



**TeS**, spol. s r. o. **Chotěboř**

**Zednická 558, Chotěboř**

telefon: 569 621 367-8 fax: 569 641 297

mobil: 777 621 367-8 tes@teschotebor.cz

**TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ**

[www.technologie-stravovani.cz](http://www.technologie-stravovani.cz)

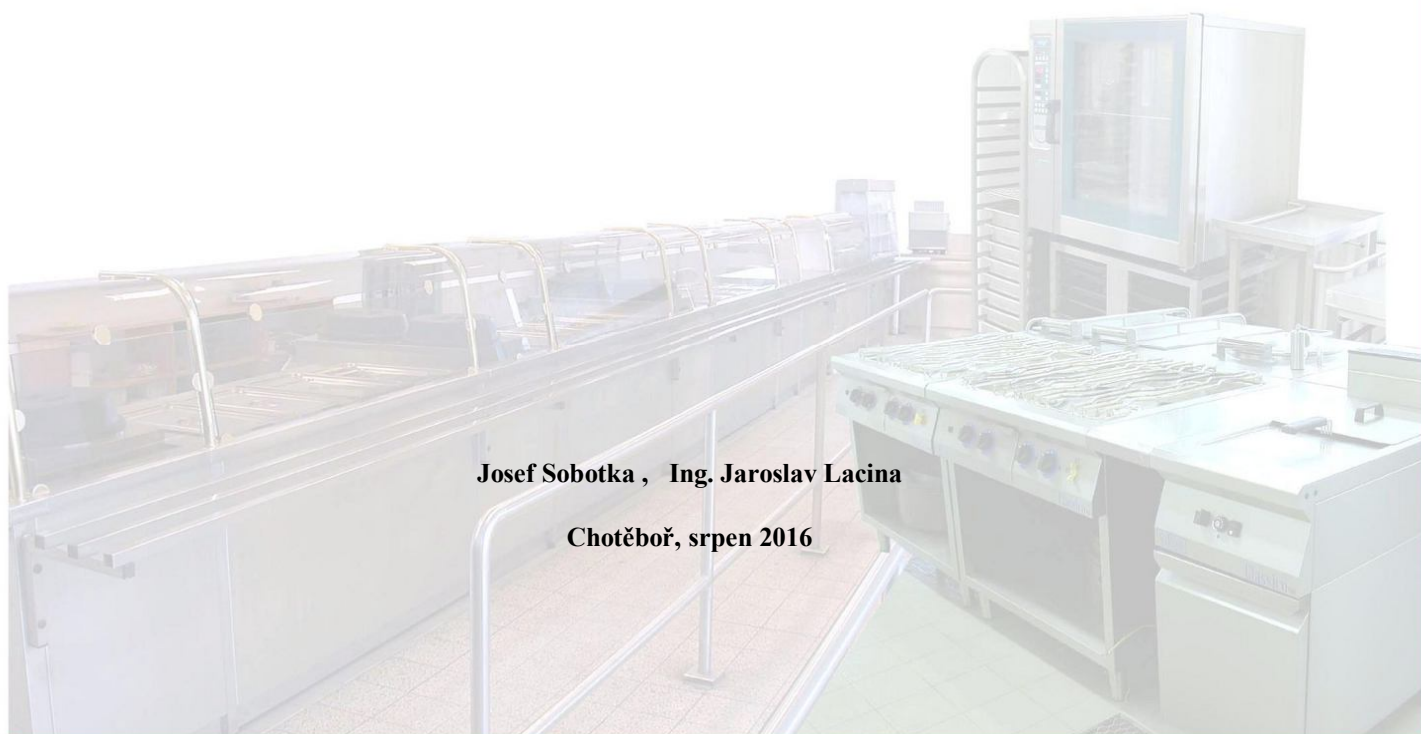
## **CENOVÁ NABÍDKA NA DODÁVKU A INSTALACI KONVEKTOMATU RETIGO**

**Zadavatel :**

**Střední odborná škola a  
Střední odborné učiliště řemesel  
Čáslavská 202  
284 01 Kutná Hora**

Josef Sobotka , Ing. Jaroslav Lacina

Chotěboř, srpen 2016



**VEŠKERÁ ZAŘÍZENÍ PRO GASTRONOMII  
PROJEKCE - DODÁVKY - SERVIS**

**Střední odborná škola a  
Střední odborné učiliště  
řemesel  
Čáslavská 202  
284 01 Kutná Hora**

## **Věc : komentář k cenové nabídce**

Vážení,

na základě Vaší poptávky, za jejíž zaslání Vám velmi děkujeme, si Vám dovoluujeme vypracovat a předložit cenovou nabídku na dodávku a montáž konvektomatu.

Cenová nabídka je zpracována na konvektomat od tuzemského výrobce - **RETIGO**. Předmětem cenové nabídky je pak konkrétně konvektomat RETIGO ORANGE VISION, extra – typ : O 1011 igc. Jedná se o stejný typ konvektomatu, jaký Vám naše společnost dodávala v loňském roce. Toto ocenění zejména personál kuchyně, neboť v případě dodávky tohoto konvektomatu odpadá nutnost zaškolení obsluhy na nový typ ovládání.

