých oprávnených seniorov bez ohľadu na ich finančnú situáciu. Okrem toho bude zabezpečený aj rozvoz stravy pre imobilných alebo menej mobilných obyvateľov, čo reštauračný sektor štandardne neposkytuje v takej miere alebo za dostupných podmienok ako mesto.

Z ekonomického hľadiska je prevádzka školskej jedálne pri vyššej kapacite výroby efektívnejšia. Hromadná príprava jedál znižuje jednotkové náklady, umožňuje lepšie plánovanie nákupu surovín a minimalizuje plytvanie. Naopak, príspevok 1 € má nízku reálnu

hodnotu a pre väčšinu seniorov nepredstavuje významnú pomoc – ceny jedál v reštauráciách sú podstatne vyššie, takže senior aj tak znáša väčšinu nákladov sám.

Dôležitým aspektom tejto ŠJ je aj jej sociálny rozmer. ŠJ už dlhé roky slúži ako komunitné miesto stretávania seneckých seniorov, čím prispieva k znižovaniu sociálnej izolácie seniorov.

Z pohľadu mesta ide zároveň o transparentnejší a lepšie kontrolovateľný spôsob využívania verejných prostriedkov. Financie investované do vlastného stravovacieho zariadenia zostávajú v mestskom systéme, podporujú miestnu infraštruktúru a zamestnanosť, zatiaľ čo pri príspevkoch odchádzajú do súkromného sektora bez možnosti ovplyvniť kvalitu služby.

Na záver možno konštatovať, že školská jedáleň poskytuje komplexné riešenie – zabezpečuje dostupné, kvalitné a nutrične vyvážené stravovanie, má pozitívny sociálny dopad a zároveň predstavuje efektívnejšie využitie verejných zdrojov v porovnaní s plošným finančným príspevkom.

V prípade schválenia projektu modernizácie ŠJ Kysucká 14 by súčasná mestská vývarovňa mohla naďalej plniť funkciu prípravy jedál pre klientov ZOS a prípravu jedál pre deti a žiakov našich škôl rôznymi lekársky podloženými stravovacími obmedzeniami – ako napr. celiakia, hystamínová intolerancia a pod., čím by sme vyšli v ústrety mnohým rodičom.

V prípade schválenia tohto projektu bude potrebné najprv realizovať VO, následne po ukončení VO sa zadá do výroby požadovaná gastrotechnológia, medzičasom by sa v priestoroch kuchyne zabezpečili potrebné stavebné úpravy, tak aby mohla byť ŠJ spustená do prevádzky 1.9.2026 – t.j. započatím nového školského roka. Nábeh na plne využiteľnú a avizovanú kapacitu novej technológie by sa diala postupne vzhľadom na ad1) kvalitné zaškolenie zamestnancov kuchyne ohľadne používania novej gastrotechnológie a ad2) na naučenie sa nových receptúr jedál, ktoré nová gastrotechnológia umožní tak, aby od 1.1.2027 by ŠJ Kysucká 14 vedela plne zabezpečiť prípravu jedál aj pre seniorov.

