

sodexo

# Kontakt

pro lepší den

Altys  
fúzuje  
se  
Sodexo

Sodexho se mění na Sodexo

Svět se mění  
a my s ním

Českou kuchyni  
je potřeba zviditelnit

Sodexo with me  
aneb zaměstnanecké akcie

# OBSAH

## 2 Editorial

### 3 Sodexo ve světě

Sodexo na Sibiři  
Sodexo pro Merck Sharpe and Dohme  
Sodexo Velká Británie zvítězilo  
u AstraZeneca!

### 4 - 5 Spolu u jednoho stolu

Rozhovor s Milanem Sahánkem,  
prvním českým mezinárodním rozhodčím

### 6 - 8 Sodexo a facility management

### 9 Představujeme

Bohumíra Svobodu

### 10 - 13 Letem Sodexo světem

Svět se mění a my s ním!  
Projekt Diversity spojuje  
Sodexo with me

### 14 Na slovíčko

Rozhovor s Davidem Bužgou

### 15 Naši partneři

Integrovaný facility management v OKD, a. s.  
TRW Carr s. r. o.  
Bosch Jihlava

#### SODEXO KONTAKT

firemní časopis Sodexo ČR

#### ELEKTRONICKÁ VERZE:

[www.sodexo.cz](http://www.sodexo.cz)

Sodexo s. r. o.  
Zelený pruh 95/97,  
147 08 Praha 4  
Tel.: +420 222 533 600  
Fax: +420 222 533 199  
e-mail: [sodexho@sodexho-cat.cz](mailto:sodexho@sodexho-cat.cz)  
[www.sodexo.cz](http://www.sodexo.cz)

#### NEPRODEJNÍ!

Design, pre-press: Dagmar Adamová

# EDITORIAL



### *Vážení klienti, milí čtenáři,*

především Vás s potěšením vítám v novém roce a doufám, že pro každého z Vás bude spokojený a šťastný. Zima za okny je v plném proudu a z nového roku s devítkou na konci uběhly celé dva měsíce a mnozí z nás spojují s novým rokem jistá očekávání. I my plníme právě teď jedno z nich - jelikož se Vám dostává do rukou další, letos první vydání našeho časopisu Kontakt. Snad Vám jeho čtení zpříjemní dlouhé zimní večery a nabídne inspiraci pro Vaše konání v roce 2009. Letošní rok je podle čínského horoskopu rokem buvola, tedy zemitého, vůdčího znamení, které je synonymem pro vytrvalost a rozvážný až pomalý přístup k věcem. Rozvážnost by měla poznamenat celý tento rok, jelikož unáhlená a zbrklá rozhodnutí nebudou korunována úspěchem.

Několik dlouho zvažovaných a dobře plánovaných rozhodnutí učinila před koncem roku 2008 společnost Sodexo v ČR s cílem změnit v roce 2009 svou strukturu a název v souladu se změnami prováděnými celosvětově.

Celý proces se dá rozdělit do dvou stejně důležitých částí, jednou je fúze společnosti Altys a. s. a Sodexho společné stravování a služby s. r. o. odstartovaná již v podzimních měsících s cílem mít všechny služby iFM pod jednou střechou. Tou druhou částí je samotný rebranding na Sodexo v souladu s celosvětovým procesem odstartovaným již v roce 2008. Společnost Sodexho společné stravování a služby s. r. o. mění svůj název na Sodexo s. r. o. a Sodexho - školní jídelny s. r. o. na Sodexo - zařízení školního stravování s. r. o.

Hlavním cílem změny názvu je oživení a posílení značky na celosvětovém trhu s ambicí naplnění nepostradatelných hodnot, jimiž jsou: rovné příležitosti všem - Diversity, podpora zdravého životního stylu Well-being, Stop Hunger - pomoc hladovějícím a strádajícím.

Rok 2009 většinu z nás díky celosvětové krizi postaví do situací a před otázky, které nejsou úplně běžné, otestuje naše manažerské dovednosti a flexibilitu. Chci Vás touto cestou ujistit, že se svým týmem jsme připraveni být flexibilním partnerem, který se snaží hledat schůdná řešení za každé situace. Včasná a otevřená komunikace nám všem může v nelehké zkoušce pomoci obstát.

Koncem loňského roku a počátkem letošního jsme v našem portfoliu přivítali několik nových partnerů, jsou jimi TRW Carr Stará Boleslav, Makro Brno, Školu v Bystřici nad Pernštejnem, Střední školu slaboproudé elektrotechniky Praha. S partnery jako jsou Alstom Brno, IBC Praha, Tokoz Žďár nad Sázavou se nám podařilo odstartovat další období dlouholeté vzájemné spolupráce a klient Bosch Jihlava nám světil svou druhou část stravovacích služeb, dříve provozovanou konkurencí.

Závěrem mně dovoluňte poděkovat Vám, vážení klienti, milí čtenáři, za projevenou důvěru ve společnou spolupráci v roce 2008. Společně nám přeji, aby ta společná budoucí spolupráce vedla k oboustranné spokojenosti a přinášela radost a užitek všem zúčastněným stranám.

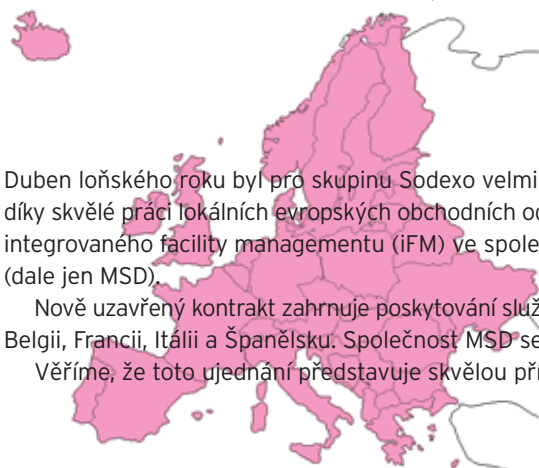
**Daria Lamžová,**  
generální ředitelka



## Sodexo na Sibiři

Společnost Schlumberger, špičkový světový dodavatel technologií, projektového managementu a informačního řešení v oblasti ropného a plynárenského průmyslu, si vybrala začátkem loňského roku pro své nové projekty v západní části Sibiře Sodexo. Od února 2008 zde naše společnost poskytuje ucelený balík služeb integrovaného facility managementu. Více než 200 zaměstnanců Sodexo zajišťuje jak úklidové a prací služby v hlavních sibiřských oblastech, tak stravovací služby pro 1200 zákazníků rozprostřených na území tisíce kilometrů. Tento dvouletý kontrakt odráží důvěru společnosti Schlumberger v profesionalitu Sodexo i v těch nejnáročnějších podmínkách. Skupina Sodexo by ráda využila svého postavení pro rozšíření služeb v rámci tohoto náročného regionu.

*Západní Sibiř je klíčovým hráčem v ekonomickém růstu Ruska. Nachází se zde většina evropských nalezišť ropy a plynu. Plocha zaujímá téměř 2,5 milionu km<sup>2</sup> a čítá více než 15 000 000 obyvatel. Sibiř je také bohatým nalezištěm zlata a diamantů. Tato naleziště jsou nejčastěji rozvíjena právě z odloučených pracovišť, která se nacházejí v jejich blízkosti.*



Duben loňského roku byl pro skupinu Sodexo velmi úspěšný - naše společnost vyhrála díky skvělé práci lokálních evropských obchodních oddělení tender na poskytování služeb integrovaného facility managementu (iFM) ve společnosti Merck Sharpe and Dohme (dale jen MSD).

Nově uzavřený kontrakt zahrnuje poskytování služeb iFM v pěti evropských centrálních společnostech MSD - v Německu, Belgii, Francii, Itálii a Španělsku. Společnost MSD se zabývá výzkumem v oblasti farmacie.

