

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

FAKULTA EKONOMICKÁ

Bakalářská práce

Plánování projektu reorganizace pracoviště

Project planning of workspace reorganization

Václav Sika

Plzeň 2022

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma

„Plánování projektu reorganizace pracoviště“

vypracoval/a samostatně pod odborným dohledem vedoucí/vedoucího bakalářské práce
za použití pramenů uvedených v přiložené bibliografii.

Plzeň dne 25.04.2022

v. r. Václav Sika

Poděkování

Tímto chci poděkovat vedoucímu mé kvalifikační práce paní Ing. Evě Jelínkové za připomínky a užitečné rady, které mi poskytla během vypracování této práce.

Dále děkuji majiteli restaurace Česká kuchyně za možnost zde bakalářskou práci zpracovat.

Obsah

ÚVOD	9
1. ZÁKLADNÍ TERMINOLOGIE	10
1.1 PROJEKT	10
1.1.1 <i>Definice pojmu projekt</i>	10
1.1.2 <i>Životní cyklus projektu</i>	10
1.1.3 <i>Cíle projektu</i>	12
1.1.4 <i>Rizika projektu</i>	13
1.2 KONTROLA PROJEKTU	14
1.3 LOGICKÝ RÁMEC PROJEKTU	14
1.4 PLÁN ROZSAHU PROJEKTU	16
1.4.1 <i>Struktura projektového díla (WBS)</i>	16
1.4.2 <i>Struktura projektového produktu (PBS)</i>	17
1.5 ČASOVÝ PLÁN	17
1.5.1 <i>Používané diagramy</i>	18
1.6 PLÁNOVÁNÍ ZDROJŮ	19
1.7 PLÁNOVÁNÍ NÁKLADŮ A STANOVENÍ ROZPOČTU	20
1.7.1 <i>Stanovení nákladů</i>	20
1.7.2 <i>Stanovení rozpočtu</i>	20
1.8 PLÁN KOMUNIKACE	22
1.8.1 <i>Komunikační plán</i>	22
1.8.2 <i>Komunikační síť</i>	22
2. PŘEDSTAVENÍ PODNIKU	24
2.1 ZÁKLADNÍ INFORMACE	24
2.2 PERSONÁL PODNIKU	25
2.3 ZAMĚŘENÍ PODNIKU	26
2.4 DOPLŇKOVÉ INFORMACE	26
3. ANALÝZA PRACOVIŠTĚ	27
3.1 AKTUÁLNÍ STAV	27
3.1.1 <i>Hlavní kuchyně</i>	27
3.1.2 <i>Přípravna</i>	29
3.1.3 <i>Umývárka</i>	31

3.2	ŘEŠENÍ NEDOSTATKŮ.....	33
3.2.1	<i>Hlavní kuchyně.....</i>	33
3.2.2	<i>Přípravna</i>	34
3.2.3	<i>Umývárka.....</i>	36
4.	PROJEKTOVÝ PLÁN	37
4.1	ZAHÁJENÍ A INICIACE PROJEKTU	37
4.1.1	<i>Představení projektu.....</i>	37
4.1.2	<i>Popis projektu</i>	37
4.1.3	<i>Zakládací listina projektu.....</i>	37
4.1.4	<i>Cíl projektu.....</i>	38
4.1.5	<i>Rozsah projektu</i>	39
4.2	PLÁNOVÁNÍ PROJEKTU.....	41
4.2.1	<i>Work breakdown Structure</i>	41
4.2.2	<i>Časový plán projektu</i>	42
5.	ROZPOČET PROJEKTU	43
5.1	SESTAVENÍ ROZPOČTU	43
5.1.1	<i>Zdroje projektu</i>	43
5.1.2	<i>Přímé náklady projektu.....</i>	44
5.1.3	<i>Nepřímé náklady projektu</i>	46
5.1.4	<i>Celková cena projektu</i>	46
6.	ZHODNOCENÍ PROJEKTU A DOPORUČENÍ REALIZACE	47
6.1	ZHODNOCENÍ PROJEKTU.....	47
6.2	PŘÍNOS PROJEKTU.....	47
6.3	DOPORUČENÍ REALIZACE	48
7.	ZÁVĚR	49
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	50
	SEZNAM TABULEK	51
	SEZNAM OBRÁZKŮ	52
	SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK A ZNAČEK	53
	SEZNAM PŘÍLOH.....	54

Přílohy

Abstrakt

Abstract

Úvod

Tato bakalářská práce nese téma „Plánování projektu reorganizace pracoviště“.

Hlavním cílem této práce je naplánovat projekt „reorganizace pracoviště“, na základě získaných poznatků, jenž byly načerpány během studia a z teoretické části a aplikovat je na daný projekt, který bude zpracován za účelem zvýšení efektivity práce na daném pracovišti.

Plánování projektů je součástí každodenního života manažerů, a přesto této činnosti není věnována dostatečná pozornost. A proto byl tento projekt vybrán autorem záměrně z důvodu vlastní zkušenosti autora s aktuálním stavem podniku, kde první projekt, jenž byl realizován nesplnil očekávání. Námět na bakalářskou práci byl také diskutován s majitelem podniku a byla upřesněna jeho podoba tak aby byl pro podnik skutečně přínosný.

Teoretická část této práce bude vytvořena z největší části za pomoci odborné literatury týkající se Projektového plánování. Vysvětlena zde bude základní terminologie k plánování projektu. Pro představu zde budou uvedena témata, která se v práci objeví nebo alespoň některá z nich jako například definice projektu, kontrola projektu, rozsah projektu nebo časový plán projektu.

Praktická část se zabývá projektovým plánem a rozpočtem, projektu reorganizace pracoviště. V této části bude čtenář seznámen s podnikem, kde bude reorganizace probíhat a také s pracovištěm v daném podniku. Poté zde bude moci čtenář najít stručně zpracovaný plán projektu, kde bude moci najít přesněji definovaný cíl projektu. V předposlední části bude vypracován podrobnější rozpočet, který bude potřeba do finální části bakalářské práce, kde se bude hodnotit projekt jako takový, ale také se bude hodnotit přínos projektu pro podnik.

1. Základní terminologie

V teoretické části této bakalářské práce je vymezena základní terminologie týkající se plánování projektu

1.1 Projekt

1.1.1 Definice pojmu projekt

S pojmem projekt se můžeme setkat v mnoha oborech. Všechna tato použití mají však často jedno společné, jsou ekvivalenty s označením návrh (design). Pod výrazem návrh si můžeme představit např. specifikace funkčních parametrů, technické řešení nebo výběr použité technologie.

(Doležal, a kol, 2016, str. 17).

Definice dle IPMA standardu ICB v 3.1: *“Projekt je jedinečný časově, nákladově a zdrojově omezený proces realizovaný za účelem vytvoření definovaných výstupů (rozsah naplnění projektových cílů) v požadované kvalitě a v souladu s platnými standardy a odsouhlasenými požadavky“* (Doležal, a kol., 2016).

Podle zahraniční literatury může být projekt považován za sled aktivit, který: (Harold, 2017, str. 2).

- Má specifický cíl, který má být naplněn v rámci určitých podmínek
- Má definované datum začátku a konce
- Má limitované financování
- Čerpá lidské zdroje
- Prolíná několik funkčních linií

1.1.2 Životní cyklus projektu

Obecně platí, že fáze životního cyklu projektu definují:

- Jaký typ práce má být vykonán v příslušném stupni rozvoje projektu.

- Jaké konkrétní výstupy jsou v jednotlivých fázích vytvořeny, jak jsou ověřovány a jak jsou hodnoceny.
- Kdo se zapojuje do aktivit projektu v jeho jednotlivých úsecích.

(Svozilová, 2016, str. 38).

Základní cyklus projektu může být rozdělen do následujících pěti fází

1. Koncepční fáze

Volba projektu: identifikace problému, který má být projektem vyřešen a formulace představy o tom, čeho má být projekčním řešením dosaženo – specifikace zadání projektu.

2. Plánovací fáze

Sestavení plánu řešení projektu: definice cílů projektu, vytvoření představy o „ideální cestě“ ke zvoleným cílům, stanovení požadavků na zajištění projektu potřebnými kapacitními zdroji, sestavení projekčního týmu – vypracování plánové dokumentace (harmonogram postupu a rozpočet).

3. Řešitelská fáze

Zpracování projekčního řešení: postupné zpřesňování výchozí představy o řešení daného problému, plnění zadání projektu ve třech etapách od vzniku koncepčního modelu přes zpracování logického modelu až po vypracování modelu prováděcího – projektová dokumentace.

4. Implementační fáze

Implementace výsledků projekčního řešení: uvedení zdokumentované představy do života, vybudování a zprovoznění systému, který svými provozními a funkčními parametry odpovídá požadavkům specifikace zadání projektu.

5. Závěrečná fáze

Ukončení projektu: zhodnocení dosažených výsledků, záznam získaných zkušeností a jejich využití jako poučení pro další projekty, rozpuštění týmu – archivace záznamů.

(Pitra, 2008).

1.1.3 Cíle projektu

Cílem projektu je vytvořit odsouhlasené koncové výsledky, zejména výstupy v požadovaném časovém rámci, v rámci daného rozpočtu a v rámci akceptovatelných parametrů rizika. (Doležal, a kol., 2012, str. 42).

Dosáhnout cílů projektu, abychom poskytli zainteresovaným stranám možnost v návaznosti na dokončený projekt, tedy dosáhnout očekávaných přínosů může pomoci metoda „Smart“.

1.1.3.1 „SMART“ metoda

SMART je analytická technika pro navrhování cílů v řízení a plánování. SMART je akronym z počátečních písmen anglických názvů vlastností cílů.

S – Specifické

Cíle by měly být specifické a srozumitelné, jedině tak lze předpokládat, že budou správně pochopeny. Písmeno „S“ také může znamenat jednoduchý (simple) což lze opět chápat jako cíle jednoduchým způsobem formulované, tedy tak, aby je každý pochopil.

M – Měřitelné

Cíle musí být možné nějakým způsobem měřit (measurable), protože jinak není možné vyhodnotit, zda se k nim blížíme nebo ne, a není je ani možné řídit, přičemž cíl by měl být říditelný (manageable). Písmeno „M“ znamená také motivující (motivational), a to ve smyslu, že zaměstnanci by měli být dostatečně motivováni k jejich dosažení.

A – Akceptovatelné

Cíle musí být akceptovány (acceptable) nebo chcete-li odsouhlaseny (agreed) těmi, kteří jsou za jejich splnění odpovědni (accountable). Je zřejmé, že úkoly musí být přiděleny (assignable) konkrétním lidem, jinak nelze očekávat, že dojde k jejich naplnění. Někdy se také uvádí, že písmeno „A“ znamená dosažitelné (attainable, achievable), ale to je v zásadě to samé jako písmeno „R“.

R – Relevantní

Cíle musí být relevantní (relevant) a reálné (realistic), tj. měly by vést a přispět ke splnění nějakého vyššího cíle. Písmeno „R“ také může vyjadřovat, že k naplnění cílů je potřeba disponovat i odpovídajícími zdroji (resources).

T – Termínované

Cíle musí být toho času dosažitelné (timed, time framed, time-bound), protože zpravidla disponují jen omezenými zdroji. A pokud cíl není jasně časově ohraničen, tak je to opět spíše vize.

Srozumitelně a jednoduše formulovaný cíl (S) bude snadné měřit a řídit (M) a je zde i větší šance, že bude akceptován (A) vykonavatelem daného úkolu a jako relevantní (R) bude i dokončen v požadovaném čase (T).

Pořadí jednotlivých písmen nám i určuje, jak k definici cílů přistupovat, tedy navrhnout ho co nejsrozumitelněji (S) včetně toho, jak ho měřit (M) a pak se obrátit přímo na ty, co by ho měli realizovat a nadchnout je, aby cíl akceptovali (A) jako svůj vlastní a společně s nimi pak definovat požadavky na zdroje (R) a termín dokončení (T).

(Čermák, 2015).

1.1.4 Rizika projektu

Rizikem projektu může být nejistá událost nebo podmínka, která pokud nastane, bude mít negativní vliv na dosažení cíle projektu. Jedná se tedy o něco, co může být, ale také nemusí.

Z tohoto důvodu je důležité analyzovat rizika, která mohou v budoucnu nastat a ovlivnit tak projekt. Je důležité zapojit do tohoto procesu nejen projektového manažera a projektový tým, ale také další osoby, jako jsou například zákazníci, externí experti apod. Identifikace rizik probíhá po celou dobu projektu, jelikož nová rizika se mohou objevit kdykoliv. (Vacek, Špicar, & Martinovksý, 2017, str. 48).

Nejdříve je potřeba rizika identifikovat a snažit se nalézt všechny pravděpodobné

události, které by mohly projekt ohrozit. Takové události se adekvátně popisují od příčiny (zdroje) až po efekt negativní události (dopad). Popis rizika by měl být popsán v následujícím pořadí hrozba – scénář – popis dopadu. Dopad bude číselně vyjádřen na předem vhodně zvolené stupnici. Scénář může být složen z více příčin a následků. Identifikace rizik projektu musí být v registru rizik zapsána co nejkonkrétněji, aby bylo možné stanovit, jaká rizika mají největší prioritu. (Doležal, a kol., 2016, str. 204).

1.2 Kontrola projektu

Kontrola je důležitá součást projektu, můžeme říct, že zkoumáme, zda se skutečný stav rovná stavu žádoucímu a zda existují a jak se naplňují opatření k dosažení souladu mezi skutečným stavem a stavem žádoucím.

Pod pojmem kontrola projektů na místě je chápána kontrola v metodice finančních toků a kontroly strukturálních fondů a fondu soudržnosti nazývaná kontrolou fyzické realizace projektů.

Můžeme provádět několik druhů kontrol např.

- Administrativní (dokladová) kontrola – kontrola předložených dokumentů (Žádost o dotaci vč. příloh, MZ, ŽoP, a další)
- Fyzická kontrola (kontrola na místě) – kontrola fyzického stavu projektu a dokumentace s projektem související
- Předběžná (ex-ante) - před uzavřením Smlouvy o poskytnutí dotace
- Průběžná (interim) - v období od uzavření Smlouvy o poskytnutí dotace do konečného proplacení způsobilých výdajů
- Následná (ex-post) – po dobu udržitelnosti projektu, tj. 3 nebo 5 let od finančního ukončení projektu

Vlastní zpracování podle (Svozilová, 2016) a (Struna).

1.3 Logický rámec projektu

Logický rámec (LR, logframe) slouží jako pomůcka při sestavování cílů projektu a jako podpora k jejich dosahování. Je součástí metodiky návrhů a řízení projektu označované jako „Logical Framework Approach (LFA)“, která uceleně řeší přípravu, návrh, realizaci i vyhodnocení projektu. (Doležal, a kol., 2012, str. 67).

Základním principem je potřeba rozlišovat požadované výsledky v hierarchii zodpovědnosti ve třech základních úrovních:

- Výstupy – Produkty (dodávky, výsledky), které jsme zavázáni dodat vlastníkovy projektu. Tyto výstupy jsou považovány za požadované výsledky aktivit projektového týmu, který je za ně plně zodpovědný.
- Cíl – důvod, proč produkujeme výstupy; definovaný stav na konci projektu, nejlépe formulovaný jako nově získaná vlastnost, schopnost nebo dovednost organizace. Za cíl projektu nese zodpovědnost manažer projektu.
- Přínosy – důvod realizace projektu jako takového. Přínosy a cíl projektu spolu tvoří tzv. byznys případ projektu (investice do projektu – dosažení cílového stavu musí být vyváženo adekvátními přínosy). Za soulad projektu s očekávanými přínosy zodpovídá vlastník projektu.