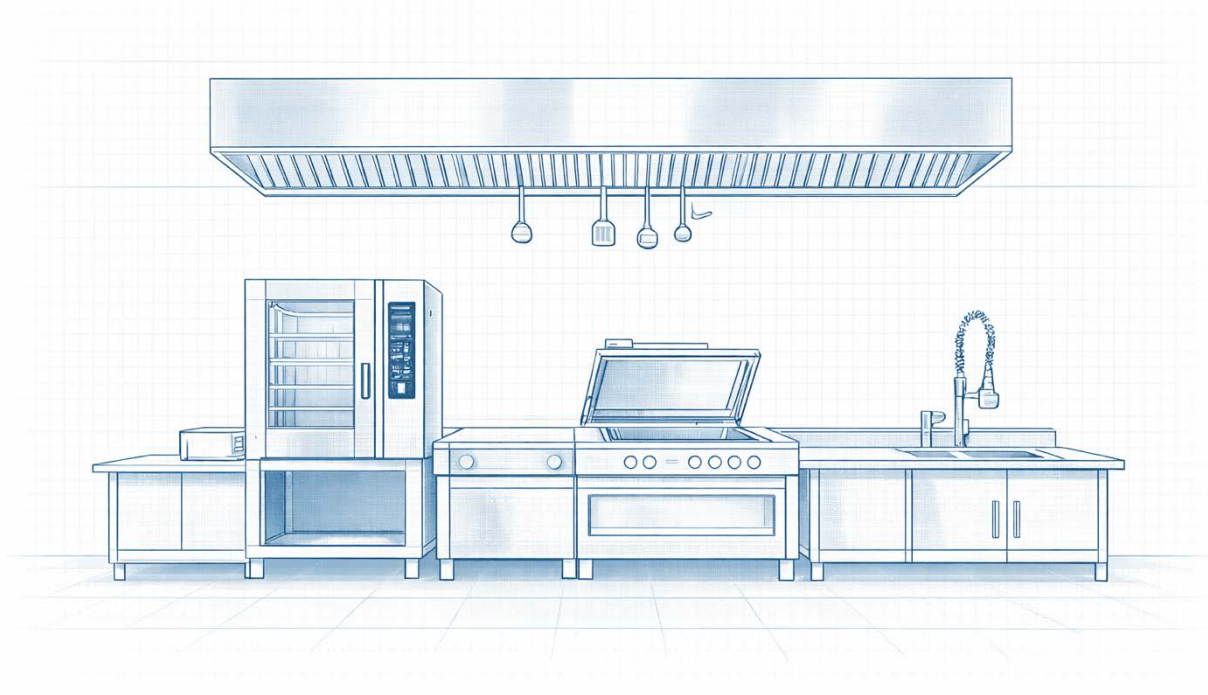
Financovanie modernizácie novej gastrotechnológie v ŠJ Kysucká 14 je možné realizovať v roku 2026 iba za podmienky schválenia úpravy rozpočtu mesta Senec na rok 2026 v znení jeho II úpravy a to nasledovným spôsobom:

Rezervný fond mesta Senec po schválení záverečného účtu za r.2025 bude v celkovom objeme 3 671 601,27 EUR, pričom jeho tvorba je čiastočne aj z nepoužitých rozpočtovaných finančných prostriedkov na dofinancovanie školstva, ktoré neboli použité k 31.12.2025 vo výške 467 704,25 € z vlastných príjmov mesta. Na základe uvedeného sa nákup gastrotechnológie bude financovať z rezervného fondu v objeme **621 060,60 €**, pričom časť tohto financovania tvoria vrátené nepoužité finančné prostriedky škôl 467 704,25 € a zvyšok 153 356,35 € ostatné prírastky rezervného fondu;

Stavebné úpravy interiéru ŠJ, ktoré budú súvisieť so zabudovaním novej gastrotechnológie vo výške **78 613,70 €** budú financované z poplatku za rozvoj

ROZŠÍRENIE KAPACÍT KUCHYNE ŠJ KYSUCKÁ PRE ZABEZPEČENIE STRAVY PRE SENIOROV

Návrh riešenia



1 Úvod

Starnutie populácie a rastúce náklady domácností na energie a potraviny spôsobujú, že aj v ekonomicky aktívnych regiónoch **sa pre časť starších obyvateľov stáva pravidelné, nutrične vyvážené stravovanie ťažšie dostupné**. Seniori pritom patria medzi skupiny, u ktorých má kvalita stravy priamy vplyv na zdravotný stav, mieru sebestačnosti a celkovú kvalitu života. **Poskytovanie stravy pre seniorov z pohľadu samosprávy preto nepredstavuje iba „doplnkovú“ službu, ale dôležitý nástroj sociálnej politiky – preventívny, dôstojný a adresný**. Mesto, ktoré dokáže seniorom systematicky pomôcť so zabezpečením teplej stravy za dostupnú cenu, posilňuje sociálnu súdržnosť a znižuje riziko sociálneho vylúčenia tých, ktorí už nemajú rovnaké možnosti ako ekonomicky aktívna populácia.