Věříme, že toto ujednání představuje skvělou příležitost k rozvoji našich partnerských vztahů se společností MSD.



## Sodexo pro Merck Sharpe and Dohme

## Sodexo Velká Británie zvítězilo u AstraZeneca!

V červnu loňského roku uzavřela společnost Sodexo Velká Británie smlouvu na poskytování služeb v oblasti stravování se společností AstraZeneca, jež patří mezi přední mezinárodní farmaceutické společnosti s vlastním výzkumným programem. Tento program je zaměřen na léčbu různých onemocnění.

Díky novému partnerství s AstraZeneca, jež bylo stvrzeno na pět let, uvede Sodexo v činnost 11 nových provozoven ve Velké Británii. Vedle stravovacích služeb bude poskytovat také služby facility managementu, jako například úklid kanceláří, laboratoří, recepce...

**Dana Husková,**  
marketingová ředitelka



# Českou kuchyni je potřeba zviditelnit

*Milan Sahánek je prvním českým mezinárodním rozhodčím. Je to velmi prestižní post, který je potřeba si zasloužit... není to jen zábava, ale pořádný kus práce. Jak si mezinárodní rozhodčí svého úspěchu považuje a jaký je jeho názor na českou kuchyni? I o tom je následující exkluzivní rozhovor pro časopis Kontakt.*

**Jste českým mezinárodním rozhodčím.  
Co tato pozice přesně znamená?**

Ano, v současné době jsem mezinárodním rozhodčím na mezinárodní listině Světového svazu kuchařů (WACS). A co to pro mě znamená? Z mého pohledu byla tato pozice vydobita soutěžními týmy naší národní české asociace (*Asociace kuchařů a cukrářů ČR* - pozn. red.), která svou účastí na mezinárodních soutěžích otevřela místo pro rozhodčího. To, že je toto místo otevřené, neznamená, že by na něj byl někdo nominován. Tak to fungovalo dříve, nominace za zásluhy, ale poslední exekutiva tvrdě vyžaduje splnění jistých kritérií, aby člověk získal modrý průkaz a mohl tuto funkci vykonávat. Rozhodčí nebo kandidát na něj musí mít znalosti a zkušenosti z kuchařských soutěží a musí splňovat i další kritéria - nesmí mít dlouhou pauzu od své aktivní účasti v soutěžích, nesmí být starší 55 let, musí mít zdravotní a jazykové znalosti a co je důležité: musí být dobrý kuchař

a potvrdit to úspěchy a oceněními v soutěžích, jichž se účastnil. Mezinárodní rozhodčí musí být navíc držitelem zlaté medaile z některé z nejvyšších šesti soutěží světa, jež jsou jmenovány světovým svazem, a musí mít zkušenosti z práce rozhodčího i z národních soutěží ze státu, odkud pochází. Až na základě žádosti a splnění těchto kritérií světový svaz potvrdí, jestli může být člověk zařazen na listinu mezinárodních rozhodčích.

**A to je pak vstupenka na soutěže?**

Ne. To ještě neznamená, že budete na soutěže jezdit. V současné chvíli je na této listině asi sto lidí z celého světa. Z nich si organizátoři vybírají rozhodčí pro soutěže, které pořádají. Je tedy důležité být při soutěžích aktivní. Já jsem měl to štěstí, že jsem byl několika organizátory vybrán a mohl se v posledních letech zúčastnit čtyř z šesti nejvyšších světových soutěží.

**Které to byly?**

Na poslední olympiádě jsem byl jako rozhodčí v nejprestížnější kategorii národních týmů. Také jsem měl to štěstí hodnotit soutěž v Chicagu, v Singapuru, Lucembursku. Za to jsem nesmírně rád a vážím si toho. Organizátoři (doufám ☺) vybírají především lidi s fair kreditem, protože rozhodčí dává do soutěže své jméno. Účast na listině je tedy i respektováním té dané země a její vyspělosti v soutěžích.

**A jaká je role těchto soutěží?**

Soutěže na nejvyšší úrovni pomáhají soutěžícím ještě více se zajímat o gastronomii a posouvají je ve vývoji dále. Lidé mají více znalostí, mohou okoukat trendy a směry. Olympiáda a vůbec každá soutěž je vždycky výzva a je velký svátek dostat se do národního týmu.

**Jaká byla Vaše cesta gastro soutěžemi a kde začala?**

Pokud bych se měl vrátit nazpátek, v minulosti byla pro učně kuchařského povolání pořádána soutěž Sotmo a pak soutěže jako Gastro-Prag včetně předkol, kde byla účast více méně povinná, což bylo i trochu negativum a asi i důvod pozdějšího zániku. Před rokem 1988 jsem se jako návštěvník díval na této soutěži na národní tým a snil o tom, že bych se tam někdy dostal. Začal jsem být v soutěžích aktivní. Jakmile člověk zabředne do gastronomických soutěží, zachytí se v nich drápkem... a u spousty lidí je to na celý život. Když jsem začínal soutěžní kariéru, snažil jsem se projít mnoha různými soutěžemi, nejen pod křídly světové federace, ale i netradičními soutěžemi, např. vaření ve starém středověkém stylu, v uměleckém kuchařství, grilování apod. Vážím si znalostí a vědomostí, které jsem přes tyto soutěže získal.

**Působil jste v Národním týmu kuchařů a cukrářů ČR.****Jak moc Vás tato etapa ovlivnila a jak byste ji charakterizoval?**

Po revoluci vedl první národní tým mistr kuchař, pan Nodl, nedávno zemřelý. A já jsem po něm převzal žezlo kapitána týmu a čtyři roky jsem tým vedl. Měl jsem možná až neskutečnou možnost si tým sestavit sám, vybíral jsem si jeho jednotlivé členy a pak jsme sbírali postupně zkušenosti po soutěžích až po olympiádu. Dnes jsou týmy vybírány na základě výsledků, tehdy to šlo ještě takhle. Poznal jsem díky tomu spoustu dalších výborných kuchařů v ČR, ale i v okolních zemích, jež se účastnily soutěží. Charakterizoval bych to tak, že po revoluci jsme nastartovali gastronomii do té fáze, abychom z nabraných zkušeností vytěžili co nejvíce, a vydobývali přední ocenění na světových soutěžích. Tím jsme měli možnost zlepšovat povědomí o české gastronomii ve světě. A myslím, že se nám to podařilo, nyní jsme v soutěžních tabulkách světového svazu 15. na světě, což je vynikající.

**Kdybyste měl najít ve svém profesním životě tři nejdůležitější mezníky, jaké by to byly?**

Jeden mezník byl určitě nástup do mé současné pozice (*vedoucí kulinařského servisu mezinárodní potravinářské firmy* - pozn. red.). Vždycky jsem pracoval jako kuchař a zaobíral jsem se zpracováváním surovin na dobré jídlo. Dnes mám daleko širší pohled, dostávají se ke mně informace, kam směřuje vývoj gastronomie, o přípravě surovin, o moderních strojích a podobně. I díky tomu, že jsem nastoupil do nadnárodní společnosti, se denně vžívám do různých rolí kuchařů v hierarchii kuchyně, ať je to omáčkář v restauraci nebo kuchař v nemocnici nebo šéfkuchař, všichni mají své úkoly a jiný pohled na práci. Tento můj rozlišující pohled je určitě strašně důležitý. Proto má současná práce je jedním z přelomů mého života.

Dalším mezníkem byla určitě práce v zahraničí. Od nás jsem znal jen jeden styl práce, ale jakmile jsem po revoluci přešel do zahraničí, musel jsem se rychle adaptovat na styly a recepty používané v kuchyních ve světě, což nebylo úplně lehké. I v současnosti je velmi důležité cestovat ven a získávat zkušenosti.

