

# PASIRINKTI NEGALIMA SUKLYSTI

Remiantis besiplėtojančiomis tendencijomis, šalia konvekcinės krosnies Jums reikės įsigyti ir BBQ (kitaip tariant, uždaro tipo kepsninę). Būtų gerai jai numatyti ne mažesnę vietą, nei numatėte konvekcinei krosniai. „Verslo planą“ skaičiuoti jai reikėtų papildomai.

Pabandykite įvertinti Jūsų uždaro tipo kepsninės naudingumo koeficientą, vadovaudamiesi pagrindiniais išlaidų ir pajamų kriterijais (atsižvelgiant į našumą arba apkrovimą).

Restoranų įrangos ekspertas, UAB „Gastrolinija“ direktorius Aidis Indriošius

Norint vertinti uždaro tipo kepsninės naudingumo koeficientą, reikia pasirinkti kepsninės valdymo ir funkcijų galimybes. Tuomet skirsis ir gamintojų, ir krosnies galimybių pasirinkimas. Galimybės arba pasirinkimo kriterijai:

- Jei Jums pakanka, kad uždaro tipo kepsninė būtų ekonominio varianto, jos talpa – 1 grotelės (775x545 mm), šios krosnies valdymas vyktų atidarant dureles ir ištraukiant kepimo grotelės, tokia krosniai reikės 3500 m³/h ventilacijos galios ir gaubto, 1 m didesnio nei ji pati, iš 3 pusių. Ji gali kainuoti iki 5500 Eur (gamintojas Movilfrit).

- Jei reikia aukštesnės klasės uždaro tipo kepsninės, kuri turėtų geresnį durelių uždarymo mechanizmą, jos talpa – 1 grotelės (760x710 mm), krosnies valdymas vyktų atidarant dureles ir ištraukiant kepimo grotelės. Šiai krosniai reikės 3500 m³/h ventilacijos galios ir gaubto, 1 m didesnio nei ji pati, iš 3 pusių. Ji sunaudos 25 kg anglių per 12 valandų. Gali kainuoti iki 13500 Eur (gamintojas Jospers).

- Jei reikia aukščiausios klasės uždaro tipo kepsninės, kuri turi 3 stalčių uždarymo mechanizmą, jos talpa 3x1 grotelės (520x320 mm), šiai krosniai reikės tik 1500 m³/h ventilacijos galios ir standartinio ventilacijos gaubto, ji

sunaudos 12 kg anglių per 12 valandų. Gali kainuoti iki 14500 Eur (gamintojas X-oven).

*Platesnė uždaro tipo BBQ kepsninių pasirinkimo galimybių apžvalga straipsnyje „Profesionalių medžio anglies kepsninių apžvalga“, 46 psl.*

Taigi, apžvelgėme tris svarbiausius galimus uždaro tipo kepsninės pasirinkimo variantus. Dabar pabandykime įvesti du skaičiavimo variantus: pirmą, remiantis X-oven krosnimi, ir antrą, remiantis Jospers krosnimi. Tuo pačiu palyginsime šias krosnis pagal konkrečius parametrus.

**Išlaidos per 1 metus (visos kainos su PVM):**

- Uždaro tipo kepsninės kaina (visa kaina – 14500 Eur, bet skaičiuojame 1/3 kainos, nes bent per trejus metus ji turi atsipirkti, be to, neaišku, kaip seksis ja naudotis) – 4833 Eur.

- Krosnies įrengimui reikalingas ventilacijos gaubtas su visa ventiliavimo sistema (apie 1000 Eur, metams skaičiuokime 1/3 kainos) – 333 Eur.

- Ventilacijos elektros sąnaudos dienai – 3 kW, ištraukiant 1500 m³/h. Per metus – 140 Eur.

- Anglių sąnaudos 12 val. per dieną – 12 kg. Geros kubietiškos Canutilo anglys kainuoja 1,45 Eur už 1 kg. Taigi, per dieną

– 17,40 Eur, per metus – 6194 Eur.

- Remontai ir garantija – 1 metus nekainuos nieko. Antrus, trečius metus gali kainuoti suma, kurios numatyti neįmanoma – apie 150 Eur metams.

Pabandykime įvesti skaičiavimus, remiantis Jospers krosnimi, kurios kaina – 13500 Eur.

**Išlaidos per 1 metus (visos kainos su PVM):**

- Uždaro tipo kepsninės kaina (visa kaina – 13500 Eur, bet skaičiuokime 1/3 kainos, nes bent per trejus metus ji turi atsipirkti, be to, neaišku, kaip seksis ja naudotis) – 4500 Eur.

- Krosnies įrengimui reikalingas ventilacijos gaubtas su galingesne ventiliavimo sistema, 3500 m³/h (iš viso apie 2500 Eur, metams skaičiuokime 1/3 kainos) – 833 Eur.

- Ventilacijos elektros sąnaudos dienai – 9 kW, ištraukiant 3500 m³/h. Per metus – 420 Eur.

- Anglių sąnaudos 12 val. per dieną – 20 kg. Geros kubietiškos Canutilo anglys kainuoja 1,45 Eur už 1 kg. Taigi, per dieną – 29 Eur, per metus – 10324 Eur.

- Remontai ir garantija – 1 metus nekainuos nieko. Antrus, trečius metus gali kainuoti tokia pačia orientacinę sumą – apie 150 Eur metams.

