

MODERNÍ JÍDELNA

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

Padnoucí rondon a pohodlná obuv rovná se spokojený kuchař

Holá záda, sepraný rondon a nefunkční obuv rozhodně výkonnost vašich zaměstnanců nepodpoří. Každý kuchař chce vypadat upraveně a cítit se komfortně.

strana 2

Energetická krize další strašák pro horeca trh

Když jsme se otrpali z pandemie, přišla válka na Ukrajině a nyní prožíváme rekordní zdražování včetně energií, což je další zátěžová zkouška pro restaurace a hotelový průmysl.

strana 14

**Další vydání
Moderní jídelny
vychází
21. 11. 2022**

Food4Climate Pavilion: 10 témat týkajících se potravin a zemědělství

Celosvětově produkce masa a mléčných výrobků poskytuje pouze 18 % spotřebovaných kalorií, ale využívá 83 % celosvětové zemědělské půdy.

strana 16



FOTO: MATEŘSKÁ ŠKOLA ŘESTOKY

Chlapci doplňují vodu do Olla nádob v nových vyvýšených záhonech

Jedlá školní zahrada

První ze šesti nových jedlých školních zahrad se otevírá v sobotu 8. října v Mateřské škole Řestoky na Chrudimsku. Je to výsledek spolupráce mezi společností Lidl a programem Skutečně zdravá škola. Díky úspěchu v grantové výzvě získalo šest základních a mateřských škol finanční prostředky na výstavbu jedlých školních zahrad.

„Návštěvníky čeká seznámení s inovativním způsobem zavlažování záhonů, těšit se mohou na soutěž o nejlepší podzimní koláč. Kromě toho budou návštěvníci moci ochutnat a zakoupit výrobky a výpěstky regionálních producentů a pěstitelů. Ochutnávky ze zdravého sortimentu zajistí i společnost Lidl,“ říká ředitelka školy Dagmar Krčilová.

„Realizace jedlé zahrady při mateřské škole byla zahájena již v červnu, kdy se učitelé setkali s rodiči dětí a plánovali její novou podobu. Děti přidaly svými obrázky i svoji pohádkovou představu jedlé zahrady. Řada rodičů se aktivně zapojila do další fáze, při které byly zlikvidovány uschlé keře a staré vyvýšené záhony a byl připraven terén pro montáž vyvýšených záhonů a výsadbu stromků, keřů a trvalek. Další velká pomoc nejen rodičů, dětí, ale i veřejnosti, přišla 3. září, kdy zahrada začala získávat svou novou podobu – vyrobeny byly nové

vyvýšené záhony, zabudovány závlahové nádoby, vyrobeno lískové tepee, lískový plůtek, záhony se osázely, navozila se štěpka a vyrobil se prkenný plot. Závěrečné práce se budou dokončovat 1. října, kdy zahrada získá svou konečnou podobu,“ doplnila Dagmar Krčilová.

Vzdělávání a práce na školní zahradě má pro děti zásadní pozitivní význam: otevírá dětem zcela nový svět učení, poznávání rostlin a přírodních procesů, umožňuje ocenit přírodu jako celek, podporuje pozitivní změnu stravovacích návyků, zvyšuje koncentraci a představivost, rozvíjí sociální dovednosti, estetiku, zvyšuje sebevědomí a dává dětem pocit hrdosti na svůj úspěch.

„Těší nás, že můžeme podpořit školy a školky při výstavbě jedlých školních zahrad. Díky jedlým zahradám se děti naučí pečovat o ovoce a zeleninu, výpěstky budou využité ve školní jídelně a zároveň vznikne místo pro komunitní setkávání mezi školou a rodiči. V grantové výzvě zabodovaly školy a školky, které mají s pěstováním na školních pozemcích dlouhodobou zkušenost, ale také školy, které jsou na poli budování školních zahrad nadšeným nováčkem. Vítězové grantové výzvy tak mohou díky finančnímu příspěvku rozšířit své stávající zahrady o rozmanité prvky, ovocné keře a stromky, vyvýšené záhony nebo mohou díky grantu jedlou zahradu vybudovat zcela od základu,“ uvádí mluvčí společnosti Lidl Tomáš Myler.



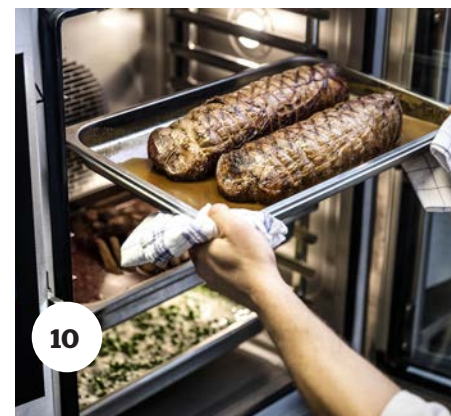
4

Hřejivé veganské polévky, které si zamilujete



6

Teorie s praxí musí být úzce spjata!



10

Moderní varné technologie šetří čas a finance



Padnoucí rondon a pohodlná obuv rovná se spokojený kuchař

Holá záda, sepraný rondon a nefunkční obuv rozhodně výkonnost vašich zaměstnanců nepodpoří. Každý kuchař mi dá za pravdu, že i na place chce vypadat upraveně a cítit se komfortně, k čemuž napomohou vhodně zvolené materiály jak pro profesní ošacení, tak obuv. Nabídka na trhu je velká a je opravdu z čeho vybírat, jen je potřeba hledět na určitá kritéria, která vypovídají o kvalitě výrobku.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ FOTO: SAMPHOTO

Funkční materiály pro kuchařské oděvy

Když navštívíte stránky předních dodavatelů profesního ošacení, tak jsou nejčastěji nabízeny materiály ve složení bavlna a polyester, 100% bavlna, 100% mikrovlná, džínovina nebo len. Při výběru ošacení se doporučuje hledět také na gramáž látky, která zásadně ovlivňuje jeho životnost. „V současné době jsou mezi kuchaři stále oblíbené materiály ze směsi bavlny a polyesteru, ale jistě oblibě se pomalu začíná těšit i přírodní druh materiálu s podobnými vlastnostmi – Tencel,“ komentuje nabídku na trhu Martina Michalová, obchodní ředitelka společnosti FOMI.

Konfekce nebo rondon na míru?

„Profesní ošacení hodně vypovídá o kvalitě budoucí služby. Již řadu let nakupuji u jednoho dodavatele, se kterým jsem spokojený. Hledím na cenu i kvalitu, která něco stojí a s tím člověk musí počítat. Pro catering si nechávám rondony šít na míru. Dodavatelé profesního ošacení nabízejí pestrý výběr i z konfekce, kterou vám dle potřeby doplní o logo společnosti či jméno kuchaře,“ přibližuje praxi Lubomír Landa, majitel a provozovatel Restaurace a penzionu v Zálesí. Obdobný postoj k nákupu kuchařského oděvu má také Jiří Eichner, člen AKC ČR a předseda Staré gardy: „Pracovní rondony si vybírám z komerčních velikostí, ale ty slavnostní si nechávám šít na míru a obměňuji je dle opotřebení.“

Je libo maskáčový vzor nebo bílá klasika?

„Bílá barva stále vede, i když v poslední době, tedy asi hlavně kvůli praktičnosti prodáváme hodně rondony v černém provedení,“ informuje Martina Michalová. Jiní dodavatelé vsázejí na desény v army stylu, které jsou také velmi slušivé a oblíbené.

Péče o profesní oděv

Životnost rondonu by měla vycházet nejenom z kvality materiálu, ale převážně z péče o něj. „Vždy byste měli používat kvalitní prací prostředky a respektovat symboly údržby, které dodavatel na etiketě uvádí. U nás máme tyto symboly včetně vysvětlivek vystaveny přímo ve vzorkové prodejně,“ uvádí Michalová.

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 způsobení 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 zájemem zaměstnavatele, aby jím poskytnutá obuv nebyla pro daného zaměstnance nekomfortní a nesnižovala tak jeho pracovní výkon. Dokonce se uvádí, že v důsledku pocíťovaného diskomfortu, bolestí 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 vhodné a certifikované 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 nepocítí bolest 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.

Své doporučení připojuje také Martina Michalová: „Když si pořizuje obuv, ověřte, zda má potřebnou certifikaci, která uvádí, že se opravdu jedná o profesní obuv splňující bezpečnostní normy. V současné době se hodně hledí na vlastnosti jako je lehkost a prodyšnost obuvi, které byste měli zohlednit při nákupu. Do kvalitní obuvi, která má například odpruženou patu, stélku pohlcující pach a je protiskluzová se jistě vyplatí investovat.“

TENCEL je obchodní název pro tkaninu zvanou lyocell. Jedná se o druh viskózy vyrobené z rozdrčených dřevěných vláken, resp. z buničiny, která je na dotek neuvěřitelně měkká a příjemná. Oproti klasickým viskózovým látkám je ale lyocellové vlákno mnohem odolnější, pevnější, nemačkávé, skvěle na něm drží barvy a výborně schne. Tkanina vyrobená z tohoto materiálu má ale ještě spoustu dalších pozitivních vlastností – snadno se udržuje, výborně saje vlhkost, je prodyšná a pomáhá s regulací tělesné teploty.

Zdroj: latky.cz



Jiří Eichner, člen AKC ČR a předseda Staré gardy



Lubomír Landa, majitel a provozovatel Restaurace a penzionu v Zálesí

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, IČO: 2845997, DIČ: CZ2845997. ADRESA REDAKCE: Jana Hanuše 251, Jílové u Prahy. SPOJENÍ: www.svetthg.cz.

