

MODERNÍ JÍDELNA

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

GASTRO ODPAD Jak s ním naložit?

Gastro odpad není pouze záležitostí zařízení vydávajících jídlo, nýbrž i těch, která jej rozvážejí. Zde se totiž nabízejí otázky: V čem jej rozvážejí a co si počít s množstvím obalových materiálů.

strana 14

Zaujměte nabídkou ROSTLINNÝCH POKRMŮ

Rostlinná kuchyně je na vzestupu. Podle výzkumu agentury Ipsos z března 2019 preferuje bezmasou stravu 10 % Čechů ve věkové kategorii 18 – 34 let.

strana 18

Globus Restaurace: Něco mezi fastfoodem a klasickou restaurací

strana 6

KONVEKTOMATY ušetří čas, peníze, ale i prostor

Chytrý kuchař a provozovatel restaurace nezapomíná sledovat, co se v jeho oboru děje nového, a to i co se technologií připravují pokrmy týká.

strana 8



Chut' pokrmu závisí na kvalitě vstupních surovin

Každý odborník z oboru – ať už se jedná o kuchaře, dodavatele či hoteliéra – shodně potvrdí jednu věc: chuť pokrmu závisí na kvalitě vstupních surovin. Ať už jde o maso, mouku, těstoviny nebo konvenience, které už dávno překročily úroveň nutričně neplnohodnotných polotovarů bez chuti. Jak ale poznat kvalitu? Čím se řídit a jakých faktorů si všimnout?

Při výběru ovoce a zeleniny používejte smysly

Nakupujete-li ovoce a zeleninu, používejte své smysly – to radí Václav Urbanec: „Při nákupu zeleniny asi každý kontrolujeme, zda není nahnilá, plesnivá nebo jinak na pohled závadná. To ale mnohdy nestačí, a proto je třeba sledovat i detaily, které prozradí její čerstvost,“ říká a dává konkrétní příklady: „Například jsou-li saláty či bylinky ovadlé, paprika vrásčitá nebo okurka a rajčata měkká, raději je nekupujte. Brambory, česnek, celer, cibule a další kořenová zelenina

by měla být zase na omak tvrdá. O kvalitě může hodně napovědět i typická plná vůně či neseschlé a čerstvé stonky.“

Potřebujete-li zeleninu nebo ovoce domů, měli byste podle Václava Urbance zvolit nákup u menšího prodejce. „Je u něho trochu větší šance, že má zboží čerstvé, dlouho ho neskladuje a věnuje mu větší péči než supermarket,“ vysvětluje. „Potřebujete-li zeleninu nebo ovoce do provozovny, zvolte jednoznačně nějaký velkoobchod. Zboží vám přivezou dle vašich potřeb a o zboží se umí postarat tak, abyste byli spokojeni,“ dodává.

Kvalita masa závisí i na plemeni zvířete, z něhož pochází

Kvalita masa závisí na mnoha faktorech – ať již za života zvířete nebo pak při jeho zpracování. Jak vysvětluje Vlastimír Fikejz, vedoucí ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE, s.r.o., v první řadě ji ovlivňuje výběr chovaného plemene zvířete. Masná plemena mají svalová vlákna prostoupena či „prokreslena“ vmezeřeným tukem, který je nosičem chuti a díky kterému je maso šťavnaté. Dále kvalitu ovlivňuje způsob odchovu i způsob výživy zvířat. Dalším prvkem je pak způsob a kvalita zpracování

na jatkách – welfare zásady při porážce, přísnost dodržení hygienických a technologických zásad v průběhu dalšího zpracování. Kvalitní maso by mělo mít po porážce vždy dostatek času se vychladit a uzrát. „Proto se u nás třeba hovězí maso bourá a expeduje nejdříve třetí až čtvrtý den po porážce. Toto může být i jasný ukazatel pro vhodný výběr kvalitního masa,“ vysvětluje Vlastimír Fikejz a dodává: „Naším odběratelům garantujeme druh masa. Neprodáváme jen hovězí maso přední a zadní, ale hovězí maso rozdělené do kategorie býk, jalovice nebo kráva. V dalším členění na přední a zadní maso, maso s kostí a bez kosti v kuchyňské úpravě.“

» **Potřebujete-li zeleninu nebo ovoce do provozovny, zvolte jednoznačně nějaký velkoobchod. Zboží vám přivezou dle vašich potřeb a o zboží se umí postarat tak, abyste byli spokojeni.**

FOTO: SAMPHOTO

Pokračování článku
na str. 2

Nabídka čerstvých a kvalitních surovin



Milan Sahánek,
Unilever Food Solutions

Václav Urbanec,
ZELIB

Ing. Daniel Koval,
Mlýn Perner Svijany

Nabídka čerstvých a kvalitních surovin se pomalu začíná rozšiřovat i v Česku. Spotřebitelé a koncoví zákazníci si všimají, že co má dobrý původ, to i dobře chutná. Podle toho vybírají. Jak se ale dopátrat onoho původu, na němž vše závisí? Jak si pojistit, abyste nešlápli vedle a nezaplatili moc peněz za potravinu nevalné kvality? Každá potravina má specifické vlastnosti, které by v případě kvality měla vykazovat. Zeptali jsme se těch nejasověnějších, čeho si všimnout a na co si dávat pozor.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

Typická vůně, vyrovnaná barva a granulace a zdravotní nezávadnost

Podle Ing. Jiřího Charoše, výkonného ředitele firmy Mlýny J. Vozenílek, s.r.o., má kvalitní mouka typickou vůni, vyrovnanou barvu a granulaci. „Když k ní přivoníte, neměli byste cítit jakékoliv cizí pachy,“ doplňuje. Světlé pšeničné mouky mají bílou barvu s nažloutlým odstínem a jsou vhodné pro pečení. Tmavé pšeničné mouky jsou o něco tmavší se žlutošedým nebo našedlým odstínem a proti světlým moukám vynikají vyšším obsahem vlákniny. Nejvyšší obsah vlákniny z pohledu obilovin pak mají mouky celozrnné, což lze zjistit z tabulky výživových hodnot, které výrobce uvádí na obalu. Jejich odstín

je hnědavý nebo načervenalý a vyznačují se hrubší granulací. Výrobky z nich připravené jsou charakteristické menším objemem, jsou však vláčnější a mají delší trvanlivost. Žitné mouky mají oproti pšeničným moukám šedobílou barvu se zelenomodrým odstínem. Nejlepší orientací pro spotřebitele v oblasti kvality jednotlivých mouk je jejich ocenění značkou kvality, např. značkou KLASA, která je v podobě loga umístěna na obale. Všechny mouky firmy Mlýny J. Vozenílek, s.r.o., jsou jejími nositeli. „K docílení kvalitních pekařských vlastností nepoužíváme žádné přídatné látky, tzn. fortifikanty. Kvality mouk docílíme pouze důkladně propracovaným systémem přípravy suroviny před jejím zpracováním. Mouky jsou

čistý přírodní produkt. Několikrát byla naše mouka vyhlášena jako mouka roku,“ informuje inženýr Choroš.

