

MODERNÍ JÍDELNA

1. noviny pro velkokapacitní kuchyně & jídelny ve školách, školkách a domovech seniorů ■ catering ■ firemní stravování

KVALITNÍ TECHNOLOGIE: Jsou klíčem k úspěchu vaší provozovny

Každý chce mít ve své kuchyni kvalitní kuchyňské vybavení. Mnohem větší naléhavosti a nutnosti však toto přání nabývá v profesionálním gastro provozu.

strana 4

NÁPOJOVÝ TRH: Víme, které příchutě hrají prim

Motivací dodavatele nápojů do jídelen, a to nejen školních, by mělo být zpřístupnit kvalitní pití všem bez rozdílu.

strana 10

Jste připraveni na veganské zákazníky?

strana 20

KONVENIENCE: Jsou konvenčním pomocníkem

Jednou z nejpoužívanějších konvenience, jejíž kvality bychom měli ocenit především v českých klimatických podmínkách, je mražená nebo sterilovaná zelenina.

strana 14



Víme, které oděvy kuchaři preferují

V tomto vydání Moderní jídelny se věnujeme problematice profesního ošacení a obuvi. Představíme vám přední dodavatele oděvů, kteří již řadu let šatí profesionály z gastronomie a hotelnictví. Zaměřili jsme se také na samotné požadavky kuchařů.

Podle čeho si odborníci vybírají dodavatele a co by podle nich měl splňovat profesní oděv? O své zkušenosti se s námi podělili přední čeští kuchaři.

Marek Svoboda, Executive Chef společnosti Bidfood:

V roce 2011 jsem se při příležitosti mise Cesta proti hladu, která se konala v jižní Africe, seznámil s americkou značkou Cheef Works specializující se na kuchařské oděvy. U této značky oceňuji trvanlivost oděvů a pestrou výběr v materiálech. Z jejich vyšší řady jsem si oblíbil rondo-

ny z egyptské bavlny. Vzhledem k tomu, že mám nohu po úraze, potřebuji opravy kvalitní obuv. Nejvíce mi vyhovuje dánská značka Sanita.

Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR:

Nevím, kolik z nás kuchařů preferuje dobře padnoucí kuchařský oděv, ale já jsem zastáncem kvalitního rondonu a kuchařských kalhot. Kalhoty preferuji tmavší a se vzorem, jako je např. proužek, kuchařské pomůcky nebo kostička. Zástěru si vybírám s lácem. Není úplně nutný šátek

kolem krku, když rondon dobře sedí. Není nic horšího, než když právě rondon u krku odstává. Mám rád i dlouhý rukáv s manžetou, klidně i lehce ohrnutý. Co se týká bot, upřednostňuji určitě tmavé boty s plnou špičkou i patou, přispívá to k eleganci kuchařů. Boty i oblečení by měly být vždy čisté.

Já mám v sobě zakořeněné kvalitní, dobře padnoucí a čisté oblečení, které pro mne již řadu let připravuje firma Fomi a je pro mne zárukou kvality.

Luděk Bil, zakladatel kuchař- ského Gastrocentra Moravia:

U rondonu si hlídám jeho délku. Není nic příjemného mít při práci odkrytá záda. Vyhovují mi středně dlouhé rukávy a preferuji kvalitní materiály, za které jsem si ochoten připlatit.

Radek Pálka, šéfkuchař praž- ského hotelu Duo:

Pro mě je prioritou, aby byl rondon savý a hlavně prodyšný. Během let jsem vystřídal různé dodavatele, ale nyní mohu doporučit slovenskou firmu Profi kuchar. Jejich materiály jsou kvalitní, střihy dobře sedí a cena je přijatelná.

Martin Slezák, spolumajitel restaurací Konírna a Na Štěpáně:

Já dlouhá léta v rondonu i spal. Je to oděv, který máte na sobě i 16 hodin denně. Musí skvěle padnout a měl by být ušit z příjemné látky – nesmí kousat. Kalhoty preferuji z chladivé látky. U bot nedám dopustit na černou sportovní vycházkovou obuv značky Ecco.

**Pokračování článku
na str. 16**

»
V ekologickém
pojetí hraje prim
přírodní barva.
Na českém trhu se
objevuje černobílá
klasika i barvy.

FOTO: SHUTTERSTOCK

Jaké pokrmy vyvařuje vítězná školní jídelna z Jindřichova Hradce?

Loni na podzim proběhla během veletrhu Gastrofest soutěž Jak se vaří zdraví, kterou pořádalo město Jindřichův Hradec. Cílem bylo připravit chutné a zdravé menu, které obohatí standardní jídelničky ve školních jídelnách. Zasloužené prvenství získal tým reprezentující Základní školu Vajgar v Jindřichově Hradci. O své dojmy ze soutěže a letité praxe se s námi podělily kuchařky vítězného týmu – paní Irena Buštová a Zdeňka Dědičová.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ



FOTO: MĚÚ JINDŘICHŮV HRADCE

Vaše vítězné menu bylo složeno z: tomatové polévky s kokosovým mlékem a bylinkovými krutony, jako svačinu jste zvolili guacamole na opečeném toastovém chlebu, hlavním chodem bylo kuřecí prso plněné sušenými rajčaty, mozzarellou a bazalkou, přelité sýrovou omáčkou a podávané se sfouchnutými brambory s celerem. Začlenili jste i salát z těstovinové rýže se zeleninou. A jako dezert jste zvolili čokoládový fondán s podzimní jeřabinou. Je to celkem dost surovin. Vešli byste se do stanoveného rozpočtu jídelny?

Buštová: Do rozpočtu jídelny bychom se vešli. Je potřeba však říci, že by nebylo možné takové menu opakovat každý den v měsíci. Vhodné by bylo například zařadit polévku k jinému hlavnímu jídlu a s moučником je to obdobné. Hlavní jídlo máme na jídelničku běžně zařazené.

Inspirovali jste se na soutěži nějakým jídelnem či postupem konkurenčních soutěžních týmů?

Dědičová: Ano. Například se nám velmi líbila úprava sumečka, kterou předváděl tým z MŠ v Jindřichově Hradci.



Byla pro vás účast na soutěži Jak se vaří zdraví přínosem? A účastníte se i dalších ročníků?

Dědičová: Byla to velmi zajímavá zkušenost. Velmi inspirativní bylo setkání s profesionálními kuchaři, kteří připravovaná jídla hodnotili. Už přemýšlíme, co bychom mohli připravovat příští rok. Takže pokud budeme pozváni, rádi se zúčastníme.

Jak byste ohodnotila nabídku doavateli, kteří zásobují školní jídelny? Mělo by se něco zlepšit?

Buštová: Nabídka je podle slov naší paní vedoucí Marcely Chyškové bohatá, jen je škoda, že v nabídce neprevládají regionální potraviny.



Představujeme:

Irena Buštová

Kuchařkou jsem 12 let. Nejvíce si pochutnám na české kuchyni. Ráda sleduji pana Zdeňka Pohlreicha. Zajímavé recepty vždy najdu v časopisu Albert.

Zdeňka Dědičová

Nejsem vyučená kuchařka, ale praxi v přípravě pokrmů mám několik let. Moje oblíbená kuchyně je česká a italská. Mým vzorem je pan kuchař Marek Fichtner. Kupuji si pravidelně časopis Apetit, odkud čerpám recepty.

Měla byste nějaké doporučení pro rodiny ohledně stravování jejich dětí?

Dědičová: Všichni asi víme, co je pro děti vhodné, jen ne vždy se tím řídíme. Některé děti nosí do školy nevhodné svačiny a nápoje – zkrátka tatranka a cola opravdu není pro děti to nejlepší.

Co je pro vás podstatné při sestavování jídelničky, kromě přískrceného rozpočtu?

Buštová: Jídelniček sestavuje vedoucí školní jídelny a musí se řídit tzv. spotřebním košem. My kuchaři připravujeme jídlo podle osvědčených receptur a občas vyzkoušíme nové jídlo. Důležité je, aby našim strávníkům chutnalo.

Mohly byste našim čtenářům doporučit nějakou dobrou restauraci či cukrárnu, kam by se měli stavět při návštěvě Jindřichova Hradce?

Dědičová: Jindřichův Hradec má mnoho dobrých restaurací a kaváren, je proto těžké některou doporučit. Já si například vždy pochutnám v restauraci Černý pták.

Buštová: Souhlasím. Navíc mohu doporučit výborné cukrářské výrobky a dorty od paní Jany Horníčkové z Cukrárny Čmelák.

O projektu Jak se vaří zdraví

Město Jindřichův Hradec realizuje již čtyři roky projekt „Jak se vaří zdraví“, který se zaměřuje na zlepšení pestrosti ve školním stravování a na větší zařazování zdravých potravin do jídelniček. Součástí projektu je rovněž soutěž pro kuchařky školních jídelen jindřichohradeckých základních a mateřských škol, která se uskutečnila již 3x v Jindřichově Hradci a v loňském roce poprvé v Českých Budějovicích na Gastrofestu. Účastnit se mohou dvouletné týmy a to nejenom z Jindřichova Hradce, ale i z celé oblasti Jindřichohradecka. Téma bude libovolné, jejich úkolem je připravit pokrm vhodný svou skladbou pro školní stravování. V případě zájmu kontaktujte Odbor školství, mládeže a tělovýchovy MěÚ J. Hradec - e-mail: cechova@jh.cz



SEEKER - chytrý asistent na cesty poradí se spropitným

Pokud je zákazník spokojen se službou v restauraci či hotelu, je samozřejmě zaplatit spropitné. Jeho výši však nelze zevšeobecňovat, protože v různých zemích platí různá pravidla. V jedné zemi může být spropitné dostatečné, zatímco v jiné zemi by mohlo být považováno za osobní urážku. Aby k takovým situacím nedocházelo, vytvořili experti firmy SEEKER inteligentního cestovního asistenta a shrnuli, kolik je kde obvyklá výše spropitného, event. kde se spropitné vůbec neplatí. Například v Japonsku je spropitné ponižující, kvalitní servis je samozřejmostí. Japonci by považovali za urážku, pokud by je někdo chtěl odměnit spropitným. Pokud by k takovému faux-pas došlo, jen díky své zdvořilosti by to přešli s úsměvem.

Kde se spropitné nedává

V zásadě není spropitné obvyklé v Asii ani v severských zemích, jako je Norsko, Dánsko a Finsko, protože účet již servis zahrnuje.

Ze skandinávských zemí je výjimkou Švédsko, kde je obvyklé spropitné ve výši 10 %. Podobné spropitné ve výši 10 – 15 % se platí v jiných evropských a severoafrických zemích, Austrálii, na Novém Zélandě a ve Spojených arabských emirátech.

Vyšší spropitné v USA a Kanadě

Vzhledem k tomu, že pracovníci ve službách v USA a Kanadě vydělávají v poměru ke své práci málo, je obvyklé, že dostávají velkorysý spropitné ve výši 15 – 20 %.

Food trendy 2019: burgery, bowls a ramen

Aktuální průzkum na online rezervačním portálu Bookatable by Michelin, kterého se zúčastnilo 750 respondentů z Německa, Švýcarska a Rakouska, ukázal, že burgery jsou stále v trendu. K dalším oblíbeným pokrmům patří bowls a ramen, ale ne všichni je znají.

za dobré. 17 % respondentů zdůrazňuje především barevný vzhled těchto pestrých pokrmů, chuť oceňuje 25 % dotázaných. Neutrálně se k miskám staví 35 % respondentů.

Japonská nudlová polévka ramen patří k dalšímu trendu. 42 % respondentů již navštívilo restaurace, které tento pokrm servírují. Z odpovědí vyplývá, že ramen je oblíbenější než bowls. 24 % respondentů zatím v restauraci, která ramen nabízí, nebylo, 7 % plánuje její návštěvu. Jen 17 % dotázaných přiznalo, že pokrm ramen neznají. V mnoha nově otevřených restauracích se bowls, ramen a kreativní varianty burgerů objevují ve zvýšené míře a také cca 30 % respondentů tyto pokrmy stále častěji konzumuje.

Burger restaurace jsou stále v trendu

15 % dotázaných hostů jí burgery rádo a z toho důvodu navštěvuje často nové burger restaurace. 43 % respondentů chodí do těchto restaurací jen příležitostně a 4 % hostů jsou ze zásady věrná jen jedné a téže restauraci, protože tam jim chutná nejlépe. 37 % respondentů nemá burgery v oblíbeně.

Z průzkumu také vyplynulo, že pro respondenty jsou stále důležitými tématy lokální potraviny a udržitelnost, stejně tak vegetariánská a veganská kuchyně. V budoucnu se podle názorů dotázaných bude pravděpodobně častěji servírovat hmyz, který ostatně obsahuje velké množství bílkovin a důležité nenasycené mastné kyseliny. Může být ekologičtější alternativou k masu. Produkty využívající hmyz jako nudle nebo burger patties už v nabídce jsou. Nová legislativa EU by mohla hodně změnit. Jak velká však bude poptávka, to určí pouze hosté restaurací.



Hit 2019: džus z kešu jablíček

Pro letošní rok připravila společnost Tropicco řadu novinek ze světa exotického ovoce a zaměřila se také na vývoj nové produktové řady jednorázového smoothie do oblasti zážitkové gastronomie. „Víme, že dnešní zákazník je velice náročný a rád experimentuje, proto se snažíme přinést na náš trh takové exotické ovoce, které není úplně běžné,“ informuje Kateřina Korgo majitelka společnosti Tropicco.

Lahodný džus z kešu jablíček

Jablíčka kešu rostou spolu s oříšky, v takřka nedobytné skořápce, na stromech ledvinovniku západního, který neroste jen v Latinské Americe, ale především v Indii. Část plodů se sklízí na oříšky, část na jablíčka, která lze jíst čerstvá, udělat z nich přírodní šťávu, mar-

meládu, vypálit kořalku nebo připravit dezert. Kešu jablíčko je zajímavé svojí sladkou chutí a zvláštní vůní. Obsahuje 5 krát více vitamínu C než pomeranč. „Věřme, že zákazníci si najdou k našim produktům cestu a ty se stanou součástí jejich sortimentu,“ představuje produkt Kateřina Korgo.

Pestrá nabídka chuti

Litr lahodného džusu pořídíte již od 25 Kč za 1 litr v praktickém balení 165 g = 1 litr nebo 1 kg = 6 litrů. V nabídce má společnost Tropicco více jak 18 druhů ovocných chutí. Objednávat můžete buď telefonicky nebo emailem. Nemůžete se rozhodnout? Nezoufejte, napište nám a my vám přijedeme osobně udělat ochutnávku a pomůžeme vám vybrat produkt na míru. (PR)

www.tropicco.cz



Foto: Bookatable by Michelin

Téměř třetina respondentů již navštívila restauraci, která nabízí bowls (pestrá jídla s trendovými super potravinami, podávaná v misce). Podávají v nich většinou tzv. Buddhovy misky nebo havajské poke bowls se zdravými přísadami, jako jsou syrové marinované ryby, řasy a luský edamame. 11 % respondentů ještě nikdy v žádné takové restauraci nebylo, ale plánuje jejich návštěvu. 41 % procent takovou restauraci zatím nenavštívilo. 20 % respondentů toto jídlo ani způsob jeho přípravy nezná. Polovina dotázaných oceňuje na těchto trendových pokrmech jejich rozmanitost a možnosti kombinací. 25 % považuje misky z pohledu zdraví

INZERCE

POZVÁNKA NA 14. ROČNÍK KONFERENCE

„STANDARDY V RÁMCI STRAVOVACÍCH SLUŽEB EU A CZ“

8. dubna 2019 v Clarion Congress Hotel Prague

Program:

- 1) Aktuální hygienické předpisy – státní audity HACCP & hygienické kontroly (praktické příklady)
MUDr. Pavla Svrčinová
(Hygienická stanice hlavního města Prahy)
- 2) „Co všechno víme a nevíme o koření“ – pěstování, sklizení, sušení, mletí, míchání, správné používání v kuchyni
Ing. Jiří Fabian (Vitana, a.s.)
- 3) Aktuální legislativa z oblasti odpadového hospodářství – úřední kontroly veterinární správy v zařízeních stravovacích služeb (praktické příklady)
MVDr. Jan Váňa (Státní veterinární správa)
- 4) Mezinárodní zkušenosti s vedením a dodržováním hygienických standardů a systémů HACCP (praktické příklady)
Klaus Pilz (Radkersburger Hof GmbH & Co KG)

- 5) Komunikační a motivační techniky – volba správných priorit při zabezpečení každodenních pracovních povinností
Ing. Richard Dobeš
(Krauthammer Czech Republic s.r.o.)
- 6) Diskuze a slosování vyplněných anketních listů o ceny

Změna programu vyhrazena.