ŠÉFREDAKTOR: Jaroslava Chudá – chuda@lprg.cz, PŘÍJEM INZERCE: Jaroslava Chudá, gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@lprg.cz, AUTORIZACE: MK ČR E 23116, povoleno Ministerstvem kultury ČR. Redakci nevyžádané 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 týdeního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.

VELETRH FOR GASTRO & HOTEL 2022:

Poznejte novinky potravinářského oboru

Mezinárodní veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie představí novinky tuzemských i zahraničních firem ve dnech 29. září až 1. října. Na výstavišti PVA EXPO PRAHA se ve dvou halách výstaviště sejdou výrobci, dodavatelé i odborníci oboru a představí trendy napříč odvětvími. Silně zastoupené budou v Letňanech také potravinářské firmy a instituce.

FOR GASTRO & HOTEL se po roce vrací na PVA EXPO PRAHA, kde představí expozice značek, výrobců, dodavatelů i odborných organizací. Široké spektrum produktů i služeb bude zahrnovat novinky a trendy oblastí pohostinství, hotelnictví i potravinářství. Na své si přijdou jak profesionálové, kteří budou mít možnost uzavírat výhodné kontrakty, tak milovníci jídla, nápojů i gastronomie.

Portfolio hned dvanácti firem nabízejících české potraviny na své expozici představí Státní zemědělský intervenční fond. Tato instituce, která spadá do působnosti Ministerstva zemědělství, zprostředkovává finanční podporu z Evropské unie a národních zdrojů a zajišťuje následnou kontrolu oprávněnosti užívání dotací. Návštěvníci veletrhu se seznámí také s vybranými výrobky, které se pyšní označením národní značkou kvality KLASA.

SILNÉ ZNAČKY I PROFESIONÁLOVÉ

Potravinářská sekce veletrhu FOR GASTRO & HOTEL by se neobešla ani bez nabídky kvalitních výrobků z českých a moravských regionů. Mezi vystavovateli tedy nebudou chybět ani produkty nesoucí označení Regionální potravina. Kromě Regionální potraviny se v Letňanech představí také produkty nesoucí označení BIO.

Mnoho zajímavostí a kvalitního zboží přinesou do PVA EXPO PRAHA také výrobci nápojů. Mezi nimi například uvede svůj spodně kvašený speciál Pěkný číslo pivovar Ferdinand z Benešova. Milovníci piva ochutnají také Královsky hořké nealko, nebo z Krušovic, novinku na trhu. Plzeňský prazdroj představí experimentální pivovar Proud.

Návštěvníci se budou moci zúčastnit také školení Profesního sdružení Sanitace nápojových cest, které spojuje autorizované sanitační firmy v Česku již deset let. Školení nese název Autorizace profesionálů PSSNC a uskuteční se v pátek 30. září. Na zvyšování kvalifikací se budou podílet i mistři výčepní.

KONGRES FOR GASTRO & HOTEL

Koho zajímá profesionální gastronomie, inspiraci a rady odborníků může načerpat na KONGRESU FOR GASTRO & HOTEL, který se koná první a druhý den veletrhu 29. a 30. září v Kongresovém sále výstaviště. I letos se bude věnovat aktuálním tématům a problémům oboru, o kterých budou účastníkům přednášet významné osobnosti napříč segmentem HoReCa.

Více na www.for-gastro.cz.

FOR GASTRO & HOTEL

12. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO
ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL

29.–30. 9. 2022

6. SETKÁNÍ LÍDRŮ ČESKÉHO POHOSTINSTVÍ



Hřejivé veganské polévky, které si zamilujete

Existuje mnoho důvodů, proč si obzvlášť v zimním období zamilovat syté a vydatné polévky. Nejenže zahřejí a dodají organismu potřebné živiny, ale jsou také skvělým způsobem, jak do našeho jídelníčku dostat více zeleniny. U čistě rostlinných polévek se ale nemusíme omezovat pouze na zeleninu, pro plnou chuť je důležité zkoušet různé postupy při vaření a zapojit také luštěniny, obiloviny, bylinky či voňavé koření. Pokud hledáte způsoby, jak veganské polévky ještě vylepšit, inspiруйте se našimi tipy.

TEXT: EVA HEMMEROVÁ FOTO: PROVEG

Vyzkoušejte rostlinné alternativy smetany

I zákazníci a zákaznice vyhýbající se mléčným produktům si mohou dopřát jemné krémové polévky. Stačí zaměnit smetanu za její sójovou, ovesnou, mandlovou či rýžovou alternativu. Využít můžete i husté kokosové mléko, které výslednému pokrmu dodá plnou chuť a exotický nádech. Krémové polévky můžete ještě vylepšit použitím pečené zeleniny, čímž docílíte výraznější chuti. Zelenina tím také lehce zkaramelizuje a získá jedinečnou, plnou a lahodnou chuť.

Dejte pozor na rozvaření zeleniny

Častým problémem bývá zbytečné rozvaření zeleniny, kvůli kterému se mění její chuť i barva. Zeleninu proto nevařte příliš dlouho, většinu druhů stačí 20 minut. Kadeřávek, kapustu, špenát nebo brokolici přidejte až těsně před koncem vaření, aby si zachovaly svou barvu a texturu.

Nezapomeňte na umami

Vsaďte na páťou chuť umami, která pomáhá rostlinným jídlům získat vyváženost, plnost a pocit, že už jim nic nechybí. Skvělým zdrojem umami je třeba sójová omáčka, tamari či miso pasta. Do krémových polévek se hodí i různá oříšková másla a plnou chuť i texturu dodají také oříšky a semínka opražená na suchu na pánvi, kterými můžete polévku ozdobit. Jedním z největších pokladů s přirozeně se vyskytující umami chutí jsou houby. Sušením se jejich chuť ještě více zkoncentruje.

Provoňte polévku bylinkami

Čerstvé bylinky neslouží jen na ozdobu, polévku též příjemně provoní. Sušené bylinky používejte v průběhu vaření, ale ty čerstvé přidejte těsně před podáváním, protože rychle ztrácejí své aroma, a také rychle vadnou.

Přidejte citronovou šťávu

Trocha citronové či limetkové šťávy přidávané ke konci vaření rozjasní chuť i barvu zejména v hutných luštěninových polévkách, zeleninovém krému či v asijských vývarech. Pokud máte pocit, že vaši polévce pořád něco chybí, vyzkoušejte přidat lžičku umeocta, který se vyrábí fermentací švestiček umeboši a má výraznou slano-kyselou chuť s jemně ovocným aroma.

Uvařte poctivý zeleninový vývar

Masové vývary jsou silné a mají plnou chuť, ale výrazné chuti dokážeme docílit i pomocí několika čistě rostlinných surovin. Skvělým pomocníkem nám může být miso pasta, sušené houby i řasa kombu. Ke konci můžete vývaru dodat lepší chuť přidáním

lžice rajčatové pasty. Zkuste si vytvořit také vlastní zdravé polévkové ochucovadlo. Stačí když smícháte hrnek lahůdkového droždí, 1 lžici soli, 1 lžici sušeného česneku, 1 lžici cibulového prášku, 1 lžičku sušeného tymiánu, 1 lžici sušené petrželové natě a ½ lžičky kurkumy. Takto připravenou směs skladujte ve skleněné nádobě.



Silný zeleninový vývar (základní recept)

SUROVINY:

2 středně velké mrkve nakrájené na větší kusy, kousek celeru, 1 hrst sušených hub namočených ve vodě, 2 kousky řasy kombu, 2 menší cibule rozpůlené (i se slupkou), 3 stroužky česneku, 3 lžice miso pasty, 2 lžice olivového oleje, petrželová nať, 2 bobkové listy, 2 kuličky nového koření, 3-4 kuličky pepře, sůl

POSTUP:

Ve větším hrnci zahřejeme olivový olej a orestujeme nakrájenou cibuli, česnek a zeleninu. Přidáme bobkový list, řasu kombu, koření, houby, petrželovou nať a zalijeme vodou. Vaříme na mírném plameni asi 2 hodiny. Po odstavení z ohně přimícháme miso pastu a dochutíme solí.

Polévka z pečených rajčat se zkaramelizovanou cibulí

SUROVINY:

1 a ½ kg zralých rajčat, 6 stroužků česneku, 2 středně velké červené cibule, svazek čerstvé bazalky, 2 hrnky zeleninového vývaru, olivový olej, sůl, pepř

POSTUP:

Na plech s pečicím papírem položíme rozpůlená raj-

čata a stroužky česneku. Pokapeme olivovým olejem, opepříme a osolíme. Vložíme do trouby rozehřáté na 200 °C a pečeme přibližně 40 minut. Mezitím si zkaramelizujeme cibuli. Do větší rozehřáté pánve s olivovým olejem vložíme na plátky nakrájenou cibuli a necháme zkaramelizovat. Pečená rajčata s česnekem, cibulí a bazalkou rozmixujeme dohladka, přidáme zeleninový vývar a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s čerstvou bazalkou.



Krémová polévka z dýně a bílých fazolí (5 porcí, 55 minut)

SUROVINY:

1 ks menší dýně, 1 litr zeleninového vývaru, 1 hrnek vařených bílých fazolí, 1 středně velká cibule, 2 cm kousek zázvoru, 1 lžice řepkového oleje, 1/2 lžičky skořice, 1/2 lžičky chilli, ½ hrnku kokosového mléka, sůl, pepř, dýňová semínka na ozdobení

POSTUP:

Dýni oloupeme, nakrájíme na kostky a upečeme. Na řepkovém oleji krátce osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nastrouhaný zázvor, koření, uvařené fazole a upečenou dýni. Zalijeme zeleninovým vývarem a přivedeme k varu. Poté rozmixujeme tyčovým mixérem na hladký krém. Na závěr můžeme polévku zjemnit kokosovým mlékem či krémem a ozdobit opraženými dýňovými semínky.