Přidaná hodnota jako trend

Ing. Daniel Koval, vedoucí vývoje společnosti Mlýn Perner Svijany, spol. s r. o., doplňuje, že nejdůležitějším parametrem mouky a potravin obecně je zdravotní nezávadnost produktu. Pro její zajištění má MLÝN PERNER zaveden systém přísné kontroly v rámci celého procesu výroby mouky. Nechybí také špičkově vybavená laboratoř, bez které se moderní mlýn neobejde. U dalších ukazatelů kvality mouky pak záleží, k jakému účelu bude mouka dále využívána. Jedná se například o obsah popela, sílu mouky ad. Jedním z trendů v oblasti mouk je potom výroba produktů s přidanou nutriční hodnotou a z tohoto důvodu jsou mnohem častěji k vidění celozrnné mouky. Řada spotřebitelů, ať už ze zdravotních či jiných důvodů, odmítá lepek. Na tento trend výrobci mouk odpovídají zpracováním rýže, kukuřice, případně pseudoobilovin jako například pohanky. V jistém smyslu zažívají renesanci některé staré plodiny, které se stále častěji objevují na pultech obchodů, jedná se např. o pšenici špaldu, která má vyšší obsah bílkovin než pšenice setá. Ve světě je dále zvýšený zájem o mouky z ekologického zemědělství, tzv. bioprodukty. „V MLÝNĚ PERNER SVIJANY trendy sledujeme, a proto v naší nabídce naleznete celozrnné mouky z pohanky, špaldu nebo i rýže, vše také v biokvalitě,“ dodává inženýr Koval.

Stěžejní je kvalita vstupních surovin

Pro kvalitu těstovin je jednoznačně velmi důležitá vysoká kvalita vstupní suroviny. „A při jejím posuzování je podle nás zásadní fakt, jestli jsou suroviny bio, tedy vypěstované bez použití syntetických pesticidů. Za nás tedy doporučujeme těstoviny v biokvalitě,“ říká Mgr. Lubomíra Chlumská, šéfredaktorka časopisu Dobroty vydávaného společností Country Life. Ta se od roku 1991 zabývá výrobou a prodejem biopotravin a produktů zdravé výživy. Provozuje vlastní ekofarmu a biopekárnu, v Praze několik specializovaných prodejen a tři restaurace. V rámci svého velkoobchodu aktuálně nabízí více než 3000 položek. „Zákazník také může chtít vybírat podle toho, z jaké plodiny jsou těstoviny vyrobené – dnes už lze koupit těstoviny nejen z běžné pšenice, ale i pšenice špaldu, rýže, kukuřice, žita, quino, pohanky nebo třeba i z luštěnin,“ dodává Lubomíra Chlumská. Podle jejích slov má Country Life nabídku ve dvou oblastech těstovin, které zákazníci vyhledávají nejvíce. „Jednak prodáváme vynikající pšeničné semolinové těstoviny – pod značkou Girolomoni. Tyto těstoviny jsou bio a lze si vybírat mezi druhy vyrobenými z běžné semoliny a těmi z celozrnné semolinové mouky,“ říká k tomu a dodává: „Druhou oblastí jsou potom

TIRAŽ:

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 Hanušová 251, Jilové u Prahy, SPOJENÍ: www.svethg.cz. ŠÉFREDAKTOR: Jaroslava Chudá - chuda@lprg.cz, REDAKCE: František Vonderka, Jana Halešová, Kateřina Hájková, Veronika Dufková, Michaela Kadlecová, PŘÍJEM INZERCE: Jaroslava Chudá, gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@lprg.cz, AUTORIZACE: MK ČR E 23116, povoleno Ministerstvem kultury ČR. Redakcí 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. Redakcí zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoliv materiálu z časopisu či týdenního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.

různé „alternativní“ těstoviny ze zmíněných méně běžných surovin. V této oblasti máme širokou nabídku pod značkou Country Life.“ Za určitou novinku lze pak podle ní označit těstoviny vyrobené z luštěnin. Vycházejí vstříc zákazníkům, kteří usilují o jídelníček s vysokým obsahem bílkovin, a naopak nízkým obsahem sacharidů (low-carb). Jsou oblíbené, ale vyhledává je poměrně specifická skupina zákazníků.

Skutečnost, že kvalita těstovin se odvíjí od kvality surovin použitých pro jejich výrobu, potvrzuje i Ing. Robert Tichý, obchodní a marketingový ředitel společnosti Europasta, jejíž výroba pokrývá všechny segmenty – vaječné, bezvaječné i semolinové těstoviny (v krátkých i dlouhých tvarech, lisované i válcované). „Kvalita vychází z mnohaletých zkušeností výrobce, který vybírá vstupní suroviny tak, aby těstoviny odpovídaly legislativě a interně nastaveným normám,“ vysvětluje inženýr Tichý. Podle jeho dalších slov pak musí těstoviny před uvařením odpovídat barvou použitým surovinám, povrch musí být kompaktní, bez trhlin neboli prasklin a také nesmí obsahovat velké množství tmavých teček (částice obalových vrstev v použité mouce). Po uvaření nesmí být těstoviny slепенé

a oslzlé, také tvar by měl zůstat zachován. Takové znaky vykazuje například novinka společnosti Europasta jménem Adriana Tradizionale. Tyto těstoviny se vyrábí na bronzové matici, která vytváří speciální hrubší povrch, jenž skvěle drží omáčku. „Jinak velmi oblíbené Adriana celozrnné těstoviny vyrábíme ze 100% celozrnné mouky obsahující přirozené živiny získané mletím celého zrna pšenice Triticum durum. Hlavním benefitem celozrnných těstovin je vysoký obsah vlákniny,“ informuje inženýr Tichý.

Sušené těstoviny vedou, své místo si ale získávají i čerstvé

Podle Roberta Tichého jsou čeští spotřebitelé, co se týče tvarů těstovin, konzervativní a nejvíce nakupují ty základní, jakou jsou vřetena, špagety, kolínka a fleky, které navíc nejčastěji bývají sušené. Jak ale potvrzuje Helena Cyrnerová, jednatelka společnosti PastaFidli, společnosti zaměstnávající zdravotně postižené, na oblíbenosti postupně získávají i těstoviny čerstvé, na jejichž výrobu se PastaFidli zaměřuje. Jejich výhody oproti sušeným jsou mnohé, největší je však fakt, že chutnají jako domácí těstoviny od babičky, krásně voní moukou a vajíčky, vynikají rychlou přípravou (stačí vařit 2 – 3 minuty) a tím, že na sebe nabalí

omáčku a dokonale prosáknou chutí dalších ingrediencí, které použijete. „Takže se vám nestane, že zvlášť budou plavat těstoviny a zvlášť omáčka,“ přibližuje Helena Cyrnerová a dodává: „V neposlední řadě jsou čerstvé těstoviny více syté, málo kalorické a mají nízký glykemický index – jen 45.“ Kvalitní čerstvé těstoviny podle ní musí být vláčné, vyrobené ze semolinové mouky a po uvaření by se neměly rozvařit.