Který výsledek patří do dané kategorie, závisí na úhlu pohledu, který je z různých pozic v organizaci rozdílný. (Doležal, a další, 2016, str. 84).

Obrázek 1: Příklad Logického rámce

Záměr	Objektivně ověřitelné ukazatele	Zdroje informací k ověření (způsob ověření)	<i>nevyplňuje se</i>
Cíl	Objektivně ověřitelné ukazatele	Zdroje informací k ověření (způsob ověření)	Předpoklady, za jakých Cíl skutečně přispěje a bude v souladu se Záměrem
Výstupy	Objektivně ověřitelné ukazatele	Zdroje informací k ověření (způsob ověření)	Předpoklady, za jakých Výstupy skutečně povedou k Cíli
Klíčové činnosti	Zdroje (peníze, lidé...)	Časový rámec aktivit	Předpoklady, za jakých Klíčové činnosti skutečně povedou k Výstupům
<i>Zde některé organizace uvádí, co NEBUDE v projektu řešeno</i>			Případné předběžné podmínky

Zdroj: (Doležal, a kol., 2012)

1.4 Plán rozsahu projektu

Dokument, který popisuje, jak bude vymezena, vyvíjena a ověřena oblast působnosti projektu a jak bude vytvořena a definována struktura členění práce, která bude obsahovat návod, jak projektový manažerský tým řídit a řídit rozsah projektu.

Projekty lze rozložit na části ze dvou různých pohledů. Prvním rozložením je struktura projektového produktu, dalším struktura projektového díla.

1.4.1 Struktura projektového díla (WBS)

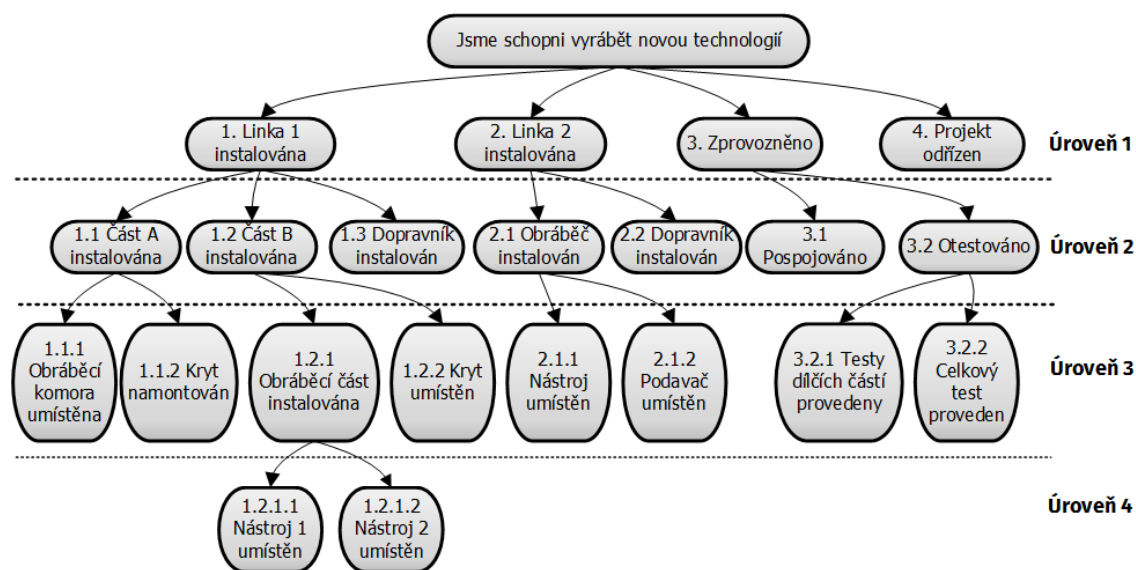
Základním stavebním kamenem projektu je produktově orientovaný hierarchický rozpad cíle projektu na jednotlivé produkty a podprodukty až na úroveň jednotlivých pracovních balíků, které musí být v průběhu projektu realizovány. Tomuto rozpadu říkáme Work Breakdown Structure (WBS).

(Doležal, a kol., 2012).

Proces tvorby WBS slouží k nalezení a zřehlednění všech činností potřebných k dodání výstupů, produktů projektu. Jedná se o stromovou strukturu, která je předpokladem toho, že se nezapomene na nic důležitého, a také pojistkou, že se nebudou realizovat zbytečné činnosti.

(Doležal, a kol., 2012, str. 153).

Obrázek 2: Příklad Work Breakdown Structure



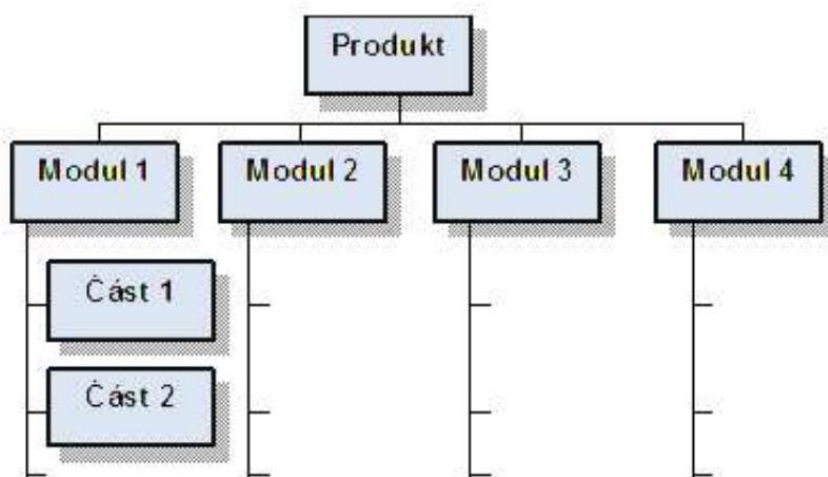
Zdroj: <https://www.pmconsulting.cz/pm-wiki/wbs/>

1.4.2 Struktura projektového produktu (PBS)

Tento plán vychází převážně z požadavků zákazníka. Ten definuje a specifikuje cíl projektu a postupné výstupy tzn. co bude produkt obsahovat, k čemu se bude používat a proč. (Skalický, Jermář, & Svoboda, 2010)

Zákazník může dále definovat funkce produktu, na dodavateli pak spočívá úkol věcné specifikace, přičemž se předpokládá účast všech zainteresovaných stran a nalezení kompromisu.

Obrázek 3 :Příklad Product Breakdown Structure



Zdroj: (Vacek, Špicar, & Martinovksý, 2017)

1.5 Časový plán

Časový plán neboli harmonogram projektu je nedílnou součástí plánu projektu a obsahuje všechny informace o tom, v jakých termínech a časových sledech budou práce na projektu probíhat. K jednotlivým úsekům časového rozpisu jsou přiřazeny realizační zdroje, které provádějí výkony podle zadání těchto dílčích úseků a jsou odpovědné za splnění úkolu a realizaci výstupu spojených s konkrétním zadáním dílčího úkolu. (Svozilová, 2016).

Nejdůležitější části časového plánu:

- Milníky a důležité termíny projektu
- Logické hierarchické struktury prací převedené do časových sledů úloh a úkolů

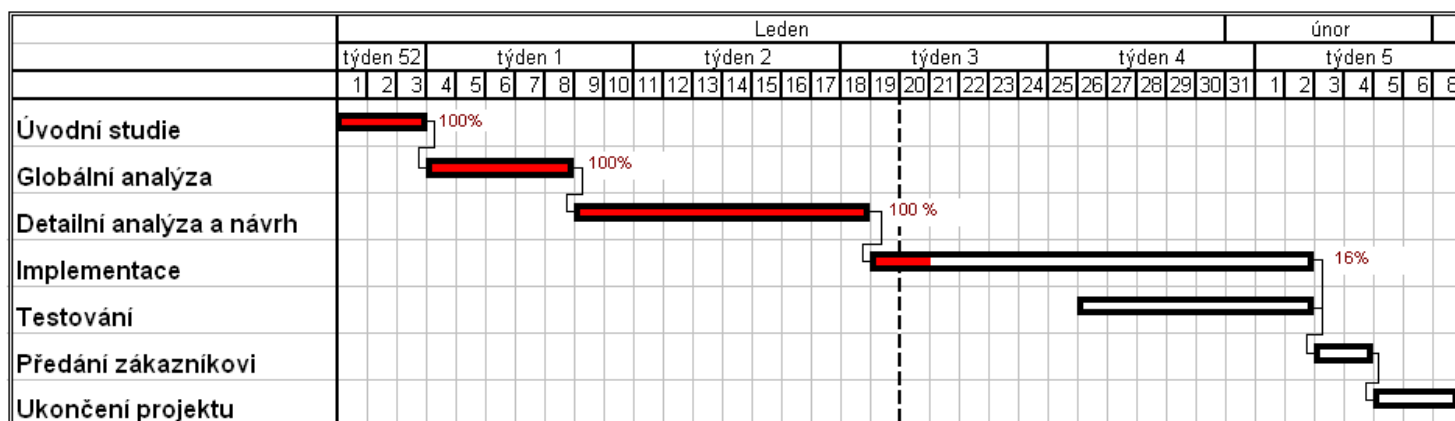
- Údaje o předpokládané délce trvání jednotlivých prací
- Vazby a souslednosti úseků práce, které napomáhají zachování logiky výkonu prací i při časových změnách v harmonogramech
- Jiné informace napomáhající údržbě harmonogramu ve vazbě na procesy koordinace, řízení, monitorování a kontroly po celou dobu životního cyklu projektu

1.5.1 Používané diagramy

1.5.1.1 Ganttovy diagramy

V průběhu první světové války představil Henry L.Gantt techniku diagramů, které velmi jednoduše a názorně ukazují sled úkolů a jejich začátky a konce. Úkoly jsou zpravidla organizovány v posloupnosti shora dolů, zatímco časová osa je rozvinuta na horizontální linii.

Obrázek 4 :Příklad Ganttova diagramu



Zdroj: (https://cs.wikipedia.org/wiki/Ganttův_diagram)

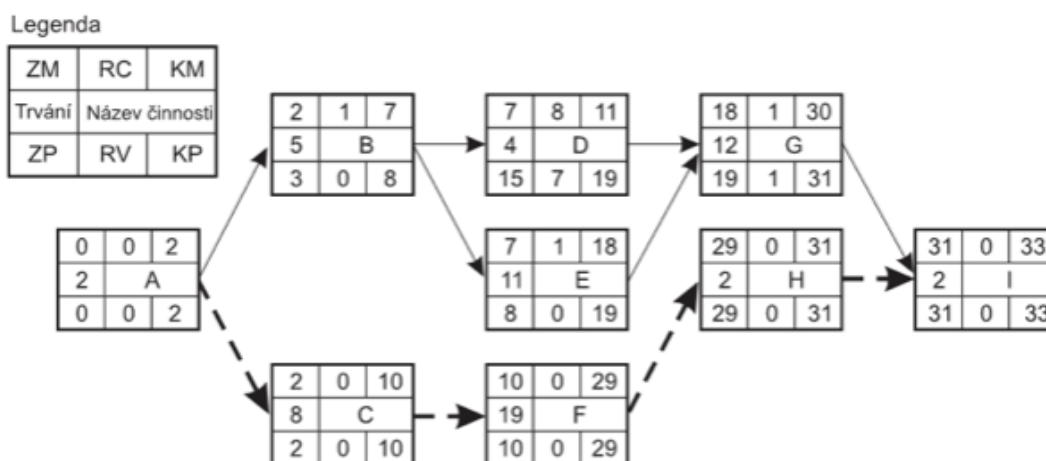
Tyto diagramy jsou dnes velmi často používány – jsou jednoduché, dají se snadno vytvořit i bez specializované softwarové podpory a pro jejich pochopení není potřeba žádné zvláštní kvalifikace.

(Svozilová, 2016).

1.5.1.2 Síťový diagram

Síťový graf (šipkový diagram), který je odvozen od metody PERT, je nástrojem k určení optimální doby pro splnění daného úkolu a pro grafické znázornění průběhu (toku) jednotlivých činností. Tento nástroj je velmi efektivní v těch případech, kdy známe podrobně jednotlivé dílčí úkoly a máme vysokou důvěru v naše znalosti těchto dílčích úkolů. Každý dílčí úkol je zakreslován do diagramu v časové návaznosti.

Obrázek 5 :Příklad Síťového grafu



Zdroj: (Doležal, a kol., 2016)

1.6 Plánování zdrojů

Vstupem do plánování zdrojů je především stanovený rozsah projektu (WBS), představa o časovém harmonogramu a případně i definice cílů a rozsahu prací. Tedy vše, co nám pomůže vytvořit si představu o práci, kterou bude potřeba vykonat z hlediska obsahu, rozsahu a času.

Pokud máme uvedené informace v dostatečné míře podrobnosti, můžeme přistoupit k samotné identifikaci potřeby zdrojů na jednotlivé potřeby.

(Doležal, a kol., 2012, str. 195).

Přístupy které, lze použít k identifikaci:

- Kvalifikovaný odhad – manažer projektu konzultuje náročnost úkolu např. s liniovým manažerem oddělení, jehož dovednost je potřeba a společně odhadnou požadovanou kapacitu

- Historická zkušenost (analogie) – pokud obdobné projekty již probíhaly, obsahovaly obdobné činnosti a ty spotřebovaly určité množství zdrojů, lze tedy odvodit kolik jich bude nyní třeba.
- Normy – v některých organizacích a oborech jsou určité úkony normalizovány – i co se kapacity zdrojů týče – lze tedy použít příslušné tabulky.
- Simulace – v organizacích a projektech, které obsahují velkou nejistotu, bývají někdy použity různé matematické modely a simulace, podle kterých je plán stanoven.
- Kreativní techniky – zvláště u IT vývojových projektů řízených podle některého z agilních přístupů se využívají techniky typu „poker“ – dotčení vývojáři jsou požádáni, aby odhadli náročnost daného úkolu výběrem karty ze sady karet, která obsahuje nějakou číselnou řadu. Všichni svůj výběr současně zveřejní. Ten, kdo odhadl nejnižší hodnotu, vysvětlí, proč tak učinil, stejně jako ten, kdo odhadl nejvíce. Na základě krátké diskuse je pak stanoven odhad.

1.7 Plánování nákladů a stanovení rozpočtu

Plánování nákladů a sestavení rozpočtu projektu je součástí fáze plánování a navazuje zejména na časové plánování projektu a plánování zdrojů. Rozpočet projektu se skládá ze strany nákladů a strany výnosů; definovat jej lze jako celkový objem prostředků přidělených na projekt, obvykle rozdělený do výdajových kategorií a rozfázovaný v čase.

(Doležal, a kol., 2012, str. 203).

1.7.1 Stanovení nákladů

Jako hlavní vstup pro stanovení nákladů projektu slouží seznam aktivit a odhad doby jejich trvání, zpracovaný při plánování času.