Pro Veg Česko je nezisková organizace jejíž vizí je svět, ve kterém si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu. Více informací o možnostech spolupráce najdete na: www.proveg.com/cz/horeca



Cizrnová kari polévka (6 porcí, 30 minut)

SUROVINY:

3 hrnky uvařené cizrny (propláchnuté a scezené), 1 plechovka drcených rajčat, 1 plechovka kokosového mléka, 750 ml zeleninového vývaru, 1 šalotka nakrájená na kostičky, 3 stroužky rozmačkaného česneku, kousek nastrouhaného zázvoru, 1 lžice kari pasty, 1 lžice oleje, šťáva z poloviny citronu, 1 lžička soli, hrst nasucho pražených kešu ořechů

POSTUP:

V hrnci rozehřejeme olivový olej a orestujeme šalotku. Přidáme česnek, zázvor, sůl, kari pastu a mícháme přibližně půl minuty. Přidáme drcená rajčata a důkladně promícháme. Přilijeme vývar a zvolna vaříme přibližně 15 minut. Nakonec přimícháme cizrnu s kokosovým mlékem a povaříme dalších 10 minut. Odstavíme z plotny a dochutíme limetkovou šťávou. Podáváme s praženými kešu ořechy a plátkem citronu.



Polévka z červené čočky s rajčaty (5 porcí, 35 minut)

SUROVINY:

1 a ½ hrnku červené čočky, 1 mrkev nakrájená na kostky, 2 stonky nakrájeného řapíkatého celeru, 1 plechovka drcených rajčat, 1 nadrobno nakrájená cibule, 3 hrnky špenátu (volitelné), 4 stroužky česneku kousek nastrouhaného zázvoru (cca 4 cm), 1 lžička římského kmínu, 1 lžička kurkumy, 1 l vody, 2 hrnky vývaru, olivový olej, sůl, šťáva z jednoho citronu

POSTUP:

Na olivovém oleji osmažíme cibuli, mrkev a celer. Přidáme česnek, zázvor, římský kmín, kurkumu, rajčata, čočku a sůl. Promícháme a zalijeme vývarem s vodou. Vaříme do změknutí čočky. Část polévky můžeme rozmixovat. Přidáme špenát a dochutíme citronovou šťávou.

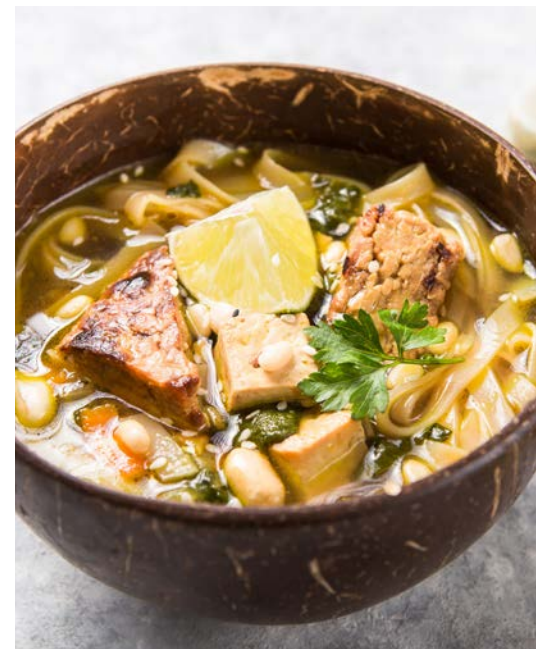
Krémová čočková polévka se žampiony (6 porcí, 50 minut)

SUROVINY:

1 hrnek zelené čočky (předem namočené alespoň na 1 hodinu), 500 g žampionů nakrájených na plátky, ½ středně velké cibule nakrájené na kostičky, 2 stroužky rozmačkaného česneku, 500 ml zeleninového vývaru, ¼ hrnku bílého vína, ½ hrnku sójové či jiné rostlinné smetany, 2 lžice tamari omáčky, ½ lžičky sušeného tymiánu, bílý pepř, 1 lžice oleje, 1 lžice citronové šťávy, 100 g čerstvého špenátu (lze vynechat), petrželová nať

POSTUP:

Nejdříve si v hrnci s vodou a bobkovým listem uvaříme čočku. Scedíme a dáme stranou. V hrnci na rozehřátém oleji orestujeme cibuli, přidáme na plátky nakrájené žampiony, opepříme a minutu restujeme. Přidáme česnek, sůl, tymián, tamari a podlijeme vínem. Vmícháme uvařenou čočku a zeleninový vývar. Přivedeme k varu, přilijeme rostlinnou smetanu a odstavíme z plotny. Polovinu polévky rozmixujeme a vrátíme zpátky do hrnce. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Do polévky můžeme nakonec přidat nakrájené listy čerstvého špenátu. Ozdobíme petrželovou natí a podáváme s čerstvým žitným chlebem.



Veganská polévka pho s tempehem (4 porce, 60 minut)

SUROVINY:

2 litry kvalitního zeleninového vývaru, 2 cm kousek zázvoru, 1 středně velká cibule, 5 hvězdiček badyánu, 5 kousků hřebíčků, 2 kousky celé skořice, 2 kousky kardamonu, 1 lžice sójové omáčky, 1 lžice rýžového octu, 1 lžice oleje, 200 g plochých rýžových nudlí, 200 g tofu natural (můžeme použít i uzený tempeh), 200 g hnědých žampionů, čerstvý koriandr, čerstvé chilli papričky, hrst mungo klíčků, limetka

POSTUP:

Ve středně velkém hrnci rozohřejeme lžici oleje, přidáme skořici, hřebíček, badyán, kardamon a 2-3 minuty opékáme dokud se koření nerozvoní. Vmícháme na kostky nakrájenou cibuli, zázvor, sójovou omáčku a zalijeme vývarem. Vaříme přibližně 40 minut a na konci přidáme lžici rýžového octu. Vývar přecedíme a dáme stranou. Rýžové nudle uvaříme dle návodu, scedíme a propláchneme studenou vodou. Plátky shiitake hub a na kostky nakrájené tofu opražíme na lžici oleje dozlatova. Do hlubších misek rozdělíme nudle, které zalijeme horkým vývarem. Přidáme tofu a houby. Ozdobíme plátkem limetky, čerstvým koriandrem, mungo klíčky a plátky chilli.

Teorie s praxí musí být úzce spjata!

V oboru často slycháváme, že studenti nejsou dostatečně kvalifikovaní pro kuchařskou profesi, což rozhodně není případ Soukromé hotelové školy Bukaschool, která promptně reaguje na nové trendy v oboru a produkuje úspěšné kuchaře. Najít navíc učitele, jenž je znalý oboru, má nadání pro edukaci a získal si u studentů respekt, je pro školu jako výhra v loterii. O tom, jak budovat dobré jméno školy jsme hovořili s Ing. Romanem Sejvalem, vedoucím gastronomických předmětů na Soukromé hotelové škole Bukaschool, kde působí přes dvacet let a je tak nepostradatelným pilířem uceleného vzdělávání a jackpotem pro školu.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ, ROMAN SEJVAL FOTO: BUKASCHOOL/ROMAN SEJVAL



Foto z odborného výcviku



Od roku 2000 působíte na Soukromé hotelové škole Bukaschool s.r.o. jako učitel technologie přípravy pokrmů. Čím si Vás škola získala?

V první řadě svým profesionálním přístupem k odborným předmětům. Počínaje kuchařským oblečením, hygienickým standardem či zapojením do vzdělávacího programu Kulinářské umění od Jiřího Roitha. Dále škola studentům poskytuje zahraniční stáže ve Španělsku, Německu, Švýcarsku na Kypru a Maltě. Vyhovuje mi také rodinná atmosféra, která dopomáhá udržet vysokou úroveň vzdělávání.

Která z vašich zahraničních stáží byla pro Vás největším přínosem?

Nezapomenutelné jsou všechny. Zatěžkavací zkouškou mi byla například dvouměsíční praxe v pětihvězdičkovém hotelu Kempinski v San Lawrenz na Maltě, kde jsem si v letech 2005–2007 sáhl na dno. Měl jsem na starosti předkrmy, polévky, těstoviny i rizota – vést všechny úseky naráz byla náročná a stresující práce. Nicméně to byla dobrá škola života!

Jako škola jste aktivní na gastronomických soutěžích? Jak probíhá příprava na akce a jakých výsledků dosahujete?

Přípravě se věnujeme nad rámec výuky od rána do večera. Naši studenti obsazují první příčky na soutěžích jako je například Nowaco Gastrojunior, Gastro Hradec či Czech carving CUP. Ocenění jim po ukončení studia pomáhá najít lukrativnější zaměstnání v Čes-

Ing. Roman Sejval
vedoucí odborných předmětů
učitel technologie přípravy
pokrmů na Soukromé hotelové
škole Bukaschool s.r.o.
Příprava žáků na gastronomické soutěže (Nowaco Gastrojunior, Gastrohradec, Ostrava carving cup, Carving cup Třebíč)

ku i zahraničí. Například náš student Jan Horák získal zaměstnání u Radka Kašpárka v jeho michelinské restauraci Field a zároveň vede semináře u nás na škole. Vít Pichlík si založil cateringovou společnost PScatering a naši žáci k němu chodí na výpomoc při akcích, Jan Kryštůfek našel uplatnění ve švýcarském hotelu Hilton Garden Inn v Davosu, kam posíláme studenty na praxi.