Do plánu udržitelného rozvoje Unileveru spadají i konvence

Pod společnost Unilever spadá divize Unilever Food Solutions, která se specializuje na B2B segment. V roce 2010 společnost představila Unilever plán udržitelného rozvoje (USLP), který leží ve středobodu všech jejích aktivit. Jeho cílem je za současného růstu byznysu snižovat environmentální dopad na společnost. „V USLP jsme si stanovili tři velké cíle, jejichž základem je devět závazků s menšími cíli, které usilují o společenský, environmentální a ekonomický přínos,“ vysvětluje Milan Sahánek, šéfkuchař divize Unilever Food Solutions pro Českou republiku.

Jedním z klíčových pilířů plánu udržitelného rozvoje společnosti Unilever je pokračovat v práci, kterou společnost

zahájila v roce 2003 v rámci průkopnického programu na zlepšení výživy. „Naším cílem je, aby alespoň 60 % našeho portfolia splňovalo do roku 2020 naše nejvyšší výživové standardy. Ty vycházejí z potravinových směrnic Světové zdravotnické organizace (WHO),“ informuje Milan Sahánek. Společnost tak ve výrobcích upřednostňuje používání surovin, které obsahují živiny s pozitivním vlivem na lidské zdraví. Pro značku Knorr je základní surovinou zelenina, která je zdrojem vlákniny, vitamínů a minerálních látek. Majonéza Hellmann's je vyrobena z vysoce kvalitního řepkového oleje, který je zdrojem esenciálních omega 3 mastných kyselin. „Na trh uvádíme například výrobky s vysokým obsahem bílkovin, se sníženým obsahem energie či cukru nebo se sladidly z rostliny stévie,“ dává příklady Milan Sahánek a rozvádí: „Dále používáme suroviny pěstované udržitelným způsobem, vejce z dobrého chovu (volného či halového), čímž se snažíme dbát o blaho nosnic, RFA certifikované kakao a další. Mimo jiné přinášíme na trh i certifikované výrobky v bio kvalitě nebo vhodné pro vegany či vegetariány.“

Do tohoto konceptu podle Milana Sahánka zapadají i potraviny, kterým se dříve říkalo polotovary. Podle

INZERCE

FOR GASTRO & HOTEL

10.–13. 10. 2019

www.for-gastro.cz

PVA
EXPO PRAHA

Největší akce sezóny pro profesionály se blíží

Odborný veletrh FOR GASTRO & HOTEL specializovaný na obor HoReCa se uskuteční ve dnech 10. až 13. října 2019 v prostorách výstaviště PVA EXPO PRAHA v HALE 1, 2D a v HALE 5. Svým pestrým a nabitým programem zaručeně přitáhne pozornost jak profesionálů z oboru, tak všech vyznavačů dobrého jídla a pití z řad široké veřejnosti.

Jaké jsou nejnovější trendy v gastronomii a hotelnictví, kdo se stane KUCHAŘEM ROKU 2019 a jak nejlépe vést restauraci v dnešní digitální době? To vše, a ještě mnohem víc se dozvíte na podzimním veletrhu FOR GASTRO & HOTEL.

KONGRES PROFESIONÁLŮ

Nejvýznamnějším dnem v hledáčku odborníků bude čtvrtek 10. října 2019, kdy se uskuteční odborný Kongres FOR GASTRO & HOTEL s ústředním tématem „Úspěšný podnik v digitální době.“ Kongres se stane největším odborným setkáním majitelů, manažerů a exekutivních pracovníků hotelů, restaurací, kaváren, penzionů a dalších ubytovacích a stravovacích provozů.

NEJLEPŠÍ KUCHAŘI POD JEDNOU STŘECHOU

Máte už svého favorita na titul KUCHAŘ ROKU 2019? Přijďte ho podpořit na tradiční klání, které se uskuteční pod taktovkou Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Na FOR GASTRO & HOTEL se ovšem budou udělovat i další tituly. Pro své ceny si sem přijdou

mladí talentovaní kuchaři a vítězové **Kuchařského MAKRO pětihoje.**

VÍNO I PIVO PLNÝMI DOUŠKY

Nováčkem letošního ročníku FOR GASTRO & HOTEL bude projekt **Wine Zone**, který v Letňanech představí **od pátku 11. do neděle 13. října malá a střední evropská vinařství.** Nabídka vín od Čech po Slovinsko jistě nadchne každého, kdo má vřelý vztah k vínu i jeho kultuře. Svými pěnovými klenoty se na veletrhu blýskne i nejlepší výběr z českých a moravských minipivovarů.

NOVÉ POSILY NA PLAC I DO KUCHYNĚ

Pracovní portál **Gastro-Jobs.cz** na veletrhu nabídne **burzu pracovních příležitostí v gastronomii a hotelnictví.** Zúčastní se jí desítky vystavovatelů z řad významných hotelových řetězců a restaurací. Sháníte-li tedy práci v oboru, zkuste štěstí právě tady.

Nenechte si utéct nejlepší gastro přehlídku letošního podzimu. Další aktuality veletrhu FOR GASTRO & HOTEL 2019 najdete na www.for-gastro.cz.

něj je však mnohem přesnější název konvence. Jedná se vlastně o předem upravené potraviny. Pod tímto pojmem se skrývá všechno, co není zhotoveno od začátku do konce jenom ze základních surovin, ale část kuchařských úkonů byla podstoupena výrobcům. V posledním období často používaným pojmem je i označení ‚výrobek se zabudovanou službou‘. „Pokud budete při vaření používat předem upravené potraviny, většina lidí si myslí, že jen roztrhnete sáček nebo otevřete balíček, ohřejete ho a můžete zasednout k talíři,“ říká Milan Sahánek a obratem vyvádí z omylu: „Předem upravené potraviny však nejsou jen dopředu kompletně připravená jídla, která jsou do provozoven dodávána hluboce zmrazená nebo ve vakuovém balení, a před servírováním je třeba je jen ‚regenerovat‘, tedy ohřát (Ready-to-serve).“ Mezi předem upravené potraviny se podle něj počítají i víceméně napůl hotové produkty, které kuchař při vaření přibírá, aby mohl připravit určité jídlo – například předem připravené těsto, základní omáčky, fondy a bujóny nebo například sušená či nasekaná konzervovaná rajčata, bylinky v oleji nebo porcované maso či rybí filety. Tyto produkty, zhotovené výrobci, kteří neopomíjí kvalitu, přesto kuchaři neberou možnost vytvořit

vlastní nezaměnitelnou kreaci. A konečně, mezi předem upravené potraviny patří i ty pokrmy a jejich součásti, jež jsou sice zhotoveny přímo kuchaři ve vlastní kuchyni, ale použity až v rozhodujícím okamžiku, tedy ne bezprostředně po zhotovení. „Takto třeba často pracují bankovní kuchyně v hotelech nebo cateringové kuchyně,“ vysvětluje Milan Sahánek.