1.7.2 Stanovení rozpočtu

Sestavení podrobného rozpočtu nákladů navazuje na již předešlé kroky ve fázi plánování – tvorbu WBS, časového harmonogramu a plánování zdrojů. Podrobný rozpočet tak vzniká „zdola – nahoru“

- Oceněním pracovních balíků (nejnižší úrovně WBS)

- Oceněním práce (aktivit)
- Vložením rezervy na krytí identifikovaných a neidentifikovaných rizik.

Při sestavení podrobného rozpočtu je vhodné stanovit nejprve přímé náklady (direct costs), které úzce souvisejí s realizací konkrétních aktivit projektu.

(Doležal, a kol., 2012, str. 204).

Obrázek 6 :Přímé náklady

Přímý náklad	Konkrétní příklad
osobní náklady na pracovníky projektu	mzdy, pojistné na veřejné zdravotní pojištění a sociální zabezpečení, příspěvky na penzijní pojištění
náklady na materiál	písek, cement, papíry, tonery
nákup služeb	pronájem školicích prostor, překlady a tlumočení
cestovné pracovníků projektu	jízdné, stravné, letenky, ubytování
pořízení, pronájem hmotného majetku	počítače, automobily, jeřáby, nábytek
pořízení, pronájem nehmotného majetku	nákup licencí, softwaru, patentů
náklady na subdodávky	výstavba skladovací haly stavební firmou

Zdroj: (Doležal, a kol., 2012)

Poté stanovíme nepřímé náklady (indirect costs) nebo také režijní náklady (overhead costs) to jsou takové, které nelze jednoznačně přiřadit ke konkrétnímu projektu – jsou to společné náklady celé organizace. Vedení organizace určuje, jak velký podíl z celkových nepřímých nákladů organizace bude přiřazen k jednotlivým projektům.

(Doležal, a kol., 2012, str. 204).

Obrázek 7 :Nepřímé náklady

Nepřímý náklad	Konkrétní příklad
nepřímé osobní náklady	část osobních nákladů managementu organizace
provoz budov	část nákladů na vytápění, spotřebu energií, úklid, opravy budov, které využívá organizace
náklady na podpůrná oddělení organizace	část nákladů na marketing, vedení účetnictví organizace
daně a poplatky	část daní a poplatků, které platí organizace

Zdroj: (Doležal, a kol., 2012)

1.8 Plán Komunikace

Stejně jako je hlavní podmínkou zahájení realizačních prací projektu existence co nejlepšího plánu, který stanoví, v jakých postupných krocích, v jakých termínech a s jakými mezivýsledky má být práce udělána, hlavním předpokladem možnosti koordinace dílčích úseků prací podle tohoto plánu a kontroly postupu vzhledem k plánu je existence systémového prostředí, ve kterém probíhá projektová komunikace. Úspěch projektu pak závisí nejen na efektivním návrhu struktur systému – technického a organizačního prostředí pro komunikaci, ale také na kvalitě jeho použití.

(Svozilová, 2016, str. 203).

Účelem projektové komunikace je spolehlivé zajištění všech potřeb předání informací, koordinace úkolů, kontroly i všech nezbytných zpětných vazeb.

1.8.1 Komunikační plán

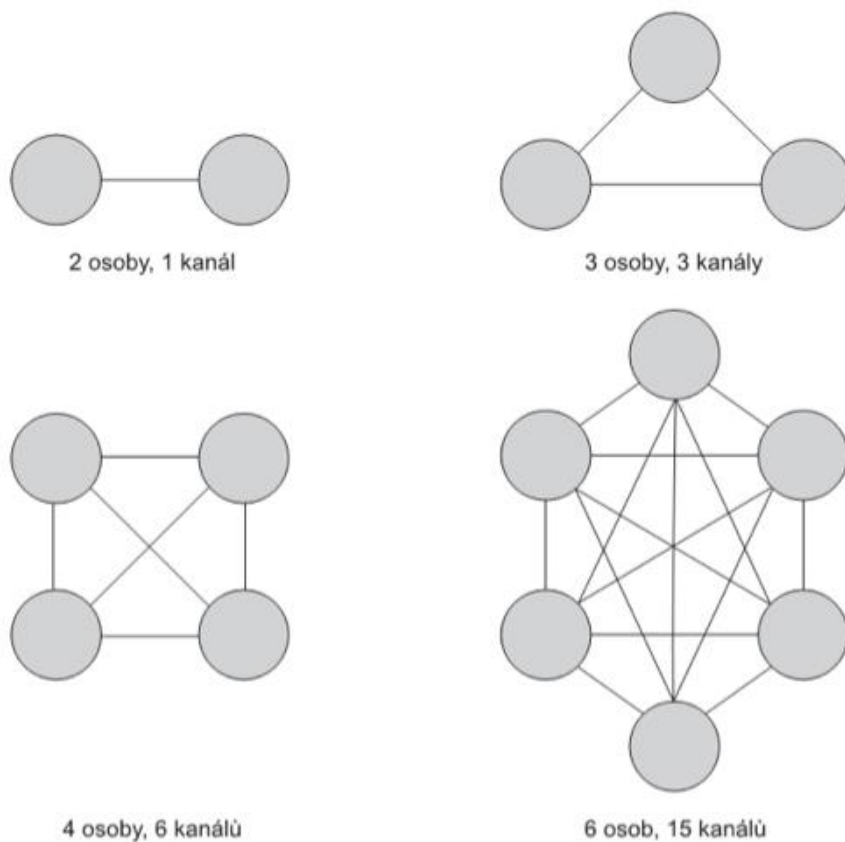
Komunikační plán projektu je dokument, ve kterém nalezneme:

- jaké informace budou sdíleny – název a účel položky,
- jaká je periodičita položek (popřípadě časové limity pro odezvy),
- kdo nese odpovědnost za tvorbu a distribuci položek,
- komu je informace určena, kdo se k ní vyjadřuje,
- jak budou informace předávány.

1.8.2 Komunikační síť

Komunikační prostor projektu je soustředěn do komunikační sítě, která je vytvářena jednotlivými účastníky projektu a spojením mezi těmito účastníky.

Obrázek 8 :Modely komunikačních sítí



Zdroj: (Svozilová, 2016)

Obecně je projektový tým tvořen počtem osob, který můžeme matematicky označit písmenem n . V tomto projektovém týmu mezi jeho jednotlivými členy vznikne $(n(n - 1)/2)$ komunikačních kanálů. Z toho vyplývá, že v týmu, který je tvořen dvaceti členy, může vzniknout až 190 individuálních komunikačních kanálů. Je jasné, že pro zvládnutí a efektivizaci komunikace v tak rozsáhlé komunikační síti je potřeba určité nastavení a přinejmenším částečná formalizace komunikačních toků.

(Svozilová, 2016, str. 207)

2. Představení podniku

2.1 Základní Informace

Projekt, o kterém pojednává tato Bakalářská práce je zaměřen na Podnik Česká kuchyně situovaný na západu Čech, přesněji ve vesnici Folmava.

Podnik Česká Kuchyně, je soukromá firma vedená dvěma společníky, jenž vznikla 1.9.2019 zápisem do obchodního rejstříku u Krajského obchodního soudu v Praze pod záštitou společnosti s ručeným omezením AutoZet s.r.o. Základní myšlenkou je poskytování stravovacích a ubytovacích služeb. Podnik jako takový má již 20letou tradici. Vznikl 3.8.2001 ve spolupráci dvou kamarádů jejichž neshody v podnikání vedly k tomu, že soudně byl podnik přidělen pouze jednomu z nich, který tedy s novým obchodním partnerem otevřel již zmíněný podnik Česká kuchyně. Podnik může aktuálně nabídnout 120 míst k sezení jež jsou rozděleny do třech prostor – samotná restaurace zimní zahrada a venkovní terasa. Dále zde můžeme najít celkem 6 kompletně zrekonstruovaných pokojů.

Obrázek 9 :Přední strana restaurace



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

Jak bylo zmíněno tento nový podnik působí na trhu pouze 2 roky, protože došlo k soudnímu rozdělení majetku a změně názvu podniku. Za tyto dva roky si podnik dokázal udržet či dá se říct vylepšit své jméno na trhu a návštěvnost vzrostla o 50 %,

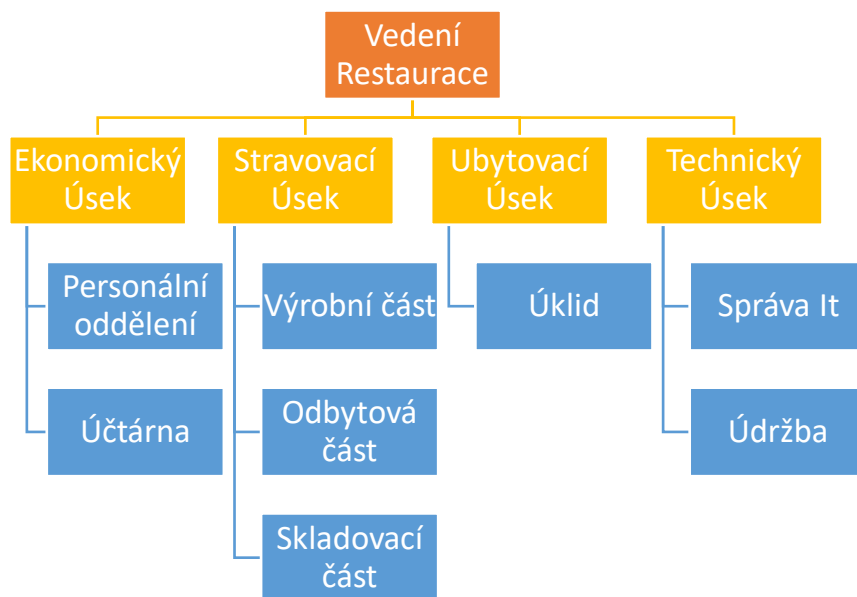
pokud nepočítáme aktuální epidemiologickou situaci, kdy podnik jako tento živoří na svém absolutním minimu, aby se na trhu udržel.

2.2 Personál podniku

V současné době podnik zaměstnává 19 zaměstnanců z důvodu nutné redukce kvůli finančním problémům vyplívajících z aktuální situace ve světě v takovémto složení:

- Manažer – 1 zaměstnanec
- Personální pracovník – 1 zaměstnanec
- Účetní pracovník – 1 zaměstnanec
- Pracovník obsluhy – 6 zaměstnanců
- Pracovník kuchyně – 6 zaměstnanců
- Údržbové práce – 2 zaměstnanci
- Úklidové práce – 2 zaměstnanci

Obrázek 10: Organizační struktura podniku



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

Personál tohoto podniku se velmi dobře zná již z dřívějších let, kdy spolu pracovaly společně v jednom podniku několik let a také společně až na dva pracovníky opustily svůj bývalý podnik a připojily se do znovu rozjíždějího podniku Česká kuchyně.

2.3 Zaměření podniku

Hlavní činnosti tohoto podniku jsou stravovací a ubytovací služby. Tyto činnosti jsou upraveny v živnostenském zákoně, a to přesněji Hostinská činnost a Ubytovací činnost. Podnik se snaží vyhovět podmínkám svých zákazníků, což obnáší využití sezonních surovin nebo zapojení moderních technik přípravy pokrmů, jelikož je největší podíl zákazníků z Německa proto podnik musí nabídnout alespoň dva cizí jazyky tedy němčinu či angličtinu.

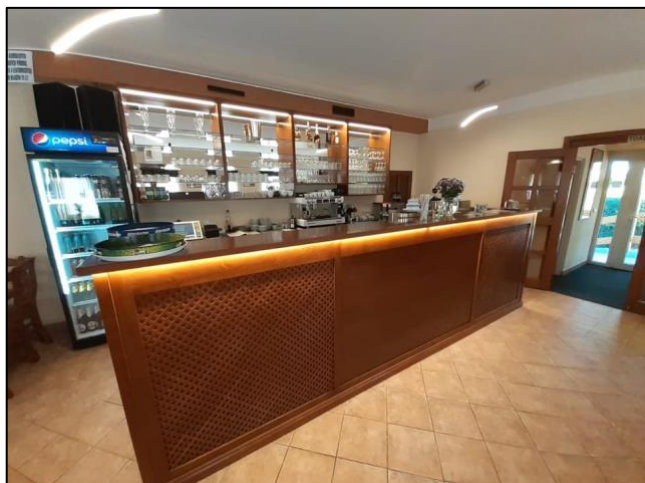
Hlavním cílem podniku je si zajistit stálou klientelu a nejen to. Podnik usiluje o vysokou kvalitu za přijatelnou cenu, příjemné prostředí a spokojenost zákazníků. Důležitým bodem bude zajištění plynulého chodu provozu a profesionální přístup s dodavateli.

2.4 Doplnkové informace

V době nejvyšších přírůstků onemocnění COVID-19 se dokonce podnik zapojil do pomoci proti COVIDU pomáhal vojákům na hranicích napříč západními Čechy. Připravoval pro ně potravinové balíčky a teplé obědy a večeře.

Podnik byl v roce 2019 z větší části rekonstruován. Restaurace dostala nový bar, podlahy, stoly, židle a nové vybavení, jako jsou například skleničky, dekantační sety anebo výrobek ledu. Rekonstrukce se dotkla i kuchyňských prostor. Nicméně není majitelem vnímána jako dostatečná pro odvádění efektivní práce. Z tohoto důvodu vzniká projekt zpracováváný v této bakalářské práci.

Obrázek 11: Restaurace a bar



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

3. Analýza pracoviště

V této části Bakalářské práce se blíže seznámíme s pracovištěm, kde bude probíhat reorganizace. Bude popsán aktuální vzhled pracoviště a v návaznosti na to i nedostatky nebo chyby dané části pracoviště. V pozdější fázi bude popsán postup úprav daných nedostatků, pokud budou nějaké nalezeny.

3.1 Aktuální stav

Pracoviště tedy přesněji kuchyně v restauraci je rozdělena na 3 úseky. A to na hlavní kuchyni, přípravnu a umývárku. V každé části pracoviště probíhá trochu jiný proces přípravy pokrmů, ale v konečné fázi na sebe všechny navazují.

Všechny tyto tři úseky, již byly předmětem předešlého projektu rekonstrukce, ale každé v trochu jiné míře. Navzdory tomu pracoviště vykazuje nedostatky, a tím i pochybení manažera projektu rekonstrukce.