Cena: 950 Kč/os.

750 Kč/os. pro členy AHR ČR a AKC ČR
Cena vstupného zahrnuje náklady na materiály, oběd a občerstvení.

Místo konání:

Clarion Congress Hotel Prague,
Freyova 33, Praha 9

**Registrace probíhá na www.hasap.cz.
Zde naleznete i více informací.**

Kontakt:

HASAP Consulting, s.r.o., Jilovská 1167/71a,
142 00 Praha 4, tel.: +420 261 220 532, e-mail: hasap@hasap.cz

HASAP
CONSULTING

Kvalitní zařízení je klíčem k úspěchu i funkčnosti



FOTO: SAMPHOTO

Varné technologie, chladicí, mrazicí a také mycí zařízení. Základní kameny, na nichž stojí a s nimiž padá pracovní efektivita a výkonnost každého gastroprovozu. Nezbytností je odborně proškolený personál, který zajistí odpovídající péči a také obsluhu daných zařízení, které v nepřeneseném slova smyslu mohou každou velkokuchyni doslova přeměnit ve zlatý důl. Když totiž zákazníkům chutná, rádi se vracejí.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

Každý chce mít ve své kuchyni kvalitní kuchyňské vybavení. Mnohem větší naléhavosti a nutnosti však toto přání nabývá v profesionálním gastro provozu – tedy v případě restaurací, hotelů a dalších gastro provozů, které denně vaří pro menší nebo větší počet strávníků. Základem každé kuchyně je varná technologie, ať už se jedná o sporáky, grilovací desky, sklopné pánve či velkokapacitní kotle nebo moderní konvektomaty. Kompletní

portfolio produktů pro všechny typy gastronomických provozů nabízí třeba společnost RM Gastro. Ta poskytuje poradenství při výběru vhodné technologie, služby projektanta, instalace a zaučení na zakoupených technologiích u zákazníka v provozu či servisní služby.

„Na všech trzích nabízíme produkty pod dvěma značkami – RM a REDFOX,“ informuje produktový manažer Jiří Sixta. „Jedná se o značky dvou tříd, kde REDFOX představuje univerzální, spolehlivé a funkční produkty, které jsou určené pro široké spektrum provozů. Špičkové a inovativní produkty nabízíme pod značkou RM. Jsou určeny do náročných a prvotřídních provozů hotelů a restaurací,“ představuje.

Zařízení pro profesionální kuchyně

RM Gastro disponuje portfoliem pro kompletní vybavení profesionální kuchyně. „Co se týče varné technologie, zákazník u nás najde vše, od varných linek (sporáky, kotle, pánve, trouby, vařiče těstovin a další) přes stolní zařízení a pizza pece až po konvektomaty a multifunkční zařízení,“ představuje sortiment produktový manažer Jiří Sixta. Vedle žádaných sporáků jsou současným trendem i grilovací desky neboli frytopy. Stejně jako sporáky, tak i frytopy jsou dostupné v provedení elektrina a plyn. „Pokud zvažujete zakoupení, měli byste popřemýšlet nad tím, jaký povrch desky je pro vás ideální. Společnost RM Gastro nabízí volbu mezi hladkým, rýhovaným nebo kombinovaným provedením vrchní desky z pískované oceli, všechny varianty mohou být navíc s chromovou povrchovou úpravou, která lépe odolává napékání,“ radí Sixta. Grilovací desky mají jednu nebo více nezávislých topných zón. Zatímco na jedné pozvolna grilujete zeleninu, na druhé můžete nechat zprudka zatáhnout hovězí steak, tak aby byl medium rare.

Na sklopné pánvi připravíte více než jen jeden druh pokrmu

Sklopné pánve od RM Gastro jsou perfektním řešením pro různé podoby přípravy pokrmů – vaření, smažení, grilování či restování. Robustní 12 mm silné dno výborně akumuluje teplo a rovnoměrně ho tak předává do upraveného jídla. „Zákazník se může



Jiří Sixta, RM Gastro



Ing. Jiří Válek, MAVA

rozhodnout pro variantu s ocelovým dnem, která je vhodnější při častějším smažení, nebo může sáhnout po variantě s nerezovým dnem, kterou ocení zejména při přípravě omáček nebo vaření ve vodní lázni,“ prezentuje Jiří Sixta.

Možnosti moderních varných technologií jsou bezbřehé

Mezi TOP produkty řadí zastupce společnosti produkty značky RM. Konkrétně se jedná například o multifunkční zařízení INFINITY, které plní funkce 6 druhů technologických postupů – šokové zchlazení, šokové

zamrazení, rozmrazení, kynutí, nízkoteplotní vaření a kombinovaný cyklus. Dále jsou to konvektomaty STEAMBOX, které mimo jiné jako jediné sjednocují dva způsoby výroby páry v jeden. Kvalitní páru vyrobenou v boileru a úspornou páru generovanou okamžitým nástřikem. Spojuje tak klady obou systémů a vyhýbá se jejich záporům. „Top produktem jsou určité linky RM 700 a RM 900, u kterých je kladen důraz na úsporu času dosaženou optimálním výkonem, vysokou odolnost proti opotřebení a snadnou každodenní údržbu,“ říká Sixta. Hitem roku 2018 prý byly dotykové displeje a moder-

ní ovládání u gastronomických technologií. Na rok 2019 společnost připravuje inovované myčky na černé nádoby, kompaktní konvektomaty, novinku v podobě chladicích a mrazicích podestaveb, energeticky vysoce úsporné chladničky a mrazničky nebo novou linku REDFOX 700.

Kvalitní chladicí a mrazicí zařízení musí splňovat řadu norem

„Kritérii pro výběr kvalitní a profesionální chladicí a mrazicí skříně je několik. Také je celá řada vhodných výrobců. Namátkou Electrolux nebo Rilling,“ informuje Ing. Jiří Válek, jednatel MAVA, spol. s r. o. Předně se pak dle jeho slov jedná o objem a vnitřní rozměry skříně. Do skříně se musí vejít 2 kusy GN1/1 za sebou nebo plastová přeprava o rozměru 400 x 600 mm. To proto, že gastronádoby a přepravy se v kuchyni vyskytují nejčastěji. Což znamená, že kvalitní skříně by měla mít obsah 650 až 700l. S ohledem na životnost je potřeba, aby byla skříně celá z oceli AISI 304/DIN1.4301. Důležitá je rovněž spotřeba ener-

gie, a to podle EU2015/1094. „Podle tohoto nařízení by měla být profesionální chladicí skříně v energetické třídě C, což znamená roční spotřebu okolo 580 kWh. Chladivo ekologické R290, automatické odtávání. Skříně by měla být napojitelná na systém monitoringu pro snímání teplot do PC. Na čelní straně skříně by měl být ukazatel vnitřní teploty,“ vysvětluje inženýr Válek.

Všimněte si kvality i kapacity

„Mrazicí/chladicí i mycí technologii by stejně jako všem technologiím pro profesionální provozy neměla chybět na jednu stranu potřebná výkonnost/kapacita pro konkrétní provoz a na druhé stranu očekávaná životnost, která by se u kvalitních zařízení měla pohybovat zhruba kolem 7 až 10 let,“ říká Ing. Přemysl Vaněk ze společnosti KOVO-SLUŽBA OTS, a. s. „Kritérii je ale samozřejmě celá řada, jako například požadovaný způsob ovládání, někdo má rád určitou značku atd.,“ dodává.

Rozdíly v přístrojích pro domácí a profesionální použití jakého-

» **Kompletní portfolio produktů pro všechny typy gastronomických provozů nabízejí například společnosti RM Gastro a MAVA.**

STEAMBOX a INFINITY – ideální kombinace

Konvektomat STEAMBOX a multifunkční zařízení INFINITY **značky RM** splňují specifické požadavky velkokapacitních kuchyní na přípravu jídel, jejich skladování a jednoduchost obsluhy ovládání.

Pokud chcete revolučním způsobem změnit vaši kuchyni jedním, snadno použitelným **multifunkčním zařízením**, které zvládá **rozmrazování, šokové zchlazení a zmrazení, dlouhodobé zchlazení a zmrazení**, ale zároveň plní funkci **kynárny** a umí **nízkoteplotní tepelnou úpravu** pokrmů, potom je vaší jednoznačnou volbou **INFINITY**. Skutečným usnadněním je kombinování cyklů v rámci jednoho procesu, který lze spustit kontinuálně a bez nutnosti další obsluhy. Díky omezené manipulaci s potravinami je zaručena maximální hygienická bezpečnost připraveného pokrmu. Infinity je tak ideálním pomocníkem pro rychlé a snadné uskladnění.



Konvektomat **STEAMBOX** nabízí svým uživatelům také širokou škálu unikátních funkcionalit, které usnadní vaření nejen při větší objemech výdeje jídel. Důmyslný patent **SymbioticSystem** sjednocuje dva způsoby výroby páry v jeden. Kvalitní páru vyrobenou v boileru a úspornou páru generovanou okamžitým nástřikem. Konvektomat STEAMBOX spojuje klady obou systémů a vyhýbá se jejich záporům. **MeteoSystem** je patentem, který kontroluje vlhkost uvnitř varného prostoru. Měří rozdíl vlhkosti uvnitř prostoru a stanoveným parametrem, čímž reguluje přívod a odvod vlhkosti prostřednictvím odvodní ventilace. Dokonalá kontrola vlhkosti nezáleží na množství pokrmů v konvektomatu – výsledek bude vždy stejný a manipulace pro nastavení minimální. Nastavení hydratace páry v komoře se může zdát jako věda. Pára má tendenci pokrm vysušet, proto je vhodné zvolit její stupeň hydratace podle typu daného pokrmu. Abychom předešli rozpadu vláken (nežádoucí například u cukroví a ryb), musíme pokrm vařit jemně bez nadbytečné vlhkosti. Patentovaný systém **SteamTuner** umožňuje uživateli upravit stupeň hydratace páry podle typu jídla.



Služby projektanta RM Gastro

Společnost RM Gastro nabízí **širokou nabídku zákaznických služeb a řešení**. Ať už s podnikáním v oboru gastronomie začínáte nebo rozšiřujete stávající kuchyni, jsme připraveni poradit Vám a **pomoci s návrhem konceptu provozu**. Náš projektový specialista je odborníkem ve svém oboru. Poradí Vám, jak skloubit vysoké požadavky na kvalitu a normy s tlakem na efektivitu provozu a také ví, jak velkou roli hraje skladba a správný výběr gastronomických technologií.



RM Gastro CZ s.r.o.
Náchodská 16
193 00 • Praha 9

www.rmgastro.cz

Provozy, které chtějí být v dlouhodobém horizontu úspěšné, musí optimalizovat své procesy a pracovní metody. **Vhodná zařízení**, která jsou **snadno a intuitivně ovladatelná** a umožňují lepší organizaci práce, jsou správnou cestou, jak optimalizace docílit. A přesně to splňují ovládací panely obou zařízení.

koli určení jsou zejména v konstrukci a použitých materiálech, tedy věcech, které nejsou patrné na první pohled. „Jako příklad za všechny bych uvedl kuchyňský robot německé značky Feuma, který na pohled vypadá, jako by ho vyrobili v osmdesátých letech ve východním Německu, a navíc je za poměrně vysokou cenu. Když vedle tohoto stroje postavíte některé konkurenční výrobky, budou vám připadat výrazně modernější, navíc za znatelně nižší cenu. Rozdíl ale bude v praxi, kde je Feuma schopná otročit den co den klidně několik desetiletí, zatímco levnější robot se nemusí dočkat ani první desetiletí a postupně se v něm začnou lámat plastová ozubená kolečka (místo německých kovových) a právě to je příklad z oblasti technických řešení, která oddělují profesionální technologii od domácnostní,“ vysvětluje.

U chladicích nebo mrazicích zařízení to pak mohou být rozdíly v kvalitě a výkonnosti kompresorů, použitých výparníků, ventilech a dalších částech chladicího okruhu, případně izolačních hmot, u mytí zase budou rozdíly v použitých čerpadlech, materiálech a konstrukcích ramen apod.

Profesionální myčka odpracuje vysoký počet mycích cyklů

Podle Jiřího Sixty je pro profi myčku stěžejní především délka mytí a kontinuální provoz. Oproti běžné myčce je tak délka mytí zkrácena na pár minut. Toho je docíleno mimo jiné opakovaným využitím vody, která zůstává v mycí vaně a je průběžně čistěna systémem filtrů. „V myčkách RM a RED-FOX dbáme na to, aby při průběžné obměně vody odcházela do odpadu vždy její nejšpinavější část a docházelo tak k minimálním ztrátám nové, čisté vody z oplachu,“ vysvětluje Jiří Sixta. U modelů s odpadovým čerpadlem jsou tyto ztráty sníženy dokonce na nulu, díky přesnému tlakovému spínači, který vypouští špinavou vodu v mezifázi mezi mytím a oplachem.

Důležitá je programová rozmanitost

Nezbytností je také odpovídající výběr mezi mycími programy, např. třemi programy podle míry znečištění a druhu nádobí. Samočisticí cyklus ulehčí mytí a hygienu myčky. „Naše nejvyšší řada myček navíc disponuje

Představení společnosti:

Výroba chladírenských a mrazírenských zařízení probíhala již za první republiky

Společnost Bratři Horákové, s.r.o. je tradiční česká výrobní firma s dlouhou historií. Byla založena v roce 1898 a již za první republiky se zde vyrábělo chladicí zařízení. Firma vyrábí polyuretanové panely a dveře, ze kterých se sestavují chladicí a mrazicí boxy. Ty jsou kompletovány s chladicí technologií a veškerým vnitřním vybavením.

V jejím sortimentu najdete také chladírenské a mrazírenské dveře, regály, MINI boxy, rohové boxy, sestavitelné chladicí skříně a vitríny, zchlazovače a zmrazovače, kontejnerové boxy a speciální chladírenská zařízení, například po armádu nebo vybavení zkušeben. V roce 2018 se rozšířil prodej kontejnerových boxů, které jsou snadno přemístitelné ve smontovaném stavu. „Chladicí kontejnery dodáváme také s vestavěnou dráhou na maso,“ informuje Ing. Hana Licková z obchodně-technického oddělení Praha. Pro rok 2019 budou hlavní objem výroby, jako i v jiných letech, představovat chladicí a mrazicí boxy.

„Dodáváme je tzv. na klíč, včetně technologie, regálů, montáže a servisu. Boxy běžně vybavujeme monitoringem teplot a hlášením poruchy formou SMS zpráv,“ informuje Ing. Licková a pokračuje: „Chladírenské technologie přechází na nová, ekologická chladiva, rovněž sofistikované technologie šokerů (zchlazovačů a zmrazovačů) přispívají k používání nových chladiv. Plánujeme také rozšíření nabídky chladicích a mrazicích skříní.“

speciálními programy, například pro silně zamaštěné nádobí, sanitaci nebo program šetrný ke sklenicím,“ říká Jiří Sixta. Elektronický panel se zřetelnou

intuitivní vizualizací probíhajícího cyklu je skvělý pro snadné ovládání, rychlejší zaučení obsluhy a snížení omylů.