Na webu školy uvádíte, že dokážete rychle reagovat na trendy ve vzdělávání. Co si pod tím lze představit?

V průběhu roku pořádáme pro studenty celou řadu přednášek, které vedou špičkoví odborníci z gastr. Já jsem pro naše studenty sepsal skriptu, která vycházejí z praxe a žáky připravují na působení v oboru. Během pandemie jsme zmmodernizovali učebny, které jsme vybavili velkými obrazovkami a pořídili jsme vizualizér, na kterém jsme promítali recepty a díky tomu byla online výuka efektivnější. Troufám si říci, že naši studenti se po ukon-



*Krevetová rolka s mrkví,
Ceviche z mořského vlka,
losos gravlax, okurka a kopro-
vůj dressing*



Soukromá hotelová školá Bukaschool



Soukromá hotelová školá Bukaschool



*Smrčí hřbet v listovém těstě
doplněný celerovým pyré,
kroketou a houbami*

čení studia dokáží v oboru zdatně pohybovat a jsou přínosem pro každého zaměstnavatele.

V čem se Bukaschool odlišuje od konkurence?

Již zmíněnou kvalitou odborných předmětů, moderním vybavením učeben a invenčním přístupem učitelů k výuce. Silní jsme také v zahraničních praxích, které našim studentům zprostředkováváme. Každá teorie by měla projít praxí, což je slabou stránkou u některých konkurenčních škol. Stále se najdou školy, které se více zaměřují na teorii a nemají odborné učebny na praktickou výuku.

Jak se podařilo spojit jméno školy se Zdeňkem Pohlreichem?

Se Zdeňkem jsem se poprvé potkal na Bidfood Expo, kde spolupráci s naší školou a Zdeňkem Pohlreichem úspěšně provázal Marek Svoboda ze společnosti Bidfood a za to jsem mu velmi vděčný. Následovala naše spolupráce školy s restaurací TriBeCa u Bodamského jezera ve Švýcarsku, kde jsem byl na praxi jako kuchař.

Sledujete uplatnění vašich studentů v oboru i po jejich ukončení školy?

Daří se nám zůstat ve spojení a co je podstatné, někteří z nich se k nám

na školu vrací jako přednášející. Díky tomu mají naši studenti přehled o nejnovějších trendech v oboru a studium je tak okořeněno o přínosné postřehy z praxe.

Co se u vás změnilo během pandemie?

Kromě modernizace učeben změnou prošla také školní zahrada, kde jsme zřídili bylinkové záhony, prostory pro grilování, nové pergoly a venkovní učebnu. Tato doba byla pro mě velká challenge, musel jsem rychle reagovat na změny ve vzdělávání, a hlavně udržet pozornost studentů, což se mi snad povedlo.

Škola je celkem aktivní na sociálních sítích, kdo vám je spravuje?

Jednotlivé příspěvky z akcí přeposílám zástupci školy, který je zveřejňuje. Navíc naši žáci často sdílí své úspěchy a naši školu tím efektivně promují.

Kdo je vašim profesním vzorem?

Je velmi těžké najít odborníka, který má bohaté zkušenosti z praxe a zároveň kvalitní edukaci. Mě nejvíce ovlivnili špičkoví kuchaři a zároveň kvalitní učitelé – Ladislav Nodl a Vladimír Pícka, kteří mě na začátku profesně inspirovali.

Jaké má škola vize do dalších let?

Rádi bychom si udrželi stávající kvalitu a navázali spolupráci s dalšími firmami.



”

V průběhu roku pořádáme pro studenty celou řadu přednášek, které vedou špičkoví odborníci z gastr. Já jsem pro naše studenty sepsal skriptu, která vycházejí z praxe a žáky připravují na působení v oboru.

Lahůdkové droždí



Jak na dochucování rostlinných jídel?

Zajímá vás, jak svým rostlinným jídlům dodat plnou a výraznou chuť? Ačkoliv je základem bezmasé kuchyně zelenina, ovoce, luštěniny, různé druhy obilovin, oříšků a semínek, tak aby bylo rostlinné jídlo opravdu lahodné, je potřeba více přemýšlet o dochucování a umět z jednotlivých ingrediencí vytáhnout to nejlepší. Obsah umami ve veganských jídlech se dá zvýšit také grilováním, restováním, karamelizací, opékáním či pražením. K dosažení co nejvýraznější chuti rostlinných alternativ masa, jako je tofu, sójové plátky, robí nebo seitan, pomáhá i marinování.

TEXT: MGR. JANA HAJROVÁ FOTO: PROVEG

Kromě sladké, slané, kyselé a hořké je jednou ze základních chutí i umami neboli lahodná chuť. Stejně tak jako cukr dodává sladkost nebo citron jemně okyseluje, jsou známé techniky a suroviny, které vytvářejí umami. Díky umami zajistíte, aby vaše bezmasá jídla byla vyvážená a plná. Maso i sýry jsou bohaté na umami a proto tím, že je z pokrmu odstraníme, přijdeme i o hlavní zdroj této chuti. Proto nestačí jednoduše zaměnit živočišné bílkoviny za luštěniny, sójové plátky nebo seitan, ale je důležité vykompenzovat umami jinými surovinami a postupy. Poznejte základní rostlinné zdroje, které dodají vašim jídlům potřebnou lahodnost.

Lahůdkové droždí

Tato ingredience patří mezi základní potraviny veganské kuchyně. Lahůdkové droždí je známé také pod názvem tebi a vyrábí se v podobě jemných vloček a tepelně se upravuje tak, aby nemohlo kvasit. Toto droždí je tedy neaktivní a těsto vám z něj nenakysne. Lahůdkové droždí je skvělou volbou pro dochucení „sýrových“ jídel, jako je rostlinný tvaroh, pesto, pomazánky či různé omáčky. Pomůže vám také vyladit polévky či saláty. Má příjemnou lehce oříškovou chuť a je bohaté na bílkoviny (48 g / 100 g) i vitamíny skupiny B.

A jak ho prakticky využít v rostlinné kuchyni?

- Pro rostlinnou alternativu parmazánu rozmixujeme jeden hrnek vlašských ořechů, 3 lžíce lahůdkového droždí a špetku soli. Místo vlašských ořechů výborně fungují i kešu nebo mandle.
- Lahůdkovým droždím můžeme dochucovat saláty.
- Pečené brambory přivedeme k dokonalosti, když je před pečením pokapeme olivovým olejem, osolíme a posypeme lahůdkovým droždím a bylinkami.
- Pokud se chcete při přípravě pesta vyhnout sýrům, lahůdkové droždí vám výborně poslouží i zde.
- Ve veganských receptech, ve kterých potřebujete nahradit chuť vajíčka, se lahůdkové droždí používá v kombinaci s černou vulkanickou solí.
- V receptech na rostlinné karbanátky nebo sekanou lahůdkové droždí směs na karbanátky nejen dochutí, ale i zahustí.
- Lahůdkové droždí dodá šmrnc veganským sýrům, dipům i omáčkám.

Sójová omáčka

Jedním ze způsobů, jak z potravin získat umami, je kvašení. Sójové omáčky jako Tamari a Shoyu jsou

Potřebujete pomocnou ruku?

Vyškolili jsme již 150 profesionálních kuchařek a kuchařů. Ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů pořádáme také kurzy pro kuchaře, více informací najdete na www.proveg.com/cz/horeca

bohaté na umami a sůl. Vyrábějí se z fermentovaných sójových bobů a vašim jídlům dodají plnou chuť a zintenzivní také chuť ostatních ingrediencí. Jsou ideální do omáček, polévek, burgerů, asijských pokrmů a všude tam, kde je potřeba dodat „masovou“ chuť. Hodí se také do marinád, kde se smíchají s olejem, kořením a bylinkami.

Miso pasta

Jedná se o tradiční japonský výrobek z fermentovaných sójových bobů. Jestli chcete dosáhnout výraznější chuti například u zeleninové polévky, přidejte lžici miso pasty. Pastu přidejte až na konci vaření a nejlépe se ji předem rozmíchejte v troše vody. Smícháním misa, citronové šťávy, česneku, bylinek a koření získáte výtečnou marinádu na grilovanou zeleninu či tofu. Stejně ingredience můžete použít i pro přípravu salátového dresinku.

Umeocet

Umeocet je vedlejší produkt při výrobě nakládaných švestiček umeboshi a překvapí vás výraznou slanou a kyselou chutí s lehkým ovocným aroma. Umeocet využijete při přípravě záливоček na saláty, ale také k dochucení jídel, do kterých potřebujete dodat kyselost a slanosť zároveň. Můžete ho tak přidat i do polévek či pomazánek.

Olivy a kapary

Dalšími fermentovanými potravinami plnými umami jsou olivy a kapary. Hodí se do salátů, těstovin či buddha bowls, ale můžete z nich připravit třeba i tapenád, která se skvěle hodí k vínu a pečivu.

Pražené oříšky a semínka

Tím, že oříšky a semínka dozlatova opražíte na suché pánvi nebo v troubě, zvýrazníte jejich chuť i aroma. Kromě toho dodáte vašim jídlům také křupavý element. Hodí se do salátů, krémových polévek nebo italského rizota.

Houby a sušené houby

Houby jsou jedním z největších pokladů s přirozeně se vyskytující umami chutí. Sušením se jejich lahodná chuť ještě více zkoncentruje. Můžete je přidat do vývarů, omáček i asijských nudlů se zeleninou. Když namočíte houby do horké vody, získáte skvělý základ pro další přípravu jídel. Grilované portobello můžete též použít jako alternativu masa v burgeru. Ze sušených hub připravíte i prášek, který vám pomůže zintenzivnit chuť omáček a polévek.