Tím asi nejstarším zlomem byl pro mě jeden z největších vynálezů v gastronomii - vynález knihtisku, a tedy kuchařky. Vyhledávání různých zdrojů a inspirací. Studování názorů dobrých kuchařů na webu a v přínosných kuchařkách může kuchaře obohatit (nikoli sbírání kuchařek za každou cenu), proto nazývám tuto činnost jako další zlom ve své profesní kariéře.

**Jaké jsou Vaše další koníčky?**

Pokud vynechám gastronomii a čtení odborných knížek a časopisů, mám rád závody jachet na moři a v zimě lyžování, respektive snowboarding.

**Kdybyste si mohl vybrat jakoukoli pražskou restauraci, kde byste chtěl prožít nevšední kulinařský zážitek, která by to byla? Bez ohledu na to, znáte-li ji, nebo toužíte se do ní podívat?**

Když je to v otázce omezené na pražské restaurace, docela by mě potěšilo a určitě to udělám v nejbližší době, vyzkoušet restauraci, kde se jí potmě. Chtěl bych poznat ten vzrušující zážitek, jaké je poznat jídlo bez prvotního hlavního vjemu, tedy vizuální stránky, a prožít si ho přes konečky prstů a přes jazyk. To by mě moc zajímalo a určitě to vyzkouším.

**Jaké je Vaše nejoblíbenější jídlo?**

To je otázka, na kterou nejde jednoduše odpovědět, protože těch jídel je strašně moc. Jídlo si spojuji taky s oblastí a vzpomínkami, které mi vyvolá. Proto miluji opečenou bílou klobásu s bramborovým salátem, kterou jímám na Vánoce, protože pocházím z Krkonoš, kam toto jídlo přivezli sudečtí Němci. Mám rád chlupaté knedlíky s houbami a se slaninou, chleba se sádlem či kaviár. Z mezinárodních jídel miluji asijská tekutá jídla, ale i další. Je jich moc a moc.

**A poslední otázka: Jaký je Váš pohled na dnešní gastro soutěže a jaké považujete za nejzdařilejší a proč?**

Pokud jde o soutěže, můj názor je ten, že se nesmí přeceňovat ani podceňovat. Nejsou nezbytné pro život kuchaře, ale každého dobrého soutěžícího donutí přemýšlet o tom, co dělá, co bylo v minulosti úspěšné a co by mohlo fungovat teď - co je uplatnitelné v praxi. Posouvají v práci dál, každý se zajímá i o své kolegy a to je jistě obohacující. Na mezi národní úrovni je důležité dát vědět o české gastronomii - cizinci se mohou o české gastronomii dozvědět nejen z návštěvy hotelu nebo restaurace u nás, ale i z toho, jak se dokáže tým vyvíjet s nějakým jídlem v konkurenci dalších národů.

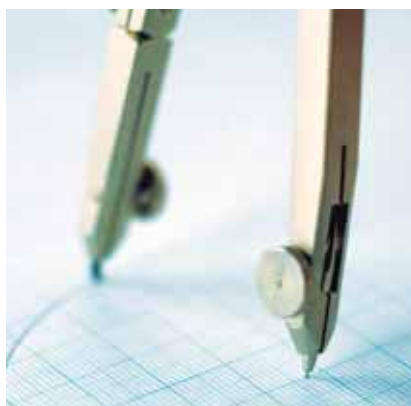
Mrzí mě, že některé soutěže se snaží vypadat nabubřele, například pro sebe chránit název „mistrovství“ nebo používat slogan „soutěž je nejlepší v republice“... Myslím, že fakta, kolik soutěžících kuchařů soutěží, případně jestli nejde jen o uzavřený „klub“ pár jmenovaných kuchařů bez předkol, mezi které se nemůžete ani přihlásit, přidávají větší přirozené renomé než nabubřelé nápisy pro každou soutěž. A budiž chvála organizátorům jakékoli soutěže, která je aspoň trochu férová, a nejen v ČR.

**Děkuji za rozhovor.  
Kristina Vacková**

# INTEGROVANÝ facility management



*Facility management je v dnešní době považován za specializovaný profesní obor, který se nedá označit za pouhou správu budovy, ale klade si za cíl optimalizovat provozní náklady i prostory objektu pro zajištění kvality služeb a plánovat a řídit všechny podpůrné služby. A to s jasným cílem - vytvořit optimální podmínky pro tvorbu maximální efektivity podnikání.*



## **Integrovaný facility management + outsourcing = jeden z klíčů k růstu společnosti**

Součástí chodu každé firmy je řada procesů, činností a služeb, které přímo nesouvisejí s jejími klíčovými aktivitami, pro fungování a existenci firmy jsou ovšem nezbytné. Tyto služby nazýváme podpůrnými. Jejich hlavním úkolem je zajistit dlouhodobou maximální ziskovost společnosti, a to při optimálních nákladech. Dělíme je do tří kategorií - budova / podpůrné procesy / personál. Patří sem například správa energií včetně vytápění, klimatizace, osvětlení, údržba, revize a opravy technického zařízení budovy, odpadové hospodářství, dále pak kurýrní a poštovní služby, úklidové práce, datová centra a zpracování dat, telekomunikační provoz, skladovací služby, až po správu autoparku a nakonec recepce, přes tlumočení a překladů, bezpečnostní služby, a dále firemní stravování či catering pro speciální příležitosti.

Poskytování těchto služeb je přímo úměrné velikosti firmy, segmentu podnikání, náročnosti procesů a požadavkům na jejich koordinaci. Ideálním stavem fungování těchto služeb je, že je uživatel bere jako samozřejmost.

## **Facility management vyřeší podpůrné procesy**

Nabízí se tedy otázka - Jak nejlépe řídit tyto procesy, aby fungovaly efektivně z hlediska času, finančních prostředků i lidského kapitálu?

Závažnost této oblasti a její efektivity nabývá na významu z důvodu růstu nákladů na provoz a údržbu budov. Neustálé změny v cenách energií, technologií a kvalifikované lidské práce mají vliv až na 80 % nákladů firmy. To se jednoznačně odráží na finančních výsledcích firem a jejich růstu. Mnoho firem využívá tzv. facility management, kdy se o podpůrné služby stará pověřená skupina lidí. Jedná se o vlastní zaměstnance nebo externí společnosti.

FM se nedá označit za pouhou správu budov. Klade si za cíl optimalizovat provozní náklady na kvalitní zajištění služeb, jejich plánování a řízení. Hlavním cílem je - vytvořit optimální podmínky pro dlouhodobý profitabilní růst společnosti.

O složitosti problematiky svědčí i to, že facility management je v dnešní době považován za specializovaný profesní obor, který je samostatným studijním oborem na řadě technických univerzit.

### Integrovaný facility management - efektivní model organizace podpůrných procesů

Podpůrné služby jsou jedním z prvních segmentů, které byly ze společností postupně vymísťovány, chcete-li outsourcovány. Začátkem 60. let se v USA a některých zemích západní Evropy začalo využívat externích společností na zajištění služeb stravování, ostraha a úklidu. V této době začíná podnikat řada velkých, dnes celosvětově působících společností.

Postupem doby se přidávají další služby: údržba, IT, podnikové prodejny, správa uniforem, logistika. V 90. letech začala řada významných firem nakupovat služby podpůrných výrobních segmentů nebo klíčových „back office“ činností jako účetnictví, HR apod.

Všechny tyto služby spojuje následující: odlišné formy řízení, potřeby specifického know-how, využívání kvalifikovaných odborníků, specifická legislativa, nepřímá vazba na předmět podnikání.