Zabezpečenie stravovania pre seniorov prostredníctvom mestom podporovanej služby kombinuje dva kľúčové princípy: dostupnosť a kvalitu. Aj keď si seniori za stravu platia, rozhodujúcim faktorom je, že nehradia plnú cenu a služba je pre nich finančne predvídateľná a dostupná. Práve táto dostupnosť umožňuje, aby si kvalitné stravovanie mohli dlhodobo udržať aj osoby s nižšími dôchodkami, osamelí seniori alebo ľudia so zdravotnými obmedzeniami. Dôležitá je aj praktická stránka: **pravidelná teplá strava výrazne znižuje tlak na rodinných príslušníkov a zároveň pomáha seniorom fungovať vo vlastnom domácom prostredí dlhšie a bezpečnejšie**.

Pozitívne dopady takto nastavenej sociálnej politiky sa prejavujú nielen na úrovni jednotlivca, ale aj na úrovni celého mesta Senec. V prvom rade ide o prevenciu: kvalitné, pravidelné stravovanie môže znižovať riziko podvýživy, komplikácií chronických ochorení a následných hospitalizácií. V praxi to znamená **menší tlak na zdravotné a opatrovateľské služby, neskorší nástup náročnejších foriem sociálnej starostlivosti a stabilnejšie fungovanie komunitných služieb**. Druhým významným prínosom je **posilnenie dôvery občanov v samosprávu** – mesto, ktoré aktívne a rozumne pomáha seniorom, vysiela jasný signál o zodpovednosti a solidarite medzi generáciami. Takáto služba zároveň **prispieva k lepšej sociálnej klíme**, pretože znižuje pocit opustenosti a neistoty u starších ľudí a podporuje ich dôstojné prežívanie vyššieho veku.

Rozšírenie produkčných kapacít kuchýň, ktoré **umožní stabilné zabezpečovanie stravy pre seniorov, je preto možné chápať ako investíciu do verejného záujmu s dlhodobou návratnosťou**. Nejde iba o navýšenie výroby porcií, ale o vytvorenie robustnejšieho systému podpory, ktorý **reaguje na demografické trendy a zároveň využíva existujúcu mestskú infraštruktúru efektívnym spôsobom**. Mesto tým môže dosiahnuť lepšiu koordináciu sociálnej politiky, **predvídateľnejšie náklady a vyšší štandard služby**, ktorá sa priamo dotýka každodenného života seniorov. V konečnom dôsledku ide o praktické riešenie, ktoré pomáha zvyšovať kvalitu života v meste – nie deklaráciami, ale konkrétnou, pravidelnou a zmysluplnou službou.

Vzhľadom na napätú finančnú situáciu verejných rozpočtov, investičný dlh samospráv a pokračujúci tlak na konsolidáciu verejných financií **je kľúčové, aby investície do rozšírenia kuchynských kapacít spĺňali kritériá dlhodobo udržateľných riešení**. Kontext je jasný: vláda aj nezávislé inštitúcie otvorene hovoria o potrebe pokračovať v konsolidačných balíkoch a o tlaku na znižovanie deficitov v najbližších rokoch, čo v praxi znamená obmedzený priestor na dodatočné dotácie či ad-hoc investície v budúcnosti. Náklady na energie zostávajú premenlivé a v priemere sú na vyššej úrovni než pred krízou, pričom zimné obdobia vedú priniesť skokové nárasty cien plynu a sekundárne aj tlaky na ceny tepla a elektriny.