**Pradinė kaina (ne)lemia bendrą išlaidų**

**Bendra suma metams: X-Oven – 11650 Eur, Jospers – 16227 Eur.**

Vėlgi, pasikartosime – gera uždaro tipo kepsninė Jums tarnaus mažiausiai 10 metų, taigi galite skaičiuoti šio laikotarpio kasmetines sąnaudas – 7894 Eur X-Oven, 12074 Eur – Jospers.

**Pabandykime apskaičiuoti uždaro tipo kepsninės uždabę.**

**Pajamos, arba našumas:**

- Vidutiniškai dienos pietų metu griliaus patiekalų parduodate nuo 20 iki 30 porcijų, su minimaliu antkainiu (vidurkis ~25 porcijos). Su uždaro tipo kepsnine gaminti patiekalai Jums atneša, tarkime, 1 Eur pajamų per parą. Mėnuo – 500 Eur (20 dienų X 25 Eur). Tikėkimės, kad per 12 mėn. – 6000 Eur.

- A la carte BBQ patiekalų Jums per vakarą irgi reikia parduoti bent 50 porcijų, tad skaičiuokime, kad uždaro tipo kepsninė Jums uždirba po 1 Eur nuo kepsnio.

Taigi, per mėnesį uždaro tipo kepsninė Jums uždirba 1000 Eur (20 dienų X 50 Eur). Metai – ~12000 Eur.

Taigi, per metus su X-oven uždaro tipo kepsnine galite užsidirbti apie 18000 Eur pajamų. Kepsninės pelningumas – 6350 Eur. Su Jospers krosnimi pelningumas tik 1773 Eur. Skaičiuojant 10-iai metų, gaunami kiti skaičiai...

Ar nekilo mintis, kad konvekcinės garo krosnies ir uždaro tipo kepsninės funkcijas Jums gali atstoti vienas įrengimas? Greičiausiai jei dar nekilo, tai tik laiko klausimas, nes kuo toliau, tuo labiau populiarėja patiekalai, gaminami ant žarijų, ir žingsnelis po žingsnelio stumia įprastus patiekalus iš dažniausiai užsakomų lentelės viršūnės.

Jei lygintume konvekcinės garo krosnies funkcijas ir galimybes su uždaro tipo kepsnine, suprasime, kad abiejuose sutampa vienas, ko gero, dažniausiai naudojamas kepimo režimas – sausas kepimas be garo.

Konvekcinė garo krosnis gali pasiekti tik +250 °C, o uždaro tipo kepsninė – iki +450 °C. Uždaro tipo kepsninė vienareikšmiškai geriau iškeps grilio patiekalus, suteikdama išskirtinį dūmo skonį ir kvapą. Kepimo laikotarpis, sultingumas, vizualumas taip pat žymiai palankesni nei kepant konvekcinėje krosnyje. Be to, aukštesnėje temperatūroje trumpiau kepamas maistas lieka sultingesnis ir greičiau „skaniai“ apskrunda.

Virimo bei troškinimo funkcijų uždaro tipo kepsninė neturi, tačiau patyrę virtuvės šefai sugeba drėgmės lygį pasiekti ir su uždaro tipo kepsnine (tai nėra aukštasis mokslas, tiesiog naudojamos vonelės su skysčiu ar kepsnių dangčiai). Aišku, jei Jums papildomai reikia kažką virti, troškinti tik žemoje temperatūroje su ypatingai tikslu temperatūros parinkimu, rekomenduotume rinktis nedidelę, pvz. Distform konvekcinę garo krosnelę. Na, o jei galvojate, kad teks troškinti produktus aukštoje temperatūroje, rinkitės Convothem, Distform, Inoxtrend ar kitų gamintojų konvekcines garo krosnis.

Kiekvienas restoranas ir jo virtuvė yra išskirtiniai ir ypatingi, tad ir pasirinkimai yra skirtingi. Visus reikalingus patarimus Jūs galite gauti iš virtuvės technologinio projekto rengėjų ir virtuvės įrangos atstovų.

Vienas iš variantų restoranui, turinčiam 150 sėdimų vietų, galėtų būti: viena X-oven uždaro tipo kepsninė su 3 kepimo stalčiais grilio patiekalams, viena maža Distform 4xGN2/3 talpos konvekcinė garo krosnis patiekalams virti, troškinti tik žemoje temperatūroje su ypatingai tikslu temperatūros parinkimu ir viena didesnė Convothem 7xGN1/1 dujinė konvekcinė garo krosnis visiems patiekalams. Konsultuokitės su patirtį ir išmintį turinčiais specialistais, tačiau svarbiausia – tiksliai žinokite, ko norite ir ko siekiate!

Ruošiamo virtuvės technologinius projektus 3D formatu restoranams, maisto perdurbimo įmonėms, laivų kambuzams. Tai labai palengvina komunikacijų planavimą, kokybiškesnį erdvės užpildymą bei suteikia užsakovui geriau įsivaizduojamą būsimos virtuvės vaizdą.



Krosnis X-OVEN, kuri naudoja anglis, ypatingai patogi darbui – atsidaro tik stalčius su grotelėmis, kuris tuo pačiu metu ir uždaro krosnį, neleisdamas sklįsti karščiui ir dūmams. Krosnis nereikalauja papildomų investicijų ventilacijai, ko negalima pasakyti apie kitus modelius, naudojančius anglį.