Postupem doby společnosti začaly přecházet od nákupu jednotlivých dílčích služeb k uceleným souborům s cílem nenakupovat pouze službu, ale řešení dané oblasti. To vedlo k finálnímu rozhodnutí o nákupu řešení FM. Ve světě je spojení různých podpůrných činností do jednoho celku známo jako integrovaný facility manage-

ment (iFM). Stále větší důraz je kladen nejen na již zmíněnou optimalizaci nákladů a kvalitu služeb, ale také na odbornou způsobilost personálu zajišťujícího podpůrné služby, vynikající technologické vybavení či zákaznicky orientovaný přístup, a to vše s důrazem na vytvoření optimálních podmínek pro maximální efektivitu podnikání.

V praxi integrovaný facility management (iFM) znamená, že velkou část podpůrné služby zajišťuje pouze jeden externí partner. Jedním z poskytovatelů takovýchto služeb na českém trhu je i naše společnost - člen mezinárodní skupiny Sodexo, která u nás působí od roku 1992 v oblasti stravování a od roku 2003 i v oblasti služeb facility managementu. Mezinárodní skupina Sodexo byla založena v roce 1966. Tento nejvýznamnější světový poskytovatel komplexních služeb působí v 80 zemích světa na všech kontinentech a zaměstnává přes 376 000 odborníků.

Zahájením fúze s dceřinou společností Altys v září 2008 dokončujeme plánovaný proces, jehož záměrem je být na českém trhu jediným globálním poskytovatelem iFM. Své služby poskytujeme



## INTEGROVANÝ FACILITY MANAGEMENT

FOOD SERVICES	SOFT SERVICES	HARD SERVICES
<i>Zlepšování každodenního života Vašich zaměstnanců</i>	<i>Vytváření takového pracovního prostředí, umožňujícího klientovi řízený a trvale udržitelný růst efektivitu a produktivity zaměstnanců</i>	<i>Zachování hodnoty majetku s ohledem na kvalitu, efektivitu a bezpečnost</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Firemní restaurace</li> <li>• Školní jídelny</li> <li>• Kavárny</li> <li>• Catering</li> <li>• Office service</li> <li>• Odpočinkové zóny</li> <li>• Kantýny - prodej doplňkového zboží</li> <li>• Prodejní automaty</li> <li>• Studená kuchyně</li> <li>• VIP catering</li> <li>• Zvláštní příležitosti - firemní akce, večírky, party service...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepce, helpdesk, správa zasedacích místností, konferenční centrum</li> <li>• Podatelna, kopírovací a tiskové centrum, poštovní a kurýrní služby</li> <li>• Úklidové práce, včetně speciálních (výškové, historické prostory...), praní prádla</li> <li>• Přeprava nákladů a osob</li> <li>• Fleet management</li> <li>• Bezpečnostní služby (neozbrojené)</li> <li>• Údržba zeleně a venkovních ploch, sněhový servis</li> <li>• Odpadové hospodářství (včetně třídění a recyklace odpadů)</li> <li>• Skladovací a manipulační služby</li> <li>• Přesuny a evidence hmotného majetku...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technická správa a revize TZB</li> <li>• Chlazení, topení, ventilace</li> <li>• Voda, kanalizace (plubing)</li> <li>• Systémy měření a regulace</li> <li>• Správa a údržba vysokonapěťových zařízení</li> <li>• Energetika</li> <li>• Správa a údržba kotelen a ostatních plynových zařízení</li> <li>• Automatické a hydraulické systémy (výtahy, brány, turnikety...)</li> <li>• Údržba a drobné opravy TZB</li> <li>• PO, BOZP</li> <li>• Project management...</li> </ul>

průmyslovým a obchodním společností, školám, armádě a dalším institucím. Specializací jsou především pobočkové sítě a finanční instituce. V současné době zajišťuje společnost Altys v České republice 30 druhů různých služeb ve více než 200 objektech. Tyto služby nabízíme i jako síťové řešení na celém území ČR.

### Hlavní výhody iFM

Vrcholoví manažeři se shodují v tom, že outsourcing podpůrných procesů je důležitý pro růst jejich společnosti. V případě iFM může úspora nákladů činit 5 až 40 % do tří let od implementace v porovnání s tím, když si facility management zajišťuje firma vlastními silami. Mezi další výhody outsourcingu patří, např.:

Management lidí

Management majetku

- Klient dostává řešení na míru, získává možnost plně se soustředit na hlavní předmět své činnosti a nemusí se zabývat nezbytnými, avšak vedlejšími procesy.
- Část operačního rizika se přenesla na partnera.
- Know-how specializovaného externího dodavatele dává přirozený prostor pro optimalizaci, rozvoj a růst kvality podpůrných procesů ve firmě, - a to zejména v oblastech:
  - procesní (zjednodušení administrativy),
  - kontrolní (dodržování termínů a včasnost vykonávání služeb),
  - legislativní (harmonizace postupů a procesů s technickou legislativou a normami),
  - personální (bezpečnost a diskrétnost, kvalifikace personálu).
- Důležitým prvkem je využití synergického efektu, založeného na faktu, že většina podpůrných služeb je poskytována narázově. Řešení iFM tímto způsobem umožňuje optimalizovat využití personálu.

### Jak řešit případná rizika?

Dle dostupných informací veřejného průzkumu společnosti Deloitte Consulting (zdroj, který průzkum publikoval - Moderní řízení číslo 6 z roku 2005) se ukázalo, že někteří manažeři spatřují v outsourcingu určitá rizika. Hlavně pak nemožnost hodnocení kontraktu (48 %), zaneprázdněnost vnitřních zdrojů klienta (57 %), prokazatelnost výše nákladů (52 %) nebo skryté náklady v případě nedůvěryhodného dodavatele (49 %).

„I taková rizika mají svá řešení,“ říká Dan Krupanský, provozní ředitel pro oblast facility managementu ve společnosti Sodexo, a k tomu dodává: „Velmi důležité je definovat si kvalitativní požadavky na všech stranách v linii klient - dodavatel - subdodavatel, stanovit průběžné kvalitativní i kvantitativní měření a vyhodnocování klíčových ukazatelů a domluvit se na pravidlech komunikace. Při dodržení těchto kroků se dá kontrakt pravidelně a dobře vyhodnocovat. K tomu používáme internetové řešení, které umožňuje klientovi okamžitý přístup k datům, a tím i kontrolu všeho, co se v jeho společnosti odehrává. Takto uchovaná data jsou pak využívána pro potřeby fakturace, odsouhlaseného reportingu a například i měření změn v kontraktu.“ Výše nákladů se dá jednoduše prokázat jejich pravidelnou kontrolou a také na počátku vytvořenou cenovou mapou, která přesně definuje „co, kde a za kolik“.

### Dodavatele facility managementu je potřeba vybírat důkladně

Aby se v budoucnosti předešlo případné nespokojenosti a popřípadě rizikům a dodatečným nákladům (např. pokutám státních orgánů), je výběr vhodného partnera klíčový. O kvalitě partnera mimo jiné může svědčit dlouholetá zkušenost v dané oblasti, úplnost nabídky řešení a v neposlední řadě reference. V ideálním případě pak lze zvažovat i mezinárodní zázemí, jehož výhodou je ekonomická stabilita, pojistné smlouvy, sdílené mezinárodní know-how, legislativní čistota. Pozornost by vedení firmy mohlo věnovat i tomu, zda budoucí dodavatel používá zavedené systémy například v oblasti managementu jakosti nebo prostředí.