INZERCE

MAVA spol. s r.o.
Sovova 1291/5
703 00 Ostrava-Vítkovice
Tel/FAX: 596 783 360



PROJEKT-DODÁVKY-MONTÁŽ-SERVIS

- moderní technologie
- komplexní dodávky na klíč
- poradenská činnost
- optimalizace stávajících kuchyní
- výpočtové metody při navrhování kuchyní

www.mava-t.cz, www.projekty-gastro.cz, mava@mava-t.cz

„ Virtuální vaření “

je výpočtová metoda, která společně s nasazením moderní multifunkční technologie zmodernizuje vaši stávající kuchyň a bude mít tyto výhody:

- zmenší počet varných zařízení na polovinu,
- stejně tak se sníží nároky na větrání (nižší investiční a provozní náklady na VZT),
- sníží se spotřeba energie na vaření
- zlepší se pracovní podmínky pro kuchaře.

PŘIPRAVUJEME:



MODERNÍ JÍDELNA 2/2019

uzávěrka inzerce: 18. září

příjem inzerce:

Martin Kolesár, kolesar@lprg.cz, gsm: 724 990 646

Tiráž:

MODERNÍ JÍDELNA – noviny pro velkokapacitní jídelny, VYDAVATEL: 1. Press Real Group, spol. s r.o., vydavatel B2B titulů: Svět H&G, Svět HORECA, Svět OBCHODU, Svět BARMANŮ, Svět 55plus, IČO: 2845997, DIČ: CZ2845997. ADRESA REDAKCE: Jana Hanuš 251, Jilové u Prahy. SPOJENÍ: www.svethg.cz. ŠÉFREDAKTOR: Jaroslava Chudá – chuda@lprg.cz, REDAKCE: František Vonderka, Jana Halešová, Kateřina Hájková, Veronika Dufková, PŘÍJEM INZERCE: Jaroslava Chudá, gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@lprg.cz, Martin Kolesár, gsm: 724 990 646, e-mail: kolesar@lprg.cz. AUTORIZACE: MK ČR E 23116, povoleno Ministerstvem kultury ČR. Redakci nevyžadované rukopisy, fotografie a kresby se nevracejí. Za věcnou správnost textů a obsah článků odpovídají autoři. Texty označené zkratkou -PR- jsou placenou inzercí, za text a obsah inzerátů odpovídají zadavatelé ČR. Redakci zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoli materiálu z časopisu či týdenního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.

ČESKÉ KONVEKTOMATY DO ČESKÝCH KUCHYNÍ

AUTORIZOVANÝ PRODEJ A SERVIS,
pravidelné prezentace v Praze a Ostravě

VYROBENO V ČR



AMEREX

www.amerex-gastro.com

TEL.: 773 758 162

prodej@amerex-gastro.com

VOLEJTE
PIŠTE

*Návrhy a projekty nových kuchyní, rekonstrukce stávajících - projekční kanceláře PRAHA a OSTRAVA
Prodej a servis kompletního sortimentu velkokuchyňského zařízení, nerez výroba, poradenství ...
Varná technika, chladicí technika, mycí stroje, univerzální roboty, kavárenská technika*

NEJMODERNĚJŠÍ MULTIFUNKČNÍ PÁNVE V ČR

5 OBJEMOVÝCH VELIKOSTÍ 75L/100L/150L/200L/2x40L

TLAKOVÉ A NETLAKOVÉ VERZE, NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ, SMAŽENÍ, VAŘENÍ, DUŠENÍ,
FRITOVÁNÍ, VAŘENÍ V TLAKU, VELKÁ ÚSPORA ČASU A ENERGIE, VÝKONNOST, KVALITA
AUTORIZOVANÝ PRODEJ A SERVIS PRO PRAHA a OSTRAVA - PRAVIDELNÉ PREZENTACE

ČESKÝ VÝROBEK



[HTTP://AMEREX.RETIGO.CZ/KONVEKTOMATY/](http://AMEREX.RETIGO.CZ/KONVEKTOMATY/) a WWW.MULTIFUNKCNI-PANEV.CZ

Kutr jako esenciální součást velkokuchyňského zařízení

Nenápadní kuchyňští pomocníci, kteří zvládnou široké spektrum práce za nízké pořizovací náklady. Kutr je schopen sekát, mlít, šlehat i hnít. Pro jednotlivé činnosti je nutné zvolit správný nůž. Ovládací panel umožňuje trvalý chod nebo mžikové sepnutí. Dobrou běhu je možné ovlivnit hrubost sekání či jemnost mletí nebo stupeň našlehání.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

Profesionální univerzální stroj do kuchyní, který díky své rychlosti, noži a robustnímu motoru pomáhá ulehčovat každodenní práci kuchařům a používá se klasicky pro mletí potravin. „Proces mletí nazýváme kutrování,“ vysvětluje Kateřina Chmelová ze společnosti A.T. Fornax, s.r.o. Kutr je pravou rukou vytíženého kuchaře. Dokáže zpracovat strouhanku, tatarák, pomazánku, majonézu, dresink, těsto, ořechy, bylinky a lze jej využít pro mnoho dalších postupů a receptů. Používá se k úpravě práškových směsí, homogenizaci, rozmíchání, rozpuštění, ředění a přípravě emulzí. „Kutr je tedy možné využít v různých stravovacích provozech, ale i v nepotravinářských provozech, např. v laboratořích,“ dodává Kateřina Chmelová.

Stolní, vertikální i kombinovaný

Kutry se dělí na stolní a vertikální. „V případě značky Robot Coupe je možné mít kutr kombinovaný s krouhačem,“ informuje Kateřina Chmelová. Jednotlivé modely se pak zpravidla odlišují objemem nádoby a rozměrem nože. Tyto parametry pak definují produktivitu zařízení. „Dle typu nože, který je zpravidla výměnný, pak zařízení můžeme používat na sekání masa a zeleniny s hladkým nožem, šlehání s děrovaným nožem nebo hnětení těsta s zubatým nožem,“ říká Jiří Sixta, produktový manažer společnosti RM

Gastro. „Dalším parametrem mohou být také otáčky za minutu, kde kutry RM dosahují hodnoty 1400 ot/min,“ dodává.

Řeznický kutr na zpracování masa

„Kutr má hřídel a na něm nůž, tedy zpravidla dva nebo tři nože,“ popisuje vlastní podobu zařízení Ing. Jiří Válek, jednatel společnosti Mava, spol. s r. o. „Další součástí kutru je nádoba, ve které mletí probíhá nebo do které rozmělněná zelenina či maso padá,“ dodává. Kutry se pak dle jeho slov dále dělí na mnoho typů. Základní typ, který se více používá na maso než na zeleninu, je proto často nazýván kutr řeznický. „Je to kutr s horizontální hřídelí s dvěma až třemi noži. Nádoba se při činnosti kutru pomalu otáčí a nůž se otáčí podstatně rychleji,“ upřesňuje inženýr Válek.

Nepodceňujte výkonnost motoru

Kutr, který se podle inženýra Války vyskytuje mnohem častěji, je určen ke zpracování zeleniny, nebo kutr kombinovaný s krouhačem zeleniny. „Tento typ kutru je velmi univerzální,“ vysvětluje a pokračuje: „Má vlastní pohonnou jednotku s hřídelí, na kterou lze nasadit hrnec s nožem. Tato sestava umožní rozmělnění zeleniny.“ Další zařízení, které se na hřídel pohonné jednotky nasadí, má výměnné kotouče. Ty umí plátkovat, strouhat, vytvářet hranolky, kostky a nudličky.

Každý kotouč může variantně vyrábět například plátky různé tloušťky. Tato zařízení jsou podle výkonu stolní nebo samostatně stojící. „U krouhačů je velmi důležitý výkon motoru, který pohání hřídel s nožem a také rozměr vstupního otvoru v krouhací hlavě,“ upozorňuje Jiří Válek. Samostatně stojící krouhače nepoužívají hrnec s noží, ale jen násypnou hlavu a kotouč. Nakrouhaná zelenina potom padá rovnou do gastronádoby.

Bezpečnostní mikropsínač by neměl profi kutru chybět

„Profesionální kutr by měl obsahovat motor, nůž, nádobu, víko, ovládací panel a síťový přívod,“ popisuje Ing. Přemysl Vaněk ze společnosti KOVOSLUŽBA OTS, a.s. „U kutrů záleží výběr hlavně na kapacitě provozu. Vždy se ale mohou vyskytnout další požadavky. Takže buď má zákazník zkušenosti a sám dobře ví, jaký stroj potřebuje, nebo zkušenosti nemá a potom s ním rádi jeho potřeby probereme a vybereme nejvhodnější variantu,“ dodává. „Profesionální kutr by měl mít konstrukci z nerezové oceli, výměnné nože pro širokou variabilitu použití, bezpečnostní mikropsínač, který zabrání spuštění při otevřené nádobě,“ doplňuje Jiří Sixta a dodává: „Kromě tlačítek na spuštění a vypnutí také režim pulzního sepnutí.“

Při výběru se zaměřte na objem nádoby i volbu správného nože

„Při výběru kutru je důležité znát objem nádoby, maximální plnění v závislosti na výsledku požadovaného zpracování, počet porcí,“ radí Kateřina Chmelová a pokračuje: „Zvolit si správný nůž – nůž s rovným ostřím pro hrubé a jemné sekání, přípravu pyré, paštik, majonéz, pomazánek, omáček, emulzí; nůž s hrubým zubatým ostřím

Kutr je pravou rukou vytíženého kuchaře. Dokáže zpracovat strouhanku, tatarák, pomazánku, majonézu, dresink, těsto, ořechy, bylinky a lze jej využít pro mnoho dalších postupů a receptů.

pro hnětení těsta, hrubé sekání a drcení; nůž s jemným zubatým ostřím pro sekání bylinek a koření.“

Kutr nebo blixer?

„Pokud někdo vybírá kutr do kuchyně, tak je třeba objektivně konstatovat, že ve většině případů se jedná o krouhače a nebo blixery,“ říká inženýr Válek a vysvětluje: „Rozdíl mezi kutrem a krouhačem na jedné straně a blixerem na straně druhé je v tom, že malý kutr a krouhače mají otáčky motoru nejčastěji 750 a maximálně 1500 ot/min. Blixer má velmi podobnou konstrukci, ale otáčky 3000 ot/min.“ Je to z toho důvodu, že blixer je určen k výrobě mixované stravy a k výrobě různých pyré. Kvalitní blixery mají možnost volby menších otáček než 3000 ot/min. a pak pracují jako kutry. Nádoba na blixeru má horní víko s gumovým těsněním.

„Další rozdíl mezi krouhačem na jedné straně a kutrem s blixerem na straně druhé je pulsní funkce,“ pokračuje inženýr Válek. „Stlačením samostatného tlačítka uvede motor s nožem do otáček a uvolnění tlačítka motor zastaví,“ popisuje. Tato funkce je potřebná na počátku operace, kdy vložíte do kutru nebo blixeru velký kus ovoce a zpočátku potřebujete tento kus pomalu rozdělovat na menší kusy a následně pak plynule rozmělnit na kaši. Malé stolní stroje tohoto typu mají korpus z plastu, velké stroje pak z nerez.

robot coupe®



VÝHRADNÍ DOVOZCE ROBOT COUPE PRO ČR:

A.T. Fornax, s.r.o.
Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5
Tel.: 251 565 050, e-mail: info@atfornax.cz
www.atfornax.cz





NOVINKY

Kuřecí nudličky ze stehenních řízků

- ✓ zmrazené - karton - 6x2kg
- ✓ vakuově balený blok - výška cca 3 cm
- ✓ snadné rozmrazování
- ✓ chlazené - přepravka 5kg, volně ložené
- ✓ pravidelné 2 cm nudličky ze stehenních řízků
- ✓ šetří váš čas strávený přípravou
- ✓ základ pro každé dobré jídlo



Kuřecí špízy

Objednávky na:

Zelená linka +420 800 100 520 nebo

Objednávkové centrum +420 383 838 242

www.vodnanskadrubez.cz

- ✓ složení špízů: kuřecí stehenní maso, kuřecí klobása 80% masa, cibule
- ✓ kalibrované porce: 130g (100g kuřecího stehenního masa), 180g (130g kuřecího stehenního masa)
- ✓ šetří váš čas strávený přípravou
- ✓ balení karton 3 kg, volně ložené
- ✓ balení pouze ve zmrazeném stavu



»

Ze sortimentu TROPICO se největší oblibě mezi dětmi těší především ananas, v závěsu za ním pak multivitamin a hruškový džus.

FOTO: SHUTTERSTOCK

»

Přírodní cukr v rozumném množství umí podpořit správnou činnost mozku a dodat energii, ale běžně dostupné sladké ovocné šťávy plné fruktózy mohou mít za důsledek obezitu.

NÁPOJOVÝ TRH: Víme, které příchutě hrají prim

Motivací dodavatele nápojů do jídelen, a to nejen školních, by mělo být zpřístupnit kvalitní pití všem bez rozdílu. Protože stejně jako se postupně zlepšuje kvalita jídel podávaných v jídelnách, zlepšuje se i kvalita nápojů a spolu s nimi i nároky stále náročnějších a všímavějších zákazníků. V jídelnách jsou tak dnes k dostání nápoje, které si klient běžně objednáva ve špičkových restauracích. Cílem je nejen výborná chuť, ale také celkové ozdravení toho, co jako lidé jíme a pijeme.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

„Nezaměřujeme se pouze na ty, kterým jejich životní styl přináší zdravotní potíže, ale také na ty, kteří si vážící svého zdraví a chtějí si ho užít doušky plnými opravdové chuti,“ potvrzuje Tomáš Bouša, manažer prodeje společnosti Kerská limonádovna, s.r.o. „Velkou pozornost věnujeme stravování dětí, každodennímu přísunu vitamínů a energie z čistě přírodního nápoje, který napomáhá jejich zdravému vývinu.“ Kerská limonádovna nabízí chutnou alternativu v mnoha příchutích bez umělých sladidel a barviv. Jejich nápoj LemonApe je pochutnáním i zábavou – jednotlivé příchutě lze mezi sebou míchat, protože základem všech je superpotravina citron. „Suroviny pro náš nápoj vybíráme pečlivě a s ohledem na životní prostředí,“ pokračuje Bouša. „Právě proto je jeho zá-

kladem za studena lisovaný citron ze Sicílie, který k nám do Kerska dovážíme v podobě koncentrátu přímo z místa, kde citrony rostou a ve chvíli, kdy dozrávají,“ dodává. Jejich podíl v každém LemonApe je 57%. „Tím, že nepřevážíme ke zpracování celé plody, snižujeme uhlíkovou stopu. To je pro nás důležité,“ poznamenává Bouša.

Příroda se nosí i ve velkovývažovných

Další společností zaměřující se na výrobu zdravých nápojů z těch nejvyšších druhů ovoce a zeleniny z celého světa je ryze česká rodinná firma s dlouholetou tradicí jménem TROPICO, spol. s r. o. „Naše třicetiletá znalost světového trhu s ovocnými a zeleninovými džusy nám umožňuje vybírat si

ty nejvyšší suroviny a nejlepší pěstitele. Tím dosahují naše produkty bezkonkurenční chuti a kvality, co do obsažených vitamínů a ostatních zdravých prospěšných látek,“ představuje společnost majitelka Ing. Kateřina Korgo. Typickým znakem výrobků TROPICO je, že jsou mražené. Jedná se o 100% džusy, které neprošly hloubkovou pasterizací. Tím si uchovávají osobitou chuť, barvu, vůni a obsah vitamínů. Při teplotě –18 °C je minimální trvanlivost 24 měsíců.