Nabízený konvektomat je od renomovaného českého výrobce – firmy RETIGO Rožnov pod Radhoštěm. Tyto české konvektomaty RETIGO jsou v drtivé většině případů dodávány do stravovacích provozů v České Republice. Důvodů je několik :

- konvektomaty RETIGO jsou velice kvalitní konvektomaty **české výroby**
- konvektomaty RETIGO mají výrazně nejlepší poměr kvalita x cena
- zařízení jsou vyrobena z velice odolných a robustních materiálů tak jako německé konvektomaty
- jakožto český výrobce drží firma RETIGO **veškeré náhradní díly trvale skladem**
- díly skladem drží i rozsáhlá servisní síť prodejců konvektomatů RETIGO
- tyto náhradní díly jsou proti konkurenčním (zejména německým) **výrazně cenově dostupnější**
- konvektomaty RETIGO jsou **snadno ovladatelné a velice spolehlivé**
- výrobce konvektomatů – firma RETIGO zajišťuje na své konvektomaty i odborné zaškolení a neustálý 24 hodinový kuchařský a technický servis

## **SERVISNÍ PODMÍNKY**

Dovolujeme si Vás upozornit, že naše firma je majitelem certifikátu pro obchodní a servisní zastoupení společnosti RETIGO. Díky tomuto jsme zařazeni mezi **největší a nejvýznamnější obchodní partnery firmy RETIGO v České Republice. Nabízená zařízení dodáváme a servisujeme již více než 17 let.** Certifikáty jsme získali zejména díky našim obrovským zkušenostem s prodejem těchto výrobků. **Dalším nutným předpokladem pro získání certifikátu bylo vysoká odbornost servisu.**

- Naše společnost disponuje vysoce kvalitním servisním zázemím.
- Naše společnost zaměstnává v hlavním pracovním poměru 8 vlastních servisních techniků.
- Všichni jsou majiteli příslušných oprávnění ve smyslu platných předpisů a jsou **odborně proškoleni** přímo u výrobce zařízení a jsou tak způsobilí k uvádění zařízení do provozu a k provádění oprav na těchto zařízeních.
- Základní sadu náhradních dílů na zařízení držíme trvale skladem
- Naším zákazníkům je k neustále k dispozici NON STOP servisní linka

- Pro Jihlavu a okolí je našim zákazníkům již více 10 let k dispozici pobočka v Jihlavě-Rančířově s vlastním servisním zázemím.
- V roce 2013 otevřela naše společnost další pobočku, tentokrát v Praze.
- Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem Vám garantujeme provedení servisního zásahu na zařízeních do několika hodin od nahlášení závady.

## REFERENCE

V současnosti naše společnost zaměstnává v hlavním pracovním poměru 18 lidí a s každoročním obratem více než Kč 50.000.000 jsme jedna z největších a nejodbornějších gastrofirem v České Republice. Realizační tým spojuje činnost obchodníků, projektantů, montážních a servisních techniků s dlouhodobými zkušenostmi z oboru gastronomie. Dovolujeme si Vás upozornit, že naše společnost v minulosti úspěšně realizovala celou řadu dodávek konvektomatů do školních jídelen či restaurací – viz. referenční listina – dodávky konvektomatů. Každoročně naše společnost realizuje dodávku cca 70-ti kusů konvektomatů po celé ČR.

Tyto a jistě i další reference a skutečnosti, které uvádíme, jsou dalšími z dokladů deklarujících naši technickou a odbornou způsobilost pro realizaci Vaší zakázky.

**Josef Sobotka**  
jednatel společnosti



## Výhody používání konvektomatu RETIGO

Pořízení konvektomatu je velice výhodná investice. Díky konvektomatu lze totiž ušetřit podstatnou část nákladů :

- **Úspora masa** – oproti tradičním statickým troubám se ztrátou váhy 40%, se u konvektomatů pohybuje ztráta při tepelné úpravě v rozmezí okolo 15% - 20% !!!
- **Úspora vařením v páře** – vařením ve vodě se rozvaří a vyplaví 10 – 20% váhy potravin. Konvektomat nevykazuje žádné takovéto ztráty vařením !!!
- **Úspora tuků** – u tradičního způsobu tepelného zpracování je značná spotřeba tuku při smažení, pečení a fritování. Tyto tepelné úpravy lze však provádět i v konvektomatu, s tím rozdílem, že v konvektomatu není zapotřebí téměř žádného tuku – úspora téměř 70 - 90%!!!
- **Úspora energie** – rychlý náběh teploty, malé ztráty tepla, cirkulace vzduchu a tím větší výměna tepla mezi potravinou a prostředím, možnost náhrady několika technologických zařízení s velkou energetickou spotřebou. Díky tomuto může konvektomat uspořit až 50% nákladů na energii !!!
- **Úspora vody** – v konvektomatu je spotřeba vody pro vyvinutí páry minimální !!! v porovnání s klasickým vařením v kotlích je tato spotřeba zanedbatelná tzn. úspora až 80%
- **Úspora prostoru** – konvektomat zabírá v kuchyni cca 1m<sup>2</sup> a nahrazuje hned několik technologických zařízení !!!
- **Úspora finančních prostředků** – konvektomat dokáže v kuchyni nahradit několik spotřebičů. Díky tomu, že tedy není nutné tyto spotřebiče kupovat či stávající staré opravovat čímž dojde k výrazné finanční úspoře !!!
- **Úspora práce a času** – se změnou organizace práce s konvektomaty lze významně ušetřit drahocenný čas a tím opět náklady !!!
- **Zdravější vaření** – jídlu připravené v páře si zachovává všechny vitamíny, které klasickým vařením ve vodě ztrácí.

**!!! Díky všem těmto aspektům je zajištěna návratnost vložené investice !!!**