Pohodlnost a jednoduchost jako synonymum kvalitní konvence

Podle Heleny Veselé, manažerky pro rozvoj značek Maggi a Garden Gourmet, Nestlé Česko, je konvence v podstatě ‚pohodlnost a jednoduchost‘. „Je to jeden z trendů, které identifikujeme u spotřebitelů. Ti chtějí, aby nabízené produkty byly jednoduché k použití, přípravě, konzumaci, ale i z hlediska porozumění jejich složení,“ vysvětluje.

Nestlé se snaží o neustálé vylepšování nutričních profilů výrobků, aby co nejlépe odpovídaly očekáváním spotřebitelů. „V případě kulinářských výrobků máme program Kitchen Cupboard, v jehož rámci nahrazujeme negativně vnímané ingredience surovinami, které najdete běžně v kuchyni – např. ubíráme sůl, přidáváme bylinky, odstraňujeme glutaman sodný,“ informuje Helena Veselá.

Jak poznat kvalitní zeleninu?

Václav Urbanec, majitel firmy ve společnosti ZELIB – Velkoobchod s ovocem a zeleninou, radí, jak vybírat zeleninu.

Jak by měla podle něho kvalitní zelenina vypadat?



Citrusy: Zelená místa na kůře nesmí přesáhnout třetinu povrchu mandarinek a pětinu povrchu pomerančů. Kůra

musí pevně ulpívat na plodu. Lehké a jen částečné uvolnění se povoluje u II. jakostní třídy pomerančů a mandarinek, nikdy u citronů a grapefruitů. K uvolňování dochází u citrusů při pokročilé zralosti, kdy se postupně snižuje obsah šťávy v plodu. Při prodeji se musíte dozvědět, zda bylo ovoce ošetřeno konzervačními nebo jinými chemickými látkami.

Brambory: Nesmí být shnilé, nemají mít šedé ani černé skvrny, mechanické poškození, zelené zbarvení, strupovitost nebo příliš velké klíčky (právní předpis dovoluje brambory s klíčky do 3 mm). Konzumní brambory pozdní musí být označeny odrudou a varným typem.

Mrkev: Měla by být očištěná, bez zelených skvrn, neovadlá, jednotlivé kusy by neměly být přelámané, poško-

zené nebo se známkami plísně.

Pórek: Musí být čerstvý, bez nadměrné povrchové vlhkosti a vždy také celý – odstraněny mohou být pouze kořínky a konce listů. Listy musí být pevné. Stonek póruku nesmí být tenčí než 1 cm.

Česnek: Hlavičky nesmí být poškozené, vlhké, nesmí mít zelené výhonky. Stroužky by měly být pevné a plné.

Celer: Na omak musí být pevný a tvrdý.

Květák: Musí mít pevnou a bílou hlávku bez otlaků, listy by neměly být zvadlé.

Brokolice: Rozhodně si kupte pouze růžičky bez skvrn s nezažloutlými listy, poupata by neměla být otevřená.

Okurka: Tvrdá, bez mechanického poškození nebo výrazných změn barvy.

Rajčata: Musí být celá, zdravá, bez hniloby nebo plísně, čistá.

Papriky: Pevné, bez poškození, bez známek plísně nebo hniloby.

Cibule: Bez známek plísně, bez začernání, tvrdá.

INZERCE

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTROtrendy

& FESTIVAL POTRAVIN A NÁPOJŮ

31. října - 1. listopadu

10.00 – 18.00

Bohatý doprovodný program!

www.dtpce.cz

DŮM TECHNIKY PARDUBICE

NÁM. REPUBLIKY 2686 - 1. PATRO (VEDLE DIVADLA) kontakt: D. Fikejšová 770 623 217



VSTUPENKA ZDARMA

Martin Dražkovič z Řeznictví H+H: Kupujte výrobky, které vám chutnají

Řeznictví H+H bylo již od samotného počátku v roce 1990 založeno za účelem výroby výjimečných uzenářských výrobků a specialit. Původní zakladatel Vladimír Hájek začal své podnikání v malé výrobě v Dobré u Frýdku-Místku a jeho hlavní myšlenka byla vyrábět chutné, a hlavně kvalitní masné výrobky. Na jeho myšlenku navázal také nový majitel firmy, Ing. Karel Pilčík, který v roce 2011 od pana Hájka firmu koupil. Ta je od té doby známa jako Řeznictví H+H, s.r.o. Na téma snídaňový program v restauracích, a nejenom to, jsme hovořili s Martinem Dražkovičem z oddělení obchodu a marketingu Řeznictví H+H.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ



Nový majitel navázal na rodinnou tradici svých předků. Dnes patří již k 6. generaci řeznického rodu Pilčíků z Bratřejova u Vizovic a firma se pod jeho vedením vydala v dnešní době plně stroje výroby na těžší a složitější cestu v podobě ruční výroby. „Cílem Řeznictví H+H není stát se největším zpracovatelem a dodavatelem masa nebo největším výrobcem masných výrobků v České republice,“ říká Martin Dražkovič. Cílem Řeznictví H+H je patřit k těm nejvyšším výrobcům masných výrobků a specialit. „Mnoho výrobků i v dnešní době vyrábíme podle původních rodinných receptur. Vždyť u nás nejsou výjimkou receptury staré přes 40 let, které se do dnešní doby nezměnily,“ dodává s tím, že se změnilo pouze výrobní procesy, a to tak, aby vyhovovaly nejvyšším hygienickým nárokům dnešní doby. Ptali jsme se dále.

Proč myslíte, že by v rámci snídaňových programů neměly chybět uzeniny?

Co se týče snídaní, tak uzeniny už jen z historického hlediska hrají jednu z hlavních rolí. Jen málokdo z nás si dovede představit snídání v restauraci bez uzenin. A to bez ohledu na fakt, zda se jedná o teplou nebo studenou formu konzumace uzenin na snídání. Když pomínu historický aspekt, tak uzeniny mají také svou důležitou výživovou hodnotu a patří tak např. mezi jednu z forem příjmu důležitých živočišných bílkovin.

Podle čeho poznáte kvalitní uzeninu?

Každý zákazník si může přečíst etiketu na výrobku a z ní se dozví složení výrobku a obsah masa, který dnes zajímá už velkou část nakupujících. Nejjednodušší rada ale je: Kupujte výrobky, které vám chutnají.

V restauraci je to složitější. Zákazníkovi na požádání jistě předloží v každé restauraci složení výrobků, ale v praxi se toto moc neděje. Hosté spoléhají na serióznost majitelů, nákupčích a provozních restaurací a věří,

že pro ně, své hosty, nakupují od prověřených výrobců a dodavatelů a pouze ty nejvyšší výrobky.

Jaké uzeniny z vaší nabídky se hodí na snídaňové menu a proč?