Rajčatové pyré a sušená rajčata

Zralá rajčata, stejně jako houby, obsahují přirozeně vznikající formu umami. Při sušení nebo koncentrování do pyré jsou vlastnosti umami zesíleny. Pro plnější chuť přidejte sušená rajčata nebo rajčatové pyré do fazolí, marinád, omáček nebo gulášů. Použit můžete také pečená rajčata či orestovaný rajčatový protlak.

Tekutý kour

Tekutý kour je přírodní produkt, který vzniká spalováním dřeva a následnou kondenzací ve vodě. Při přípravě bezmasých jídel tuto ingredienci určitě využijete, protože díky své jedinečné chuti a uzenému aroma dodá bezmasým burgerům, tofu, tempehu i seitanu potřebnou plnou chuť, lahodnost a samozřejmě uzené aroma, které si spojujeme s masnými pokrmy. Tekutý kour můžete využít při grilování, pečení, v omáčkách, marinádách či dipech. Používá se také při výrobě veganské "slaniny" z kokosových lupínků nebo z rýžového papíru.

Nori řasa

Nori je jedna z nejznámějších a nejpoužívanějších řas v asijské a zejména japonské kuchyni. Má jedinečnou chuť a můžete ji používat ve formě plátků třeba na sushi nebo nakrájenou do polévek, salátů či rýže.

Sriracha

Tuto známou pálivou omáčku, pojmenovanou po pobřežním thajském městě, ze kterého pochází, určitě znáte. Vyrábí se z chilli pasty, octa, česneku, cukru a soli. I když se původně podávala zejména s mořskými plody, v současnosti má velké využití i v rostlinné kuchyni.

Uzená paprika

Uzená paprika je skvělým zdrojem uzené chuti v rostlinné kuchyni. Krvavě červené koření je ideální v mexické kuchyni, např. u chilli sin carne. Hodí se také do hrachové kaše a dalších pokrmů z luštěnin či burgerů a karbanátků.



Tempehové kuličky v rajčatové omáčce

SUROVINY:

Kuličky:

250 g uzeného tempehu, 1 menší cibule, 1/3 hrnku mletých vlašských ořechů, 2 lžice lahůdkového droždí, 1 lžička oregana, 1/2 hrnku strouhanky, 4 lžice rajčatového pyré, sůl, pepř, olej na smažení

Omáčka:

600 g drcených rajčat, 1 lžice rajčatového protlaku, 1 menší nadrobno nakrájená cibule, 3 stroužky rozmačkaného česneku, 1 lžice cukru, 2 lžice olivového oleje, 1 lžička sušeného oregana, sůl, pepř, svazek bazalky, 1 balení celozrnných špaget

POSTUP

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme na oleji dozlatova. Tempeh vložíme do mixéru a spolu s ostatními surovinami a osmaženou cibulí rozmixujeme do hladka. Z hmoty vytváříme kuličky, které obalujeme ve strouhance a z každé strany krátce osmažíme na pánvi. Kuličky přendáme na plech s pečícím papírem a pečeme přibližně 15 minut na 180°C. Špagety uvaříme dle návodu. Pro přípravu omáčky si na olivovém oleji orestujeme cibuli s česnekem. Přidáme rajčatový protlak s cukrem a krátce povaríme. Vmícháme drcená rajčata, osolíme, opepříme a vaříme na mírném ohni. Nakonec přidáme oregano a nakrájenou bazalku. Upečené tempehové kuličky podáváme se špagetami a rajčatovou omáčkou.

Kokosová slanina

SUROVINY:

2 hrnky neslazených kokosových plátků, 1 lžice oleje, 2 lžice kvalitní sójové omáčky, 1 lžice javorového sirupu, 1 lžička uzené papriky, 1 lžička tekutého kouru, sůl, pepř

POSTUP

Troubu předehřejeme na 160 °C. Všechny suroviny promícháme a dáme péct na 5–6 minut na plech s pečícím papírem. Poté promícháme a pečeme dalších 5–7 minut do křupava.

ProVeg Česko je nezisková organizace jejíž vizí je svět, ve kterém si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu. Více informací o možnostech spolupráce najdete na:
www.proveg.com/cz/horeca



Veganské Mac and Cheese

SUROVINY:

500 g celozrnných těstovin, 360 g oloupaných a nakrájených brambor, 130 g oloupané a nakrájené mrkve, 1/2 hrnku vody z vaření mrkve a brambor, 1/2 hrnku lahůdkového droždí, 1/3 hrnku olivového oleje, 1 lžice citronové šťávy, lžička soli

POSTUP

Brambory s mrkví uvaříme doměkka, odebereme půl hrnku vody a zbytek scedíme. V mixéru rozmixujeme brambory, mrkev, vodu, lahůdkové droždí, olej, citronovou šťávu a sůl. Omáčku smícháme s uvařenými těstovinami. Tuto omáčku můžeme použít také k tortilla chipsům jako dip.



Quinoa s křupavým tofu a brokolicí

SUROVINY:

1 balení uzeného tofu, 2 hrnky brokolicevých růžiček, 1 hrnek quino, 2 hrnky zeleninového vývaru, 2 stroužky česneku, 1 lžice sójové omáčky, 2 lžice arašídového másla, 1 lžice rajčatového protlaku, svazek petržele

POSTUP

Quinou spaříme horkou vodou a poté uvaříme v zeleninovém vývaru do měkka (přibližně 15 minut). Brokolicevých růžiček osolíme a na páře dusíme do měkka. V misce rozmícháme arašídové máslo s rajčatovým protlakem, sójovou omáčkou, utřeným česnekem a trochou horké vody. V této směsi obalíme na kostky nakrájené uzené tofu a pečeme v troubě do křupava přibližně 20 minut. Nakonec v míse smícháme uvařenou quinu, brokolici a tofu, posypeme nasekanou petrželkou.

Moderní varné technologie šetří čas a finance



FOTO: RATIONAL CZECH REPUBLIC

V dnešní době se již žádná restaurace či jídelna neobejde bez chytrých varných technologií. Jejich přínos pro efektivní chod podnikání je významný. Nabízejí nejenom úsporu energií a surovin, ale jsou také zárukou vysoké kvality nabízených pokrmů. Je ovšem potřeba, aby si personál kuchyně osvojil funkce konvektomatů a multifunkčních pánví a nebál se tak z nich vytěžit maximum.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ FOTO: FIREMNÍ



Jindřich Švestka, obchodní ředitel společnosti RATIONAL Czech Republic s.r.o.



Klára Solanská, marketingová manažerka společnosti RETIGO s.r.o.



Tomáš Pištora, jednatel společnosti InterGast PRODUKT s.r.o.

Na téma chytrých technologií jsme hovořili se zástupci dodavatelských firem a kuchaři, kteří k tématu přidali svůj pohled z praxe.

Úspora nákladů je zřejmá

„Za chytré technologie se dnes vydává kde co. Ale jen ty opravdu chytré jsou takové, kterým budeme věřit a ovládat je intuitivně. Jako dnes věříme navigacím v autě, které nás dovedou k cíli navzdory aktuálním uzavírkám či nehodám. Chytrá technologie je taková, která nespotřebuje ani kilowatu navíc, protože ví, co zpracovává. A zpracuje surovinu pokaždé stejně, bez ohledu na její velikost či množství,“ přibližuje přínos moderních technologií Jindřich Švestka, obchodní ředitel společnosti RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Nejenom dílčí funkce, ale i technologické zpracování a vybavení konvektomatů se podepisuje na úspoře nákladů, což potvrzuje Klára Solanská, marketingová manažerka společnosti RETIGO s.r.o. a dodává: „Naše konvektomaty Retigo Vision jsou jedny z nejúspěšnějších na trhu hned z několika důvodů. Dvoustupňový předehřev vody využívá tepla odpadní páry v kombinaci s unikátním řešením trojitého dveřního skla a 50 mm silnou tepelnou izolací. To vše snižuje náklady při vaření na minimum. Prostřední sklo je navíc potaženo speciální vrstvou, která pomáhá odrážet teplo zpět do komory a eliminuje tak množství tepelných ztrát. Při tvorbě vysoce nasycené páry napomáhá snižovat náro-

ky na elektrickou energii integrovaný tepelný výměník, který využívá tepla odpadní vody. Nízkou spotřebu vody podporuje také sofistikovaná konstrukce odpadního systému, která pro chlazení odpadní páry vyžaduje jen nepatrné množství vody. Její spotřebu dále eliminuje i promyšlený systém automatického mytí. Nejenže se konvektomat sám umyje a vysuší, při minimální spotřebě vody a nízkých nákladech na čisticí prostředky dosáhne te perfektní čistoty.“

Také multifunkční pánve dokáží sehrát velkou roli v úspoře nákladů. „Kouzlo úspory přípravy jídel v multifunkční pánvi tkví především v geniální práci s tlakem a možností přesně kontrolovat nastavenou teplotu pomocí jednoduchého ovládání. Rychlost tlakového vaření je nepřekonatelná. Doba vaření u pokrmů připravovaných pod tlakem je o více jak polovinu nižší než u běžného vaření. To také znamená, že s použitím tlakového vaření v našem zařízení FlexiChef lze za stejnou dobu připravit až dvojnásobné množství pokrmů než při běžné úpravě,“ představuje produktové výhody Tomáš Pištora, jednatel společnosti InterGast PRODUKT s.r.o.