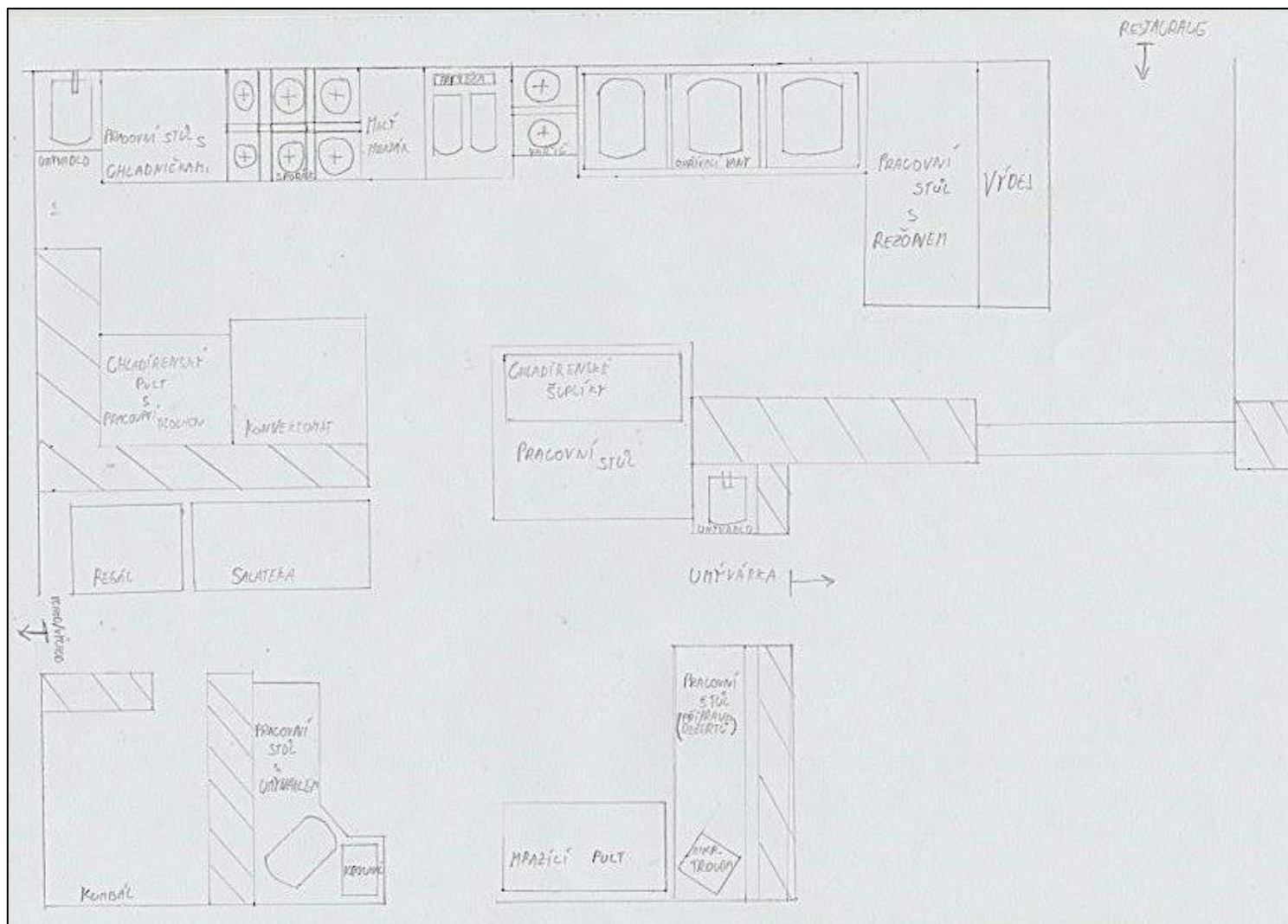
3.1.1 Hlavní kuchyně

Hlavní kuchyně je tvořena do písmene H, tato část pracoviště je kompletně zrekonstruována disponuje nejmodernějším gastronomickým vybavením např. Konvektomat nebo Shocker. Na první pohled by se nedalo říct, že na tomto úseku jsou nějaké nedostatky, ale opak je pravdou. Na základě dlouhodobého používání lze konstatovat, že některé přístroje jsou umístěny spíše z estetického pohledu nežli praktického, který je pro nejefektivnější chod kuchyně důležitý.

Hlavní kuchyně je rozdělena do čtyř sekcí, a to na sekci hotových jídel, minutek, salátů a dezertů. Sekce hotových jídel kromě toho že vydává tzv. hotovky a polévky má na starosti i výdej ostatních pokrmů, což obnáší rozesílání pracovníku obsluhy k jednotlivým stolům. Sekce minutek se stará o přípravu masa a smažených pokrmů a zbylé dvě sekce mají na starosti saláty, dezerty a přílohy, přičemž si musí vzájemně pomáhat, aby nedošlo k většímu výpadku výdeje pokrmů.

Na následujícím plánu lze vidět aktuální vzhled Hlavní kuchyně před provedením reorganizace.

Obrázek 12 :Plánek hlavní kuchyně



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

Do následující tabulky bude sepsáno několik nedostatků pracoviště na úseku hlavní kuchyně.

Tabulka 1 : Nedostatky hlavní kuchyně

Nedostatky	Popis problému
Výpadky v komunikaci	Na plánku můžeme vidět, že konvektomat je umístěn u uličky. Za konvektomatem je hlavní prostor pro přípravu minutek. A zde vzniká problém v komunikaci mezi hotovkářem/výdejářem a minutkářem, protože konvektomat je velmi hlasitý a musí běžet neustále, aby měl správnou teplotu.
Umístění salateky	Salateka je umístěna příliš daleko od výdeje, proto dochází k neustálému odbíhávání a tím i zpomalení samotného výdeje salátů. Kvůli tomuto problému musí podnik vždy na víkend vzít o jednoho pracovníka navíc, aby dělal pouze saláty.
Absence vařiče na úseku dezertů	Všechny dezerty se připravují po příchodu objednávky do kuchyně a tím vzniká dlouhá provedla mezi objednávkou a výdejem. Kuchař, jenž připravuje dezerty je nucen odbíhat do přípravný ke sporáku, kde si dezert připraví. Poté si ho přinese zpátky na svůj úsek, dodělá a odnese na výdej.

Zdroj: Vlastní Zpracování, 2022

3.1.2 Přípravna

Přípravna je prostor určen k základnímu zpracování surovin pro následné využití k přípravě pokrmu. Tvarově je situována do písmena I a je částečně zrekonstruovaná.

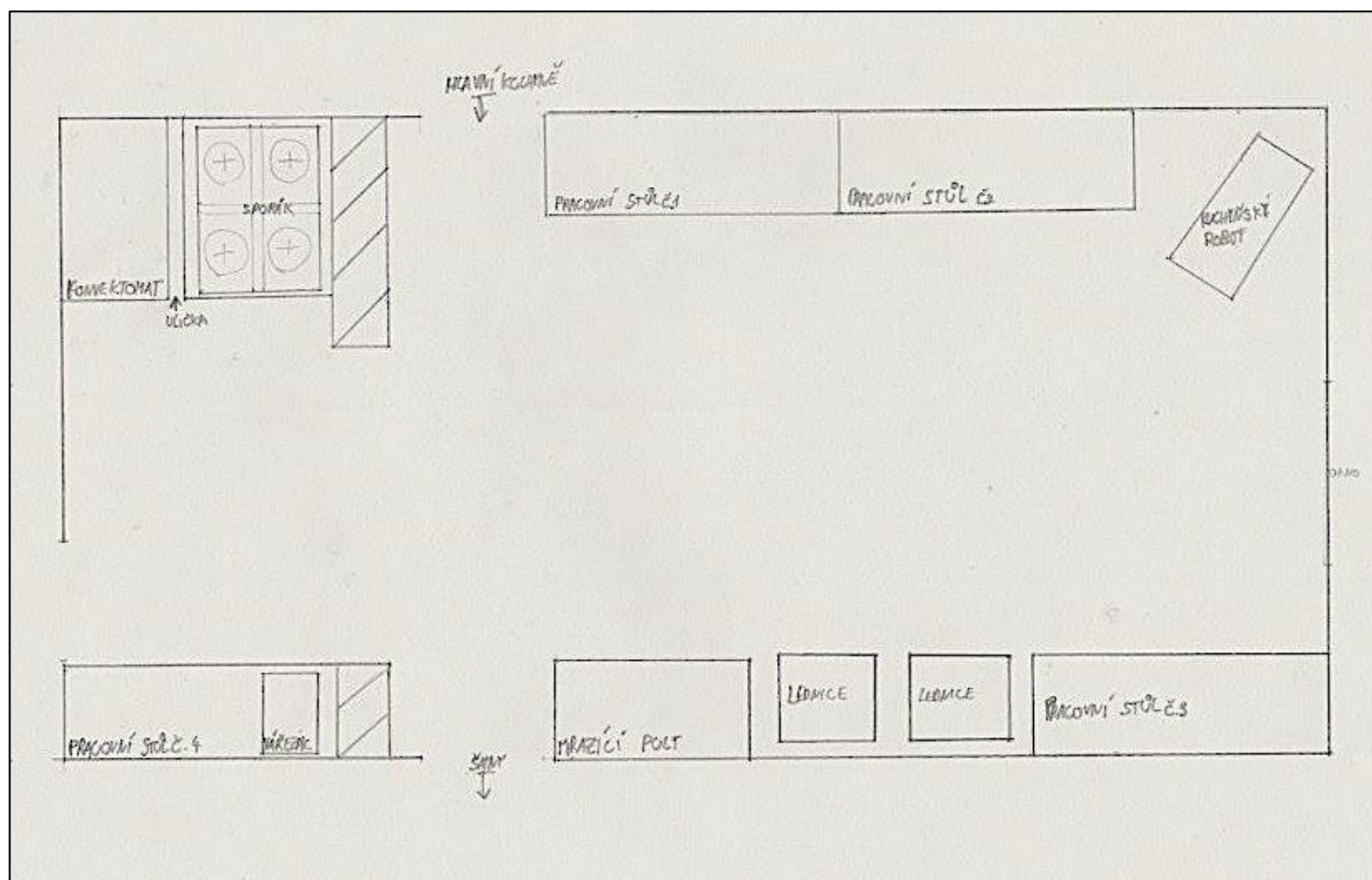
Hned na první pohled je však patrné, že zde chybí několik důležitých prvků ke správné funkčnosti. Hlavním nedostatkem tohoto úseku je absence odsávání a umyvadla

vzhledem k množství druhů zpracovávaných potravin v tomto prostoru je chybějící umyvadlo zásadní problém.

Připravují se zde omáčky polévky knedlíky zelenina dezerty a různé druhy pečených i nakládaných mas. V přípravně se nalézá konvektomat (zařízení pro úpravu pokrmů horkým vzduchem nebo párou), plynový sporák, několik pracovních stolů, lednice, pultový mrazák a velký kuchyňský robot ale také tzv. nářezák.

Na následujícím obrázku lze vidět prostory přípravny a její nedostatky před reorganizací daného prostoru.

Obrázek 13 :Plánek přípravny



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

V následující tabulce bude popsán soubor nedostatků na úseku přípravny, jež byl konzultován s majitelem podniku a šéfkuchařem.

Tabulka 2: Nedostatky přípravy

Nedostatky	Popis problému
Absence odsávání	V oblasti sporáku a konvektomatu není situováno žádné odsávání. Veškeré výpary při vaření přijímají okolní zdi, což se v konečném důsledku podíly na vytváření plísní. Samotnou efektivitu přípravy to nějak neomezuje ale z celkového hlediska dochází k porušování hygienických podmínek, které můžou podnik uzavřít i na několik dní.
Absence umyvadla	Absence umyvadla je velmi významný problém. Při přípravě pokrmů je voda klíčový prvek, ale nejen pouze u přípravy pokrmů, samozřejmě i při následném úklidu. Momentálně musí pracovník napustit hrnec ve vedlejší místnosti a přenést jej. Kvůli tomuto je celý proces vaření značně zpomalen a někdy i velmi fyzicky náročný.
Umístění konvektomatu a sporáku	Konvektomat a sporák jsou umístěni vedle sebe, což je velmi efektivní, bohužel jsou daleko od jakékoliv přípravné plochy. Opětovně dochází k prodlužování procesu vaření, protože kuchař si vše nejdříve musí připravit, vložit do vhodných obalů a dát blíže ke sporáku či konvektomatu.

Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

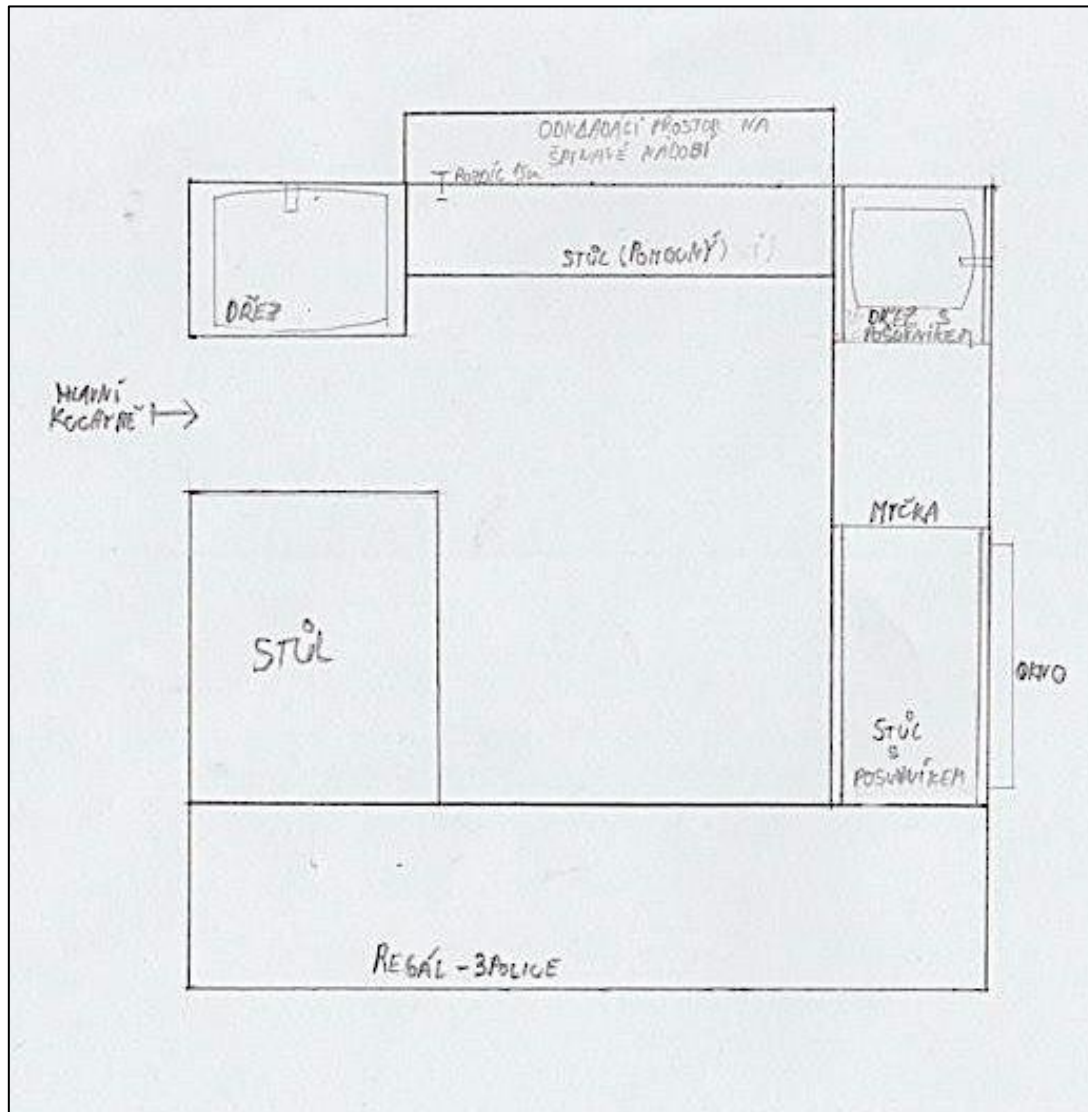
3.1.3 Umývárka

Umývárka je propojena s hlavní kuchyní, a tak se zde setkává několik činností najednou – mytí talířů, mytí hrnců, a příborů. Toto nádobí se zde setkává ze dvou směrů, a to od hlavní kuchyně a od restaurace. O všechno se stará pouze jeden pracovník, proto je

zapotřebí práci co nejvíce zjednodušit. Umývárka se také využívá jako úložný prostor pro různé druhy misek a sítěk.