Více informací najdete na [www.sodexo.cz](http://www.sodexo.cz)

**Dan Krupanský,**  
provozní ředitel Altys

## Společnost Sodexo společné stravování a služby s. r. o. se od nového roku mění na Sodexo s. r. o.

*„Měníme se pro Vás, zjednodušujeme a modernizujeme naši značku.“*

Od ledna 2009 změnila naše společnost Sodexo společné stravování a služby s. r. o., která nabízí služby v oblasti stravování i facility managementu, své logo a název na Sodexo s. r. o.

Od února 2009 se ke změně image taktéž přidávají dceřiné společnosti - Altys a. s. a Sodexo - školní jídelny s. r. o. Společnost Sodexo tak naváže na celosvětovou kampaň změny značky, jejímž cílem je její oživení, zjednodušení a podpora hlavního poslání, kterým je zlepšování kvality každodenního života lidí okolo nás.

S rebrandingem má také úzkou souvislost zahájení fúze Sodexo s. r. o. se svou dceřinou společností Altys a. s., spe-



cialistou na facility management, v září 2008. Oblast činnosti stravování a facility managementu je ve světě známa jako integrovaný FM.

Díky dovršení všech těchto změn bude rok 2009 významným milníkem v historii Sodexo.

V oblasti iFM má skupina Sodexo mnohaletou praxi a zkušenosti. Ve svém oboru patří k leaderům celosvětového trhu.

Nové obchodní jméno společnosti je Sodexo s. r. o. se sídlem Zelený pruh 95, Praha 4, které nahrazuje název Sodexo společné stravování a služby s. r. o. a Sodexo - zařízení školního stravování s. r. o. nahrazuje SODEXHO - školní jídelny, s. r. o. Veškerá smluvní ujednání však tímto zůstávají nedotčena.

**Dana Husková,**  
marketingová ředitelka

V pravidelné rubrice *Představujeme* Vás seznamujeme se zajímavými lidmi v naší společnosti. Vzhledem k tomu, že aktuálním tématem je *facility management*, představíme Vám produktového manažera, který s tímto oborem spojil svůj život,

## Bohumíra Svobodu



*Bohumír Svoboda pracuje u společnosti Altys a. s. na pozici produktového manažera pro úklidové služby od června loňského roku.*

### ***Kde to všechno začalo a odkud jste přišel do naší společnosti?***

V podstatě to všechno začalo na přelomu 90. let, kdy jedna z největších strojírenských firem v Praze, kde jsem dlouhodobě pracoval v technologii jako postupář a normovač, začala krachovat. Důvodem bylo, že její výroba byla soustředěna převážně na výrobky pro Rusko. Byl konec roku 1993 a já jsem dostal přes známého nabídku od nově vznikající úklidové firmy Piepenbrock servis. Jak název napovídá, byla to společnost s německou účastí. Tam jsem získal první zkušenosti a informace o různých úklidových technikách a technologiích od německých kolegů. Postupem času jsem prošel pozicemi od vedoucího střediska speciálních úklidových služeb přes objektového vedoucího až po zástupce ředitele oblasti Praha sever. Za svou čtrnáctiletou praxi v úklidových službách jsem prošel pěti úklidovými firmami a do Altysu jsem přišel z firmy Agency of Security FENIX, a. s., kde jsem v posledních

čtyřech letech pracoval na stejné pozici jako zde, tedy jako produktový manažer.

### ***Jak můžete ve své stávající pozici využít svých předchozích zkušeností?***

Na tuto otázku je velmi snadná odpověď. Plně! S ohledem na skutečnost, že produkt úklidové služby je zde úplně nový, tak mohu skutečně uplatnit veškeré své zkušenosti naplno.

### ***Co vlastně znamená produktový manažer společnosti Sodexo a co se od něj očekává?***

Mým úkolem je nastavit ve firmě procesy, které povedou ke zvládnutí tohoto produktu. Má práce zahrnuje procesy řízení, zpracování kalkulací, samotný provoz, navrhování techniky a technologie úklidů, nastavení standardů úklidů a kontrolní činnosti vedoucí ke společnému cíli, - a to je spokojený zákazník.

### ***Jaký je Váš cíl, jehož byste chtěl ve společnosti dosáhnout?***

To je také velmi jednoduchá otázka. Jde mi především o to, aby moje práce a moje zkušenosti pomohly již v brzké době nové společnosti Sodexo mít v jejím portfoliu dobře zvládnutý, prosperující a hlavně rozšiřující se produkt „ÚKLIDOVÉ SLUŽBY“!

### ***Nejen prací živ je člověk. Čemu se ve svém volném čase věnujete nejraději?***

V současné době by byla na místě spíše otázka „čemu bych se rád věnoval ve svém volném čase, kdybych nějaký měl“. Ne, to je trochu rouhání, nějaký volný čas přeci jen mám. Když je času více, tak se věnuji restaurování starých malých motocyklů veteránů nebo si zajedu na ryby. A když je času méně, tak si naliji skleničku mého oblíbeného nápoje, čtu si a poslouchám dobrou hudbu.

*Děkujeme za rozhovor.*

*Dana Husková,  
marketingová ředitelka*

# Vzpomínka na konferenci Sodexo...

Měsíc září je vždy v naší společnosti tradičně spojován s každoročním setkáváním zaměstnanců v rámci výroční konference Sodexo a Altys. Nejinak tomu bylo i v roce 2008.



Svět se mění a my s ním! Nové motto vzešlo ze změny značky, kterou prochází skupina Sodexo celosvětově a mění se na Sodexo. Rebranding si klade za cíl postupné oživení značky, její modernější chápání a vnímání jako symbolu dynamické společnosti. I to byl jeden z důvodů, proč se výroční konference stala skvělou příležitostí pro prezentaci této náročné změny všem zúčastněným.



Stěžejní částí programu byla absolutní novinka – prezentace jednotlivých distriktů (tzn. oblastí, do kterých spadá určitý počet firemních restaurací), ve kterých Sodexo nabízí své služby.

Toto představení nám umožnilo vzájemně se lépe poznat a zároveň přiblížit-

## OCENĚNÝCH ZAMĚSTNANCŮ JSME SE ZEPTALI:

1. Co pro Vás toto ocenění znamená?
2. Jak dlouho pracujete ve společnosti Sodexo a jakým vývojem prošla Vaše profesní dráha v rámci společnosti?
3. Na jaké okamžiky vzpomínáte nejraději?
4. Co považujete v rámci své profese za nejdůležitější?
5. Jak vypadá Váš běžný pracovní den?



MANAŽER ROKU

**ILONA  
DIBELKOVÁ**

**1.** Ocenění mě velice překvapilo a zároveň potěšilo. Beru ho jako ocenění mé dlouholeté práce pro firmu, ale i jako ocenění všech mých zaměstnanců na provoze, kteří mi svým profesionálním přístupem pomáhají zvládat každodenní běh provozu.

**2.** Ve společnosti Sodexo pracuji od května 1999, kdy jsem nastoupila na pozici asistentky manažera provozu HEDVA Moravská Třebová. V dubnu 2001 mi byla nabídnuta pozice manažera tohoto provozu. Vzhledem k tomu, že jsem již provoz znala, nabídku jsem přijala.

Když v roce 2004 Sodexo vstupovalo do resortu armády a vyhrálo výběrové řízení na po-

skytování služeb na Střední technické škole ministerstva obrany v Moravské Třebové, nejprve jsem pouze pomáhala s otevřením provozu, ale po měsíci jsem toto středisko převzala jako manažerka provozu. To jsem ještě netušila, že budu postavena před daleko těžší rozhodnutí. To přišlo začátkem prosince 2007, když Sodexo uzavřelo smlouvu na poskytování služeb pro firmu Siemens Elektromotory Mohelnice a mně byla vedením firmy nabídnuta pozice manažerky této restaurace. Po mnoha letech strávených na provoze v Moravské Třebové to pro mě nebylo lehké rozhodování a hlavně muselo být velice rychlé. Provoz se měl otevřít 1. ledna 2008. Nabídku

jsem nakonec přijala a musím říct, že svého rozhodnutí nelituji.