Digitalizace v gastronomii je nes nutností

Vzdálená správa, reporty, statistiky, receptury, hygienické záznamy HACCP jsou v dnešní době nutností a standardem, na čemž se shodují zmiňovaní dodavatelé varných technologií. Například ve společnosti RETIGO vyvinuli speciální systém Retigo Combionline®, který slouží pro vzdálenou správu zařízení. „Připojené zařízení lze mít pod kontrolou kdykoliv a kdekoliv. Díky Retigo Combionline® umí konvektomat odesílat notifikace s informacemi o případných poruchách a pokud to vlastník povolí, tak oznámení dostane i jeho servisní partner. Technik tak ví, kde se vyskytl problém, má k dispozici popis chyby a přesný typ stroje. Může se dopředu připravit a vzít si s sebou na místo potřebné náhradní díly. Komunikace je rychlejší a technik ušetří náklady za cestu, při které by teprve zjistil, co se děje,“ představuje funkce systému Klára Solanská.

„Všichni máme rádi přehled nad tím, co se kolem nás děje. To platí v gastronomii dvojnásob. Chybí zaměstnanci obecně, takže mít na starost jeden provoz nebo rovnou několik provozů je dnes úplně normální. Aby vše fungovalo, je nutné tento přehled přenést

VISION

ENERGETICKY ÚSPORNÉ KONVEKTOMATY ŠETŘÍ VÁŠ ČAS I PENÍZE



Multifunkční
zařízení



Perfektní výsledky
každý den



Jednoduché ovládání



Energetická úspora



Časová úspora



Automatické mytí



Méně stresu



Unikátní design



retigo®

SPECIALISTA NA KONVEKTOMATY

www.retigo.cz

Využíváte noční úpravy jídel v konvektomatu?

Miroslav Grusz, šéfkuchař a vedoucí provozovny MG RESTAURACE, Planá nad Lužnicí

Odpověď: „Vzhledem k rostoucím cenám elektřiny používáme více gril nebo holdomat. Noční úpravu jídel v konvektomatu nevyužívám.“



Lubomír Landa, majitel a provozovatel Restaurace a penzion V Zálesí, Čistá

Odpověď: „Noční úprava je super věc, nicméně jsem po pandemii přešel na snídani, oslavy, svatby a catering. Proto jsem začal více využívat holdomat. Rád využívám přednastavených programů v konvektomatu, které si lehce upravuji – například pečené husy na sv. Martina. Všechny funkce naplno nevyužívám, je to jako v autě naplněném všemožnými asistenty. Přesto jsem velmi spokojený s prací, kterou konvektomat odvádí.“

Luděk Bil, šéfkuchař, Nemocnice Hranice

Odpověď: Dříve jsem této možnosti nevyužíval, ale nyní jako šéfkuchař v nemocniční jídelně noční přípravu jídel hojně využívám. Šetří to nejenom čas a energii, ale zlepšila se i kvalita připravovaných jídel.



do svého mobilu/PC a kontrolovat/ovládat na dálku přípravu a dílčí funkce,“ představuje nesporné výhody digitalizace Jindřich Švestka.

Přínosem mohou být i nové receptury

Dodavatelé si uvědomují, že samotným prodejem technologií to nekončí, ba naopak. Jestliže si chcete se zákazníkem vybudovat partnerství, je potřeba zůstat ve spojení a poskytovat poradenství či zajímavé benefity – například ve formě receptur vhodných pro daný podnik. „Náš tým kuchařů aktuálně intenzivně pracuje na vývoji zcela revolučního projektu, který hraje vyřeší jak nedostatek inspirace pro nové pokrmy, tak i získání větší jistoty v rámci obsluhy varných technologií. Zní to až neuvěřitelně, ale věřte! Bude

to přelomové a bude to venku již brzy,“ avizuje Tomáš Pištora. „Společnost RATIONAL Czech Republic již řadu let pořádá edukační programy pro odbornou veřejnost, zřizovatele nebo majitele, které se těší velké oblibě. Řekl bych, že každá práce, pokud v ní chceme vynikat, vyžaduje, abychom se sami chtěli podívat „za hranu stolu“. Je spousta možností, jak nabýt nové zkušenosti a za mě jsou to především naše semináře a akademie,“ uvádí Jindřich Švestka.

Přínos ve školení vidí také Landa Lubomír, majitel a provozovatel restaurace a penzionu V Zálesí a doplňuje: „Školení není nikdy dost, vždy se dovíte novinky a máte možnost daná témata prokonzultovat s kolegy.“ S poměrně širokou kuchařkou přichá-

zí také společnost RETIGO. „Náš již zmiňovaný Retigo Combionline® systém nabízí recepty zkušených kuchařů, které neustále přibývají. Stačí se se svým zařízením Retigo jednoduše zaregistrovat a přispívat může každý. Inspirace je nekonečná. Zákazníkům poskytujeme plnou kuchařskou podporu. Školíme, jsme k dispozici na telefonu, emailu a pořádáme tematické prezentace se živým vařením u partnerů i v našich showroomech. Zážitek je nejlepším učitelem. Hosté se tak naučí, jak lépe využít funkce konvektomatu a získají inspiraci k vaření. Aktuálně se zabýváme problematikou spotřebního koše ve školách a školkách, kdy kuchaři mnohdy neví, jak si s jídelníčkem poradit a upravit pokrmy tak, aby dětem chutnaly a zároveň byly pestré a vyvážené, uvádí Klára Solanská.

Porucha v rámci varného systému a bezpečnost provozu

Celá řada kuchařů má obavy z případné poruchy varných technologií během přípravy jídel. Jak k této skutečnosti přistupují samotní dodavatelé?

„Tuto problematiku bych zmiňoval stále dokola. Týká se to především příprav přes noc, kdy stovky kuchyní používají zařízení, které nejsou certifikované pro bezobslužný provoz. Samozřejmě lze nastavit nízké stupně teploty v komoře, čas na nekonečno a ráno přijít k hotovému. Ale co když vypnou proud? Zařízení musí samo zahlásit, že se tak stalo a pokud tento stav byl delší než 15 minut, dá nám hlásku o možné zdravotní závadnosti,“ upozorňuje Jindřich Švestka.

Na bezpečnost strážníků hledí také společnost RETIGO. Během celého varného procesu jsou zaznamenávána data HACCP, ze kterých lze vyčíst, zda je připravovaný pokrm pro zdraví strážníků bezpečný a může se bez obav servírovat.

Jaké jsou nové trendy v přípravě pokrmů?

Za společnost RATIONAL Czech Republic je to noční úprava jídel a Jindřich Švestka doplňuje: „Maso nedostane teplotní šok, strážník jej má na talíři víc a energií spotřebujeme o řád méně. Další je smažení v konvektomatu, mnohokrát skloňované a často neprávem zatracované, protože právě to je jedno z nejsložitějších a zde je dlužno dodat, že bez řízení programů konvektomatu procesem jej není možné realizovat. Nesmíme zapomenout na metodu sous-vide a s chybějícím kvalifikovaným personálem také stále oblíbenější metoda Cook and Chill.“

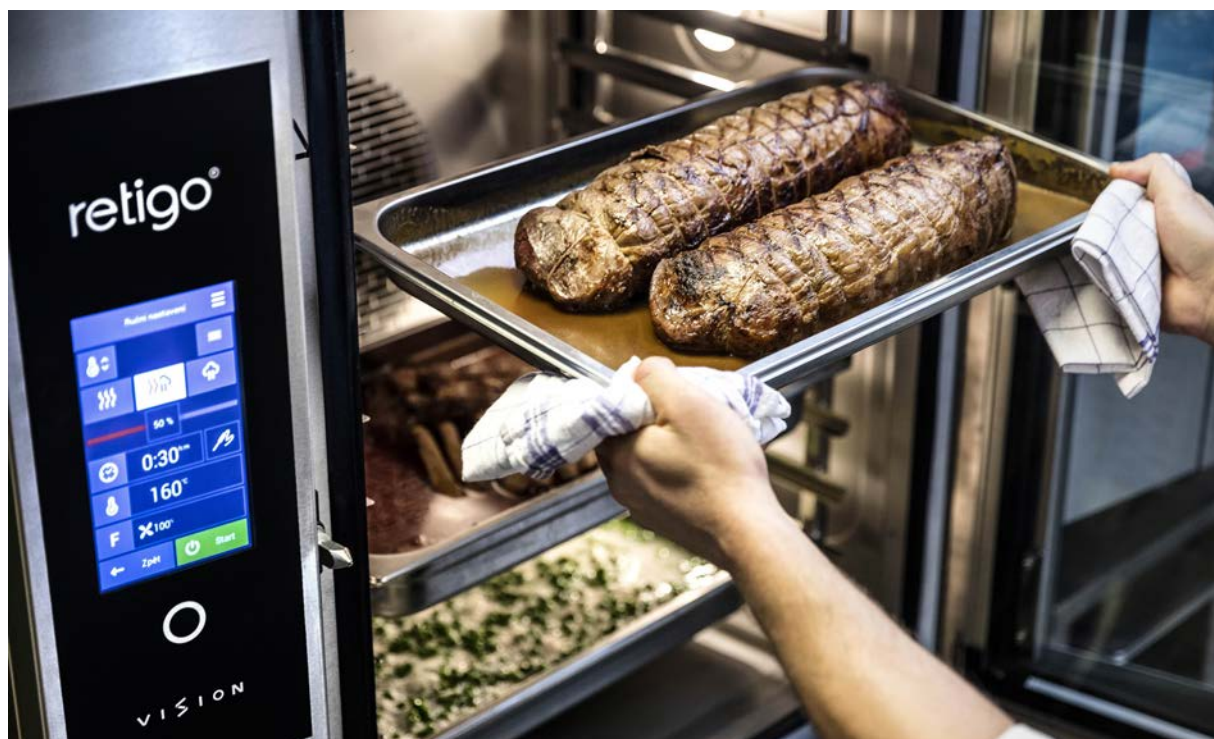
Společnost RETIGO doporučuje sous-vide (vaření ve vakuu) a uzení. „V rámci příslušenství nabízíme ke konvektomátům speciální udirnu Retigo Vision Smoker, která dokáže značně zpestřit dnešní kuchyni. Navíc v konvektomatech jsou už připraveny programy pro uzení. Udirna funguje společně se dřevěnými štěpkami, jejich přepalování je zabráněno pomocí dvojitého topení. Pro další dimenzi chutí lze ke štěpkám přidat například koření,“ informuje Klára Solanská.