V Řeznictví H+H vyrábíme od párků a klobás, měkkých salámů, uzených mas, šunek až po ručně vyráběné speciality více než 120 druhů masných výrobků. Zásobujeme také mnoho hotelů a restaurací. Právě ve spolupráci s nimi jsme na trh uvedli výrobky, o které si provozovatelé restaurací sami řekli. My je vyrobili a dnes jsou tyto výrobky součástí snídaní nejen v restauracích, ale také v domácnostech.

Z této spolupráce s restauracemi vznikly např. Dětské párečky NIKI, které obsahují 70 % vepřového masa a také 25 % masa hovězího. Velice výjimečný je u těchto páreček také obsah soli, protože ten se nám podařilo udržet na maximální hranici 1,8 %. Dalším takovým příkladem mohou být MINI párečky, které obsahují celkem 86 % masa a svou velikostí vyhovují požadavkům a potřebám hotelů právě na snídaně.

Máte nějakou snídaňovou specialitu, kterou byste chtěl doporučit?

Jsou to již zmíněné MINI párečky nebo Dětské párečky NIKI. Dále stojí určitě za zmínku alespoň jedna z našich vepřových šunek nejvyšší jakosti, které máme momentálně v nabídce celkem 4 a v těchto dnech chystáme pátku. Všechny naše šunky nejvyšší jakosti obsahují minimálně 90 % masa a tři ze zmiňovaných čtyř obsahují méně než 2 % soli. A to platí jak pro šunky vepřové,

tak krůtí, kuřecí a také hovězí. Na snídaně se hodí určitě také naše ručně vyráběné speciality. Rolovaný bok nebo Debrecínská pečeně se vyrábí stále poctivě ručně a obsahují pouze vybrané části vepřového masa. Rolovaný bok se vyrábí z vybraných částí vepřového boku bez kostí a může se pyšnit oceněním značky kvality KLASA a Debrecínskou pečení vyrábíme jako jedni z mála z celých kusů vepřové kotlety, které vkládáme do forem a po jejich uvaření barvíme klasicky v paprikovém kuléru. Však také obsah masa 90 % a vysoký obsah bílkovin hovoří za vše.

Z dalších ručně vyráběných specialit je nutno zmínit také Kotletu v pepři, Lahůdkovou nebo Pikantní pečinku. Kotleta v pepři je vyráběna podobně jako Debrecínská pečeně, jen s tím rozdílem, že v poslední fázi výroby není výrobek barven v paprikovém kuléru, ale tato specialita je vložena do pepřového obalu, čímž zaručujeme, že i při nakrájení, zůstane pepř na jednotlivých porcích této speciality. Lahůdková pečinka je vlastně vepřová kotleta zabalena do vepřového boku. Oba tyto druhy masa jsou poté vloženy do formy, ve které se spojí a vytvoří originální spojení chutí. A pikantní pečinka je na tom s výrobou vlastně úplně stejně, jen s tím rozdílem, že na vybrané části vepřového boku nanese nejprve vrstvu jemné pikantní směsi a až poté do něj zabalíme vepřovou kotletu, čímž tomuto výrobku dodáme jemné pikantní a nezaměnitelnou chuť.

Dále doporučujeme také některou z našich klobás. Trefilova masopustní klobása, která je vyráběna podle 40 let staré receptury vyhlášeného novojičínského řezníka pana Aloise Trefila. Klobása z udirny, která spojuje vysoký obsah masa v poměru s tukem a tím pádem je klobása velice šťavnatá. Nebo Klobása dědy Pilčíka, která se vyrábí podle stejné receptury, jako ji kdysi vyráběl děda dnešního majitele firmy pan Alois Pilčík. Všechny tyto výrobky spojuje vysoký obsah masa, kterého mají 95 %, a také ocenění značkou kvality KLASA.

» Cílem Řeznictví H+H je patřit k těm nejvyšším výrobcům masných výrobků a specialit. „Mnoho výrobků i v dnešní době vyrábíme podle původních rodinných receptur. Vždyť u nás nejsou výjimkou receptury staré přes 40 let, které se do dnešní doby nezměnily.“

Globus Restaurace: Něco mezi fastfoodem a klasickou restaurací



O unikátním konceptu stravování, který v Česku zatím nemá obdoby, jsme hovořili s Janem Štěchem, vedoucím výroby a prodeje Restaurace Globus. Vysvětlil nám, čím je tento koncept jedinečný a proč na českém trhu v podobném sektoru zatím nenachází konkurenci. Základem je chutnost a také kvalita surovin, z nichž jsou zde výsledné pokrmy připravovány.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

Jak dlouho už provozujete koncept Globus Restaurací a kde se zrodila myšlenka realizace takového provozu?

Restaurace byla vždy součástí hypermarketů Globus, a to i v Německu, takže na českém trhu jsme od roku 1996. Z restaurace jako původního doplňku k nakupování se postupně stala jedna z hlavních profilačních služeb Globusu.

Podle jaké filozofie vedete tento koncept, co je jeho cílem?

V každé restauraci Globus denně vítáme tisíce hostů a všem se snažíme nabídnout to, co chutná právě každému jednomu z nich. Podobně jako je velmi široký zákaznický segment Globusu, podobně široké rozkročení musíme mít i v restauraci. Jedním z našich hlavních cílů je proto v příjemném prostředí poskytovat každý den širokou nabídku pokrmů, a ještě v atraktivním poměru ceny a kvality.

Kdybyste měl strážníky nalákat do Globus Restaurace, na co byste je pozval?

Pro milovníky omáček určitě doporučuji vyzkoušet naši svíčkovou. Ostat-



Jan Štěch,
vedoucí výroby
a prodeje
Restaurace
Globus

ním hostům, kteří zatím restauraci Globus neznají, doporučuji přesvědčit se, jak dobře a zároveň rychle se u nás nají. Záleží nám na tom, aby si každý u nás vybral podle svých požadavků a představ. Nic nenahradí vlastní zkušenost, proto bych rád doporučil osobní návštěvu v Globusu. Restaurace Globus jsou otevřeny po celou otevírací dobu hypermarketu a na našich webových stránkách naleznete aktuální menu hlavních jídel na každý den. Za celý Globus tým vám přeji dobrou chuť!



Na čem si Globus Restaurace zakládají? Čím jsou specifické?

Zakládáme si na kvalitních recepturách, pociťivé české kuchyni a výsledné chuti. Unikátnost restaurací Globus na českém trhu je právě v tom, že po celý den vaříme a servírujeme širokou nabídku pociťivých jídel z kvalitních surovin a za dostupné ceny. Konkurenční koncept budeme jen těžko hledat. Nejsme ani fast food, ani klasická restaurace, i když po prvních modernizačních projektech, např. v Olomouci, už některé běžné restaurace překonáváme. Dobrou znojemskou k obědu bude docela oříšek najít v jídelníčku ostatních restaurací, a pokud ano, tak pouze v obědovém čase.

Jak vysoké kladete nároky na čerstvost a kvalitu potravin? Podle jakých kritérií volíte dodavatele?