**3.** Nejraději vzpomínám na chvíle, kdy se nám dařilo uspokojovat přání našich zákazníků a ti přišli pochválit naše služby.

**4.** Profesionální přístup, umění jednat s lidmi a organizační schopnosti. Velmi důležitý je však kolektiv lidí, se kterými spolupracuji.

**5.** Každý den mi přináší něco nového. Vzhledem k tomu, že jsme kuchyně vařící přes 1600 jídel v 7 družích, hlavní náplní je dohlížet na kvalitu pokrmů, na péči o jídelní lístky a na 100% zajištění našich služeb.

lo pracovní den našich kolegů. Nápad byl realizován na základě podnětů a očekávání našich zaměstnanců z předcházejících konferencí.

Na konferenci se tak jako každým rokem oceňovali ti nejlepší z nás a my využíváme příležitosti vám je představit v krátkém rozhovoru.

Titul Manažer roku získala z rukou generální ředitelky Darii Lamžové paní Ilona Dibelková (manažerka restaurace Siemens Mohelnice), Skokanem roku se stal pan Vít Valeček, (manažer restaurace Hyundai Motor Manufacturing



Czech, Nošovice), oceněným Nováčkem roku byla Marcela Blínová (manažerka provozu ČÚZK) a Lovcem roku byla jmenována Dagmar Dušková (distrikt manažerka pro Čechy).

Všem srdečně blahopřejeme a přejeme spoustu dalších pracovních úspěchů!

*Dana Husková,  
marketingová ředitelka*



SKOKAN ROKU

## VÍT VALEČEK

**1.** Je to pro mne velká pocta a zasloučení za práci uplynulého roku. Toto ocenění je zároveň obrovskou motivací a výzvou pro mne a celý kolektiv.

**2.** Ve firmě pracuji od poloviny roku 2007 a podílel jsem se na vývoji kontraktu HMMC Šošovice od samotného zrodu.

**3.** Nejráději vzpomínám na rozjezd první výdejny v Nošovicích, když jsme se již nemuseli dělit o prostory s korejskou konkurencí.

**4.** Mým cílem a posláním je uspokojení potřeb zákazníka.

**5.** Zajištění plynulého chodu všech provozů od A do Z.



NOVÁČEK ROKU

## MARCELA BLÍNOVÁ

**1.** Potvrzení toho, že co dělám a jak to dělám, je správné. Za ocenění ještě jednou moc děkuji.

**2.** Ve firmě jsem od konce srpna 2007. Nastoupila jsem na kontrakt Open Gate, kde jsme hájili barvy Sodexo s maximálním nasazením. A ačkoli jsme nevyhráli, odešli jsme jako vítězové. Poté jsem převzala kontrakt ČÚZK.

**3.** Na loňský podzim v Babicích a samozřejmě na letošní konferenci, kterou jsme si s kolegy opravdu užili.

**4.** Umění komunikace a profesionalitu.

**5.** Ta profesní je stejná jako u většiny mých kolegů. A soukromí? Chlapečka mám v 1. třídě a dcera letos maturuje, takže o zábavu mám postaráno. Jinak náplň je klasická - rodinný život, přátelé, kultura, sport.



LOVEC ROKU

## DAGMAR DUŠKOVÁ

**1.** Ocenění „Lovec roku“ si velice vážím, je pro mě povzbuzením do další práce. Chtěla bych poděkovat kolegům ze svého distriktu, kteří mají na tomto ocenění také velkou zásluhu - musí svoji každodenní těžkou prací zlepšovat kvalitu služeb, a tím si nové klienty a zákazníky udržet.

**2.** U společnosti pracuji od dubna 2000, kdy jsem nastoupila do firmy na pozici pokladní/účetní. V roce 2001 jsem byla pověřena řízením kontraktu Jitex Písek a od roku 2005 pracuji ve funkci distrikt manažera.

**3.** U firmy Sodexo pracuji již téměř devět let a okamžiků, na které nejráději vzpomínám, je mnoho: otevírání nových provozů, konference, ale vítězí zajišťování akcí pro děti z dětských domovů, na které se s kolegy vždy těšíme.

**4.** V rámci své profese považuji za nejdůležitější neustálé zlepšování služby Sodexo, a tím i spokojenost klientů a zákazníků.

**5.** Náplní mého pracovního dne jsou návštěvy a kontroly svěřených provozů, zaškolení a pomoc novým kolegům, komunikace s klienty a zákazníky.

*Všichni ocenění  
s generální ředitelkou Dariou Lamžovou  
a provozním ředitelem Vilémem Očadlým*





## Projekt **Diversity** spojuje

*Jednou ze čtyř hodnot, kterou společnost Sodexo uznává, je „Diversity“, neboli poskytování rovných příležitostí všem. Letos se naší společnosti podařilo umístit na 12. místě mezi Top společnostmi, které kladou důraz na různorodost.*

Tuto skutečnost uveřejnil americký časopis DiversityInc, který jednou v roce vydává Diversity business list a hodnotí v něm obchodní společnosti z celého světa. Sodexo Česká republika se zapojilo do mezinárodního projektu I am Sodexo, který zdůrazňuje důležitost každého jednotlivce jakéhokoli původu pro naši společnost.

### Hodnoty projektu DIVERSITY

Společnost Sodexo zaměstnává přes 376 000 pracovníků v 80 zemích světa. Tito zaměstnanci pocházející z různých koutů světa přinášejí Sodexo odlišné kreativní nápady či myšlenky a vytvářejí inovace v nabídce jedinečných služeb určených našim klientům a zákazníkům. Právě naši zaměstnanci jsou nedílnou součástí podniku a představují velkou konkurenční výhodu. Naše základní hodnoty jsou základním kamenem celé naší společnosti a podpírají její rozvoj.

**Smysl pro službu:** nasloucháme našim zákazníkům a snažíme se vyjít vstříc jejich potřebám.

**Smysl pro tým:** v celé společnosti se dovednosti a elán jednotlivce spojují se znalostmi ostatních členů týmu.

**Smysl pro rozvoj:** každý se může stále zlepšovat, v každé situaci hledat inovativní řešení a přispívat k rozvoji společnosti

### Sledujeme trendy ve světě...

Dnešní svět se nachází v turbuletním prostředí, neustále se mění a věci nelze jednoduše předvídat. To se netýká pouze oblasti podnikání, ale i sektoru lidských zdrojů. Postupně dochází ke změnám v demografickém prostředí, což ovlivňuje nejen trh práce, odkud pracovníky získáváme, ale i naše zákazníky. Proto je potřeba toto prostředí sledovat a pečovat o něj, pokud se chceme dostat na špičku v oblasti různorodosti a začlenění.

Dnes poskytujeme služby velké skupině klientů na nových trzích. Obchodní příležitosti jsou stále bohaté ve všech segmentech našeho podnikání, což bude do budoucna znamenat potenciál růstu společnosti Sodexo.

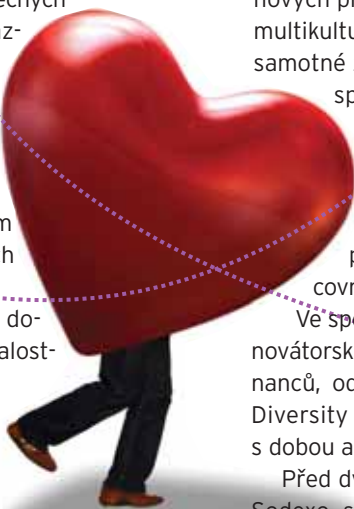
Pro rok 2015 jsme si určili splnit cíle programu Ambition 2015, což představuje zaměstnat v příštích šesti letech kolem 2 milionů lidí. Vedle potřeby nových pracovních sil je nedílnou součástí i rozvoj schopností v oblasti řízení multikulturních a mezigeneračních týmů po celém světě. Důležité není jenom samotné získávání nových talentů, ale také jejich udržení, abychom dokázali splnit očekávání našich klientů.