Nová novela upravuje výběrová řízení

„Je až tristní, že stát mění legislativu veřejných zakázek (novela ZZVZ vstoupila v platnost 1. 1. 2021) a málokdo ji přitom využívá. Tato dává za povinnost zadavateli se chovat odpovědně a zohledňovat kritéria výběrových řízení s ohledem na environmentální/sociální aspekt. K našemu tématu to znamená, že zadavatel musí vybrat takové zařízení, které bude z nabízených vykazovat nejnížší spotřebu energií, ideálně k požadovanému zpracovávání množství. K tomuto doporučujeme uvádět v každém VŘ požadavek na normu DIN 18873 a k tomu vztahenou certifikaci HKI (laicky množství energie na 1kg suroviny). Také doporučujeme sledovat dotační výzvy, které se nyní právě tématu úspory energií týkají,“ informuje Jindřich Švestka.

Rada na závěr

„Nejen nové trendy ve vaření, ale také nedostatek pracovníků, vysoké ceny energií, vysoké nároky zákazníků/strážníků a mnoho dalšího. To jsou témata, které se snažíme dostat nejen k samotným kuchařům a F&B manažerům, ale také k jejich majitelům a zřizovatelům proto, abychom neřešili pouze následek, ale především příčinu. Neexistuje totiž instituce, která by toto v nastíněné šíři edukovala. Ceny energií jsou již tak vysoké, že splátka nějaké půjčky/úvěru za nové zařízení může být v součtu s novou cenou nižší, než současná platba dodavateli energie a za servis starých zařízení,“ doporučuje závěrem Jindřich Švestka, obchodní ředitel společnosti RATIONAL Czech Republic.



Hledáte cestu, jak šetřit energiemi
ve vaší kuchyni?

Varné systémy RATIONAL úsporu konkrétně deklarují.

Společnost RATIONAL je prvním výrobcem v sektoru velkých kuchyňských spotřebičů, který publikuje údaje o spotřebě energie pro různé procesy vaření a nese certifikaci HKI. V praxi to znamená, že je jasně vyčíslené, jaké množství pokrmu vyrobí konvektomat iCombi a multifunkční pánev iVario za 1 kWh elektrické energie. Multifunkční technologie RATIONAL dokáží ušetřit až 40 %* energie - účinné inteligentní varné procesy v jednom, místo mnoha jednoúčelových zařízení jsou tím nástrojem.

*V porovnání s konvenčními kuchyňskými technologiemi.

**Neváhejte a
kontaktujte nás.**



Naskenujte QR kód
pro kontakt.



RATIONAL



FOTO: SAMPHOTO

Energetická krize další strašák pro horeca trh

Když jsme se otřepali z pandemie, přišla válka na Ukrajině a nyní prožíváme rekordní zdražování včetně energií, což je další zátěžová zkouška pro restaurace a hotelový průmysl. Energetická krize vyžaduje nemalé zásahy do podnikání. Kde bychom měli začít, radí Monika Bartošová, tisková mluvčí ze společnosti CENTROPOL ENERGY a.s. a své tipy na úsporu nákladů připojují také odborníci z pohostinství.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ FOTO: FIREMNÍ

Kde se dá uspořit na energiích?

„Aktuálně jsou ceny elektrické energie zhruba sedminásobné, než byly na konci minulého roku. Vnímáme, že HORECA segment patří k odvětvím, která vysoké ceny energií velmi zasáhly. Například restaurační provozy mají v průměru až pětikrát větší spotřebu energie na jednotku plochy než kterákoli jiná komerční zařízení. Největší část tohoto

množství připadá na vaření a kuchyňské vybavení (35 %), dále na vytápění a klimatizaci (28 %), mytí nádobí (18 %), osvětlení (13 %) a chlazení a mražení (6 %). V mnoha případech bývá více než polovina spotřeby využita neefektivně. Důvody mohou být různé, od přemíry snahy zajistit zákazníkům maximální světelný a tepelný komfort až po využívání zastaralých zařízení a technologií. Také v HORECA

Je třeba přehodnotit obchodování s emisními povolenkami a přeformátovat fungování společné energetické burzy. Dosavadní praxe, kdy se v nabídce fakticky „smíchá“ elektřina vyrobená z různých zdrojů a její cena se stanoví podle nejdražšího z nich, je nadále neúnosná. Dále je potřeba zamezit obchodování s elektřinou všem, kteří nemají licenci na dodávky.



segmentu proto budou v nadcházejícím období důležitá úsporná opatření, která povedou ke snížení spotřeby. Výměna světelných zdrojů za úspornější, regulace teploty ohřevu teplé vody na dostačujících 50 stupňů Celsia, během topné sezóny zabezpečení zádveřních prostor proti úniku tepla. A v neposlední řadě také snížení teploty vytápění v ubytovacích a restauračních zařízeních. Samostatnou kapitolu pak tvoří vybavení například kuchyně nebo ubytovacích prostor, kde především staré lednice a mrazáky představují neskutečné ztráty elektriny,“ informuje Monika Bartošová.

Svůj postoj k úspoře přidává také Lubomír Landa, majitel a provozovatel restaurace a penzionu V Zálesí: „S energiemi se u mě na provozovně vždy pracovalo uvážlivě – soustředím se hlavně na každodenní stálou spotřebu: častěji odmrazuji a hlídám teplotu lednic, mezi cateringy vypínám velké spotřebiče, i když to znamená více práce jako například čištění a četnější údržbu. Dalším úsporným krokem byla výměna klasických žárovek za úsporné. V pokojích, které nemáme obsazené, snižujeme v zimě teplotu. V restauraci přitápíme krbovými kamny, které navíc vytvářejí příjemnou atmosféru.“

Pro úspornější osvětlení a inteligentní zařízení pro vytápění se rozhodli také v MG RESTAURACI, in-

formuje Miroslav Grusz, šéfkuchař a vedoucí provozny.

Srovnávače cen

„Za současných podmínek, kdy je vývoj na energetickém trhu doslova turbulentní, se cenové nabídky dodavatelů mění velmi rychle. Nejrozumnější srovnávače a kalkulačky cen energií tak jen obtížně mohou na tuto extrémní proměnlivost reagovat a kalkulace, které prezentují, bývají často neaktuální. Dobrým základem může být srovnávač cen, který spravuje Energetický regulační úřad, ale přesto doporučujeme raději oslovit konkrétní dodavatele a nabídku popsat přímo u nich. Jedině tak lze zaručit, že uváděná cena bude v daném momentě aktuální,“ doporučuje Monika Bartošová.

Řešení pro zmírnění dopadu rostoucích cen elektřiny a plynu

Podle Moniky Bartošové mohou dodavatelé dopady rostoucích cen skutečně jen mírnit dodržováním konzervativní nákupní strategie a nákupy energií dopředu. Jejich prvořadým úkolem je zajistit pro zákazníky stabilní dodávku energií a doporučuje: „Na webu Centropolu naši zákazníci (a nejen oni) najdou návody, doporučení a kalkulace možností, jak minimalizovat spotřebu zemního plynu i elektřiny a ušetřit, včetně náročnějších opatření typu změny vytápění na tepelné čerpadlo nebo instalaci fotovoltaiky s odkazy na naše partnery, kteří takové řešení poskytnou na klíč.“ V rámci mimořádné tržní situace aktuálně probíhají jednání o úpravách Úsporného tarifu a modelech možného zastropování cen energií. „Všechna rozhodnutí a z nich vyplývající opatření sledujeme, ve vztahu k našim zákazníkům je uplatňujeme a informujeme je o nich, komplexní přehled aktualizujeme na www.centropol.cz/zastropovani,“ doplňuje Monika Bartošová.

Podle Lubomíra Landy by byla nejlepší podpora státu opravdová svoboda podnikání v oblasti služeb, což blíže vysvětluje: „Srdcařů díky covidu opět značně ubylo. S láskou k oboru, rodinu, stát a banky neuzijíte. Nastal čas změnit náročnou administrativu, je potřeba podpořit a náležitě ocenit lidi v gastru. Stálých poplatků je již neskutečně mnoho! Měl jsem a mám velké štěstí, že náš tým je fajn parta.“ Jiří Eichner, člen AKC ČR a předseda Staré gardy by zas uvítal krok od Ministerstva průmyslu a obchodu ve formě procentuální slevy jak na energie, tak na potraviny.

Na co hledět při výběru dodavatele energií?