Byla zde provedena kompletní rekonstrukce, ale přesto se bude zasahovat a pracoviště bude upraveno.

Obrázek 14 :Plánek umývárky



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

V následující tabulce bude předveden výčet nedostatků na úseku umývárky.

Tabulka 3: Nedostatky umývárky

Nedostatky	Popis Problému
<ul style="list-style-type: none"> Absence odsávání 	<p>Moderní myčky pracují při velmi vysokých teplotách a tím vzniká značné množství páry, která kvůli absenci odsávání zvyšuje vlhkost v místnosti. Samozřejmě to má negativní vliv na okolní zdi, jež jak už jsme řekly vede ke vzniku plísní.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Výška pomocných stolů a umyvadel 	<p>Pomocné stoly a umyvadla jsou o 15 cm níže, než je tzv. odkládací okénko. Dochází tím ke stížení manipulace při procesu mytí talířů a hrnců.</p>

Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

3.2 Řešení nedostatků

3.2.1 Hlavní kuchyně

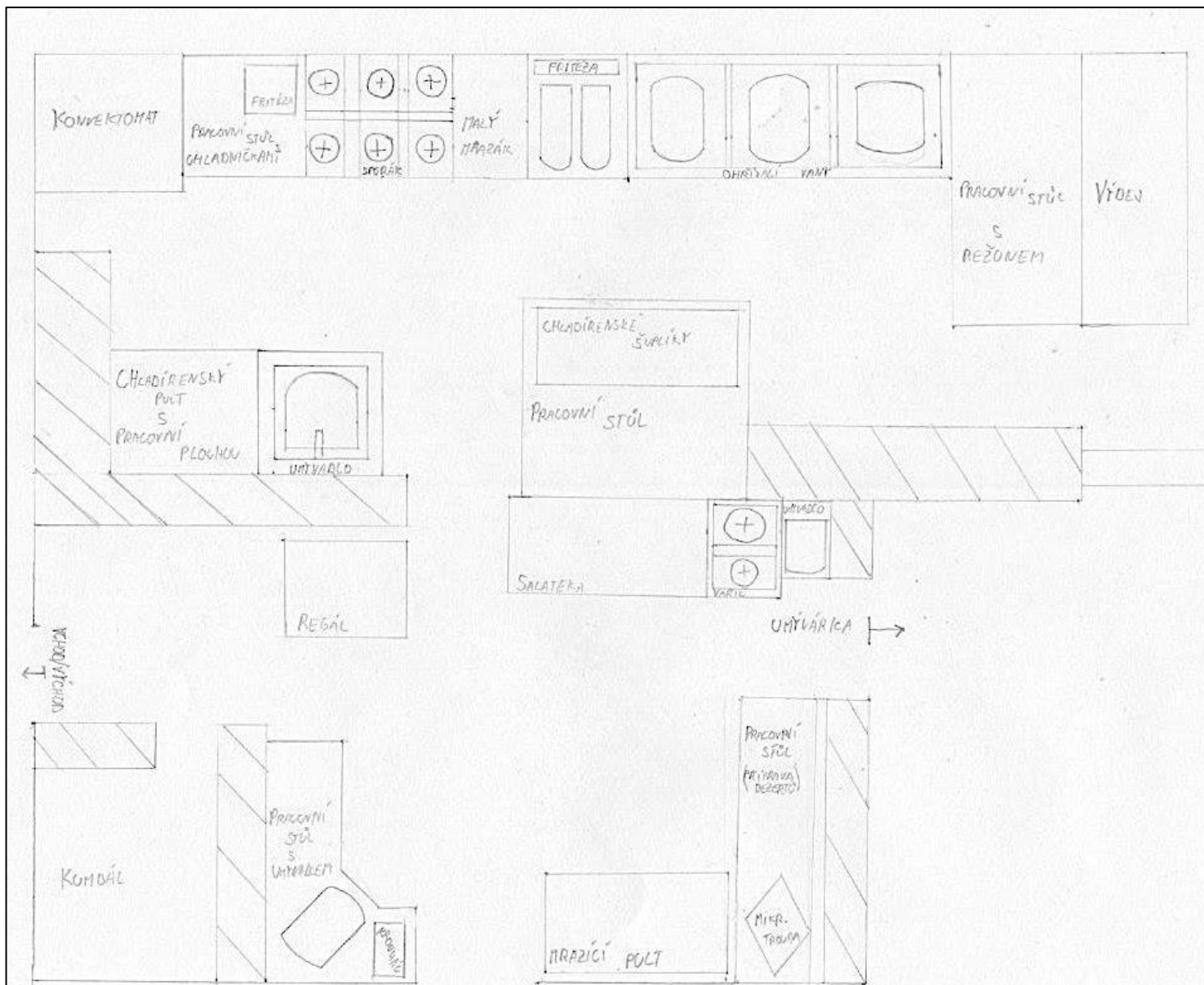
Nedostatky: výpadky v komunikaci, umístění Salateky, absence vařiče na úseku dezertů.

Problém s komunikací bude vyřešen následovně, jelikož konvektomat má vlastní systém odsávání, tak bude přesunut do výklenku, kde se momentálně nachází umyvadlo, ke kterému je špatný přístup. Aby se mohlo toto uskutečnit bude se muset odstranit dvou – plotýnkový vařič, který se používá velice zřídka. A posunout ostatní zařízení o šířku vařiče a zařídit připojení vody a elektřiny na nově zvoleném místě.

Místo konvektomatu pak bude umístěno umyvadlo, které se dříve vyjmulo. Voda se připojí na bývalou přípojku konvektomatu a odpad z umyvadla povede podlahou ke gule, která se nachází poblíž. Dva další nedostatky se budou řešit najednou. Pracovní stůl bude posunut i s chladírenským vybavením dopředu o 60 centimetrů a salateka se přesune za pracovní stůl. Vedle salateky vznikl volný prostor, kam bude umístěn dvou – plotýnkový vařič, jenž se předtím odstranil z původního místa. Aby se daný vařič mohl

používat, bude se muset nechat udělat nová plynová přípojka. Na vzniklé místo po salatece bude přesunut regál, který byl původně vedle.

Obrázek 15: Plánek hlavní kuchyně po provedených změnách



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

3.2.2 Přípravna

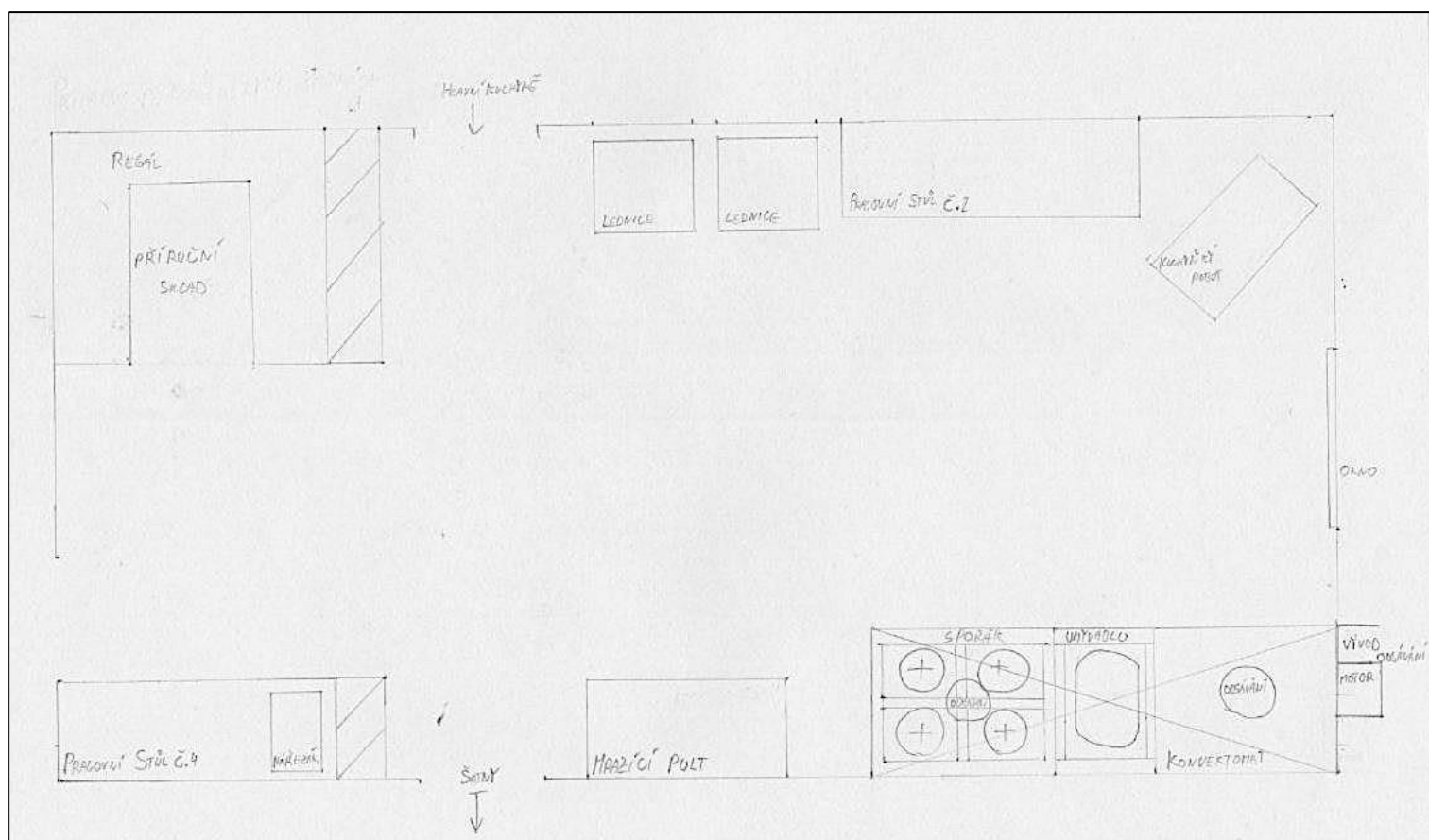
Nedostatky: absence odsávání, absence umyvadla, umístění konvektomatu a sporáku.

Nejdříve začneme tím, čím se nebude nijak manipulovat, a to je kuchyňský robot, mrazící pult a stůl č.2 a č.4.

Nalezené nedostatky se budou řešit následovně. Necháme odstranit pracovní stoly č.1 a č.3 a přesunout lednice na místo pracovního stolu č.1. Ve vzniklém prostoru po lednicích a pracovním stole bude vytvořen nový pracovní prostor. Začneme konvektomatem, který se přesune až úplně do rohu. Vedle konvektomatu se nechá usadit nové velké umyvadlo. Tyto dvě věci bude lepší umístit k sobě, abychom nemusely dělat dvě přípojky na vodu. Následně bude přesunut i sporák, který se umístí hned vedle umyvadla. I zde se bude nutné nechat předělat rozvod elektřiny a plynu. V konečné fázi se nechá namontovat odsávání. Vývod vzduchu pro odsávání bude nainstalován hned vedle okna, aby se nenavýšovaly náklady na projekt.

Na původním místě, kde se nacházel konvektomat a sporák vznikl nevyužitý prostor, který bude plnit službu jako malý příruční sklad. Prostor se tedy zaplní regály.

Obrázek 16: Přípravna po změnách



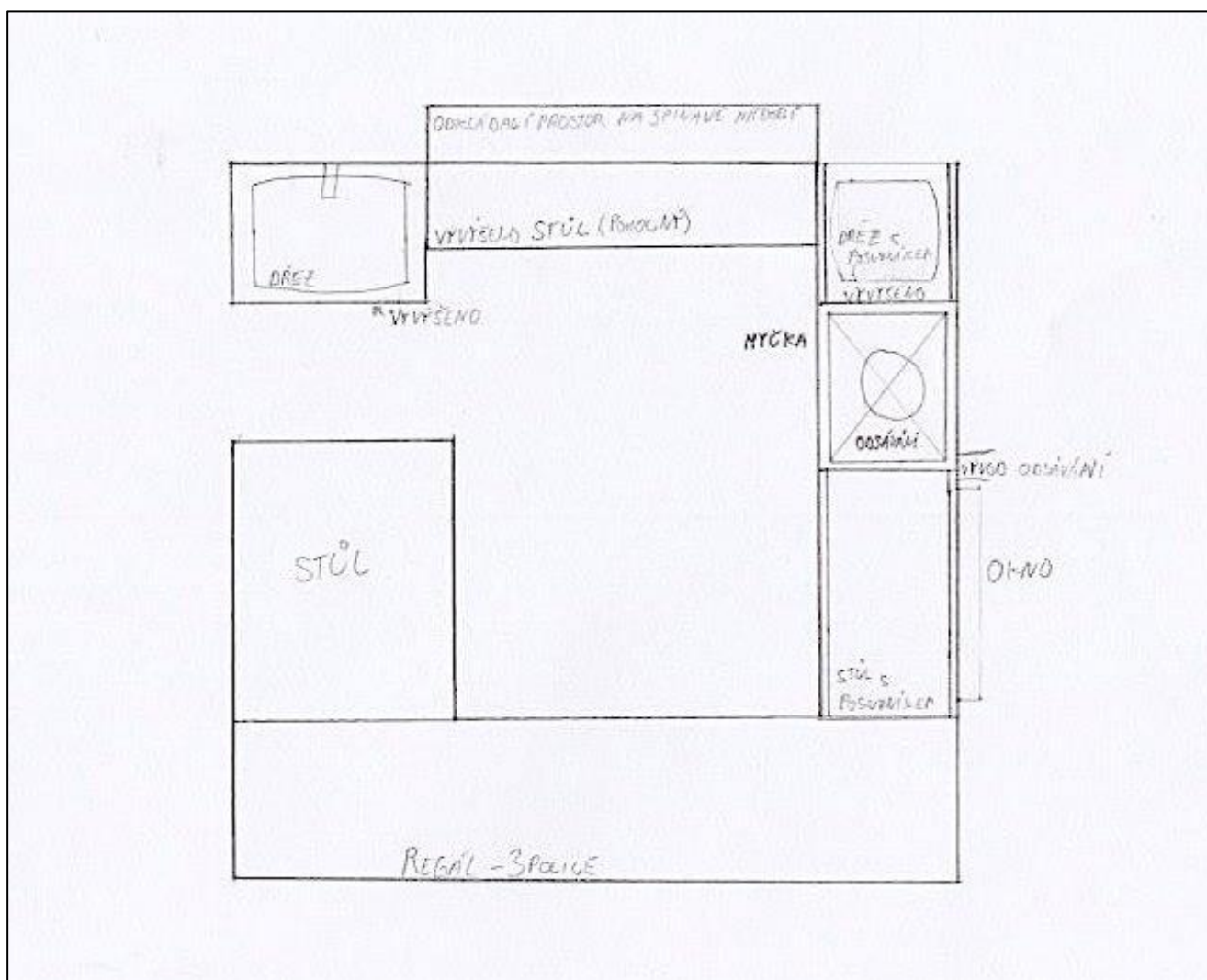
Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

3.2.3 Umývárka

Nedostatky: absence odsávání, výška pomocného stolu a umyvadel

Výšku pomocného stolu lze jednoduše upravit. Stávající stoly umožňují snadnou úpravu výšky díky vyměnitelným nožičkám. Pokud se nenajdou vhodné, tak se budou muset koupit větší a ty do příslušné velikosti zkrátit. Umyvadla se nechají umístit na úroveň výšky pomocného stolu. Po tomto kroku bude nutné prodloužit odtok a přívod vody.