Společnost TROPICO je dodavatelem mražených tropických i tuzemských ovocných a zeleninových koncentrátů a pyré pro přípravu 100% přírodních džusů. „Tyto produkty dodáváme do školních jídelen, stravovacích zařízení, kaváren a zdravých výživ, na výro-

»

Novinkou je přírodní Ferdinand s příchutí mandarinky,“ představuje Lojka. Na své si tedy přijdou i děti – i ty si mohou na produktech Pivovaru Ferdinand pochutnat, protože jsou bez alkoholu.

bu 100% přírodních šťáv a smoothie, na ochucení mléčných výrobků jako jogurtů, tvarohů a mléka, ale i na výrobu ovocného piva nebo kvalitní zmrzliny bez přidaného cukru a konzervantů. Nebo také jako snídaně džusy pro penziony a hotely," hovoří o sortimentu Kateřina Korgo. „Smícháním koncentráту s vodou dostaneme 100% přírodní džus prvotřídní kvality bez chemických konzervačních přípravků, barviv, bez přídavku cukru a bez pasterizace. Tím, že je džus namíchan až v okamžiku samotného podávání, je zaručena čerstvost a aroma namíchaného nápoje," informuje dále.

Zlatý mok nesmí chybět

Na trhu s nápoji je obrovská konkurence. Právě díky tomu si ale zákazník může vybírat, co je mu nejbližší, ať už cenou nebo kvalitou. To platí i o pivu, českém národním nápoji. Ve školních jídelnách si jej sice představit nedokážeme, ve všech ostatních ale chybět nesmí. „Pivovar Ferdinand není nejlevnější pivo, ale zase zákazníkovi můžeme garantovat stálou kvalitu produktů. Pivo stojí trochu víc, protože ho vaříme podle klasických, původních postupů," říká Ladislav Lojka, manažer obchodu a marketingu. „Jakmile naše ležáky opustí varnu, leží 5 až 7 dní na spilce a 30 až 90 dní v ležáckém sklepě, jsou tedy opravdu poctivé," vysvětluje. Pivovar Ferdinand má navíc jedinečnou historii a tradici. Založil ho Ferdinand d'Este v roce 1897. Dodnes ctí původní způsob vaření piva. „Naše piva nejsou nijak zrychlená, nepoužíváme CK tanky a moderní technologie. Vše je u nás ruční výroba. Navíc máme vlastní humnovou sladovnu, takových je v Česku jen pár," informuje Ladislav Lojka. Zmiňovaná humnová sladovna dodává slad do více než 30 pivovarů v České republice. „Naše produkce čítá 10 druhů piva a 4 druhy točených limonád, tzv. Ferdinand. Novinkou je přírodní Ferdinand s příchutí mandarinky," představuje Lojka. Na své si tedy přijdou i děti – i ty si mohou na produktech Pivovaru Ferdinand pochutnat, protože jsou bez alkoholu. „Z našeho pohledu je do veřejných jídelen nevhodnější klasická světlá desítka nebo naše nealkoholické pivo, a to i v bezlepkové variantě.“

Které příchutě děti nejvíce milují? Ty ovocné.

„Mezi nejoblíbenější příchutě patří vedle dětmi milované maliny, jahody a pomeranče nově také ostřejší varianty pro dospělé," informuje Tomáš Bouša. Na mysl má chilli, zázvor, badyán a skořici. Ty jsou současnými favority ve studené i teplé variantě LemonApe. Ze sortimentu TROPICO se největší oblibě mezi dětmi těší

především ananas, v závěsu za ním pak multivitamin a hruškový džus. „U ananasu je to dáno jeho příjemnou sladkou chutí, která je u nás opravdu bezkonkurenční. Hruška a multivitamin jsou oblíbené všeobecně," vysvětluje Kateřina Korgo. V Pivovaru Ferdinand s limonád u dětí vede klasická malinovka, kterou dohání Ferdinand s příchutí mandarinky. U dospělých je to pak bezlepková varianta dvanáctky nebo nealkoholické pivo. Podle Ladislava Lojky je to hlavně proto, že se chuťově neliší od klasického piva. Odběr prý roste dokonce navzdory skutečnosti, že půllitr téhle dobroty je nepatrně dražší než u normálního alkoholického piva.

Typickým znakem výrobků TROPICO je, že jsou mražené. Jedná se o 100% džusy, které neprošly hloubkovou pasterizací. Tím si uchovávají osobitou chuť, barvu, vůni a obsah vitamínů. Při teplotě -18 °C je minimální trvanlivost 24 měsíců.

Pro cukr není v kvalitním nápoji místo

Není cukr jako cukr. „Je na místě varovat před umělými sladidly a zejména sukralózou, která se vyrábí chlorováním řepného cukru," říká Tomáš Bouša a pokračuje: „Naopak přírodní cukr v rozumném množství umí podpořit správnou činnost mozku a dodat energii, ale běžně dostupné sladké ovocné šťávy plné fruktózy mohou mít za důsledek obezitu.“ S tím souhlasí i Kateřina Korgo. Podle ní nemá cukr v nápojích pro děti co dělat a o nápoji, který jej obsahuje, by tak rozhodně neřekla, že je kvalitní. „Proto jsou naše výrobky tak oblíbené. Jsou to čisté, 100% ovocné džusy, které děti nejen osvěží, ale dodají jim i potřebnou denní dávku přírodních vitamínů," říká k tomu.

Když je z čeho vybírat

„Dnešní gastronomie se konečně dostává ze spárů socialismu, hlavně v Praze a Brně už člověk dostane kvalitní a zdravá jídla," říká Ladislav Lojka. Podle něj je tedy důležité, aby i mezi nápoji bylo z čeho vybírat, a to i v jídelnách. Zásadní roli dle něho hrají suroviny, ze kterých se nápoje připravují, a také cena. Je pro něj nepochopitelné, že jsou nealkoholické nápoje často dražší než pivo. Jídelny by měly nabízet kvalitní nealkoholické nápoje za přijatelné ceny. „Důležité je i balení, dodáváme sudové pivo v provedení 15 l nebo 30 l. Pivo se tak stačí vytočit a provozovatel může zaručit stálou kvalitu a čerstvost točeného piva. To je v jídelnách předpokladem úspěchu," uzavírá.

Co je v limonádovnách a pivovarech nového?

Zeptali jsme se vybraných společností představujících jedničku na trhu nápojů vhodných do jídelen, které z jejich produktů se v uplynulém roce těšily největšímu zájmu a co plánují na rok nový.

Tomáš Bouša, manažer prodeje, Kerská limonádovna, s.r.o.

„Rozšířili jsme naši nabídku příchutí „LemonApe BEZCUKR", který nabízíme všem, kdo mají vysoké nároky na kvalitu a chuť, a zároveň se vyhýbají konzumaci cukru.“



Ing. Kateřina Korgo, Tropico, spol. s r.o.

„Trendem roku 2018 bylo určitě MANGO a všechno, co si z něho dokážete představit – džus, dorty, makronky, dezerty, svačinky. Dlouhodobě nejoblíbenější z našeho sortimentu je ANANAS. Naš 100% ananasový džus si zamiluje každý na první doušek. Pro letošní rok jsme si připravili tropické a amazonské speciality. První novinkou letošního roku je džus typický pro Brazílii – džus z kešu jablíček.“

Ladislav Lojka, obchod, marketing, Pivovar Ferdinand, s.r.o.

„Naši vlajkovou lodí je světlá jedenáctka MAX, která obsahuje tři druhy chmele. Její příjemně nahořklá chuť nabízí alternativu ke konkurenčním ležákům tohoto typu. Pak je to polotmavá třináctka Sedm kulí, která je trochu sladší a kterou mají rádi hodně ženy. V současnosti jsme spokojeni s naším odbytem, nicméně se chceme víc zaměřit na lahvová piva, především třetinkové lahve, které dodáváme do kaváren a menších provozů, kde nechtějí točené pivo. Nový druh piva ani limonády neplánujeme, jen ke konci roku na trh vždy zařazujeme sváteční ležák, který náš sládek speciálně uvaří.“



INZERCE

VESELÉ A ZDRAVÉ DĚTI PIJÍ

100% DŽUSY

bez cukru
bez konzervantů
bez barviv

+420 516 417 979 www.tropico.cz facebook.com/tropiconapoje

Vsadit při výběru nábytku na originalitu, či osvědčenou klasiku?



Ateliér ZOAA: hotel Century Old Town Prague

Otevíráte novou restauraci nebo hotel? Anebo se chystáte rekonstruovat vaše zařízení a máte v úmyslu změnit interiér? Jeho významnou a nedílnou součástí je samozřejmě vybavení nábytkem a vy váháte, jestli vsadit na originalitu, funkčnost anebo odolnost. Jaké jsou aktuální trendy v této oblasti a přistupujeme k výběru nábytku spíše s odvahou, či konzervativně?

TEXT: VERONIKA DUFKOVÁ

Do českých ateliérů zabývájících se interiérovým designem míří poměrně často majitelé restaurací a hotelů, kteří mají alespoň rámcovou představu o tom, v jakém stylu či duchu by měl být jejich podnik. S vlastními nápady a originálními návrhy přišli za architekty majitelé pražských stylových restaurací Mincovna, La Veranda i Field. Tyto podniky mají osobitý styl a atmosféru a je nesporné, že klienty do nich láká především zajímavý interiér. Podle architektky Lenky Zoulové z ateliéru ZOAA mají klienti – majitelé restaurací a hotelů – konkrétnější

představu v případě, že jde o projekt menšího rozsahu a zadávající má k interiéru bližší vztah. Naopak podle Jana Kovaříka z Ateliéru Dako se často stává, že zákazníci přicházejí s nějakou inspirací z časopisů anebo ze zahraničí, ale ve většině případů si chtějí nechat zdarma poradit od odborníků v jejich ateliéru. Magdaléna Řiháková ze společnosti TON zase říká: „Většina zákazníků k nám přichází s projektem, který jim zpracoval architekt, a už existuje jasná představa o tom, jaký bude výsledný vzhled interiéru. Někdy se v návrhu objeví problémy s technickými řešeními a v takovém případě se

individuálně hledá kompromisní řešení.“ Jiří Šváb ze zakázkového truhlářství WOODTIP komentuje téma těmito slovy: „Ve většině případů mají klienti připravený projekt, kdy i samotné stavební práce – tedy elektrické či vodovodní rozvody – již většinou probíhají podle návrhu interiéru. Na nás je potom komunikace s architekty ohledně technických a konstrukčních možností provedení požadavků.“

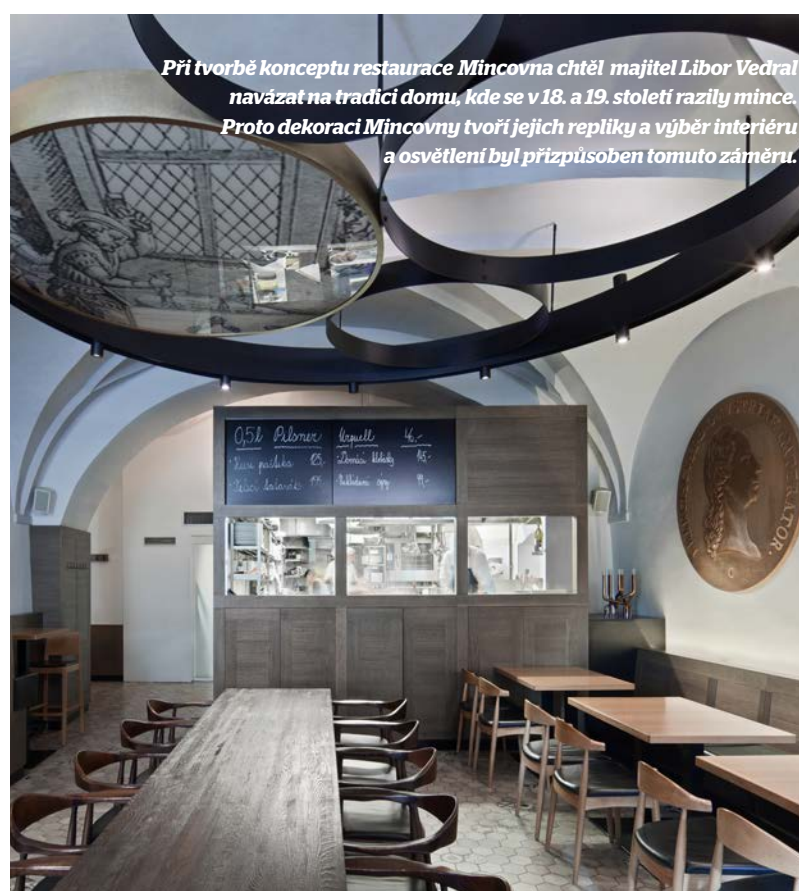
Jaké vlastnosti nábytku si žádá zákazník?

Co se vybavení nábytkem týče, zájímají provozovatele jak jeho praktické, tak i estetické vlastnosti. Lenka Zoulová poznamenává: „Zákazníky zajímá především cena výrobků a to, jak produkt vypadá. Kvalita a funkčnost je pro ně často záležitostí, kterou řeší až při užívání produktů. Tuto stránku tedy musíme při navrhování zaštitit my a klientovi nabídnout výrobek, který je kvalitní jak provedením, tak i vizuálně.“ Jan Kovařík komentuje požadavky zákazníků těmito slovy: „Největší důraz kladou na funkčnost a odolnost nábytku, aby jim v provozu vydržel co nejdéle. Estetika je však také velmi důležitá a my se to snažíme zákazníkům vysvětlovat, ale často stejně zvi-

těží produkty s kratší dodací lhůtou nebo přímo ty skladové.“ Magdaléna Řiháková s tímto názorem souhlasí: „U restauračního nábytku je u klientů na předním místě požadavek na jeho pevnost a funkčnost. Estetická stránka ovšem následuje hned poté.“ Stanislav Kolesník, majitel restaurace La Veranda, si svůj nábytek vybíral na základě funkčnosti, pohodlnosti a stylu. Libor Vedral, majitel restaurace Mincovna, se domnívá, že nejdříve je nutné zamyslet se nad stylem restaurace a její klientelou. V restauraci Field byl nábytek vybrán tak, aby ladil s celkovým interiérem podniku. Byl zvolen velmi jednoduchý a praktický styl, aby vynikly další prvky v restauraci, a to především strop od street artového umělce Jakuba Matušky.