Kvalita surovin a správné nakládání s nimi je náš nejlepší profesionální základ, bez kte-



rého bychom nemohli denně uspokojit takové množství zákazníků. Spolupracujeme s mnoha dodavateli a prakticky nepřetržitě sledujeme požadovanou kvalitu. Mezi hlavní důležitá kritéria patří profesionální přístup dodavatele při výrobě a distribuci surovin – někdy i na úkor nákladové ceny surovin. Obrovskou výhodou naší restaurace je to, že hlavní dodavatele máme pod jednou střechou hypermarketu. Žádná restaurace nemá vlastního řezníka a pekaře, od kterého dostává několikrát denně čerstvé produkty. Nemusíme nakupovat na dva či tři dny dopředu. Nakupujeme na hodiny. Každý náš kuchař má možnost si vybrat to správné maso, které ten den k vaření potřebuje. Myslím, že neexistuje větší záruka čerstvosti a kvality.

Podle čeho sestavujete menu? Kde berete inspiraci na recepty? Jak často menu obměňujete a proč?

Spravujeme tisíce receptur, nebojíme se zkoušet nové věci a pečlivě si vyhodnocujeme

preferenci našich hostů. Přitom respektujeme, že každý z nás má jiné stravovací návyky či požadavky. Přibližně třetinu pokrmů měníme každý týden. Každá naše restaurace funguje regionálně. Zhruba 60 procent menu sestavuje každá restaurace na svého zákazníka v regionu. Samozřejmě máme jasný koncept, nicméně je důležité znát svého zákazníka a tomu vyhovět. Je rozdíl mezi návyky a tradicí v Havířově a v Chomutově. Každý den měníme 60 procent naší nabídky.

Vycházíte při sestavování menu vstříc i jedincům se specifickými výživovými potřebami? Mám na mysli nejen celiaky a jedince s intolerancí laktózy, ale třeba i vegetariány a vegany. Mají si taková lidé u vás z čeho vybrat?

Ano, zmiňovanou nabídku pro celiaky máme již mnoho let. Nyní nově zkusíme propojovat některé suroviny ze Zdravého světa Globus s jídly v restauraci – pilotně v Olomouci, kde se naši kuchaři učí od kuchařů vegetariánské kuchyně a servírují zde první veganská a vegetariánská jídla v novém Zdravém bistro. Navíc je tu vždy možnost kombinovat vlastní menu z obsluhovaných a ze samoobslužných výdejů společně se salátovým barem.

Jak vypadá stálá/běžná nabídka?

Naši stálou nabídku tvoří výběr ze dvou polévek a pak nejpoblárnější české pokrmy. Ať už jde o smažené řízky s bramborovým salátem, gulášovou klasiku, svíčkovou omáčku nebo o další české „omáčkové hotovky“. Nevyhýbáme se ani rybám, luštěninám nebo bezmasým či sladkým pokrmům. Automatickou součástí nabídky je pečivo z vlastní pekárny Globus. Nabídku nápojů i některých jídel přizpůsobujeme místním požadavkům našich hostů. Chody si lze sestavit zcela libovolně od polévky přes hlavní jídlo po výběr z různých příloh a salátů. Nezapomínáme ani na nápojový sortiment, zákazníci si mohou k jídlu vybrat mezi točenými ovocnými džusy nebo sycenými limonádami, dále balenou vodou, minerálními vodami, nealkoholickým pivem nebo klasickým pivem v plechu.

Mohou si strávníci zajít „jen“ na oběd, nebo i na snídani, svačinu – odpolední kávu se zákuskem či večeři?

Teoreticky u nás mohou lidé strávit celý den – ráno začít snídání na vidličku, pokračovat dobrou kávou a sladkým dezertem, pak si zajít na nákup a po něm na vydatný oběd. Po krátkém odpočinku opět káva a za odměnu třeba šlehačkový pohár s jahodami. Odpoledne procházka v okolí, umytí auta nebo tankování pohonných hmot a pomalu je čas na večeři (smích).

Nejsme ani fast food, ani klasická restaurace, i když po prvních modernizačních projektech, např. v Olomouci, už některé běžné restaurace překonáváme.

» **Jedním z našich hlavních cílů je proto v příjemném prostředí poskytovat každý den širokou nabídku pokrmů, a ještě v atraktivním poměru ceny a kvality.**

FOTO: GLOBUS

» **Kvalita surovin a správné nakládání s nimi je náš nejlepší profesionální základ, bez kterého bychom nemohli denně uspokojit takové množství zákazníků.**

» **Spravujeme tisíce receptur, nebojíme se zkoušet nové věci a pečlivě si vyhodnocujeme preference našich hostů.**



Konvektomaty ušetří čas, peníze, ale i prostor



FOTO: SAMPHOTO

Chytrý kuchař a provozovatel restaurace nezapomíná sledovat, co se v jeho oboru děje nového, a to i co se technologií přípravy pokrmů týká. Může tak vařit lépe, zdravěji a efektivněji. Přesně tento komfort poskytují moderní konvektomaty, které se zabydly už i v českých restauracích. V čem vám může toto zařízení, které šikovně kombinuje horkou páru a vzduch, ve vašem podnikání pomoci a proč si ho pořídit?

TEXT: MICHAELA KADLECOVÁ

Revoluce v kuchyni

Od mnoha profesionálních kuchařů můžete slyšet, že s konvektomatem přišel do jejich kuchyně zcela nový způsob přípravy jídel, přitom však šlo stále o pokrmy, které jsou široce oblíbené a známé. Pořízení konvektomatu rozhodně neznamena, že byste museli opustit kuchyni, pro kterou je vaše restaurace populární a na kterou k vám zákazníci chodí. Pochopitelně se vyplatí přijít na pokrmy nové, které mohou slíznout stejnou popularitu, ale co se týká nabízeného menu, nemusíte měnit prakticky nic. Přitom se změní mnohé, konvektomaty vám mohou ušetřit čas a také peníze, které byste utratili za spotřebované energie. V zásadě lze tedy říci, že knedlo vepřo zelo, tedy českou klasiku, uvaříte rychleji, zdravěji a ještě levněji, přitom bez ošizení kvality. A to jsou jistě pádné argumenty pro to, abyste se o toto zařízení moderního vaření začali zajímat. Navíc od někoho, kdo si konvektomat pořídil, uslyšíte vždy samou chválu, asi nikdo nebude toto zařízení hanit. Hned na začátku ale připomeňme, že jednu věc od vás jeho pořízení bude vyžadovat, a to ochotu učit se a zkoušet nové. Konvektomat

ušetří i prostor ve vaší kuchyni, zastane totiž hned několik funkcí různých spotřebičů a zařízení, pro která byste museli uvolňovat místo, ať už je to hrnec, pánev, trouba nebo gril.

Zařízení ze šedesátých let, které se učí

První konvektomat spatřil světlo světa v Německu na konci šedesátých let. Ve firmě Burger Eisenwerke, která je dnes součástí švédského gigantu Elektrolux. Už tehdy kombinoval konvektomat vlastnosti páry a tepla a nabízel velmi rychlou a úspornou přípravu pokrmů. Technologie se stále vyvíjela a vyvíjí, konvektomat rozhodně není zařízení, které je stále stejné, ale firmy, které ho vyrábějí, bedlivě sledují i poznatky moderní vědy, a tak se i zde můžeme setkat se zařízeními, které jsou „smart“, jak je dnes módní říkat, a využívají třeba i prvky umělé inteligence.