Obrázek 17: Plánek umývárky po provedených změnách



Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

4. Projektový plán

4.1 Zahájení a iniciace projektu

V této části bude představen projekt, definován záměr a cíl. Budou vymezeny hranice, v rámci kterých se bude projekt pohybovat – a to z pohledu financí, nákladů i rozsahu projektu.

4.1.1 Představení projektu

Restaurace Česká kuchyně se již dlouhodobě potýká s problémy pracoviště, díky kterým nejsou schopny využít svůj kompletní potenciál. Restaurace si dala za cíl se tohoto břímě zbavit.

Reorganizace pracoviště je základem této práce a má za úkol právě zvýšit efektivitu pracoviště a vymazat tím problémy se kterými se podnik potýká. Díky tomuto projektu se bude moci porovnat výsledek v praxi, a proto bude nutné projekt dokončit do 31.5.2022, protože porovnávací proměnná bude červen a červenec 2021.

4.1.2 Popis projektu

Projekt se bude, jak již bylo zmíněno zabývat reorganizací kuchyně v restauraci Česká kuchyně. Projekt bude probíhat za současného chodu restaurace, a proto je naprosto klíčové vše správně naplánovat. Na jednotlivé kroky bude vždy vymezen jen určitý čas.

Reorganizace bude probíhat ve třech fázích. Reorganizace hlavní kuchyně, přípravný a umývárky. Nalezené nedostatky těchto úseků, jež jsou popsány v tabulkách 1,2 a 3 v předchozí kapitole, se budou řešit podle již zmíněného postupu, který byl uveden v kapitole 3.2.

4.1.3 Zakládací listina projektu

V úvodní sekvenci projektu, je vhodné sepsat projektovou dokumentaci, která obsahuje zásadní informace o projektu, zakládací listinu projektu, tzv. Project charter. Tento dokument je zásadní prvek pro realizaci projektu.

Tabulka 4 : Zakládací listina projektu

Zakládací listina projektu	
Název:	Reorganizace pracoviště
Záměr:	Zvýšení efektivity
Cíl:	Realizovat a odzkoušet projekt reorganizace za účelem zvýšení efektivity o 15 % a usnadnění provozu v kuchyni restauračního zařízení do 1.8.2022.
Výstupy:	1.Návrh změny 2. Realizace změn
Plánovaný termín zahájení	2.5.2022
Plánované náklady:	85 000 Kč
Hlavní milníky	a) Konzultace nalezených nedostatků se šéfkuchařem b) Zahájení změn na pracovišti c) Ukončení změn na pracovišti
Zodpovědná osoba	Václav Sika

Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

4.1.4 Cíl projektu

Další důležitou částí projektu je správně definovaný cíl projektu. Pro definování správného cíle projektu použijeme metodiku SMART, jenž slouží ke správnému definování cíle.

Cílem projektu je realizovat a odzkoušet projekt reorganizace za účelem zvýšení efektivity o 15 % a usnadnění provozu v kuchyni restauračního zařízení do 1.8.2022.

Cíl je definován s využitím metody SMART následovně:

Specifický: Cílem projektu je realizovat a odzkoušet projekt reorganizace za účelem zvýšení efektivity a usnadnění provozu v kuchyni restauračního zařízení do 1.8.2022.

Akceptovatelný: Projektový cíl je akceptován ze strany majitele a také i z mé strany jako vedoucího projektu.

Reálnost: Projekt je naplánovaný tak, abychom mohly daného cíle dosáhnout.

Čas: Požadovaného výstupu bude dosaženo po zkušební době, která proběhne v termínu od 31.5.2022 do 31.7.2022.

Pro dosažení správného cíle si majitel vedl záznamy o počtu prodaných položek plynoucích z pracoviště kuchyně v roce 2021 za měsíce červen a červenec. Ve zjednodušené tabulce budou představeny výsledky viz Příloha B.

4.1.5 Rozsah projektu

Rozsah projektu neboli Statement of work, nebo také analýza rozsahu přesně určuje naše povinnosti, které musíme jako dodavatel dodržet a také naopak, co už není součástí naší kompetence.

V SOW analýze bude v podstatě jen rozšířena níže zobrazená a zmíněná WBS (work breakdown structure) o akceptační kritéria, čas, místo předání a zodpovědnou osobu za jednotlivé činnosti.

Tabulka 5: SOW

Výstupy	Akceptační kritéria	Datum předání	Odpovědnost
Změny potvrzeny	<ul style="list-style-type: none"> • Představení návrhu změn • Potvrzení změn 	2.5.22 8:00	Václav Sika
Reorganizace hlavní kuchyně dokončena	<ul style="list-style-type: none"> • Nový rozvod el. energie • Nový rozvod plynu • Nový přívod vody • Úklid • Odstranění dvou – plotýnkového vařiče • Odstranění umyvadla • Příprava místa pro konvektomat • Přemístění konvektomatu • Uvedení konvektomatu do provozu 	9.5.22 9:00	Václav Sika Pomocník Ptáček- topení, voda Domont s.r.o.

	<ul style="list-style-type: none"> • Posunutí pracovního stolu • Přemístění salateky • Umístění dvoplastýnkového vaříče • Připojení salateky a vaříče • Montáž umyvadla 		
Reorganizace přípravný dokončena	<ul style="list-style-type: none"> • Nový rozvod vody • Nový rozvod elektřiny • Nový rozvod plynu • Úklid • Odstranění stolu č.1 a č.2 • Přemístění lednic • Presunutí konvektomatu • Uvedení konvektomatu do provozu • Montáž umyvadla • Přesunutí sporáku • Zapojení sporáku • Příprava prostoru na odsávání • Montáž odsávání • Zapojení odsávání • Vytvoření příručního skladu • Konstrukce a umístění regálů 	17.5.22 13:00	Václav Sika Pomocník Ptáček- topení, voda Domont s.r.o. Promos Alfa
Reorganizace umývárky dokončena	<ul style="list-style-type: none"> • Příprava prostoru na odsávání • Umístění a montáž odsávání • Uvedení do provozu • Vyvýšení pomocného stolu • Vyjmutí umyvadla 1 • Prodloužení sifonu • Zpětné umístění • Vyjmutí umyvadla 2 • Prodloužení sifonu • Zpětné umístění 	24.5.22 10:00	Václav Sika Pomocník Ptáček- topení, voda Domont s.r.o. Promos Alfa
Projekt ukončen	<ul style="list-style-type: none"> • Zkušební doba • Vyhodnocení • Ukončení 	1.8.22 10:00	Václav Sika

Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

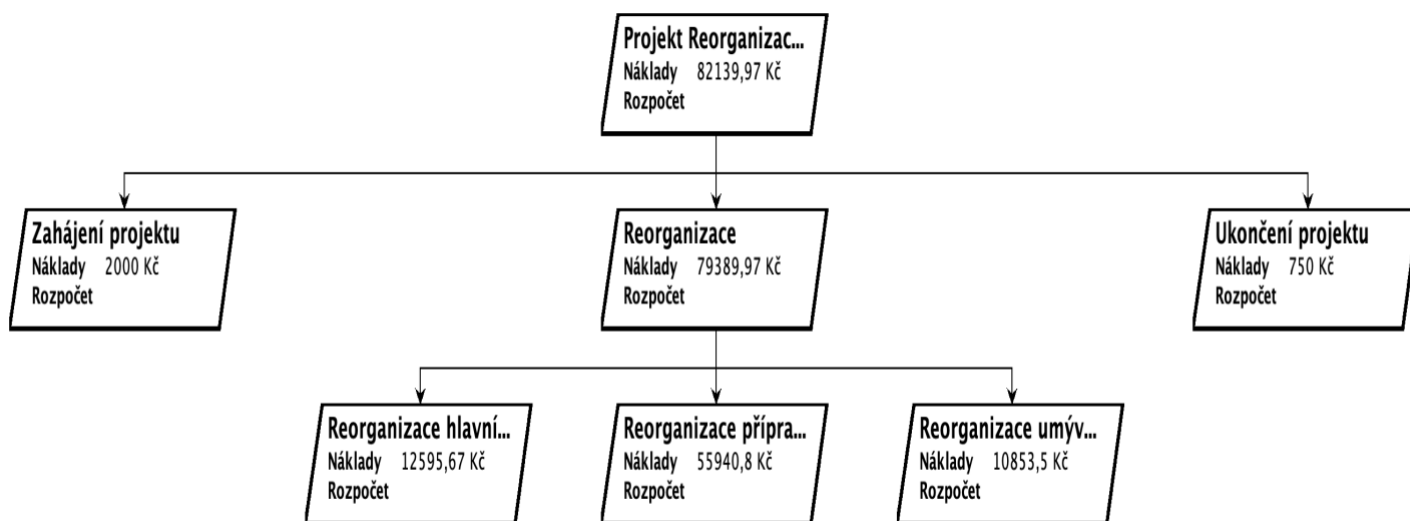
4.2 Plánování projektu

Druhá část projektové fáze se zaměří na projektový plán. Při tvorbě projektového plánu se využívá dokument známý jako WBS – Work breakdown structure. Tento dokument obsahuje hierarchický rozklad cíle. WBS je předpokladem toho, že se nezapomene na nic důležitého a také pojistkou, že se nebudou dělat činnosti, které nevedou k dosažení cíle. Dále by měl projektový plán obsahovat časový plán. Pro tvorbu časového plánu je velmi důležité znát délky jednotlivých činností, aby nebyla narušena plynulost provozu restaurace. V případě délky činností spojených s reorganizací pracoviště bude využíván odhad díky předchozím zkušenostem a informacím, které poskytl dodavatelé produktů podílejících se na reorganizaci. Jako poslední je důležité vytvoření rozpočtu, aby měl zadavatel přehled o tom, kolik bude muset uvolnit prostředků v případě realizace. Rozpočtu proto bude věnována samostatná kapitola.

4.2.1 Work breakdown Structure

Na následujícím obrázku lze vidět hierarchický rozklad cíle projektu o kterém tato práce pojednává.

Obrázek 18: WBS – Reorganizace Pracoviště



Zdroj: Vlastní Zpracování, 2022

4.2.2 Časový plán projektu

Následující obrázek popisuje rozklad projektu na jednotlivé časové aktivity.

Obrázek 19: Časový plán projektu

	🌀	Jméno	Trvání	Začátek	Konec	Předchůdci	Jména zdrojů
1		☐Projekt Reorganizace pracoviště	91,5 dní	2.5.22 8:00	1.8.22 10:00		
2		☐Zahájení projektu	1 den	2.5.22 8:00	2.5.22 17:00		
3		Představení návrhu změn	0,5 dní	2.5.22 8:00	2.5.22 13:00		Václav Sika
4		Potvrzení změn	0,5 dní	2.5.22 13:00	2.5.22 17:00	3	Václav Sika
5		Změny potvrzeny	0 dní	2.5.22 8:00	2.5.22 8:00		
6		☐Reorganizace	15,88 dní	3.5.22 8:00	24.5.22 10:00		
7		☐Reorganizace hlavní kuchyně	4,62 dní	3.5.22 8:00	9.5.22 11:00		
8		Nový rozvod el.energie	0,5 dní	3.5.22 8:00	3.5.22 13:00	4	Domont sro;Domont sro
9		Úklid	0,25 dní	3.5.22 13:00	3.5.22 15:00	8	Václav Sika[20%];Pomo...
10		Nový rozvod plynu	0,5 dní	3.5.22 13:00	3.5.22 17:00	8	Domont sro
11		Úklid	0,25 dní	3.5.22 17:00	3.5.22 19:00	10	Václav Sika[20%];Pomo...
12		Nový přívod vody	0,5 dní	4.5.22 8:00	4.5.22 13:00	10FS+2 hodin	Ptáček-topení,voda;Ptá...
13		Úklid	0,25 dní	4.5.22 13:00	4.5.22 15:00	12	Václav Sika[20%];Pomo...
14		Odstranění dvouplotýnkového vařiče	0,12 dní	5.5.22 8:00	5.5.22 9:00	9;11;13FS+2 hodin	Václav Sika[50%];Pomo...
15		Odstranění umyvadla	0,25 dní	5.5.22 8:00	5.5.22 10:00	14SS	Ptáček-topení,voda
16		Příprava místa pro konvektomat	0,38 dní	5.5.22 10:00	5.5.22 14:00	15	Pomocník
17		Přemístění konvektomatu	0,5 dní	6.5.22 8:00	6.5.22 13:00	16FS+3 hodin	Václav Sika[50%];Pomo...
18		Uvedení konvektomatu do provozu	0,12 dní	6.5.22 13:00	6.5.22 14:00	17	PromosAlfa
19		Posunutí pracovního stolu	0,12 dní	6.5.22 14:00	6.5.22 15:00	18	Pomocník
20		Přemístění salateky	0,17 dní	6.5.22 15:00	6.5.22 16:20	19	Pomocník[50%];Václav ...
21		Umístění dvouplotýnkového vařiče	0,12 dní	6.5.22 15:00	6.5.22 16:00	20SS	Pomocník
22		Připojení salateky a vařiče	0,25 dní	6.5.22 16:00	9.5.22 9:00	21	Domont sro
23		Montáž umyvadla	0,25 dní	9.5.22 9:00	9.5.22 11:00	22	Ptáček-topení,voda
24		Reorganizace hlavní kuchyně ukončena	0 dní	9.5.22 11:00	9.5.22 11:00	23	
25		☐Reorganizace přípravny	7,5 dní	9.5.22 11:00	18.5.22 13:00		
26		Nový rozvod vody	0,5 dní	9.5.22 11:00	9.5.22 16:00	23	Ptáček-topení,voda;Ptá...
27		Úklid	0,25 dní	9.5.22 16:00	9.5.22 18:00	26	Václav Sika
28		Nový rozvod Elektriny	0,5 dní	9.5.22 16:00	10.5.22 9:00	26	Domont sro;Domont sro
29		Úklid	0,25 dní	10.5.22 9:00	10.5.22 11:00	28	
30		Nový rozvod Plynů	0,5 dní	10.5.22 9:00	10.5.22 14:00	28	Domont sro
31		Úklid	0,25 dní	10.5.22 14:00	10.5.22 16:00	30	Pomocník
32		Odstranění stolu č.1 a č.2	0,25 dní	10.5.22 16:00	10.5.22 18:00	27;29;31	Václav Sika[50%];Pomo...
33		Přemístění lednic	0,25 dní	11.5.22 8:00	11.5.22 10:00	32	Václav Sika[50%];Pomo...
34		Přesunutí konvektomatu	0,5 dní	11.5.22 10:00	11.5.22 15:00	33	Pomocník
35		Uvedení konvektomatu do provozu	0,25 dní	11.5.22 15:00	11.5.22 17:00	34	PromosAlfa
36		Montáž umyvadla	0,25 dní	12.5.22 8:00	12.5.22 10:00	35	Ptáček-topení,voda;Ptá...
37		Přesunutí sporáku	0,38 dní	12.5.22 10:00	12.5.22 14:00	36	Václav Sika[50%];Pomo...
38		Zapojení sporáku	0,38 dní	12.5.22 14:00	12.5.22 17:00	37	Domont sro
39		Příprava prostoru na odsávání	0,5 dní	13.5.22 8:00	13.5.22 13:00	38	Václav Sika[50%];Pomo...
40		Montáž odsávání	0,5 dní	13.5.22 13:00	13.5.22 17:00	39	PromosAlfa;PromosAlfa...
41		Zapojení odsávání	0,5 dní	16.5.22 8:00	16.5.22 13:00	40	PromosAlfa
42		☐Konstrukce a Montáž regálu	2 dní	16.5.22 13:00	18.5.22 13:00		
43		Vytvoření příručního skladu	2 dní	16.5.22 13:00	18.5.22 13:00	41	Václav Sika[50%];Pomo...
44		Konstrukce a Umístění regálů	1 den	16.5.22 13:00	17.5.22 13:00	43SS	
45		Reorganizace Přípravny ukončena	0 dní	17.5.22 13:00	17.5.22 13:00	44	
46		☐Reorganizace umývárky	4 dní	18.5.22 10:00	24.5.22 10:00		
47		Příprava prostoru na odsávání	0,25 dní	18.5.22 10:00	18.5.22 13:00	44FS+6 hodin	Václav Sika[50%];Pomo...
48		Umístění a montáž odsávání	0,38 dní	18.5.22 13:00	18.5.22 16:00	47	PromosAlfa;PromosAlfa
49		Uvedení do provozu	0,38 dní	18.5.22 16:00	19.5.22 10:00	48	PromosAlfa
50		Vyvýšení pomocného stolu	0,5 dní	19.5.22 13:00	19.5.22 17:00	48FS+5 hodin	Václav Sika
51		Vyjmutí umyvadla 1	0,12 dní	20.5.22 14:00	20.5.22 15:00	50FS+5 hodin	Ptáček-topení,voda
52		Prodloužení sifonu	0,06 dní	20.5.22 15:00	20.5.22 15:30	51	Ptáček-topení,voda
53		Zpětné umístění	0,12 dní	20.5.22 15:30	20.5.22 16:30	52	Ptáček-topení,voda
54		Vyjmutí umyvadla 2	0,12 dní	23.5.22 16:30	24.5.22 8:30	53FS+1 den	Ptáček-topení,voda
55		Prodloužení sifonu	0,06 dní	24.5.22 8:30	24.5.22 9:00	54	Ptáček-topení,voda
56		Zpětné umístění	0,12 dní	24.5.22 9:00	24.5.22 10:00	55	Ptáček-topení,voda
57		Reorganizace umývárky dokončena	0 dní	24.5.22 10:00	24.5.22 10:00	56	
58		☐Ukončení projektu	69 dní	31.5.22 16:00	1.8.22 10:00		
59		Zkušební doba	68 dní	31.5.22 16:00	31.7.22 14:00	56FS+45 hodin	
60		Vyhodnocení	0,25 dní	31.7.22 14:00	31.7.22 16:00	59	Václav Sika
61		Ukončení	0,12 dní	1.8.22 9:00	1.8.22 10:00	60FS+5 hodin	Václav Sika
62		Projekt Ukončen	0 dní	1.8.22 10:00	1.8.22 10:00	61	