Interiér a charakter budovy v harmonickém souladu

Důležitou otázkou zůstává, jestli čeští provozovatelé restaurací a hotelů respektují při volbě interiéru charakter budovy, v níž je podnik umístěn. Jan Kovařík se domnívá, že ano, pokud si na pomoc vezmou designéra nebo architekta. A dodává: „Tyto projekty jsou velmi citlivě tvořeny i dle charakteru budovy a je u nich často používán



Při tvorbě konceptu restaurace Mincovna chtěl majitel Libor Vedral navázat na tradici domu, kde se v 18. a 19. století razily mince. Proto dekoraci Mincovny tvoří jejich repliky a výběr interiéru a osvětlení byl přizpůsoben tomuto záměru.

moderní a designový nábytek. Projekty, které si zákazník řeší sám, jsou většinou velmi konzervativní z hlediska použitého materiálu i stylu nábytku. Běžný zákazník se moderního designu trochu bojí anebo mu nevyhovuje vyšší cena.“ Lenka Zoulová říká: „Například u hotelů je velmi důležité, jak budova vypadá. Jestli se jedná o historický objekt anebo jinak hodnotný prostor, který je třeba do designu promítnout. Například hotel Century Old Town Prague se nachází v historické budově pojišťovny, kde pracoval Franz Kafka, a tak se navržený interiér nese v mírně provokativním a výrazném duchu – charakteristickém pro tvorbu Franze Kafky.“ Prostředí

masivních recepčních pultů. Ve vstupních prostorách hotelů se čím dál více objevují tzv. pody, což jsou samostatná místa pro každého recepčního. Vstupní prostory tak působí vzdušnějším dojmem.“ Podle Magdalény Řihákové se u židlí do módy opět dostává rákosový výplet. A dodává: „Pro bary, restaurace a kavárny zvyšujeme jeho odolnost podsítováním. Případně je velmi vhodná kombinace čalouněného nebo hladkého sedáku a rákosového výpletu v opěradle. Také se více objevují požadavky na dokončení ve dvou či více barvách. Nabízíme tedy tzv. ponožky, což je náter na nohách židlí, který má svoji estetickou i ochrannou funkci.“

Podle architektky Lenky Zoulové z ateliéru ZOAA mají klienti – majitelé restaurací a hotelů – konkrétnější představu v případě, že jde o projekt menšího rozsahu a zadávající má k interiéru bližší vztah.

a charakteru budovy přizpůsobují své projekty také ve společnosti TON. „Ze zahraničních projektů můžeme uvést například interiérové vybavení restaurace White Marmot ve švýcarském Svatém Mořici. Jde o horské středisko, kde se setkávají lyžaři i milovníci gastronomie. Interiér je laděný do tmavých barev, protože horské slunce by bylo v kombinaci se světlým nábytkem pro návštěvníky až příliš intenzivní,“ říká Magdaléna Řiháková. Při tvorbě konceptu restaurace Mincovna chtěl Libor Vedral navázat na tradici domu, kde se v 18. a 19. století razily mince. Proto dekoraci Mincovny tvoří jejich repliky a výběr interiéru a osvětlení byl přizpůsoben tomuto zámeru.

Současné módní trendy

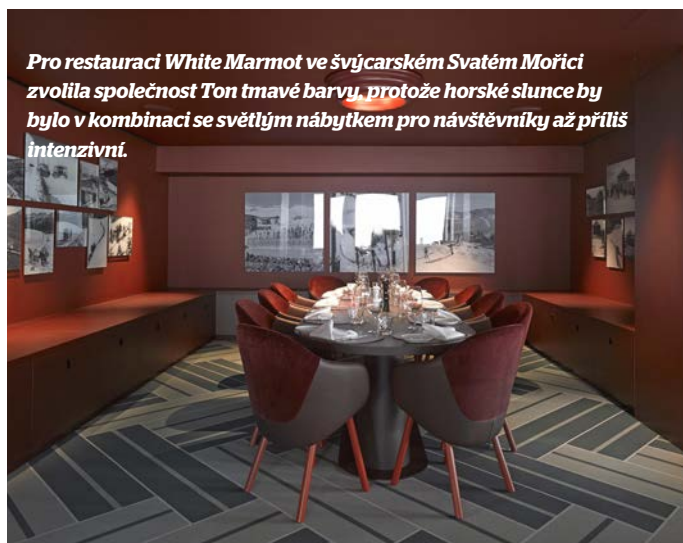
Navzdory různorodým stylům a snaze o originalitu lze ve volbě restauračního a lobby nábytku vyzorovat určité módní trendy. Jan Kovařík k tomu říká: „V současné době je velmi oblíbené dubové dřevo v přírodní barvě, takže se hodně prodávají dubové stolové desky z masivního dřeva anebo imitace z lamina. Módní je také industriální design, který spojuje většinou černý nebo surový kov se dřevem. Kromě toho se po několikaleté nadvládě stolů s centrálními podnožemi začínají opět vracet stoly se čtyřmi nohama v klasickém i moderním stylu.“ Lenka Zoulová komentuje téma těmito slovy: „V oblasti lobby nábytku je v poslední době trend ustupovat od klasických

Nábytek na zakázku, či z katalogu?

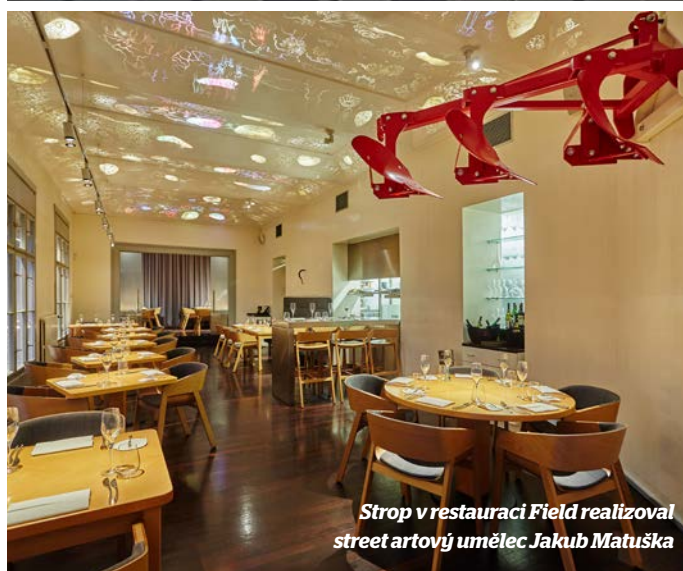
Zajímavou otázkou také je, zda český majitel restaurace či hotelu sáhne spíše po standardizovaném nábytku z katalogu, anebo dá přednost výrobě na zakázku. Jan Kovařík říká: „Je to vždy takový mix. Většinou se snažíme projekty vytvářet ze standardizovaných produktů, které jsou většinou rychleji dostupné a mají lepší ceny, a doplňujeme je produkty vyráběnými na zakázku. U standardních produktů je velký výběr barev a potahových materiálů, takže stejná židle může vypadat pokaždé úplně jinak.“ Lenka Zoulová zase uvádí: „Záleží na tom, o jakém druhu nábytku se bavíme. Kusový nábytek typu sedačky, židle či křesílka většinou vybíráme a odebíráme od osvědčených výrobců. Vytvořit funkční židli či křesílko je přece jenom práce na delší čas. Výjimkou jsou třeba konferenční stolky, které si rádi navrhne sami, zejména pokud se jedná třeba o kombinaci kovové podnože a truhlářské desky anebo svítidla.“ A Magdaléna Řiháková doplňuje: „Většinou si naši zákazníci vybírají z katalogu, nejčastěji individualizovaná je ale barva dokončení a materiál čalounění, který – pokud si z našeho vzorníku nevybere – může dodat zákazník i sám.“

Žhavé novinky

V oblasti restauračního a lobby nábytku určitě není nouze o zajímavé novinky. Ateliér Dako přichází s bezdrátovým nabí-



Pro restauraci White Marmot ve švýcarském Svatém Mořici zvolila společnost Ton tmavé barvy, protože horské slunce by bylo v kombinaci se světlým nábytkem pro návštěvníky až příliš intenzivní.



Strop v restauraci Field realizoval street artový umělec Jakub Matuška



Stanislav Kolesník, majitel restaurace La Veranda, si svůj nábytek vybíral na základě funkčnosti, pohodlnosti a stylu.

» Navzdory různorodým stylům a snaze o originalitu lze ve volbě restauračního a lobby nábytku vyzorovat určité módní trendy.

» V oblasti lobby nábytku je v poslední době trend ustupovat od klasických masivních recepčních pultů. Ve vstupních prostorách hotelů se čím dál více objevují tzv. pody, což jsou samostatná místa pro každého recepčního. Vstupní prostory tak působí vzdušnějším dojmem.

» S vlastními nápady a originálními návrhy přišli za architektky majitelé pražských stylových restaurací Mincovna, La Veranda i Field.

jením mobilních telefonů integrovaným do desky stolu. TON zase nabízí pohodlné a luxusní křesílko Ginger anebo židli Prag, která je inspirována tradičními českými hospodami a je testována tak, aby obstála i v náročnějším prostředí. A zaměstnanci firmy ZOAA vyrábí občas na de-

signérské výstavy, kde je k vidění mnoho novinek a pohodlnost či zpracování nábytku je možné vyzkoušet si na vlastní kůži. A žhavé novinky jsou poté nabízeny českým zákazníkům, kteří po nich občas – i když mnohdy lpí na osvědčených modelech – rádi sáhnou.



Marek Svoboda, Executive Chef společnosti Bidfood



Kristina Hanousková, Food Service manažerka společnosti Bonduelle



Marek Procházka, Vitana

Kvalitní konvence jsou konvenčním pomocníkem

» Čeští výrobci se snaží zpracovávat čerstvé suroviny bez přidávaných konzervantů, stabilizátorů a barviv. U konvence je důležité uchovat chuť, konzistenci, barvu a nutriční hodnoty.

FOTO: SAMPHOTO

» Hlavní výhodou konvence je fakt, že předpřipravené potraviny máme k dispozici po celý rok v konstantní kvalitě.

Pěstování vlastních bylinek v českých profesionálních kuchyních docela zdomácnělo, ale těžko po každém kuchaři můžeme chtít, aby měl za dveřmi kuchyně zahrádku s čerstvou zeleninou, ovocný sad, chov kuřat, prasat a stádo krav. Nemožné. Konvence čerstvé potraviny v sezóně nenahradí, ale mimo sezónu a v místech, kde jsou některé produkty nedostupné, jsou k nezaplacení.

TEXT: JANA HALEŠOVÁ

Co vše do této kategorie vlastně spadá? Konvence jsou vesměs všechny potraviny, jichž se dotkla lidská ruka. Nezapadají do nich pouze zemědělské produkty s nulovým opracováním, jako jsou například čerstvé zabité drůbeže nebo neoloupané brambory. Konvence označuje pohodlí, výhodnost a snadnost. Představují pohotové potraviny, upravené pro použití v profesionální i domácí kuchyni, a to v jednom ze čtyř základních stadií přípravy. Ready to cook, ready to mix, ready to heat a ready to eat.

Jednou z nejpoužívanějších konvence, jejíž kvality bychom měli ocenit především v českých klimatických podmínkách, je mražená nebo sterilovaná zelenina. Stačí si vybavit chuť rajčat z českých obchodů v zimním období, nedostupnost sezónní zeleniny, ale i kvalitu dostupné čerstvé zeleniny jako takové. „Zmraženou zeleninu bych doporučila komukoliv,“ říká Food

**Ready to cook,
ready to mix,
ready to heat
a ready to eat.**

Service manažerka Kristina Hanousková ze společnosti Bonduelle. Neslouží pouze k domácímu použití, hodí se i do velkokapacitních jídelen, ale i restaurací. V celé Evropě je podle Hanouskové problém v tom, že čerstvou zeleninu nikdo nekontroluje. Nežjišťuje se obsah dusičnanů, pesticidů nebo plísní. Neřeší se ani skladování. Výrobci jsou naopak pod drobnohledem, kvůli čemuž vzniká vcelku paradoxní situace. Například v laboratoři Bonduelle zeleninu kontrolují neustále a do čtyř hodin od sklizně musí být zmrazena. „U čerstvé zeleniny si můžete nechat zdát o tom, že je čtyři hodiny stará,“ pochybuje Hanousková. „Cesta čerstvé zeleniny na obchodní pulty trvá minimálně čtrnáct dní, nehledě na skladování v kontejnerech

nebo v samotných obchodech.“ Samozřejmě pokud se nejedná o sezónní český produkt z farmy, který si cestu razí přímo ke spotřebiteli.

Konvence bez chemie

Čeští výrobci se snaží zpracovávat čerstvé suroviny bez přidávaných konzervantů, stabilizátorů a barviv. U konvence je důležité uchovat chuť, konzistenci, barvu a nutriční hodnoty. Pokud výrobce například sterilovanou zeleninu konzervuje chemicky, je něco špatně. Kuchaři musí sledovat metody, kterými výrobci produkty připravují. „Loupané vařené brambory vaříme ve vodě s přidávkou soli bez dalších přídatných látek a jejich následná úprava je velmi jednoduchá,“ říká Patricia Solanská, obchodní ředitelka společnosti Beskyd Fryčovice. Stejný výrobce zaručuje čerstvost po dobu deklarované trvanlivosti u čerstvé chlazené zeleniny ve vakuovém balení nebo v obalech s ochrannou atmosférou. I když většina kuchařů upřednostní připravit si pokrmy čerstvé, jsou situace, kdy je lepší sáhnout po konvence. „Třeba budu vařit na akci pro tři sta osob, nebo když můj provoz nemá škrabku na brambory a zároveň prostory na uskladnění. Zde je čas na nákup kvalitních loupaných brambor,“ radí Marek Svoboda, Executive Chef společnosti Bidfood, akreditovaný komisař WACS a lektor Kulinářské akademie EU.

V Bonduelle vyvinuli metodu Sous Vide, což je sterilování parou ve vakuu. Tato metoda je známá zejména pro uchovávání masa. Používají ji například i ve společnosti Vitana. Podle Hanouskové je tato metoda extrémně šetrná k zelenině, protože zachovává nutriční hodnoty, barvu i chuť. „Chuť je téměř k nerozeznání od čerstvé,“ potvrzuje Hanousková. Mražené produkty v Bonduelle mrazí šokově, metodou Minute. Také tato metoda by měla být ohleduplná a díky ní jsou v potravinách zachovány jejich původní vlastnosti. Právě šetrnost mrazení hraje významnou roli a silně ovlivňuje výsledný produkt.

Zdravé konvence

Výrobci konvence často odbírají suroviny z různých koutů světa, aby si byli jisti jejich kvalitou. Výroba některých z nich pak probíhá ručně v chráněných dílnách. „Takto vyrábíme hotové lívance pod značkou Chef Club. Ty opravdu od domácích lívanců nerozeznáte,“ libuje si Marek Procházka z Vitany a prozrazuje, že nově přicházejí s konceptem Natur, pod nímž zákazníci najdou obilniny jako bulgur, kuskus nebo jáhly. Čerstvé a zdravé prospěšné potraviny nejlépe lokálního původu podle Solanské představují v konvence současný trend. Novinkou v nabídce Beskydu Fryčovice jsou zeleninové saláty – červená čočka s quinoou, tarhoňa s hlí-

» U mražené zeleniny je podle Hanouskové nejdůležitější sledovat, jak zelenina vypadá po otevření balení. Kolik obsahuje vody, zda je zachován tvar zeleniny a barva.

vou ústřednou, mrkvový salát s cizrnou nebo salát z kysaného zelí a červené řepy. Společnost Bonduelle stále rozšiřuje řadu stoprocentních zeleninových pyré a tento rok by měla přijít s novou řadou luštěninovo-zeleninových příloh. Podle Hanouskové je český trh velice konzervativní a nejprodávanější je jednoduchá zelenina a pyré. „U nás se zelenina na talíře teprve dostává,“ myslí si Hanousková.

O kvalitě napoví složení a vzhled

Kvalitní konvence poznám podle složení. V té by se rozhodně neměla objevit chemikálie. Obsahuje-li zelenina cukr, měli bychom také zpozornit. Chuť možná bude malinko lepší, ale asi to nebude to, co kvalitní pokrmy potřebují. U mražené zeleniny je podle Hanouskové nejdůležitější sledovat, jak zelenina vypadá po otevření balení. „Kolik obsahuje vody, zda je zachován tvar zeleniny a barva,“ říká. A vůbec, indiciemi kvality jsou vzhled zeleniny po zpracování, jak zelenina bude vypadat po rozmrazení, po uvaření nebo restování. Marek Svoboda u mražené zeleniny kontroluje zlomkovitost. Ryby a rybí výrobky hodnotí podle obsahu přidané vody a kvality zpracované suroviny. „Preferuji ryby, které byly zamrazeny na moři,“ říká Svoboda.

Tedy takzvané ryby v seafrozen kvalitě. Solanská při posuzování kvality konvence klade důraz na maximální čerstvost bez přidaných látek. To ovšem podle ní znamená vyšší nároky na distribuci. „Naše logistika nám umožňuje zaručit dodržování teplotního řetězce (HACCP) ve všech krocích, od výroby chlazených výrobků až po jejich dodání zákazníkům,“ říká.