Pri investíciách do rozšírenia kapacít je preto **potrebné zohľadňovať celkové náklady životného cyklu**, teda také, ktoré **zahŕňajú aj dlhodobé prevádzkové náklady, energetickú efektívnosť, nároky na pracovnú silu, servisovateľnosť a budúcu rozšíriteľnosť technológie**. Toto je obzvlášť dôležité pri očakávanom raste nákladov práce a pri demografickom vývoji, keďže Slovensko patrí medzi krajiny, kde sa podiel pracujúcej populácie bude v ďalších dekádach citeľne znižovať a starnutie bude vytvárať tlak na verejné služby. **Nevhodne navrhnuté riešenie sa v budúcnosti môže prejaviť na vyššej spotrebe energií, nízkej produktivite práce, horšej logistike a potrebe skorších dodatočných investícií do úprav a výmen zariadení** – čo je scenár, ktorému sa chce mesto vyhnúť v období, keď budú rozpočty pod dlhodobým tlakom.

2 Popis súčasného stavu

Službu prípravy a distribúcie stravy pre seniorov mesto Senec zabezpečuje v prvom rade prostredníctvom kuchyne lokalizovanej v Stredisku sociálnych služieb (ďalej len SSS) na Hviezdoslavovej ulici. Kuchynä denne produkuje približne **360 až 380 porcií** stravy pre ubytovaných klientov a externých stravníkov.

Strava pre 10 ubytovaných klientov je pripravovaná a konzumovaná priamo v Zariadení opatrovateľskej služby, ktoré sa nachádza v tej istej budove na 2 NP. **Strava pre externých stravníkov je servírovaná do súkromných obedárov** a následne distribuovaná prostredníctvom osobného výdaja v SSS alebo formou dovozu na adresu.

Z kapacitného pohľadu je kuchyňa na hranici možností inštalovaného technologického vybavenia. Okrem toho, **počet porcií pripravovaných v kuchyni výrazne prekračuje kapacitu, na ktorú bola táto prevádzka navrhnutá** a schválená (s vyššou kapacitou prichádzajú aj vyššie nároky na skladové a výrobné priestory aj z pohľadu RÚVZ).

Ďalším problémom kuchyne je vydávanie jedál do súkromných obedárov stravníkov. Tieto nádoby neprešli strojovým umývaním s hygienickým oplachom zaručujúcim požadovanú termickú dezinfekciu a môžu byť kontaminované patogénmi. **Táto skutočnosť vystavuje stravníkov zdravotným rizikám, čo mestu pri poslednej kontrole vytkol aj regionálny úrad verejného zdravotníctva (RÚVZ) a nariadil situáciu vyriešiť.**

Ďalších približne 100 porcií jedál je pripravovaných a distribuovaných externým dodávateľom (komerčnou prevádzkou).

3 Možnosti riešenia súčasného stavu

Mesto Senec má v záujme adresovať súčasný stav a nasledujúcimi krokmi:

- zvýšiť hygienu prevádzky ukončením servírovania stravy do obedárov, ktoré neprešli sanitáciou,
- zosúladiť počet pripravovaných porcií so schválenou kapacitou kuchyne,
- uspokojiť nový dopyt po strave zo strany seniorov.

Nižšie sú popísané alternatívne prístupy k uskutočneniu jednotlivých krokov.

Zvýšenie hygieny prevádzky

S cieľom ukončiť servírovanie stravy do obedárov, ktoré neprešli hygienickým oplachom boli posúdené dve alternatívne riešenia.

1) strojové umývanie a dezinfekcia obedárov

Toto riešenie vyžaduje obstaranie vyhovujúcej umývacej technológie vo forme **špecializovanej pásovej umývačky** riadu, ktorá zabezpečí umytie, sanitáciu a vysušenie plastových obedárov. **Obedáre by v tomto prípade bolo potrebné štandardizovať** (zjednotiť), aby bolo umývanie, triedenie a logistika efektívne. Riešenie by vyžadovalo:

- obstaranie štandardizovaných obedárov zo strany stravníkov alebo mesta,
- vytvorenie systému evidencie obehu obedárov,
- zvolenie vhodných priestorov na umiestnenie umývacej technológie,
- obstaranie umývacej technológie,
- zamestnanie personálu umyvárne a schválenie prevádzkového rozpočtu (bežné výdavky) na energiu, vodu, servis, umývacie prostriedky a pod.