Pro menší i obří provozy

Která zařízení by měla o pořízení konvektomatu uvažovat? Setkat se můžeme dokonce i se zařízeními, která lze označit za domácí konvektomaty a která jsou šikovnými kříženci mezi klasickou troubou a parní trou-

bou, ale v naprosté většině si konvektomaty kupují profesionální kuchyně. Jejich nákup je na místě všude tam, kde se vydávají minimálně desítky porcí denně, právě zde mohou efektivně šetřit náklady, a přitom pomáhat vařit pokrmy, které jsou chutné a připravené v duchu zásad racionální kuchyně. Může jít ovšem také o podniky, které vaří větší porce narázově, například pro různé slavnosti, svatby, recepce apod. Právě v takovém případě se určitě významná úspora času hodí. Konvektomaty se vyplatí také tam, kde je k přípravě pokrmů menší prostor. Na ploše jednoho metru čtverečního je totiž možné připravit takové množství jídel, na která by bylo třeba opravdu mnoho tradičních hrnců a pánví. Příprava pokrmů je rychlejší, dochází k výrazné úspoře elektrické energie či plynu. Přitom se takto připraví skutečně chutná jídla, maso se méně vysušuje, ačkoliv jde o přípravu v páře, má křupavou kůrku. Navíc je jeho váhový úbytek menší než v případě běžné přípravy v troubě či na pánvi. Příprava zeleniny v konvektomatu je odlišná už na první pohled, zelenina si totiž zachová svou typickou barvu, ale zároveň také všechny důležité látky a živiny. Není rozvařená, ale příjemně křupavá, tedy „al dente“. Při vaření v konvektomatu lze ušetřit na použitém tuku, což je určitě pro strávníky příjemnější, navíc prospívá jejich zdraví.

Přednastavené programy pro každého

Konvektomaty připravují pokrmy pomocí páry a horkého vzduchu, přitom působení obou se může šikovně kombinovat a vytvářet tak zcela nové postupy pro přípravu pokrmů. Pokud je tedy kuchař kreativní a dostatečně připravený se učit, může toto zařízení využívat skutečně naplno, experimentovat a dosáhnout tak zcela nové a ještě lepší chuti často vařeného a známého pokrmu. Není se ale třeba bát toho, že by bylo třeba se s konvektomatem dlouhou dobu nějak sžívat. Ke konvektomatu je totiž jednak přesný návod, dále pak mnoho přednastavených programů. Lze tedy zadat například, že se bude připravovat vepřová pečeně nebo vařené brambory a konvektomat si vše sám přebere a postará se o senzační výsledek. Kromě konkrétních přednastavených programů ale lze konvektomat manuálně nastavit na určitý stupeň teploty a čas a přípravu osobně kontrolovat. Vše ale může probíhat automaticky, takže lze konvektomaty připravit i k přípravě pokrmů přes noc, například k velmi pomalému pečení masa ve stylu barbecue, které je pak neuvěřitelně jemné a chutné. Kuchař nemusí celou dobu u zařízení stát, ale může se věnovat něčemu jinému, případně může maso nechat připravovat v období, kdy je mimo kuchyň. Nic se nepřipalí ani nevysuší, na konvektomatu je zkrátka spolehnouti.

Nástříkové a bojlerové

Konvektomatů lze na trhu najít mnoho druhů. Rozdělit je můžeme například podle toho,

» **Konvektomat ušetří i prostor ve vaší kuchyni, zastane totiž hned několik funkcí různých spotřebičů a zařízení, pro která byste museli uvolňovat místo, ať už je to hrnec, pánev, trouba nebo gril.**

» **Výrobci a prodejci konvektomatů dbají na to, aby provoz, kam konvektomat dodávají, patřičně zaškolili, v případě potřeby nabízejí i „horkou linku“, kam je možné se ozvat, a to v různé denní hodině.**

jakým způsobem v nich vzniká pára. Z tohoto hlediska jde o konvektomaty nástříkové a bojlerové. Jaký je mezi nimi rozdíl? Konvektomaty, které využívají bojlerový způsob vzniku páry, poskytují velmi rychlý přísun tepla, pára je sytější a má vyšší varnou kapacitu. Jsou tedy určeny spíše do větších provozů, kde je třeba rychle připravit velké množství porcí stejného druhu pokrmu. S tím se pojí také jejich vyšší cena. Oproti tomu konvektomaty s nástříkovým vznikem páry lze využít i tam, kde se připravují třeba jen jednotky porcí různých pokrmů. Pára vzniká tak, že voda proteče tryskou do ventilátoru. Ten se následně postará o rozptášení páry a vznik jemné mlhy a poté i páry.

Gastronádoby udávají velikost

Počet porcí, které plánuje restaurace vydávat, je dalším kritériem pro výběr vhodného konvektomatu pro konkrétní provoz. Kapacita konvektomatu se udává v tzv. gastronádobách. Jde o standardizované jednotky, jedna gastronádoba má objem 530 mm x 325 mm a hloubku 65 mm. V popisu konkrétního konvektomatu jsou uvedeny kombinace těchto gastronádob. Nejmenší konvektomaty jsou určeny pro přípravu maximálně 50 porcí, což obnáší 3 až 5 gastronádob, v další ka-

tegorii najdeme konvektomaty, které zvládnou připravit 50 až 150 porcí jídel, což znamená kapacitu 5 až 7 gastronádob. Největší konvektomaty dokážou připravit až 300 porcí jídel, obří restaurace a jídelny si tedy musí pořídit třeba několik konvektomatů najednou. S objemem porcí souvisí také cena konvektomatu, pro menší provozy jej lze pořídit už za několik desítek tisíc, velké provozy musí investovat do konvektomatů až několik set tisíc korun.

Přátelské ovládání

Ačkoliv se jedná o profesionální zařízení, plně vybavena elektronikou, která nabízí nespočet funkcí a programů, jejich ovládání není složité. V současném světě, kdy jsou například chytré telefony široce rozšířeny, je jejich ovládání blízké snad každému. Ačkoliv je ještě možné se setkat se staršími typy, které se ovládají pomocí tlačítek, i sem již „vtrhly“ dotykové displeje, které umožňují konvektomaty ovládat intuitivně a velmi podobně, jakým způsobem uživatelé ovládají právě chytré telefony. Profesionální výrobci a prodejci navíc dbají na to, aby provoz, kam konvektomat dodávají, patřičně zaškolili, v případě potřeby nabízejí i „horkou linku“, kam je možné se ozvat, a to v různé denní

hodinu, a zeptat se na vše podstatné. Právě servis a další nabízené služby jsou jistě tím, co různé dodavatele konvektomatů od sebe odlišuje. Jde o další faktor, který má pořízení určitého konvektomatu ovlivňovat. Zapomínat bychom neměli také na údržbu konvektomatu. Po použití konvektomatu je ho totiž třeba vyčistit, což se provádí ručně nebo automaticky, je tak třeba činit pravidelně, neboť pravidelná údržba zvyšuje životnost stroje. Při ručním mytí se sprchuje vnitřek stroje vodou nebo s přidávkou detergentu. Ten je třeba dobře spláchnout. Pokud je konvektomat vybaven systémem automatického mytí, stačí pouze navolit variantu podle intenzity zašpinění a mytí spustit.