### Naše vize různorodosti

Naše zveřejněná vize různorodosti a začlenění byla vytvořena díky pomoci Celosvětové pracovní skupiny lidských zdrojů a Globální pracovní síly na poli různorodosti a za přispění výkonného výboru skupiny.

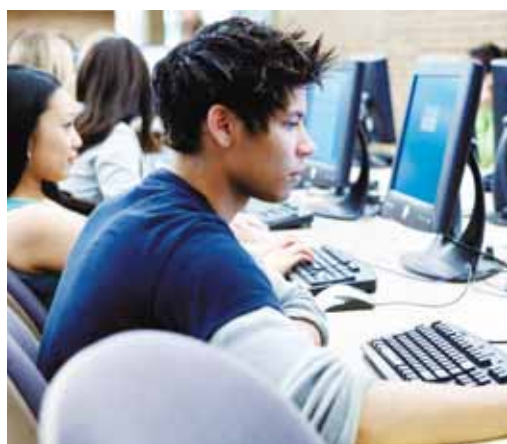
Ve společnosti Sodexo posunujeme naši globální různorodost pro dosažení novátorských řešení, která znamenají zásadní posun v životech našich zaměstnanců, odběratelů, klientů a společenství, jimž poskytujeme služby. Projekt Diversity nám otevřel další možnosti rozvoje a poukázal na to, že držíme s dobou a snažíme se být moderní společností, reagující na moderní trendy.

Před dvěma lety společnost Sodexo spustila firemní projekt Ambition 2015. Sodexo si stanovilo za cíl stát se vedoucím globálním outsourcingovým



# Sodexo with me

aneb Zaměstnanecké  
akcie!



odborníkem v oboru služeb pro kvalitu života. Úspěch společnosti závisí především na angažovanosti svých zaměstnanců, proto je potřeba zaměstnance dostatečným způsobem motivovat a dále rozvíjet. Jednou z možností, jak mohou zaměstnanci Sodexo sdílet ambice a budoucí úspěch podniku, je zapojit se do programu „Sodexo with me“. Tento program je exkluzivně vyhrazen pro zaměstnance skupiny Sodexo a umožňuje stát se jejím akcionářem, a tím se podílet na ještě větším rozvoji společnosti. Projekty a ambice společnosti Sodexo se stanou projekty a ambicemi jejich zaměstnanců.

Sodexo with me je také pro každého zaměstnance dobrá příležitost, aby si obnovil důvěru a vážbu ke společnosti Sodexo, a posílil tak možnost někam patřit. Úspěšnost se v rámci Sodexo with me také znamená zkušenost zaměstnanců se třemi základními hodnotami, které Sodexo motivovaly po více než čtyřicet let, aby učinilo každý den lepším. „Service spirit“, „team spirit“ a „progress spirit“ pojí Sodexo a jeho různá podnikání dohromady.

Jinými slovy zúčastnění se plánu Sodexo with me znamená nejen investovat do expanze a úspěchu Sodexo, ale také profitovat z úspěchu, ke kterému každý den zaměstnanec přispívá.

*Dana Hušková,  
marketingová ředitelka*

*V červenci loňského roku se naplno rozběhl mezinárodní projekt Sodexo with me. V rámci tohoto projektu se každý z nás, zaměstnanců společnosti Sodexo, může stát jejím akcionářem!*

# KB

**V rubrice Na slovíčko Vás pravidelně informujeme o službách, které poskytuje Sodexo našim partnerům. Tentokrát Vám přinášíme rozhovor s panem Davidem Bužgou - vedoucím správy budov a služeb Podpůrné služby ve společnosti Komerční banka a. s. Pan David Bužga nám sdělí zajímavé obecné postřehy z postavení facility managementu na našem trhu a zamyslí se nad službami, které si společnost Komerční banka zajišťuje sama a které naopak outsourcuje.**



### **Momentálně pracujete v Komerční bance, co je konkrétně náplní Vaší práce?**

V současné době pracuji v KB v oblasti facility managementu na pozici vedoucího správy budov a služeb. Tato pozice představuje zajišťování provozu a údržby všech budov KB spolu se službami pro obchodní síť a pro Centrálu KB na území České republiky.

### **Můžete přiblížit našim čtenářům, jakou službu v oblasti FM zajišťuje Altys pro Komerční banku?**

Od listopadu 2006 zajišťuje společnost Altys na základě nově uzavřených smluv FM služby v regionech Jihozápadní Čechy a Severní Čechy. Rozsah služby je definován asi na 150 dílčích úkonů, a to hned v několika oblastech. Jedná se o komplexní správu cca 115 budov (provoz, údržba, revize, energetika, odpadové hospodářství, PO, BOZP atd.), o podporu změnových řízení (stěhování, doprovody atd.), o služby obchodním místům (pošta, spojování telefonů, výpisy, klíče, provozní zálohy aj.), o správu majetku a konečně o administrativní a organizační služby (likvidace pojistných událostí, provoz učeben ad.).

### **Jak hodnotíte dosavadní vzájemnou spolupráci se společností Altys?**

Zajištění FM služeb patřilo historicky společnosti Reflexim, již společnost Sodexo v roce 2003 odkoupila. Rok 2007 byl obdo-

bím přechodu na nový systém správy budov a poskytování služeb, který byl nastaven novými smlouvami. Došlo taktéž k rozšíření řad poskytovatelů a nově zvolený systém je v KB jednotný pro všechny čtyři dodavatele služeb FM. Lze konstatovat, že toto období bylo úspěšně zvládnuto. Společnost Altys měla oproti ostatním třem poskytovatelům facility managementu výhodu v tom, že znala prostředí KB.

Provozování a udržování budov a poskytování dohodnutých služeb je ale pouze základ. Začátkem loňského roku jsme se všemi FM poskytovateli řešili rozšíření služeb a jejich kvalitativně vyšší úroveň (služby s jednotkovými cenami, zajišťování koordinačních činností při náročnějších opravách a větších investicích atd.).

Jak se Vaše společnost vyrovná s vyššími nároky a s rozšířeným objemem služeb, to ukáže nejbližší období. Podotýkám, že nezáleží pouze na samotném plnění daných parametrů smlouvy, stejně důležitý je pro nás i samotný klientský přístup.

### **V čem spatřujete výhodu toho, že pro Vás požadované služby zajišťuje více FM společností?**

Předpokládáme, že jsme pro KB vybrali špičkové FM poskytovatele s potřebným vybavením, odbornou zdatností a profesionálním přístupem, kteří pracují i pro jiné společnosti, takže lze využít přínosu ze synergie. Očekáváme, že FM poskytovatelé budou

přicházet se zkušenostmi a poznatky, které bude možno využít i v KB - to je ta vyšší úroveň spolupráce, k níž směřujeme. Máme možnost porovnávat čtyři FM poskytovatele mezi sebou, neboť všichni působí ve stejných podmínkách a se stejným zadáním - jedná se samozřejmě o porovnávání nejen cen, ale i kvality poskytovaných služeb, plnění termínů a o celkovou flexibilitu. V neposlední řadě se jistíme v případě možných operačních rizik.