2) servírovanie jedál do jednorazových obalov

Druhou možnosťou ako zvýšiť hygienu je **distribúcia jedál v jednorazových obaloch**. Toto riešenie síce produkuje odpad, ale nevyžaduje spätnú logistiku a vynaloženie zdrojov na obstaranie technológie a umývanie opakovane použitých obalov. Predpoklady implementácie tohto riešenia sú nasledovné:

- výber vhodných obalov a ich dodávateľa;
- obstaranie zariadení na hermetické uzatváranie jednorazových obalov;
- obstaranie termoizolačných prepravných boxov – tzv. termoportov na rozvoz jedál (jednorazové obaly typicky nie sú izolované a počas doručenia by jedlo vychladlo);
- diskusia so zvozovou spoločnosťou a vytvorenie „príručky“ pre stravníkov ako zaobchádzať s použitými obalmi.

Z porovnania variantov vyplýva nasledovné:

- na základe skúseností a prepočtov je samotné **umytie riadu rovnako nákladné ako zakúpenie jednorazovej verzie**;
- technológiu umyvárne **nie je možné umiestniť do kuchyne v SSS na Hviezdoslavovej ulici** bez rozsiahlych stavebných úprav; navyše, umiestnenie umývacej technológie **sa vylučuje s možnosťou rozšíriť kuchyňu** s cieľom zvýšenia kapacít; umyváreň by preto bola lokalizovaná na inom mieste ako samotná kuchyňa, čo vytvára dodatočné nároky a náklady na logistiku obedárov a nemožnosť zdieľať kuchynský personál aj na čistenie obedárov;
- pri potrebe vynaloženia finančných prostriedkov do rozšírenia produkčnej kapacity kuchyne nezostáva rozpočet na obstaranie alebo rekonštrukciu priestorov a zakúpenie technológie umývania obedárov.

Na základe vyššie uvedeného sa ako najvhodnejšie riešenie zvýšenia hygieny prevádzky javí distribúcia obedov v jednorazových obaloch.

Zvýšenie produkčnej kapacity a schválenie novej kapacity zo strany RÚVZ

Aj v tomto prípade boli posúdené dve variantné riešenia. Prvým riešením je rozšírenie a rekonštrukcia kuchyne v Stredisku sociálnych služieb na Hviezdoslavovej ul. Druhou alternatívou je rozšírenie kuchyne ŠJ Kysucká. Popis jednotlivých riešení je uvedený nižšie.

Variant 1 – zvýšenie kapacity a rekonštrukcia kuchyne SSS Hviezdoslavova

V rámci posudzovaných variantných riešení bola spracovaná projektová dokumentácia rozšírenia kuchyne v SSS Hviezdoslavova časť - Gastrotechnológia. Súčasťou projektu je napríklad rozšírenie kuchyne do priestoru súčasnej jedálne, doplnenie varných zariadení, oddelenie skladových priestorov a prípravovní podľa požiadaviek legislatívy, dostavba chladiacich a mraziacich boxov, miestnosti pre skladovanie a umývanie termoportov, vybavenie priestoru pre balenie jedál a ďalšie úpravy.

Výsledné riešenie vyžaduje okrem obstarania novej gastrotechnológie aj realizáciu extenzívnej stavebnej rekonštrukcie. Aj po rozšírení je kuchyňa schopná splniť kapacitné a legislatívne požiadavky **iba hranične**, čo znamená **bez akejkolvek rezervy** na komfortnejší pohyb zamestnancov, alebo možnosti dodatočného rozšírenia aspoň o niekoľko desiatok jedál denne.