Zdroj: Vlastní zpracování,2022

5. Rozpočet projektu

Projekt bude z plné části financován společností. Nutno dodat, že v případě úspěchu projektu dojde k úsporám celkových nákladů a navýšení zisku. Projekt bude realizován, pokud bude podnik finančně schopný zakázku realizovat.

Finanční schopnost podniku bude zaručena, pokud bude pokračovat podle trendu zisku v aktuálním období.

5.1 Sestavení rozpočtu

5.1.1 Zdroje projektu

Zdroje projektu se skládají z mezd a materiálu. Na obrázku níže, kde se nachází seznam zdrojů, lze vidět, že na projektu spolupracují firmy, jež se dříve účastnily rekonstrukce podniku. Aby projekt proběhl co nejrychleji, bude se muset najmout jeden pracovník jako pomocná síla viz Obrázek 20 pomocník.

Obrázek 20: Seznam zdrojů

		Jméno	RBS	Typ
1		Václav Sika		Pracovní
2		Pomocník		Pracovní
3		PromosAlfa	Odsávání přípravná	Pracovní
4		PromosAlfa	Digestoř	Materiál
5		PromosAlfa	Motor	Materiál
6		Ptáček–topení,voda	Voda	Pracovní
7		Ptáček–topení,voda	Voda, trubky,sifon	Materiál
8		Ptáček–topení,voda	Umyvadlo přípravná	Materiál
9		Domont sro	Elektřina,plyn	Pracovní
10		Domont sro	Elektřina,plyn	Materiál
11		PromosAlfa	Odsávání umývárka	Pracovní
12		PromosAlfa	Odsávání– malé i s mot...	Materiál
13		Ptáček–topení,voda	Hlavní kuchyně	Materiál
14		Domont sro	Hlavní kuchyně	Materiál

Zdroj: Vlastní zpracování,2022

5.1.2 Přímé náklady projektu

V této sekci bude autor řešit přímé náklady projektu. Přímé náklady projektu lze přímo přiřadit k jednotlivým výkonům (výrobkům, službám) bez jejich soustřeďování a dalšího rozpočítávání; jedná se obvykle o náklady na suroviny, materiál, obaly, někdy i mzdy.

5.1.2.1 Náklady na dlouhodobý majetek

Zde se rozpočet zabývá dlouhodobým majetkem, který bude při reorganizaci nakoupen z důvodu absence tohoto vybavení nebo k zefektivnění chodu pracoviště.

Tabulka 6 :Náklady na dlouhodobý majetek

Název	Počet	Jednotková Cena	Celková cena s DPH
Digestoř nástěnná ST 208 – šikmá rozměr: 2000*600 mm	1	17982,72 Kč	17982,72 Kč
Nerezové umyvadlo 07	1	5990,08 Kč	5990,08 Kč
Digestoř rovná s ventilátorem	1	4673,50 Kč	4673,50 Kč
Ventilátor TORIN	1	3199 Kč	3199 Kč
Celkem			31845,30 Kč

Zdroj: Vlastní zpracování,2022

5.1.2.2 Náklady na materiál

Tato část rozpočtu bude zaměřena na materiál, který bude potřeba při reorganizaci pracoviště. Ceny jsou převzaty z aktuální maloobchodní ceny na trhu. Celkový náklad na materiál se vyšplhal na 14 500 Kč.

Tabulka 7: Náklady na materiál

Název	Počet	Jednotková Cena	Celková cena s DPH
Vodovodní trubky (průměr 32 mm)	13 m	140 Kč/m	2 144 Kč
Sifon	4 ks	120,40 Kč/kus	481,6 Kč
Plynové trubky (průměr 28 mm)	15 m	296,81 Kč/m	4 452,15 Kč
Plynový ventil	2 ks	690 Kč/kus	1380 Kč
Elektroinstalace (Kabel CYKY-J3x1,5)	18 m	18 Kč/m	324 Kč
Celkem			8 781,75 Kč

Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

5.1.2.3 Mzdové náklady projektu

Mzdové náklady projektu obsahují ceny všech pracovníků podílejících se na projektu včetně najatých firem, kde pro lepší přehled byly ceny činností daných firem rozděleny do tabulky materiál a mzdové náklady projektu.

Tabulka 8: Mzdové náklady projektu

Název	Počet	Jednotková Cena	Celková cena
Václav Sika	34,55 h	250 Kč/h	8 637,5 Kč
Pomocník	33,13 h	180 Kč/h	5 963,4 Kč
PromosAlfa	17 h	400 Kč/h	6 800 Kč
Ptáček – topení, voda	19 h	470 Kč/h	8 930 Kč
Domont s.r. o	21 h	540 Kč/h	11 340 Kč
Celkem			41 670,9 Kč

Zdroj: Vlastní zpracování,2022

5.1.3 Nepřímé náklady projektu

Nepřímými náklady projektu budou spotřebovaná energie, plyn a vodné společně se stočným. V tuto chvíli nelze určit kolik přesně bude spotřebováno jednotlivých položek v průběhu projektu. Proto se zde muselo přistoupit k odhadu spotřeby jednotlivých položek. Odhad byl proveden po konzultaci s majitelem daného podniku.

Tabulka 9: Nepřímé náklady projektu

Název	Počet	Jednotková cena	Celková Cena
Elektřina	150 kWh	7,15 Kč/kWh	1072,5 Kč
Plyn	80 m ³	16,41 Kč/m ³	1312 Kč
Voda (+stočné)	350 l	88,43 Kč/m ³	30,95 Kč
Celkem			2415, 45 Kč

Zdroj: Vlastní zpracování,2022

5.1.4 Celková cena projektu

Poslední část sestavování rozpočtu je zaměřena na součet jednotlivých nákladů, které se na projektu podílí.

Tabulka 10: Cena projektu

Název	Cena
Dlouhodobý majetek	31 845,30 Kč
Materiál	8 781, 75 Kč
Mzdové náklady	41 670,9 Kč
Nepřímé náklady projektu	2 415, 45 Kč
Celkem	84 713,4 Kč

Zdroj: Vlastní zpracování,2022

6. Zhodnocení projektu a doporučení realizace

6.1 Zhodnocení projektu

V aktuální situaci nelze objektivně ohodnotit úspěšnost projektu, jelikož zatím nebyl uskutečněn. Teď pouze záleží na rozhodnutí ze strany majitele podniku, jestli bude chtít tento projekt zafinancovat a spustit.

Při realizaci tohoto projektu, by měl podnik dokázat vydávat pokrmy za stávajícího stavu personálu mnohonásobně rychleji a tím i zvýšit tržby. Pro zákazníky daného podniku by to mělo také pozitivní vliv, protože podnik by měl více peněz, které by mohl investovat do nových technologií a tím přinášet nové gastronomické zážitky díky moderním úpravám pokrmů.

Do plánování projektu byl přizván sám majitel podniku, a proto je projekt nastaven tzv. na míru. Aby byl projekt co nejvíce plynulý, tak byl vytvořen například časový plán projektu, rozsah projektu nebo work breakdown structure. Dále byl vytvořen seznam zdrojů a na to navázán detailní rozpočet projektu.

6.2 Přínos projektu

Co ale lze ohodnotit je finanční přínos projektu pro daný podnik.

A proto bude v následujících řádkách představen předpokládaný přínos reorganizace v porovnání s celkovými náklady na projekt.

Aby bylo možné přínos ohodnotit, bude využit záznam prodaných položek, který byl pro zjednodušení převeden do dvou tabulek Tržby za červen 2021 a Tržby za červenec 2021 viz příloha B a doplněn o předpokládané tržby, kterých by mělo být docíleno po reorganizaci. Celkový náklad projektu byl spočítán na 84 713,4 Kč. Tato částka je rozdělena na dvě poloviny tedy na dvakrát 42 356,7 Kč a spojena s náklady restaurace za daný měsíc ve zkušebním období. Poté bude porovnán zisk před reorganizací a po reorganizaci, následně zhodnocen přínos daného projektu.

Obrázek 21: Porovnání nákladů projektu s tržbami

Měsíc	Náklad projektu	Tržba		Předpokládaná tržba po reorganizaci		Náklady (zaokrouhlo na celé tisíce nahoru)	Zisk		Předpokládaný zisk		Přínos projektu
		2021	2022	2021	2022		2021	2022			
červen	42 356,7 Kč	1 803 692 Kč	2 074 245,00 Kč	1 535 000 Kč	1 803 692 – 1 535 000 = 268 692 Kč	2 074 692,8 – 42 356,7 - 1 535 000 = 497 336 Kč	497 336 - 268 692 = 228 644 Kč				
červenec	42 356,7 Kč	1 878 218 Kč	2 159 950,00 Kč	1 602 000 Kč	1 878 218 - 1 144 000 = 276 218 Kč	2 159 950,7 - 42 356,7 - 1 602 000 = 515 594 Kč	515 594 - 276 218 = 239 276 Kč				

Zdroj: Vlastní zpracování, 2022

Z obrázku uvedeného výše vyplývá, že projekt by měl podniku přinést za měsíce červen a červenec navýšení zisků přibližně o 230 000 Kč.

6.3 Doporučení realizace

Vzhledem k mnoha prospěšným benefitům, které se týkají nejen navýšení zisků, ale i zjednodušení a ulehčení práce zaměstnancům, byl projekt reorganizace pracoviště doporučen majiteli k jeho realizaci. V samotném doporučení byl představen výčet výhod jako je například lepší komunikace mezi zaměstnanci, zrychlení přípravy a výdeje pokrmů, což by mělo být podniku ku prospěchu. Hlavním přínosem reorganizace by měla být větší spokojenost zákazníku a tím i zvýhodnění před konkurencí.

7. Závěr

Cílem této práce je naplánovat projekt „reorganizace pracoviště“ za účelem zvýšení efektivity práce na daném pracovišti na základě získaných poznatků, jenž byly načerpány během studia a z teoretické části práce.

V teoretické části byl nejprve představen pojem projekt a posléze rozebrána základní terminologie k plánování projektů. Byla zde vysvětlena základní témata k plánování projektu například plán komunikace, plán zdrojů, plán nákladů, logická rámcová matice či work breakdown structure.

V praktické části byl nejdříve představen daný podnik a poté přímo pracoviště a jeho nedostatky, kde bude reorganizace probíhat. Následně byl vytvořen projektový plán, ve kterém se představil daný projekt, jeho cíle a popis průběhu projektu. Dále se vytvořila zakládací listina ale také work breakdown structure a časový plán projektu za pomoci dvou programů, a to MS Excel a Project Libre. V poslední části bylo provedeno zhodnocení projektu, kde se došlo k závěru, že projekt přinese ve zkušebním období finanční přínos ve výši 230 000 Kč za měsíc. Následně po tomto zjištění autor doporučil realizaci projektu.

Při tvorbě této bakalářské práce autor narazil na další nedostatky, které se ale týkají jiné části podniku. Autora zamrzelo, že tyto nedostatky už nikdo nechce řešit. Nejspíše z důvodu minimálního vlivu na chod restaurace, i když by to vylepšilo celkovou image restaurace.