Monika Bartošová doporučuje: „Měl by to být stabilní dodavatel s nějakou historií a širším portfoliem produktů, rozhodně nikoli jen s nabídkou takzvaných spotů navázaných na denní (spotové) ceny. Určitě je dobré zapátrat na internetu po názorech zákazníků, jaké mají s jednotlivými dodavateli zkušenosti, jakou dodavatel poskytuje zákaznickou péči a jakým způsobem. Zda funguje pouze virtuálně v elektronickém prostředí nebo má i kamenné pobočky a podobně. Cena by s ohledem na výše uvedené neměla být rozhodujícím kritériem, nicméně samozřejmě je velmi důležitá, proto je nutné vzájemně porovnat parametry nabízených produktů.“

Fixace cen

Pro HORECA segment doporučuje Monika Bartošová fixaci na jeden rok, do konce roku 2023.

Komentář k stávající situaci a nastínění východiska

„Vláda rozhodla o zastropování cen pro maloodběratele, probíhá legislativní schvalovací proces, vedou

se další jednání, připravují se podpůrná opatření pro podnikatelskou sféru včetně HORECA a je třeba myslet i na velkoodběratele. Nicméně dlouhodobým řešením z našeho pohledu je koncepční změna na úrovni Evropské unie. Její součástí by měla být revize klimatických cílů a definice vhodného energetického mixu vycházejícího ze stabilních zdrojů výroby elektřiny, což jsou jaderné a uhelné elektrárny, se systematicky budovaným podílem výroby elektřiny z obnovitelných zdrojů. Je třeba přehodnotit obchodování s emisními povolenkami a přeformátovat fungování společné energetické burzy. Dosavadní praxe, kdy se v nabídce fakticky „smíchá“ elektřina vyrobená z různých zdrojů a její cena se stanoví podle nejdražšího z nich, je nadále neúnosná. Dále je potřeba zamezit obchodování s elektřinou všem, kteří nemají licenci na dodávky. Je toho hodně, co potřebujeme změnit, a na to nám zastropování cen dává čas,“ uzavírá téma Monika Bartošová.



Monika Bartošová, tisková mluvčí ze společnosti CENTROPOL ENERGY a.s.



Lubomír Landa, majitel a provozovatel Restaurace a penzionu v Zálesí



Miroslav Grusz, šéfkuchař a vedoucí provozovny MG RESTAURACE



Jiří Eichner, člen AKC ČR a předseda Staré gardy



Food4Climate Pavilion

Vůbec poprvé bude letošní konference OSN o změně klimatu – COP27 – hostit pavilony věnované změně potravinového systému, včetně pavilonu Food4Climate organizovaného ProVeg International a 17 dalšími partnery z celého světa. Food4Climate Pavilion se bude rozkládat na 130 metrech čtverečních a bude obsahovat 10 témat týkajících se potravin a zemědělství.

COP27 se koná v Sharm el-Sheikhu v Egyptě v listopadu tohoto roku a Food4Climate Pavilion upozorní delegace téměř 200 zemí, které konferenci navštíví, na to, jak se potravinový a zemědělský systém musí změnit, aby bylo možné účinně řešit klimatickou krizi.

Celosvětově produkce masa a mléčných výrobků poskytuje pouze 18 % spotřebovaných kalorií, ale využívá 83 % celosvětové zemědělské půdy. Kromě toho jsou globální emise skleníkových plynů (GHG) z živočišného zemědělství dvojnásobné oproti emisím z rostlinné stravy, takže je třeba prosazovat politiku, která podporuje rostlinnou stravu.

Bez řešení potravinových systémů na úrovni OSN nebudou globální klimatické cíle, jako jsou cíle stanovené v Pařížské dohodě, splněny.

„Schválení OSN se zřízením Food4Climate Pavilion na COP27 skutečně znamená tektonický posun v přístupu OSN k potravinovým systémům,” řekl Raphael Podselver, vedoucí advokacie OSN v ProVeg. „Doufáme, že pavilon zapojí tvůrce a tvůrkyne politiky z celého světa k řešení problémů, které představuje zemědělství, a povzbudí země, aby přijaly řešení,”

Pod hlavičkou Diet Change Not Climate Change, ProVeg a partneři zapojí členské státy OSN, aby v rámci své klimatické politiky přešly na více rostlinnější potravinové systémy.

„Pokud chceme opravdu snížit emise metanu a CO₂, nepřipadá v úvahu, abychom dále ignorovali emise způsobené živočišným zemědělstvím. I vědecké poznatky ukazují na to, že přechod na více rostlinnou stravu může pomoci v boji proti klimatické krizi a také má potenciál zajistit potravinovou bezpečnost pro budoucí generace,” komentuje pokrok Eva Hemmerová, komunikační manažerka ProVeg Česko.

Udržitelnost rapidně mění chování firem

Udržitelné podnikání a ochrana klimatu pronikají stále více do každodenního fungování společnosti napříč segmenty. Udržitelně se chovají nejen velké korporace, ale i stále více menších a středně velkých firem, který nejsou řízeny tolik strategicky. Udržitelnost přestává být vnímána jako formální záležitost, stává se novým měřítkem, podle něhož lidé hodnotí kvalitu výrobků, pověst značek i kvalitu firem jako zaměstnavatelů.

Recyklace a další první malé krůčky

Velké korporace a další větší firmy mají udržitelnost již jako nedílnou součást strategie. V poslední době se ale udržitelně chová stále více menších firem, které nejsou až tolik svázány strategickými principy, ani nutně neprezentují svoje výsledky ve výročních zprávách či na webových stránkách. Chovají se udržitelně proto, protože to majitelé či zaměstnanci považují za správné. A někde to začíná u malých krůčků jako je třídění odpadu, recyklace, či omezení plýtvání. A pokračuje využitím ekologičtějších surovin a materiálů pro výrobu, obaly či kancelářský materiál a vybavení až po pečlivější výběr dodavatelů a partnerů.

Udržitelné používání energetických zdrojů

Prosazení udržitelnějších řešení nahrává i současná energetická krize. Rostoucí ceny nutí firmy přehodnotit možnosti využití alternativních zdrojů a mnohé z nich už začaly s modernizací výrobních i administrativních objektů. Osazování solárních panelů na střechy a fasády, tepelná čerpadla, rekuperační systémy nebo využití termostátů, přinášejí reálné úspory energií a přispívají k udržitelnějšímu fungování.

„Stále více firem zajímá nejen kolik energie mohou ušetřit, ale i dlouhodobý efekt nových řešení. Častěji používají energetický audit, který jim ukáže reálné možnosti úspor, třeba i v netušených oblastech. Třeba jen správná regulace vytápění a klimatizace podle skutečných potřeb, důsledné vypínání elektrospotřebičů, využití vegetace nebo inteligentních technologií k zastínění prostor, mohou přinést výrazné úspory. Prosazují se stále více udržitelné technologie využívající přebytečné teplo, dešťovou i odpadní vodu. Pro racionalizaci vytápění, provozu klimatizací či

osvětlení se využívají inteligentní čidla a další chytré technologie,” říká Jiří Vágner z SSI Energy.

Udržitelnost v běžném provozu

Z hlediska udržitelnosti je jedním ze současných trendů také snižování využití chemikálií, které negativně ovlivňují životní prostředí i lidské zdraví. V mnoha oblastech nám usnadňují život – hubí škůdce a plevel, zpomalují hoření věcí, které nás obklopují, usnadňují balení potravin, umožňují nám snadno se zbavit nečistot a choroboplodných částic. Mnohé z nich ale představují také riziko – nedají se odstranit ze životního prostředí, mohou zamořovat vodu i potraviny a mít negativní vliv na zdraví. Mnoho firem toto vnímá a nahrazuje tyto látky ekologickými řešeními.

„Při úklidu firemních prostor nebo péči o zeleň či likvidaci plevelu ve svých areálech mnoho firem využívalo chemické cesty, které zatěžují životní prostředí i lidský organismus. Postupně ale přecházejí na řešení bez chemických prostředků. Například v interiérech čištění horkou párou odstraní nejen nečistoty a mastnotu, ale i choroboplodné zárodky a běžné bakterie, dokonce deaktivuje i obalené viry

včetně koronaviru. V exteriérech pak škodlivé pesticidy a herbicidy zase nahrazuje prosté pravidelné zametání zárodků plevelů. Stále oblíbenější jsou také varianty využívající horkou vodu či vodu pod vysokým tlakem, které dokážou zničit i kořeny plevelu a jiných nežádoucích rostlin,” říká Lukáš Rom ze společnosti Kärcher.

Jak změřit zda neškodím?

Současný přístup k udržitelnosti je širší – kromě dopadů samotné výroby nebo jiné činnosti sleduje i uhlíkovou stopu, nakládání s vodou a dalšími zdroji, ale i sociální rozměr, například genderovou vyváženost, úrazovost na pracovišti či investice do zaměstnanců. A v neposlední řadě také vztah k partnerům v ekosystému i celé společnosti.

„Při prosazování udržitelného chování se v současné době prosazuje jednotná metrika ESG. Jde o zkratku slov Environment, Social a Governance, tedy hodnot, které jsou zásadní pro udržitelný rozvoj. Pod environmentální co? spadá vše, co se týká životního prostředí, tedy nejen uhlíková stopa, ale i nakládání s vodou nebo dopad činnosti společnosti na biodiverzitu. Pak je tu sociální rozměr, tedy jak daná společnost a její zaměstnanci mohou ovlivňovat společnost okolo sebe. Například: kolik hodin tréninku věnuje firma svým zaměstnancům, kolik úrazů mají, jaká je genderová vyváženost. A nakonec pojem governance, řízení, který označuje vztah vůči stakeholderům, tedy majitelům nebo regulátorům,” vysvětluje Karel Kotoun, senior manažer ve společnosti Accenture a odborník v otázkách udržitelnosti.