Sezóna konvence nikdy nekončí

Hlavní výhodou konvence je fakt, že předpřipravené potraviny máme k dispozici po celý rok v konstantní kvalitě. Potraviny můžeme snadno dávkovat. Hanousková ale varuje: „Je třeba dodržovat určité kuchařské postupy.“ Podle ní například není dobré mraženou zeleninu příliš vařit, jinak ztratí veškeré vitamíny. U mražené zeleniny je nutné plánovat. Zeleninu je nejdříve dobré nechat rozmraznout a v žádném případě se nepouštět do vaření se zmrazenou zeleninou právě vyndanou z mrazáku.

Při rozhodování o tom, zdali sáhnout po čerstvé nebo mražené zelenině, záleží hlavně na daném provozu a jeho nákladech. Ve všech pádech skloňovanou sezónnost zohledňuje i Svoboda. „V létě rád koupím čerstvé

Kuchař je odpovědný za to, co jeho host jí a jak se bude po jeho jídle cítit.

fazolek a v zimě určitě nebudu používat kešské fazolky za hodně peněz, když mi je přivezou do Česka přes půl světa. Kvalita Bonduelle fazolek je skvělá. Mražený hrášek používám celoročně na přípravu omáček, polévek a pyré,“ přiznává zkušený kuchař.

U masa v kuchařské úpravě si Svoboda nejvíce cení toho, že je může použít, když právě nepotřebuje ořezy do vývaru. Podstatně tím urychlí přípravu a zjednoduší si práci. „Výhoda je jednoznačně v úspoře času a snadné následné úpravě,“ pochvaluje si Solanská. Další nezanedbatelnou předností je podle ní už zmiňovaná záruka zdravotní bezpečnosti, kterou musí výrobci konvence splňovat. Ideální je, když je výrobce držitelem normy kvality a příslušných certifikátů.

Na penězích záleží

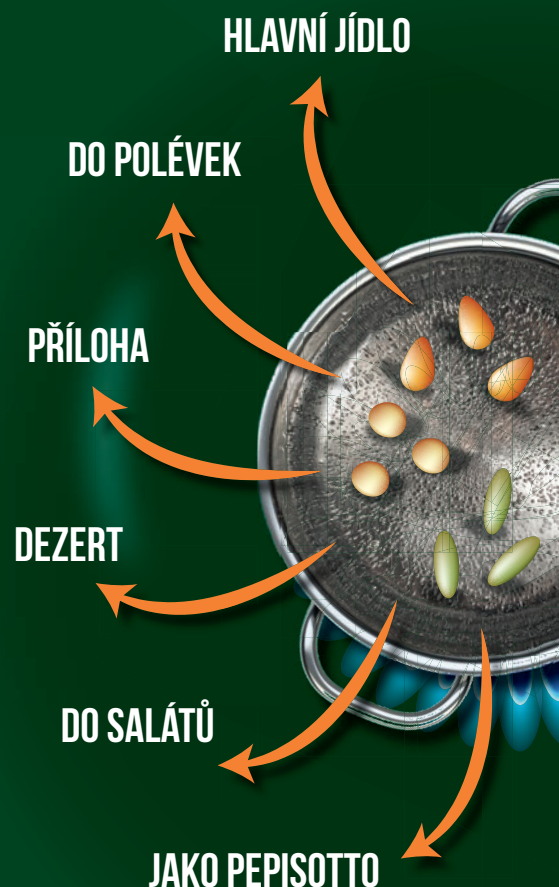
Používat konvence v institucionálních gastronomických zařízeních přinese provozovatelům řadu výhod. „Úkolem konvence je usnadnit práci a podpořit kreativitu kuchaře tím,

že uspořené čas může věnovat chuťovému zdokonalování pokrmů a jejich atraktivnějšímu servírování,“ myslí si Solanská. Hranice, kdy už by bylo používání konvence nepřípustné, s ohledem na typ podniku, je různá. Podle Svobody jsou limity dány pouze kapacitou lidských zdrojů, nákladů a schopností majitele, za jakou cenu připravené jídlo dokáže prodat zákazníkovi. „Ale zároveň platí, že když budu mít slušnou restauraci, kterou já budu prezentovat jako podnik, kde vařím podle tradičních postupů, měl bych se toho držet. Kuchař je odpovědný za to, co jeho host jí a jak se bude po jeho jídle cítit,“ shrnuje Svoboda.

Hanousková si myslí, že nazývat sterilovanou a mraženou zeleninu konvence vlastně ani není správné. „Mražení je jedna z nejstarších metod uchovávání potravin,“ říká. Používání takové zeleniny je podle ní nutnost. „Je skvělé a správné používat sezónní produkty, ale na druhou stranu, pokud někdo v lednu tvrdí, že vaří z čerstvé zeleniny, je to nesmysl,“ uzavírá Hanousková. Otázka pochopitelně je, o jakém gastronomickém podniku je řeč. V luxusních restauracích, kde kuchař nemusí řešit cenu, si mohou dovolit jiné suroviny než například ve školní jídelně, kde jsou ceny konečných pokrmů nesrovnatelně nižší.



PEPITKY LUŠTĚNINY A ZELENINA V 1 ZRNKU





Profesní ošacení: Trendy jsou organické materiály a jednořadé zapínání

Pořad Pekelná kuchyně Gordona Ramsaye má výstižný název. Kuchaři dennodenně čelí vysoké teplotě na pracovišti a k tomu se přidává zátěž v podobě celého dne stráveného v poklusu. Kdo jiný by si tedy více zasloužil kvalitní profesní ošacení a pohodlnou obuv? V tomto vydání si představíme kolekce profesního ošacení předních českých výrobců a o své požadavky na materiály a střihy se s námi podělí samotní kuchaři.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ



Důraz na kvalitní a funkční materiály se zvyšuje

Podle šéfkuchaře pražského hotelu Duo Radka Pálky by měl být rondon z přírodních materiálů, savý a prodyšný. Což kopíruje požadavky většiny kuchařů. Společnost H&D, která má v oděvním průmyslu více než 30letou praxi, přichází s kolekcí z organických materiálů. „V zahraničí je ze strany majitelů restaurací velký zájem o naše lněné košile a zástěry,“ přibližuje aktuální požadavky odběratelů Monika Havlová, obchodní ředitelka společnosti H&D. Executive Chef společnosti Bidfood Marek Svoboda je již několik let spokojený s rondony z egyptské bavlny americké značky Cheef Works.

V Česku hraje prim bílá

„Stále platí, že bílá barva je barva čistoty. Já osobně to vidím stejně. Ale často se setkáváme s příklady, kdy zákazník vše ladí do konceptu daného podniku. Stává se nám, že svým zákazníkům často hledáme co nejpodobnější odstíny barev tak, aby konečný dojem obsluhujícího personálu esteticky zapadal do designu celé restaurace nebo hotelu. Vzpomínám si, že jsme dokonce v jednom hotelu ladili barevnost uniformy pro úklidový per-

sonál s přehozy na postele,“ komentuje požadavky na barevnost Martina Michalová ze společnosti Fomi. Podle Havlové v ekologickém pojetí hraje prim přírodní barva. Na českém trhu se objevuje černobílá klasika i barvy. Investoři u nových moderních projektů ve velkoměstech, především v Praze, začínají trendy přírodní barvy poplávat.

Jaké střihy jsou trendy?

Podle Martiny Michalové ze společnosti Fomi jsou velmi populární střihy s jednořadovým zapínáním a zapínáním k jedné straně. Dále vše, co se zapíná na druky. „Preferuji středně dlouhé rukávy a správnou délku rondonu, abych měl zakrytá záda,“ konstatuje Luděk Bíl, zakladatel Gastrocentra Moravia. „Obecně jsou dlouhodobě preferovány pohodlné a dobře padnoucí střihy,“ míní Havlová.

Konfekce, nebo šití na míru?

„Konfekční šití oděvů je především žádáno v provozech, kde dochází k fluktuaci zaměstnanců a pro podnik je tím pádem neekonomické šít stále nové a nové uniformy pro nově přichozí zaměstnance. Šití „na míru“ zase naopak využívají firmy, když chtějí vyjád-

Vlastnosti pracovní obuvi

Podle čeho vybírat dodavatele obuvi našim čtenářům radí Vlasta Mayerová z České obuvnické asociace.



Nejdůležitějším kritériem je samozřejmě splnění bezpečnostních hledisek. Každý typ práce totiž vyžaduje rozdílnou ochranu: jednou tak bude muset být pracovní obuv protiskluzová, jindy bude muset izolovat teplo nebo chránit před chemickými látkami. Vedle těchto základních vlastností pracovní obuvi však nesmíme zapomenout i na další – např. právě na přizpůsobení konkrétního

typu obuvi fyzickým a zdravotním předpokladům jednotlivých zaměstnanců.

Ochranná obuv totiž nesmí v žádném případě představovat pro zaměstnance žádná další rizika. Pokud tak daný zaměstnanec trpí např. alergií na konkrétní materiál, musí mu být ze strany zaměstnavatele zajištěna taková obuv, která bude odpovídat nejen ochranným opatřením, ale i jeho specifickým potřebám.

To samé bude platit i pro obuv, která je výrazně nepohodlná při nošení. Ve výsledku je i zájmem zaměstnavatele, aby jím poskytnutá obuv nebyla pro daného zaměstnance nekomfortní a nesnižovala tak jeho pracovní výkon. Dokonce se uvádí, že v důsledku pocítovaného diskomfortu, bolesti nohou a únavy se pracovní výkon může snížit až o 15 %. Doporučujeme proto, aby zaměstnavatelé volili pro pracovníky obuv s anatomicky tvarovanou stélkou a z přírodních materiálů (useň), které jsou prodyšné a přizpůsobí se individuálnímu tvaru nohy. Nabídka vhodných a certifikovaných pracovní obuvi je dostatečně široká.

Řada českých výrobců pracovní obuvi si nechala pracovní obuv nadstandardně vyhodnotit v systému dobrovolné certifikace na značku „Komfortní obuv“. U této obuvi byly navíc oproti povinným laboratorním zkouškám provedeny také zkoušky nošením v délce minimálně 5 – 6 týdnů. Probandi, kteří obuv nosí v reálném pracovním prostředí, musí každý týden vyhodnocovat pocity při nošení, zda je obuv pohodlná a nepocítují bolesti nebo únavu nohou, kde a jak dlouho byla obuv nošena, za jakých podmínek, a pochopitelně se posuzuje i skutečnost, zda se na obuvi objeví nějaké kvalitativní změny nebo nedostatky. Pokud obuv vyhoví i těmto podmínkám, obdrží značku „Komfortní obuv“. Značka „Komfortní obuv“ je tak pro zaměstnavatele zárukou, že jeho zaměstnanci obdrží nejen bezpečnou, ale i pohodlnou a komfortní pracovní obuv a mohou podávat odpovídající pracovní výkon. Značku „Komfortní obuv“ pro lehkou pracovní obuv již získaly firmy Natur Comfort, Tipa Boty, Leon Orthoshoes a Z-Style. Pro další typy bezpečnostní a ochranné obuvi mají značku „Komfortní obuv“ uděleny firmy Flexiko a Z-Style.



řít spokojenost se stávajícím personálem a chtějí tak zajistit jeho maximální komfort a pohodlí, přibližuje výrobu ve Fomi Michalová. Podobně to vidí i Monika Havlová, která má k šití na míru svůj pohled na věc. „Nešijeme na míru, od toho jsou krejčovské salony. Snad jen michelinský šéfkuchař si může dovolit velmi nákladný rondon na míru. Šití na zakázku je náročné na čas a mělo by být adekvátně naceněné. V Česku je šití na míru silně podhodnocené. Známe však špičkové profesionály, kteří mají v oblíbě náš produkt, a to za třetinu ceny včetně vyšitého loga,“ uvádí Havlová.

Jaké konfekční velikosti jsou na trhu dostupné?

Co si budeme povídat, ne každý kuchař oblékne velikost L. V případě, že jste mimo standardní velikostní tabulky, je dobré využít možnosti šití na zakázku. „Vzhledem k tomu, že máme v zádech vynikající krejčovský tým, na velikosti u nás nezáleží,“ uvádí Michalová. Ve společnosti H&D si zákazník může vybrat z konfekčních velikostí až do velikosti XXXL (což je 66 v německých velikostech pro muže a 54 pro ženy).

Kvalitní materiál snese vyvážku na 90 °C

Životnost rondonu by měla vycházet nejenom z kvality materiálu, ale převážně z péče o něj. Vždy byste měli respektovat symboly údržby, které dodavatel na etiketě uvádí. „U nás máme tyto symboly včetně vysvětlivek vystaveny přímo ve vzorkové prodejně,“ uvádí Michalová. Havlová doporučuje využívat servisu profesionálních práde-

len. „Jestliže rondon nepřežije vyvážku na 90 °C, není to podle mě profesní oděv. V gastronomii procházejí oděvy velkou zátěžovou zkouškou. Žádný kuchař nechce nosit flekatý rondon,“ uvádí s úsměvem Luděk Bil.

Podle čeho vybrat dodavatele a na co se ohlížet?

Důležitým ukazatelem jsou reference, které vám firma může poskytnout. Podle Havlové by měl zaměstnavatel při výběru dodavatele zohlednit potřeby zaměstnance. „Já osobně, možná je to už profesní deformace, se při výběru vlastního oblečení dívám na kvalitu šití. To samé očekávám i od profesního ošacení. Zákazník musí na první pohled poznat, že výrobek není šitý rychlou jehlou a vydrží vysokou frekvenci praní,“ radí Michalová.

Šití profesních oděvů „na míru“ využívají firmy, když chtějí vyjádřit spokojenost se stávajícím personálem a chtějí tak zajistit jeho maximální komfort a pohodlí.

Představujeme kolekce 2019

„Hlavním mottem této sezony je hravost a veselost. Zvyšuje se zájem o barevné a neotřelé dezény, které máme zařazené v nabídce a k vidění jsou na naší pražské prodejně ve Slezské ulici. Obecným a dlouhodobým trendem je důraz kladený na komfortnost a snadnou údržbu,“ představuje kolekci Martina Michalová ze společnosti Fomi.

»

Společnost H&D, která má v oděvním průmyslu více než 30letou praxi, přichází s kolekcí z organických materiálů.

»

Životnost rondonu by měla vycházet nejenom z kvality materiálu, ale převážně z péče o něj.



Dobře organizovaný sklad je základem úspěchu

Sklady jsou součástí převážné většiny podnikatelských subjektů. Gastronomické podniky nevyjímaje. Skladování je obecně viděno – ve výrobě i v obchodě – jako dočasné ukládání a uchovávání materiálů, surovin, polotovarů i výrobků pro pozdější potřebu, v širším smyslu včetně manipulace s nimi. Správně vedené skladové hospodářství je předpokladem toho, jak minimalizovat náklady a maximalizovat hodnotu.

TEXT: FRANTIŠEK VONDERKA

Minulostí jsou doby, kdy byla skladová evidence předmětem manuální práce a zdoluhavého papírování. Trh doslova překypuje moderními nástroji – a to jak v oblasti softwaru v podobě různých skladovacích programů, tak i potřebného hardwaru, které umožňují rychlé, spolehlivé a efektivní vedení skladového hospodářství.

Informační a komunikační technologie sbírají data a informace, které vyhodnocují a přenášejí systémy tak, aby byly dostupné těm správným uživatelům. Díky tomu mohou být vyhodnoceny různé situace – stavy skladů, očekávané dodávky, objednávky ve zpracování.

Automatizovaný sběr dat usnadňuje práci, protože není potřeba tolik papírové dokumentace. Sběr samotný probíhá pomocí čteček. Ty mohou být pevně instalovány a zboží jimi prochází, nebo se může jednat o ruční snímače. Díky této činnosti jsou všechna data okamžitě nahrána do systému a můžeme tak dále kontrolovat, co a kde je potřeba vykonat, dále s daty pracovat, transformovat v informace a posouvat je po systému.