Seznam použité literatury

- Čermák, M. (16. 11 2015). *Co jsou to Smart cíle a jak je definovat*. Načteno z cleverandsmart: <https://www.cleverandsmart.cz/co-jsou-to-smart-cile-a-jak-je-definovat/>
- Doležal, J., Lacko, B., Hájek, M., Cingl, O., Krátký, J., & Bočková, K. (2016). *Projektový management*. Praha: Grada.
- Doležal, J., Máchal, P., Lacko, B., Hájek, M., Krátký, J., Nechilová, S., . . . Cingl, O. (2012). *Projektový management podle IPMA* (2. vyd.). Praha: Grada.
- Harold, K. (2017). *Project management: a systems approach to planning, scheduling and controlling* (12. vyd.). Hoboken: Wiley.
- Managementmania*. (28. 4 2019). Načteno z Managementmania: <https://managementmania.com/cs/plan-projektu>
- Pitra, Z. (2008). *Podnikový management*. Praha: Wolters Kluwer.
- Skalický, J., & Vostracký, Z. (2000). *Projektový Management*. Plzeň: Západočeská univerzita.
- Skalický, J., Jermář, M., & Svoboda, J. (2010). *Projektový management a potřebné kompetence*. Plzeň: Západočeská univerzita.
- Struna, M. M. (n.d.). *Dotaceu*. Načteno z Dotaceu: http://www.dotaceu.cz/getmedia/70770901-ecf8-483c-98bf-45bf927622d0/Kontrola-projektu_31-5-_M-Struna_WEB_70770901-ecf8-483c-98bf-45bf927622d0.pdf
- Svozilová, A. (2016). *Projektový management: Systémový přístup k řízení projektů*. (3. vyd.). Praha: Grada.
- Vacek, J., Špicar, R., & Martinovksý, V. (2017). *Projektový management Cvičebnice*. Plzeň: Západočeská univerzita.

Seznam tabulek

Tabulka 1 : Nedostatky hlavní kuchyně	29
Tabulka 2: Nedostatky přípravný	31
Tabulka 3: Nedostatky umývárky	33
Tabulka 4 : Zakládací listina projektu	38
Tabulka 5: SOW	39
Tabulka 6 :Náklady na dlouhodobý majetek	44
Tabulka 7: Náklady na materiál	45
Tabulka 8: Mzdové náklady projektu	45
Tabulka 9: Nepřímé náklady projektu	46
Tabulka 10: Cena projektu	46

Seznam obrázků

Obrázek 1:Příklad Logického rámce	15
Obrázek 2: Příklad Work Breakdown Structure	16
Obrázek 3 :Příklad Product Breakdown Structure	17
Obrázek 4 :Příklad Ganttova diagramu	18
Obrázek 5 :Příklad Síťového grafu	19
Obrázek 6 :Přímé náklady	21
Obrázek 7 :Nepřímé náklady.....	21
Obrázek 8 :Modely komunikačních sítí	23
Obrázek 9 :Přední strana restaurace	24
Obrázek 10: Organizační struktura podniku	25
Obrázek 11: Restaurace a bar	26
Obrázek 12 :Plánek hlavní kuchyně.....	28
Obrázek 13 :Plánek přípravný	30
Obrázek 14 :Plánek umývárky	32
Obrázek 15: Plánek hlavní kuchyně po provedených změnách.....	34
Obrázek 16: Přípravna po změnách	35
Obrázek 17: Plánek umývárky po provedených změnách	36
Obrázek 18: WBS – Reorganizace Pracoviště	41
Obrázek 19: Časový plán projektu	42
Obrázek 20: Seznam zdrojů	43
Obrázek 21: Porovnání nákladů projektu s tržbami	48

Seznam použitých zkratk a značek

WBS – Work Breakdown Structure

Např. – Například

s.r.o. – Společnost s ručeným omezením

IT – Informační technologie

IPMA – International Project Management Association

ICB – Industry Classification Benchmark

Vč – včetně

Tzv. – takzvaný

Kol. - kolektiv

Tzn. – to znamená

SOW – Statement of work, analýza rozsahu

Kč – Koruna Česká

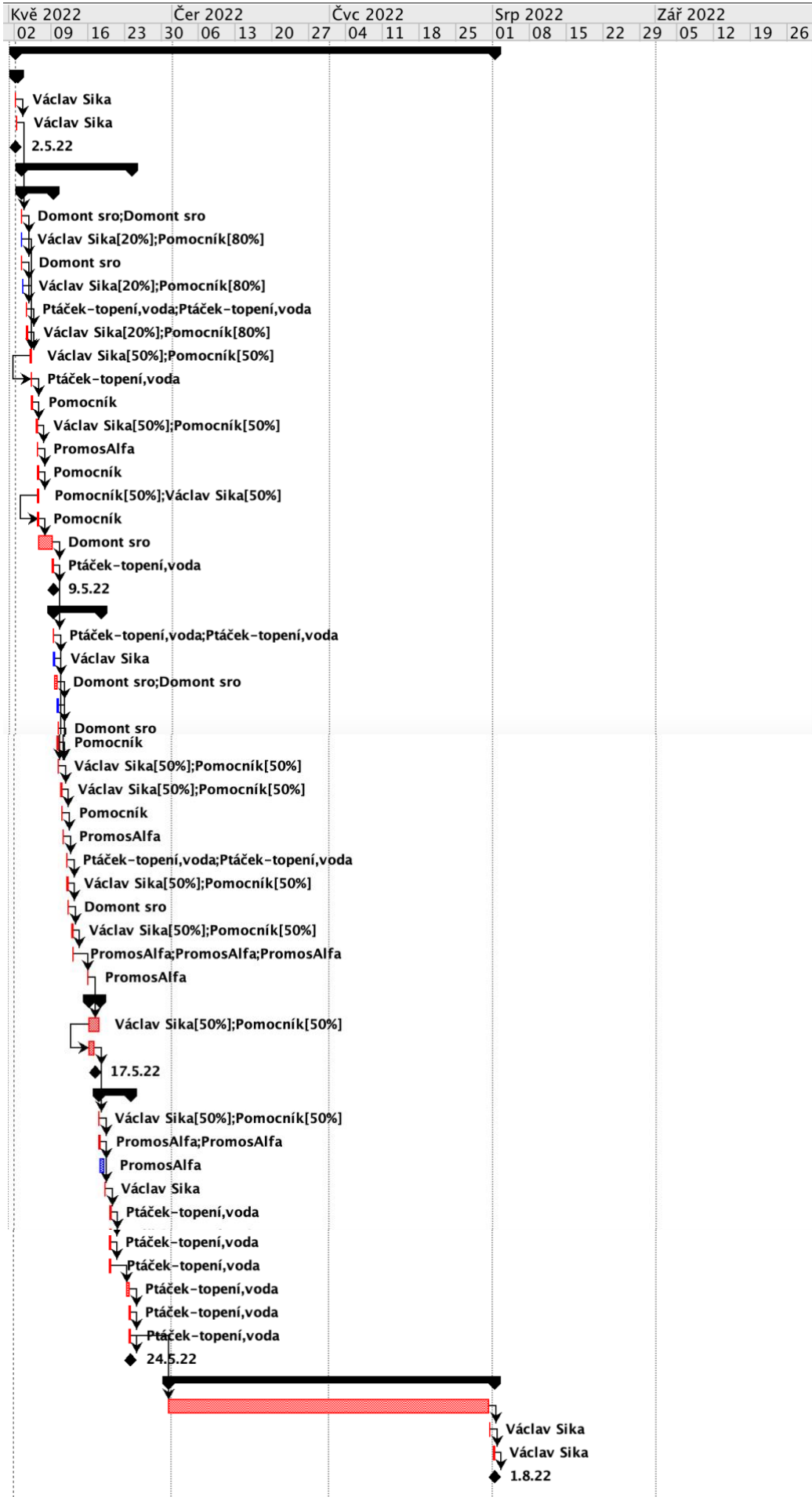
Seznam Příloh

Příloha A: Ganttův diagram Projektů reorganizace

Příloha B: Tržby podniku za červen a červenec 2021

Příloha C: Ukázka záznamu prodaných položek podniku

Příloha A: Ganttův diagram Projektu reorganizace



Příloha B: Tržby podniku za červen a červenec 2021

Datum	Počet prodaných jídel	Tržba	Požadované minimální výsledky tržeb po reorganizaci
01.06.2021	170	41 078 Kč	47 239,70 Kč
02.06.2021	160	38 495 Kč	44 269,25 Kč
03.06.2021	165	37 800 Kč	43 470,00 Kč
04.06.2021	274	80 789 Kč	92 907,35 Kč
05.06.2021	411	93 540 Kč	107 571,00 Kč
06.06.2021	564	109 453 Kč	125 870,95 Kč
07.06.2021	157	37 689 Kč	43 342,35 Kč
08.06.2021	180	39 000 Kč	44 850,00 Kč
09.06.2021	200	38 712 Kč	44 518,80 Kč
10.06.2021	173	42 300 Kč	48 645,00 Kč
11.06.2021	240	75 911 Kč	87 297,65 Kč
12.06.2021	370	85 423 Kč	98 236,45 Kč
13.06.2021	560	105 889 Kč	121 772,35 Kč
14.06.2021	193	39 989 Kč	45 987,35 Kč
15.06.2021	185	39 457 Kč	45 375,55 Kč
16.06.2021 - Kontroly na hranicích s Německem	90	20 917 Kč	24 054,55 Kč
17.06.2021 - Kontroly na hranicích s Německem	85	19 321 Kč	22 219,15 Kč
18.06.2021	271	80 200 Kč	92 230,00 Kč
19.06.2021	550	110 218 Kč	126 750,70 Kč
20.06.2021	630	112 920 Kč	129 858,00 Kč
21.06.2021	190	42 119 Kč	48 436,85 Kč
22.06.2021	174	40 539 Kč	46 619,85 Kč
23.06.2021	170	38 929 Kč	44 768,35 Kč
24.06.2021	190	44 311 Kč	50 957,65 Kč
25.06.2021	320	83 890 Kč	96 473,50 Kč
26.06.2021	384	85 990 Kč	98 888,50 Kč
27.06.2021	570	108 518 Kč	124 795,70 Kč
28.06.2021	154	35 879 Kč	41 260,85 Kč
29.06.2021	167	37 900 Kč	43 585,00 Kč
30.06.2021	158	36 516 Kč	41 993,40 Kč

Datum	Počet prodaných jídel	Tržba	Požadované minimální výsledky tržeb po reorganizaci
01.07.2021	179	40 370,00 Kč	46 425,50 Kč
02.07.2021	229	75 390,00 Kč	86 698,50 Kč
03.07.2021	470	101 200,00 Kč	116 380,00 Kč
04.07.2021	520	107 614,00 Kč	123 756,10 Kč
05.07.2021	223	53 960,00 Kč	62 054,00 Kč
06.07.2021	220	59 879,00 Kč	68 860,85 Kč
07.07.2021	234	54 249,00 Kč	62 386,35 Kč
08.07.2021	210	56 300,00 Kč	64 745,00 Kč
09.07.2021	272	73 459,00 Kč	84 477,85 Kč
10.07.2021	384	94 500,00 Kč	108 675,00 Kč
11.07.2021	601	112 539,00 Kč	129 419,85 Kč
12.07.2021	180	40 455,00 Kč	46 523,25 Kč
13.07.2021	194	46 877,00 Kč	53 908,55 Kč
14.07.2021	211	53 950,00 Kč	62 042,50 Kč
15.07.2021	175	35 700,00 Kč	41 055,00 Kč
16.07.2021	250	61 112,00 Kč	70 278,80 Kč
17.07.2021	365	83 373,00 Kč	95 878,95 Kč
18.07.2021	411	92 485,00 Kč	106 357,75 Kč
19.07.2021	130	34 563,00 Kč	39 747,45 Kč
20.07.2021	178	39 562,00 Kč	45 496,30 Kč
21.07.2021	183	42 654,00 Kč	49 052,10 Kč
22.07.2021	193	42 740,00 Kč	49 151,00 Kč
23.07.2021	231	52 654,00 Kč	60 552,10 Kč
24.07.2021	340	80 459,00 Kč	92 527,85 Kč
25.07.2021	310	79 543,00 Kč	91 474,45 Kč
26.07.2021	90	19 543,00 Kč	22 474,45 Kč
27.07.2021	103	23 652,00 Kč	27 199,80 Kč
28.07.2021	140	34 897,00 Kč	40 131,55 Kč
29.07.2021	189	43 653,00 Kč	50 200,95 Kč
30.07.2021	201	56 233,00 Kč	64 667,95 Kč
31.07.2021	348	84 653,00 Kč	97 350,95 Kč

Příloha C: Ukázka záznamu prodaných položek podniku

GRILL MIX		
0032	3	987,00
MASOVÝ ŠPÍZ S CIKÁN.OM.		
0033	2	590,00
HOVĚZÍ BURGER,HRANOLKY		
0036	5	1225,00
GRIL. FILET CANDAT PETRŽEL. OM.		
0040	1	255,00
KALAMÁRY		
0044	1	255,00
GRIL. VEPŘ. MEDAILONKY S HOŘČIC. OM.		
0051	1	229,00
MEDAILONKY VEPŘ.PANENKA, HŘÍBKOVÁ OM.		
0052	3	765,00
MEDAILONKY VEPŘ.PANENKA S CHŘESTEM		
0053	2	510,00
VEPŘ.KOTLETA,FAZOLKY		
0055	1	255,00
DOMAŽLICKÁ ROŠTĚNÁ		
0061	1	249,00
VÍDEŇSKÁ ROŠTĚNÁ		
0063	3	705,00
KUŘECÍ MEDAILONKY NA ŽAMPIONECH		
0070	3	627,00
GRIL. KUŘECÍ PRSO S CHŘESTEM		
0071	2	478,00
GRILOVANÁ KUŘECÍ PRSA S HŘÍBKOVOU OM		
0072	1	239,00
VEPŘOVÝ ŘÍZEK		
0080	5,500	1144,30
ŘÍZKOVÝ TALÍŘ		
0081	2	558,00
KUŘECÍ ŘÍZEK		
0082	3	567,00
VARIACE SÝRŮ		

Abstrakt

Sika, V. (2022). *Plánování projektu reorganizace pracoviště* (Bakalářská práce), Západočeská univerzita v Plzni, Fakulta ekonomická, Česko.

Klíčová slova: plánování projektu, projekt, reorganizace, rozpočet

Tato bakalářská práce se zaměřuje na projektový management, přesněji na plánování projektu v konkrétním podniku. Hlavním cílem této práce bylo vytvořit plán projektu a rozpočet na téma „reorganizace pracoviště“ za účelem zvýšení efektivity práce, po předchozím neúspěšném projektu, v úseku kuchyně restaurace „Česká kuchyně“. Při tvorbě projektového plánu bylo využito nástrojů a technik projektového řízení se kterými se autor seznámil během studia a během zpracování teoretické části. Většina projektového plánu a rozpočtu byla vytvořena pomocí programů Ms Excel a Project libre. Vytvořený plán a rozpočet slouží jako základní kámen pro bezproblémovou realizaci projektu a naplnění jeho cíle. Zefektivnění by mělo vést ke zvýšení tržeb a ke snížení náročnosti práce na pracovišti.

Abstract

Sika, V. (2022). *Project planning of workspace reorganization* (Bachelor Thesis). University of West Bohemia, Faculty of Economics, Czech Republic.

Key words: project planning, project, reorganization, budget

This bachelor thesis focuses on project management, more specifically on project planning in a particular company. The main goal of this work was to create a project plan and budget on the topic of "reorganization of the workplace" in order to increase work efficiency, after a previous unsuccessful project, in the kitchen section of the restaurant "Česká kuchyně". The tools and techniques of project management were used in the creation of the project plan, with which the author got acquainted during the study and during the elaboration of the theoretical part. Most of the project plan and budget were created using Ms Excel and Project libre. The created plan and budget serve as a cornerstone for the smooth implementation of the project and the fulfillment of its goal. Streamlining should lead to increased sales and reduced workload in the workplace.