Variant 1 ponúka nasledovné benefity:

- vyriešenie požiadaviek hygieny,
- uspokojenie súčasného dopytu.

Naopak, variant 1 **neposkytne dodatočnú kapacitnú rezervu**, čo znamená, že mesto sa za krátky čas ocitne v obdobnej situácii, akej čelí dnes. **Variant 1 neposkytne zvýšenie variability jedál** (menu A, B, C), čo je jedným z budúcich cieľov. **Zariadenia na výrobu 800 porcií na Kysuckej zostanú bez akejkoľvek obnovy, čo znamená, že v budúcnosti sa mesto nevyhne ďalšej investícii.** Dôjde iba k **minimálnym úsporám na bežných výdavkoch.**

Variant 2 – rozšírenie kapacít kuchyne v ŠJ Kysucká

Alternatívne k rozšíreniu kuchyne SSS Hviezdoslavova bolo posúdené rozšírenie kuchyne ŠJ Kysucká. Kapacita kuchyne v posledných rokoch rástla, pričom v súčasnosti táto kuchyňa vyrába stravu pre žiakov a personál škôl sídliačich v objekte v objeme približne 800 porcií denne. Výhodou kuchyne je, že **sa nachádza v priestoroch, ktoré umožňujú zrealizovanie úprav potrebných pre kuchyňu s kapacitou prevyšujúcou 1000 jedál/denne a zároveň je možné vyčleniť v nej dostatočný priestor pre balenie stravy** expedovanej na konzumáciu mimo ŠJ Kysucká.

Z pohľadu súčasnej situácie je kritickým miestom kuchyne ŠJ Kysucká umyváreň porcelánového riadu. Požiadavka na výmenu jej technologického vybavenia existuje nezávisle od navýšenia kapacít pre potreby rozvozu stravy seniorom a je predmetom samostatného projektu. Projekt umyvárne je však dôležitý v tejto analýze spomenúť z toho dôvodu, že v čase výdaja **umožní uvoľniť časť pracovných síl na iné činnosti súvisiace s prevádzkou kuchyne so zvýšenou kapacitou výroby.** Tým sa dosiahne synergický efekt s potenciálom úspory personálnych nákladov.

Variant 2 ponúka nasledovné benefity:

- vyriešenie požiadaviek hygieny,
- odstránenie rozporu medzi skutočným a schváleným počtom porcií pripravovaných na Hviezdoslavovej,
- uspokojenie celého aktuálneho dopytu (ZŠ a SŠ Kysucká, všetci existujúci stravníci - seniori) a súčasné vytvorenie rezervy pre ďalších 300-400 stravníkov (možnosť vyhovieť seniorom na „čakacej listine“),
- zefektívnenie výdaja stravy v ŠJ Kysucká,
- synergický efekt s projektom obnovy umyvárne porcelánového riadu,
- významné úspory jednotkových nákladov na porciu,
- využitie kuchyne na Hviezdoslavovej na prípravu stravy cez víkendy (pre ubytovaných klientov) a v prípade plánovaného ďalšieho centra sociálnych služieb aj pre toto centrum, resp. pre diétne stravovanie pre ostatných žiakov v rámci škôl v Senci,
- vytvorenie prevádzkovej rezervy zo starších gastrozariadení zo ŠJ Kysucká, ktoré bude možné využiť v niektorej zo starších kuchýň v prípade havarijnej poruchy.

4 Porovnanie variantov – prevádzka a úspory

Súčasnú obdobie charakterizované zvýšenou infláciou a konsolidačnými opatreniami vyžaduje venovať zvýšenú pozornosť ekonomickým parametrom investičných projektov. Kým zastavenie kapitálových výdavkov z dlhodobého hľadiska vedie k stagnácii a nežiaducemu zníženiu rozsahu a kvality poskytovaných služieb, **zníženie respektíve zefektívnenie bežných (prevádzkových) výdavkov by malo byť sprievodným javom každej novej investície.** Pripravili sme preto stručné porovnanie jednotlivých variantov zohľadňujúce prevádzkové parametre, ktoré sa odzrkadlia aj vo forme zníženia bežných výdavkov.