K vedení skladového hospodářství jsou dispozici specializované programy pro nejrůznější obory podnikání nebo speciální moduly, které se dají „naroubovat“ na běžné účetní programy. Z nich jsou dnes některé, jako např. KelSTART od společnosti KE-LOC CS, nabízeny už i zdarma. Široký

sortiment, ne-li ještě širší, je i v oblasti hardwaru. Ať už jde o různé typy pokladen, čteček, tiskáren čárového kódu, ruční terminály nebo terminály na vozíky atd. A stále přicházejí novinky. Poslední dobou se tak třeba v rámci skladového hospodářství čím dál častěji přechází z klasických čárových kódů na 2D kódy z důvodu většího množství informací uložitelných do 2D kódů. Stále populárnější formou označování zboží je také RFID tag. Vzhledem k ceně tagů o něco dražší řešení, ale s pomocí čtečky RFID tagů lze provést inventuru ve skladu během pár minut...

Když v pohostinství vypadne počítač na den nebo na dva, tak trátí obrovské peníze. Potřebujete kvalitu, která skutečně vydrží, tedy počítač z řady business a profesionální servis.

Řešení na míru

Jedním z menších poskytovatelů je rodinná firma AFB3. Na trhu je už 25 let a za ta léta již také získala řadu zkušeností. Společnost AFB3 nabízí stejnojmenný obchodní software. Je určený především pro zpracování obchodní agendy firmy (včetně prezentace na internetu), řízení skladů, řízení jednodušší výroby, evidenci nabídek a objednávek, fakturace a pokladny. Dále ho lze využít v restauracích nebo maloobchodních prodejnách



Od čeho se odrazit?

Radí Miroslav Kropáč, specialista pro oblast řešení ze společnosti CODEWARE, s.r.o.

Problém dnes není ve výběru, ale v tom, co vybrat, aby byl účel splněn na 100 % a nebylo třeba dokupovat další zařízení, případně aby nebyly nakoupeny programy s funkcemi, které ani nevyužijeme a nebylo to tak zbytečně drahé. Složitá otázka. Zejména pak pro ty, kdo s využíváním podobné techniky teprve začínají.

Pokud zákazník až dosud pracoval pouze s papírem/excelem a začíná „na zelené louce“, v takovém případě by si měl nejdříve porovnat možnosti poskytovatelů SW, nejen tzv. velkých (např. Abra, Pohoda, Money ad.), kteří mají dopředu připravené všechny možné varianty modulů a podmodulů, ale jsou většinou dražší, ale i menších, často oborových nebo lokálních poskytovatelů, kde se v mnoha případech setká s větší vstřícností, variabilitou i ekonomičtější nabídkou.

Jestliže už zákazník má svůj účetní SW, pak je většinou součástí agenda typu objednávky, fakturace, dodací listy a podobně. V tomto případě potřebuje navíc pouze modul pro evidenci skladu. Další možnosti jsou volitelné. Buď si nadstavby pro práci ve skladu s termínem pořídí také od svého poskytovatele SW, to ale často bývá spojeno s jedním konkrétním typem dražšího HW, nebo osloví externí firmy pro tyto nadstavby – například náš produkt MOBILE STORE, kde mu zůstává možnost volby veškerého vybavení.

V každém případě by měl klient mít připravené odpovědi na tyto otázky: co vše bude evidovat v SW, jaké doklady/operace bude potřebovat, jak probíhají procesy v jeho firmě, velikost skladu/skladů, počet skladníků, zda půjde o on-line nebo off-line operace/ + pokrytí wifi, funkce FIFO, či zda bude potřeba lokace ve skladu. Toto přesné zadání je důležité, aby se pak v průběhu prací neobjevily kvůli vzájemnému nepochopení další požadavky na změny, a tím pádem nedošlo k prodražení projektu.

a velkoobchodních prodejnách. Základ je třeba jen doplnit o příslušné moduly. Třeba o **modul SKLAD**. Ten umožňuje evidovat zboží na různých skladech (až 999 – hlavní, reklamační, naše komise, cizí komise...) a vytvářet veškeré potřebné skladové doklady, jako jsou příjemky, dodací listy, převodky mezi sklady nebo mezi středisky, vrácenky zboží do skladu, vrácenky zboží dodavateli (reklamace) a doklady o vlastní spotřebě. Na základě přijaté objednávky se zboží pro zákazníka automaticky zablokuje. Lze nastavit minimální a maximální stavy u každého zboží na každém skladě zvlášť. Pro restaurace nebo pro výrobu lze vytvářet receptury a automaticky odepisovat spojené položky při prodeji receptury např. v počítačové pokladně. Systém umí generovat čárové kódy (EAN) podle specifikace GS1 nebo volné čárové kódy (Code39) a tisknout je na běžné laserové tiskárně. Lze mít několik čárových kódů k jedné položce (např. 1 kód pro 1 kus a další pro balení po 6 kusech) nebo **modul POČÍTAČOVÁ POKLADNA**, který slouží pro prodej zboží v maloobchodní prodejně nebo v restauraci. Při použití v maloobchodní prodejně se používá laserový scanner čárových kódů pro prodej zboží, v restauraci především dotyková obrazovka. Vyhledávat zboží lze samozřejmě i jinými způsoby – pomocí artiklu, názvu nebo částky. Systém umožňuje zadávat slevy podle typu zákazníka a prodávaného zboží (různé cenové hladiny nebo různé procentní slevy na skupinu zboží nebo i jednotlivou položku), načítat body na zákaznické karty a zákazník pak tyto body může uplatnit místo hotovosti.

Ve své vlastní internetové prezentaci AFB3 uvádí, že její strategii je se v maximální možné míře postarat o zákazníka od prvního kontaktu přes zavádění systému, školení až po rutinní provoz se zajištěným servisem.

Majitelem je Ing. Jiří Suchánek. Jak by při výběru poradil on? Co by před poskytnutím rady od klienta potřeboval vědět, aby řešení bylo skutečně na míru? „Potřebuji hlavně vědět, na kolika místech pokladnu chce mít. U restaurace pro 50 lidí většinou stačí jedna. Ale je tu i možnost, že restaurace má v létě i zahrádku nebo ve sklepe vinárnu. Pak samozřejmě počítačů potřebují více. Jde také o to, zda budou mít počítač v kanceláři. Takže nejdřív se takových klientů ptám, co přesně dělají, o jaký typ restaurace jde. To je klíčové. Podle toho

se pak dá navrhnout konkrétní řešení. Pokud mají rozlehlé prostory, tak mohou mít třeba nějaký tablet, se kterým servírka nebo číšník budou chodit po restauraci a brát objednávky. Ty se pak automaticky dostávají do kuchyně nebo do výčepu, kde se vytisknou. Takže jde o toto: kolik počítačů bude a kde budou, protože od toho se odvíjí cena softwaru. Klient musí také vědět, co přesně chce při skladování sledovat. Existuje totiž takové zlaté pravidlo, že 80 % z ceny jídla dělá jen asi 20 % surovin, z nichž je vyrobeno. Když povedete detailní skladové hospodářství, tak je to sice perfektní, ale současně je i velice pracné a většinou to téměř nikdy nesouhlasí. Do systému se proto zadávají jen ty nejdůležitější suroviny podle receptury. Třeba u svíčkové se tak bude evidovat hovězí maso, smetana, zelenina a tím to prakticky končí. Nebudou evidovat takové věci, jako je sůl, pepř a podobné produkty, ty se řeší jednou za měsíc cestou inventury. Samozřejmě, že i tyto suroviny se nakupují, ale tyto položky během inventury prostě odepíšu přesně podle toho, kolik jich ve skladu zbylo. Tam stačí, že se nadřizený nebo majitel podívá a může pak kuchaři říct: Sice neevidujeme sůl, ale za poslední dobu nám stoupla její spotřeba o 10 kg, a to je divné, protože vaříme pořád stejně. A na problém se pak lze velmi lehce zaměřit.“

Škudlení se nevyplácí

Každý, a tedy i skladový software potřebuje ke svému využití příslušný hardware. Je v podstatě jedno, jaké „železo“ se použije? Ing. Suchánek: „Jedno to určité není. Zvlášť v restauraci je spolehlivost hardwaru mimořádně důležitá. Když si půjдете vybrat počítač a nic o tom nevíte, tak se v první řadě díváte na cenu. A to je úplně špatně. U počítačů totiž cena velmi často odpovídá kvalitě. Levná věc vám udělá levnou službu. Když v pohostinství vypadne počítač na den nebo na dva, tak trátí obrovské peníze. Potřebujete kvalitu, která skutečně vydrží, tedy počítač z řady business. A také profesionální servis. My to konkrétně máme postavené na systému Windows, dnes Windows 10. U něho 2 GB operační paměti, 4 GB jsou lepší, ale nejsou podmínkou. K tomu SD disky, protože jsou rychlejší, a nutné je zálohovací médium čili další pevný disk, na kterém se 2x denně zálohuje. Často se to dělá tak, že restaurace má dva počítače, které jsou navzájem propojeny. Nejlepším řešením je server.“

» **Poslední dobou se v rámci skladového hospodářství čím dál častěji přechází z klasických čárových kódů na 2D kódy z důvodu většího množství informací uložitelných do 2D kódů.**

FOTO: SAMPHOTO

» **Stále populárnější formou označování zboží je také RFID tag. Vzhledem k ceně tagů o něco dražší řešení, ale s pomocí čtečky RFID tagů lze provést inventuru ve skladu během pár minut.**



Jste připraveni na veganské strážníky?

Také jste ve vaší jídelně zaznamenali nárůst strážníků volajících po bezmasých pokrmech? Trend rostlinné kuchyně rychle roste a veganství se tak z uzavřené komunity dostává blíže k veřejnosti. Vyrůstá počet flexitariánů či reduktariánů a stále více lidí se zajímá o benefity rostlinné stravy pro životní prostředí a zdraví. Nemusí se přitom vzdávat ani svých oblíbených jídel, protože v současnosti existuje spousta rostlinných alternativ.

TEXT A FOTO: ČESKÁ VEGANSKÁ SPOLEČNOST

Aco vlastně veganství znamená? Veganství je způsob života, jehož snahou je v co největší možné a praktikovatelné míře vyloučit všechny formy využívání zvířat a krutosti páchané na zvířatech kvůli jídlu, oblečení nebo jakémukoliv jinému účelu. Dnes ale významně vyrůstá počet nejen veganů, ale i reduktariánů a lidí, kteří ze zvědavosti obohacují svůj jídelníček o zajímavé rostlinné produkty.

Zájem o veganství roste

Podle průzkumu trhu IRI nyní 39 procent lidí v sedmi evropských zemích nakupuje vegetariánské a veganské jídlo. IRI se dotazovala 2600 zákazníků z Itálie, Řecka, Španělska, Německa, Francie, Spojeného království a Nizozemska a za posledních několik let zaznamenala 26procentní nárůst počtu lidí, kteří volí rostlinné varianty jídla. Podle britské neziskové organizace Vegan Society žije nyní ve Velké Británii 542 tisíc veganů, což je trojnásobný nárůst za poslední desetiletí.

Majitelé gastronomických provozů se už sami začínají zajímat o přípravu plnohodnotných rostlinných jídel. Potravinový průzkum společnosti Foodable Labs ukázal, že v roce 2018 přidalo do svých jídelních lístků veganská jídla až 51 procent kuchařů v USA – což představuje oproti loňskému roku nárůst o 31 procent. Společnost zjistila, že značení a sdílení příspěvků o vegan-

Ideální talíř vzniká kombinací 5 základních surovin: obilovin, zeleniny, ovoce a luštěnin, semínek a ořechů. Kombinace všech skupin zajišťuje vyváženou a zdraví prospěšnou stravu.

ských potravinách se zvýšilo až o 79 procent u těch, kteří se identifikovali jako influenceři na sociálních sítích, přičemž 49 procent z nich požaduje více rostlinných jídel v restauracích.

Ideální skladba jídelníčku

Správně sestavená a vyvážená veganská strava je nejen bezpečná, ale může též pomoci při prevenci či léčbě některých nemocí. Pro zdravotní benefity veganství však nestačí jen vyřadit živočišné potraviny z jídelníčku. V nevhodně sestavené stravě mohou chybět důležité látky, zejména některé vitamíny nebo minerály. To bohužel platí i pro stravu „normální“ (neveganskou). Vegani a veganky by neměli zapomínat zejména na doplňování vitamínu B12. Co tedy vegani a veganky jedí a jak by měl vypadat jejich ideální talíř? Na první pohled se může zdát strava bez živočišných produktů (maso, ryby, mléčné výrobky a vejce) málo rozmanitá a nedostatečná. K dispozici však mají pestrou nabídku luštěnin, obilovin, ořechů, semen, ovoce, zeleniny, hub, bylinek, koření a výrobků z nich. Z těchto surovin lze připravit nepře-

Cílem projektu je pomoci školním stravovacím zařízením k tomu, aby začala provádět malé změny ve svých jídelničkách, které budou mít významný a pozitivní dopad na zdraví žáků i školní rozpočet.

berné množství chutných a výživných jídel, která plně uspokojí vaše chuťové i nutriční potřeby. Ideální talíř vzniká kombinací 5 základních surovin: obilovin, zeleniny, ovoce a luštěnin, semínek a ořechů. Kombinace všech skupin zajišťuje vyváženou a zdravou stravu. Proto je dobré každý den jíst potraviny ze všech skupin a neupřednostňovat jednu před druhou. Vzhledem k tomu, že všechny tyto skupiny jsou přirozeně bohaté na vlákninu, která má velkou sytič schopnost, není nutné počítat přesné gramy. Jediné pravidlo zní: „Jezte očima, dejte přednost průmyslově nezpracovaným produktům a dbejte na rozmanitost.“

Česká veganská společnost

Cílem organizace Česká veganská společnost je zlepšit v Čes-

ké republice podmínky pro lidi, kteří z různých důvodů chtějí snížit svoji spotřebu živočišných produktů nebo je úplně vyloučit. Tato snaha bude samozřejmě automaticky znamenat zlepšení situace i pro lidi, kteří chtějí z jakýchkoli důvodů snížit spotřebu živočišných produktů a produktů spojených s využíváním zvířat. Proto věříme, že naše činnost zaujme i nevegany, kterým není lhostejné životní prostředí, zdraví a podmínky zvířat ve velkochovech.

Co se týče našich aktivit, v rámci naší Akademie pořádáme různé přednášky o rostlinné výživě z vědeckého pohledu, spolupracujeme s firmami na rozvoji veganských alternativ, i majiteli hotelů a restaurací, kteří u svých hostů zaznamenali větší poptávku po bezmasém jídle.

Aby přibýlo i více plnohodnotných bezmasých jídel ve školních jídelnách, spustili jsme projekt Vege škola. Cílem projektu je pomoci školním stravovacím zařízením k tomu, aby začala provádět malé změny ve svých jídelničkách, které budou mít významný a pozitivní dopad na zdraví žáků i školní rozpočet. Změny, které jídelnám navrhuje-

1. Nabízet alespoň jedno bezmasé jídlo denně.
2. Postarat se, aby toto bezmasé jídlo bylo jiné než pokrm z masa.
3. Každý týden mít alespoň jeden bezmasý den.
4. Zajistit, aby popis jídla nebo jeho umístění na jídelníčku nenaznačovalo, že se jedná o jídlo podradné.
5. Odstranit z jídelníčku veškeré zpracované červené maso.

Naším cílem není odstranit z jídelníčků stravovacích zařízení veškeré živočišné produkty, ale chceme rostlinnou kuchyni atraktivit. Chceme, aby si děti oblíbily jídla s větším podílem

čerstvé zeleniny a luštěnin. Na plnohodnotných bezmasých pokrmech si můžou pochutnat milovníci masa, vegetariáni, vegani či lidé s alergiemi. Rostlinná jídla jsou navíc trendem i proto, že napomáhají snížit emise uhlíku, pomáhají udržet naši planetu zdravou a jsou i levnější. Větší podíl rostlinných surovin může také pomoci k snížení dětské obezity a k budování zdravých stravovacích návyků.