### **V čem vidíte přínos outsourcingu služeb facility managementu?**

Přínos outsourcingu FM služeb vidím v tom, že jejich zajišťování převezme velká a zdravá FM společnost, která je schopná zajistit svůj rozvoj, splnit požadavky svých klientů, díky dobré organizaci své práce a koordinaci svých aktivit nabídnout zajímavou cenu a která dokáže přicházet s návrhy na zlepšení svých služeb a jejich kvalitu. To je optimální stav výhodný pro obě strany.

### **Nejen prací živ je člověk. Co děláte ve volném čase?**

Množství mého volného času je neadekvátní mým představám:o) Ve volném čase se věnuji rodině, nevynechám lyžování v Alpách a ligu v softbalu.

**Děkujeme za rozhovor.**

**Dana Husková,  
marketingová ředitelka**

*(Rozhovor byl pořízen v prosinci 2008.)*

## Bosch Jihlava

Naše dlouholetá spolupráce s klientem Bosch Jihlava byla zahájena roku 1997, kdy jsme začali poskytovat stravovací služby na provozovně Humpolecká a následně na Pávově výstavbou nových hal. V průběhu let začala stravovací služby poskytovat také konkurence. Cílem bylo zvýšení úrovně služeb a vytvoření zdravého konkurenčního prostředí, z něhož mohou těžit především sami strážníci. V roce 2008 se však vedení společnosti Bosch Jihlava rozhodlo navrátit zpět k původnímu modelu jednoho poskytovatele stravovacích služeb pro celý závod Bosch.

Ve výběrovém řízení uspěla naše společnost, a to především díky našemu novému přístupu k výrobě a také díky akceptování podmínek, které Bosch nabízí. Nastavili jsme novou organizační strukturu a zapojili se do projektu Help desk jako nástroj flexibilní rychlé a jasné komunikace. Naše společnost ve výběrovém řízení uspěla i proto, že byla schopna nabídnout služby odpovídající standardům v Německu, odkud jsme čerpali ze zkušeností našich kolegů. Stejně podmínky jako u našich zahraničních sousedů totiž náš klient očekával i v České republice. Ke standardům, jež musela naše společnost splnit, patří i přijetí náročných hygienických norem a naplňování pracovních postupů dosud v České republice nerealizovaných. Jedná se především o HACCP a také správné pochopení samotných potřeb a očekávání klienta od poskytovatele služby. Věříme, že opětovně naplníme náš základní příslib „S námi je každý den lepší“.

## Integrovaný facility management v OKD, a. s.

Od půlky června roku 2008 jsme rozšířili rámec poskytovaných služeb našemu významnému klientovi, společnosti OKD, a. s. Stravovací služby doplnil facility management, čímž bylo dosaženo úplnosti balíčku služeb integrovaného facility managementu.

Naší povinností se stala kompletní péče o objekt, který slouží jako jednací centrum a zároveň jako ubytovací kapacita pro TOP management společnosti OKD. V třípodlažním objektu se nachází jednací místnosti, celá řada společenských prostor, ale i sauna,



whirlpool či fitness, stejně tak i zahrada a terasa. Veškeré prostory jsou nyní obhospodařovány společností Sodexo.

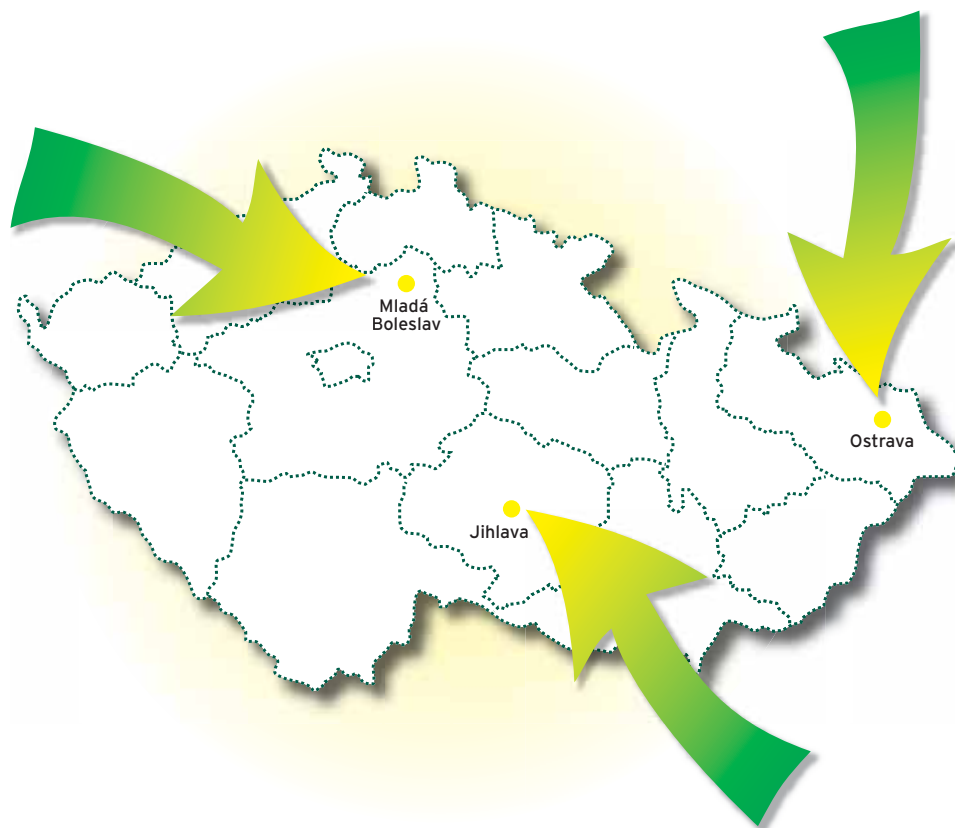
Služby facility managementu zahrnují mimo jiné úklid společných prostor a apartmánů, praní a žehlení prádla, zahradnické práce, zajištění květinové výzdoby interiéru apod. Vedle těchto služeb se denně staráme o spoustu dalších maličkostí z běžného života našich klientů (vyzvednutí léků z lékárny, odvezení bot do opravny apod.). Z cateringových služeb lze zmínit například přípravu snídaní pro ubytované hosty, občerstvení pro příležitostné akce, jako jsou tiskové konference, jednání vedení společnosti, večerní grilování apod.

## TRW Carr s. r. o.

Na konci září loňského roku jsme přivítali mezi našimi klienty staroboleslavský podnik TRW Carr s. r. o. vyrábějící bezpečnostní komponenty do vozidel - boční blikáče, interiérová světla, odvětrávací mřížky, speciální upevňovací systémy apod. Dne 28. 9. 2008 jsme rozšířili stávající portfolio poskytovaných služeb v TRW Carr s. r. o., kde jsme doposud zajišťovali službu automatů na nápoje, bagety, sendviče a cukrovinky. Nově budeme poskytovat stravovací služby pro cca 450 zaměstnanců v rámci třísměnného provozu. Zákazníci si budou moci vybírat z hlavních jídel a salátového baru.

Sodexo s. r. o. již devátým rokem zajišťuje stravovací služby pro zaměstnance TRW Volant a. s. Jedná se tedy již o druhý podnik nadnárodní společnosti TRW Automotive, která zaměstnává 67 500 lidí ve 190 lokalitách 24 zemí pěti kontinentů.

*Vilém Očadlý,  
provozní ředitel*



# SVĚŽÍ ČISTOTA ...NÁŠ CÍL

## HYGIENA STRAVOVACÍCH A UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ, PROFESIONÁLNÍ ÚKLID

- univerzální i speciální prostředky pro strojové i ruční mytí nádobí
- čisticí, ošetřující a dezinfekční přípravky pro kuchyňské provozy i housekeeping
- profesionální péče o podlahové krytiny
- papírový program
- čisticí stroje, dávkovací zařízení, aplikační pomůcky
- zpracování hygienických plánů
- poradenský servis, školení