Prehľad produkčnej kapacity – varianty 1 a 2

Produkcia jedál	Kuchyňa Hviezdoslavova	Kuchyňa Kysucká	Spolu
Počet jedál – súčasný stav	360-380	800	1160-1180
Počet jedál – variant 1	600	800	1400 (rezerva 0)
Počet jedál – variant 2	10	1500	1510

	(len pre ubytovaných klientov)		(rezerva 300 porcií Kysucká a min. 100 porcií Hviezdoslavova)
--	--------------------------------	--	---

Prehľad potrebných personálnych kapacít – varianty 1 a 2

Personálne kapacity	Kuchyňa Hviezdoslavova	Kuchyňa Kysucká	Spolu
Počet kuchárov	11	14	25
Počet kuchárov – v1	11	14	25
Počet kuchárov – v2	2	16	18

Prehľad investičných výdavkov – varianty 1 a 2

Výška investícií	Kuchyňa Hviezdoslavova	Kuchyňa Kysucká	Spolu
Investície – variant 1	520.000 EUR s DPH technológia + stavebné práce*	0 EUR	520.000 EUR s DPH
Investície – variant 2	0 EUR	700.000 EUR s DPH technológia + stavebné práce*	700.000 EUR s DPH

*náklady na stavebné práce boli stanovené odhadom, keďže projektová dokumentácia a výkaz výmer nie sú v tejto fáze dostupné

Prehľad finančných a nefinančných benefitov – varianty 1 a 2

Benefity	Kuchyňa Hviezdoslavova	Kuchyňa Kysucká
Benefity – variant 1	- vyhovujúca hygiena - uspokojenie súčasného dopytu - čiastková úspora nákladov na energie, vodu a čistiace prostriedky vďaka novej gastrotechnológii	- bez prínosov
Benefity – variant 2	- všetky benefity v1 <i>Navyše:</i> - možnosť budúcej prípravy stavy pre potenciálne nový DSS vrátane víkendov, alebo presunutie časti zariadení z Hviezdoslavovej a Kysuckej do ďalších kuchýň	- všetky benefity v1 <i>Navyše:</i> - úspora jednotkových nákladov na energie, vodu a čistiace prostriedky vďaka multifunkčným zariadeniam a granulovej umývačke kuchynského riadu - úspora bežných výdavkov na mzdy vo výške cca 130.000 EUR/rok v dnešných cenách (superhrubá mzda 7 osôb), <u>efekt bude dosiahnutý postupne, presunom kuchárov do iných kuchýň, kde bude chýbať prac. sila z dôvodu prirodzenej fluktuácie a odchodu do dôchodku.</u> - vytvorenie prevádzkovej rezervy niekoľkých kusov starších zariadení použiteľných v prípade poruchy v niektorej z ostatných kuchýň mesta Senec.

Variant 2 prináša zásadné prevádzkové úspory:

- odhadovaná úspora cca 30% tej zložky jednotkových nákladov na 1 porciu, ktorá súvisí so spotrebou vody a energie;
- odhadovaná úspora cca 130.000 EUR/rok z centralizácie výroby do veľkokapacitnej kuchyne;

- v prípade investície do kuchyne Hviezdoslavova zostáva nevyriešená potreba postupnej obnovy technológie na Kysuckej;
- realizácia veľkokapacitnej kuchyne Kysucká prináša možnosť ďalšieho znižovania jednotkových nákladov na porciu pri ďalšom raste počtu stravníkov v budúcnosti (rezerva na ďalších cca 20% stravníkov).

Ročný rozdiel v nákladoch oproti súčasnému stavu tvorí približne 150.000 EUR, čo znamená, že návratnosť investície v súlade s navrhovaným variantom 2 sa pohybuje na úrovni približne 5 rokov