Protože si uvědomujeme, že zařazení čistě rostlinných jídel může být pro stravovací provozy složité, rozhodli jsme se ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR zorganizovat kurzy Moderní bezmasé kuchyně, na kterých se účastníci naučí spoustu zajímavých tipů, jak vařit bezmasá jídla chutně, plnohodnotně a efektivně. Pokud byste se chtěli dozvědět více nebo máte zájem svou jídelnu do projektu Vege škola zapojit, kontaktujte nás přes naše webové stránky a my vám rádi odpovíme.

www.veganskaspolecnost.cz

»

Potravinový průzkum společnosti Foodable Labs ukázal, že v roce 2018 přidalo do svých jídelních lístků veganská jídla až 51 procent kuchařů v USA.

»

Správně sestavená a vyvážená veganská strava je nejen bezpečná, ale může též pomoci při prevenci či léčbě některých nemocí.



Recepty pro inspiraci:

Kvěťákové Buffalo wings

Suroviny (8 porcí):

Růžičky kvěťáku, 6 hrnků
Cizrnová mouka, 1 hrnek
Sušený česnek, ½ lžičky
Sůl, 1 lžička
Paprika, 1 lžička
Voda, 1 hrnek
Olej, ½ hrnků
Buffalo wing omáčka, 1 hrnek
Mrkev (na tyčinky), 24 tyčinek
Řapíkatý celer (na tyčinky), 24 tyčinek

Postup:

1. Předehřejte troubu na 230 stupňů.
2. Smíchejte mouku, vodu, sůl, česnek a papriku.
3. Kvěťák obalte ve směsi a položte na plech vyložený pečicím papírem. Potřete trochou oleje.
4. Pečte cca 18 – 20 minut.
5. Kvěťák zlehka obalte v buffalo omáčce.
6. Pečte dalších 5 minut do křupava.
7. Podávejte s čerstvou mrkví, celerem a dresinkem.

Dresink: 2 hrnky rostlinné majonézy, 2 lžice jablečného octa, 2 lžice vody, 2 stroužky česneku, 4 lžičky petrželové natě, 4 lžičky kopru, 4 lžičky jarní cibulky, ½ lžičky soli, pepř

Polévka z máslové dýně

Suroviny (12 porcí):

Olivový olej, 2 lžice
Česnek nasekaný, 2 stroužky
Cibule nakrájená, ½ hrnků
Čerstvý zázvor, 1 lžička
Máslová dýně, pečená, oloupaná a nakrájená na středně velké kousky, 3 hrnky
Voda, ½ hrnků
Zeleninový vývar, 3 hrnky
Sůl, 1 lžička
Pepř, 1 lžička
Rostlinné mléko, ½ hrnků

Postup:

1. Dýni potřete jednou lžicí olivového oleje a dejte ji do gastronádoby spolu s půl hrnkem vody. Pečte z každé strany 15 minut na 190 stupňů. Nechte vychladnout, oloupejte a nakrájejte na středně velké kousky.
2. Na lžici olivového oleje restujte cca 4 – 5 minut česnek, cibuli, zázvor, sůl a pepř.
3. Přidejte dýni a zeleninový vývar. Vařte do změknutí.
4. Rozmixujte a přidejte vývar nebo vodu do požadované konzistence.
5. Pro krémovou konzistenci přidejte mléko.
6. Podávejte s krutony.

Rajčata plněná kuskusem

Suroviny (8 porcí):

Rajčata, přepůlená, 8 ks
Olivový olej, 5 lžic
Česnek, 2 stroužky
Šalotka, 2 kusy
Mrkev nakrájená na kostičky, 1 ks
Kuskus, 1 hrnek
Zeleninový vývar, 2 hrnky
Koriandr, ½ hrnků
Máta, ¼ hrnků
Cuketa nakrájená na kostičky, 1 kus
Sůl, 1 lžička
Pepř, ½ lžičky

Postup:

1. Předehřejte troubu na 200 stupňů.
2. Poloviny rajčat vydlabejte a zakápněte olivovým olejem.
3. Na olivovém oleji orestujte šalotku s česnekem, přidejte mrkev a vařte další 3 minuty. Přidejte kuskus, smíchejte a zalejte vývarem. Přiveďte k varu, zmiřněte plamen a povařte 12 – 15 minut.
4. Přimíchejte koriandr, mátu, cuketu, sůl, pepř a dužinu z rajčat.
5. Naplňte rajčata a pečte cca 20 minut.

Jablečný koláč

Suroviny

Špaldová mouka hladká, 360 gramů
Rostlinný margarín, 180 gramů
Cukr, 2 lžice
Voda, 10 lžic
Jablka, 6 kusů
Skořice, 1 lžička
Zázvor, 1 lžička

Postup:

1. Mouku prosejeme, přidáme cukr a zapracujeme změklé rostlinné máslo. Postupně přidáváme vodu a vypracujeme těsto, které rozdělíme na dvě poloviny a necháme hodinu odležet v lednici.
2. Mezitím si připravíme náplň: Jablka nakrájíme na menší kousky a smícháme se skořicí a zázvorem.
3. První část těsta vyválíme na pomoučeném vále a opatrně vtlačíme do koláčové formy. Vložíme jablečnou náplň a přikryjeme druhou polovinou vyváleného těsta. Koláč potřeme rostlinným mlékem a posypeme cukrem.
4. Pečeme cca 50 minut na 170 stupňů.



Jak to vidí Radek Pálka, Executive Chef v pražském hotelu Duo

Sous-vide: Geniální metoda francouzských kuchařů



Pomalé vaření se stalo oblíbeným trendem a francouzská metoda sous-vide ho ještě zdokonalila. Zajímavou metodu přípravy jídla vyzkoušeli poprvé před více než čtyřiceti lety kuchaři ve Francii a od té doby si získala spoustu příznivců po celém světě. Princip totiž spočívá nejen v tom, že se pokrm připravuje po dlouhou dobu při teplotách nižších, než je bod varu, ale zároveň ve vakuu, tedy bez přístupu vzduchu.

Já osobně se s metodou sous-vide setkal někdy v roce 2004 v hotelu Lutetia v Paříži, kde jsem byl na měsíční odborné stáži. Kuchaři balili nejen masa, ale tenkrát především paštiky a jejich „Paté“ do vakuových sáčků a vařili za pomoci běžných zavařovacích teploměrů několik hodin ve výdejních vanách, které úplně nebyly vyvinuty na vaření metodou sous-vide, ale šlo to.

Začátky byly krušné

V tu dobu ani ve Francii nebyly žádné speciální technologie, jako je tomu dnes. Proto se vaření spoléhalo jen na přesnost termostatů ohřívacích van, ve kterých tuto metodu místní kuchaři praktikovali. Pro mě to tenkrát bylo obrovské poznání a zkušenost a hned po příletu jsem se snažil tuto metodu praktikovat i v hotelu, ve kterém jsem pracoval. Bohužel to

nebylo takové, jak bych býval očekával. Ohřevné vany jsme potřebovali na něco jiného než na to, aby v nich několik hodin ležely plné sáčky masa. Skoro nikde se nedaly vyčíst postupy a recepty. Vše jsem tenkrát dělal metodou pokus-omyl. Přijít na to, kolik času jaké maso potřebuje a v jakých teplotách ho vařit, bylo vyčerpávající. Vakuové sáčky mnohdy nebyly tak kvalitní a při nízkých teplotách varu se ve vodní lázni otevíraly, nebo dokonce roztavily či zcela rozpustily. Na nějaký čas jsem tedy metodu sous-vide opustil. Dnes si říkám, že je to škoda, protože vědět, jaký boom tato metoda cca 10 let poté zažije, mohl jsem být jeden z prvních, který by měl škálu receptů, postupů a figlů, a možná by se na tom mohl udělat dobrý byznys. No nic. Nestalo se tak a po vzoru svých kolegů jsem metodě sous-vide propadl až o několik let později.

Doporučuji aplikaci SousVidePro

V dnešní době je internet plný receptů, postupů, figlů a třeba já osobně nosím v mobilu aplikaci SousVidePro, a když něco nevím, tak se prostě podívám.

Díky tomu, že jídlo vzniká při nízké teplotě a ve vakuu, bez přístupu vzduchu, a tedy bez dalších vlivů, které by mohly ovlivnit chuť, vznikají pokrmy, které jsou v mnoha ohledech výjimečné – především skvěle chutnají, a přitom si zachovávají svoji přirozenou chuť, šťávu, barvu, vůni, texturu i obsah živin.

Sous-vide má širokou škálu uplatnění, protože tímto způsobem můžete připravovat maso, ryby, zeleninu, luštěniny, ale třeba i ovoce nebo dezerty. Mezi můj osobní největší majstrštyk patří holandská omáčka připravená metodou sous-vide. Jistě všichni profesionální kuchaři vědí, jak je složité a pracné dobrou holandskou udělat, kolik času šlehání zabere a jak těžko se holandská omáčka udržuje, aby se nesrazila.

Holandská omáčka připravená metodou sous-vide:

Uděláme si redukci z bílého vína, šalotky a citronu. Této redukce na 100 g žloutků by nemělo být víc jak 30 g. 100 g pasterizovaných žloutků, redukce, 100 g másla, sůl, bílý pepř dáme do vakuového sáčku. Vaříme ve vodní lázni na 63 stupňů 20 minut.

Po uvaření směs přelijeme do nádoby a tyčovým mixérem rozšleháme.

Tato omáčka je fantastická, krémová, pěkně drží na potravině, a hlavně je kdykoliv k dispozici. Stačí zahřát na 63 stupňů a rozmixovat. A pozor, při dodržování receptury je „blbuvzdorná“.

Samé výhody

Při používání metody sous-vide je nezanedbatelná i úspora surovin, kupříkladu maso při úpravě sous-vide téměř nemění svoji hmotnost, dochází jen k minimálnímu váhovému úbytku. Vý-

Při sous-vide se také nemusíte obávat rizika, že bude každá jednotlivá porce jiná. Je tomu přesně naopak – všechny plátky masa budou vypadat stejně, svěže, budou mít stejnou barvu i gramáž.

hodou je také úspora energie – provoz je totiž při nízkých teplotách v rozmezí 55 – 60 °C velmi ekonomický. Ti, kteří si na metodu sous-vide zvykli, si ovšem pochvalují ještě další přednost – a sice možnost mít suroviny kdykoli předem připravené k další úpravě.

Při sous-vide se také nemusíte obávat rizika, že bude každá jednotlivá porce jiná. Je tomu přesně naopak – všechny plátky masa budou vypadat stejně, svěže, budou mít stejnou barvu i gramáž. Maso bude navíc mnohem šťavnatější než při obvyklých kuchařských postupech, bude perfektně držet pohromadě, ale při samotném jídle se doslova rozplyne na jazyku.

Zrychlený výdej jídel

Já osobně velmi kvituji fakt, že díky předpřipraveným porcím metodou sous-vide se následně zkracuje příprava jídla od samotné hostovy objednávky po dobu, kdy mu jídlo číšník přinese na stůl. Objednáte-li si v restauraci steak medium, počítejte, že příprava jídla může zabrat až 30 minut. V případě sous-vide, kdy máte jídlo na 90 % hotové, se jedná pouze o regeneraci samotného jídla, v případě zmíněného steaku tedy o opečení, aby maso nepůsobilo vařené, a samotné prohřátí masa na požadovanou teplotu. Jinými slovy, steak můžete vydávat za 5 minut v kvalitě, kterou běžným způsobem přípravy nikdy nedocílíte.

V praxi to vypadá asi takto – čekáte hosty a chcete podávat bifteky. Připravíte maso do vakuových sáčků a necháte je vařit. Já osobně 2 – 3 hodiny na 56 stupňů. Po této době je zchladíte a uložíte do lednice, kde by měla být teplota kolem 4 °C. Tímto způsobem můžete takto připravené maso skladovat až 4 dny. Když hosté přijdou, maso se opeče, prohřeje, zregenerujete vhodnou přílohu a omáčku a máte hotovo. I kdyby snad hosté nedorazili, nic se neděje – maso vám v lednici vydrží a bude stále čerstvé.

SVĚT HOTEL & SVĚT GASTRO

Hotel Pacai ve Vilniusu

NOVÝ BALTSKÝ KLENOT

VELKÝ PŘEHLED KÁVOVARŮ A MLÝNKŮ

OREA bude symbolem kvality

Svět barmanů: Mistrovství světa v Estonsku

SVĚT HOTEL & SVĚT GASTRO

Profi nože: KLASIKA, NEBO JAPONCI?

Hotel Tortue v Hamburku: Láká zvolnit a užívat si

Česká minerální voda Krondorf nemá v Evropě obdoby

14 let na trhu

VAŠI PARTNEŘI PRO HORECA TRH

SVĚT HORECA

Jaké nápoje vybrat z domácí nabídky?

Co je luxus v gastronomii?

Charlotte Street hotel v Londýně

Ambiente 2019

Table top menu hosty nadchne

Vybíráme pro mě

Jaká vína si hosté vybírají v restauraci?

Nejlepší je myčka, kterou nemusíte vlastnit

ŽÁDNÁ INVESTICE NULOVÉ RIZIKO

PAY PER WASH

Winterhalter

SVĚT HORECA

Česká kvalita pro Horeca trhy

Kvalitní matrace pro vaše hosty

Vánoční dekorace 2018

Mení olej jako olej: Nabídka na trhu

Nejlepší francouzské řemeslo v Německu

Chytré kuchyně 21. století

Češi si při vaření rádi nechají poradit

Jsou vaši cílovou skupinou VELKOKAPACITNÍ KUCHYNĚ a JÍDELNY?

Nyní připravujeme Svět HORECA březen 2019
 příjem inzerce: Martin Kolesár, e-mail: kolesar@1prg.cz, gsm: 724 990 646
www.svethg.cz

NEWSLETTER

HOTEL news

- * Hotelový pokoj vzhůru nohama
- * Nový hotel HENRI ve stylu 60. a 70. let
- * Představujeme Charlotte Street hotel v Londýně
- * Hotelový exteriér klade důraz na ekonomičnost a viditelnost brandingu
- * Kvalitní hotelový textil zlepší spánek vašich hostů
- * O spokojenosti hotelových hostů rozhodují i nejmenší detaily
- * Zahrada jako dominanta hotelu ve městě
- * Hotel Vernet v Paříži nabízí nadčasový luxus

GASTRO news

- * Na designu záleží!
- * Když ryby, tak čerstvé!
- * Kvalitní konvence, které kuchaři ocení
- * Trendy bylinných a ovocných infuzí 2018/19
- * Chytré kuchyně 21. století šetří investiční i provozní náklady
- * Studie: Nejlepší franšízové firmy v Německu
- * Jíst stylově – jak důležitý je design v restauraci
- * Čokoláda je trend napříč gastronomií, který z módy nevyjde

BAR news

- * Nejnovější edice 28leté Midnight Blend whisky
- * Čtyři medaile pro české pivovary
- * Co vybrat z bohaté domácí nabídky sektů?
- * Barmanské soutěže v novém
- * Volarik Wine Investment
- * Titul nealko šampiona míří na Slovensko
- * Není vodka jako vodka
- * Nejlepší hudební drink
- * První zážitkový obchod s whisky Johnnie Walker v Madridu



**Každých 14 dní
přímo na váš
email**

**Cíleno na horeca
management
a provoz**

**Zprávy
z tuzemska
a zahraničí**

**JAK SE
PŘIHLÁSIT?**

Zašlete nám na e-mail: info@1prg.cz
vaši emailovou adresu, kam si přejete
zpravodajství zasílat.