Lákavá budoucnost

Jak jsme již uvedli, výrobci konvektomatů sledují nejnovější trendy a technologie, které zavádějí i do tak prastaré lidské činnosti, jakou je příprava pokrmů. Co nás tedy čeká? Konvektomaty by se měly stát plně automatizovanými a na dálku ovládanými zařízeními, které budou schopny komunikovat, podobně jako je tomu u zařízení zapojených do tzv. chytré domácnosti. To přinese obrovské úspory třeba při jejich servisu. Odpovědný pracovník tak může na dálku zjistit třeba to,

Počet porcí, které plánuje restaurace vydávat, je dalším kritériem pro výběr vhodného konvektomatu pro konkrétní provoz. Kapacita konvektomatu se udává v tzv. gastronádobách.

proč konvektomat nefunguje, jak má, a na dálku přístroj spravit, případně přijít na to, v čem bude oprava spočívat. Konvektomaty bude také možné ovládat pomocí přidružené aplikace, kuchař tak může z pohodlí domova dát například pokyn k tomu, aby se zahájila příprava určitého pokrmu. Provozovatel restaurace zase zjistí, zda jeho zařízení pracuje tak, jak má, a zda je dostatečně vytížené. Konvektomaty nebude nutné programovat ručně, tedy pomocí displeje, ale bude stačit recepty stáhnout z internetu a nahrát do aplikace, přístroj se pak postará o vše potřebné, nastaví teploty a čas dle zadání. Tato možnost není nijak vzdálená, umožňuje ji již dnes technologie ConnectedCooking od dodavatele konvektomatů Rational. Pokud vás představa kuchaře sedícího u počítače děsí, nemusíte se bát. Tím hlavním cílem je totiž pořad zcela reálné a chutné, vůněmi oplývající jídlo, které bez lidského doteku nikdy nevznikne.

INZERCE

25
YEARS OF INNOVATIONS
25



retigo® HODNOTY ZŮSTÁVAJÍ,
INOVAČE POKRAČUJE.



Sídlo společnosti RETIGO včetně výrobní haly v Rožnově pod Radhoštěm

Naši silnou stránkou je výrobní flexibilita

Společnost Retigo patří dnes k respektovaným dodavatelům varných technologií pro restaurace a velkokapacitní kuchyně. Jejich konvektomaty značky BLUE a ORANGE Vision si získaly renomé nejenom v Česku, ale daří se jim i na zahraničních trzích. O tom, jaké byly začátky společnosti, a jak si stojí nyní, jsme hovořili s marketingovým manažerem firmy, Ing. Pavlem Vokatým.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ, PAVEL VOKATÝ FOTO: RETIGO

Tento rok slaví společnost Retigo úctyhodných 25 let na trhu. Povedlo se Vám vybudovat značku, která v rámci konkurence obstojí i na zahraničních trzích. V čem podle vás tkví úspěch firmy?

Úspěšné základy byly položeny již při vzniku firmy. V roce 1993 pět nadšených kamarádů a kolegů chtělo využít šance, která se na nově rozvíjícím trhu naskytla. Rozhodli se něco vybudovat a našli i pomyslnou mezeru na trhu. Zde je dle mého názoru základ celého úspěchu – nápad, odhodlání a odvaha. A dále to už šlo samo. Poctivě a precizně vyrobené konvektomaty začaly pronikat nejprve na český trh. Z utržených peněz si majitelé nenakoupili drahá auta a domy, ale investovali do nových zaměstnanců, technologií, hal a pozemků. Zde je další krok k úspěchu – skromnost, podnikatelský duch a cíl. A jako poslední bych zmínil určitě nezávislost. Firma Retigo je stále v rukách původních majitelů, bez vlivu cizího kapitálu a nadnárodních společností.

Vaše roční produkce konvektomatů je 5000 kusů. Na kterých trzích máte největší odbyt a liší se zde preference odběratelů?

Základna nejsilnějších trhů je více méně stejná už několik let. Zatím

(a mě osobně to hodně těší) je největším trhem Česká republika. A tak by to podle mého mínění mělo být u všech českých firem. Dále jsme velice úspěšní v Německu, Francii, Polsku a Švýcarsku. Preference jsou více méně stejné. Každý chce kvalitní stroj, který je nejen perfektně zpracovaný, ale má i spolehlivý servis a doprovodné služby. Podrobně by se o tržních specifikách dalo mluvit sáhodlouze.

Díky naší velké nezávislosti, jsme schopni těmto specifikám vyhovět a přizpůsobit stroj mimo sériovou výrobu. Pro určité zákazníky dodáváme stejné stroje, ale v různých konfiguracích, pro jiné klienty vyrábíme zase sériové stroje, ale v pravidelném větším množství. Naše flexibilita je do určité míry neomezená.

S rostoucí poptávkou po vašich technologiích pochopitelně souvisí i rozšíření výroby. Jaké jste podnikli inovace, abyste uspokojili trh?

Inovací je mnoho. Počínaje rozšířením výrobních hal, které nám pomohlo lépe logisticky umístit nové technologie jako je laser s věžovým zásobníkem plechů nebo CNC stroje. Rozšíření se dočkaly i THP pracoviště, jako je třeba obchodní oddělení, do kterého se celý obchodní tým už přestává vejít. Před několika dny se započaly práce

na nové výrobní a administrativní budově a neustále roste i počet zaměstnanců, jak na výrobních, technických, tak i na administrativních postech.

V rámci expanze nesmím opomenout ani posílení zahraničního zastoupení například ve španělsky mluvících zemích, anebo zřízení německé pobočky Retigo GmbH. Co se inovací týká, tak jsme v roce 2017 na trhu představili novou generaci konvektomatů Vision, která se pyšní mnoha inovativními prvky ve srovnání s první generací. Jedná se hlavně o 8“ dotykový displej, několik zásadních a patentovaných hardwarových změn uvnitř stroje a samozřejmě i doplnění portfolia o plynové stroje velikosti 2021, tedy těch největších, které vyrábíme.

Když byste měli srovnat vaše produkty s konkurencí, v čem shledáváte silné stránky a na čem hodláte ještě zapracovat?

Silné stránky jsou jasné. Kvalitní stroj, zpracovaný z kvalitních materiálů bez zbytečných plastových dílů a funkční obchodní a servisní síť. Nezávislost firmy, kterou jsem již zmiňoval, je také významnou konkurenční výhodou. Slabou stránku v porovnání s konkurencí vidím v marketingové síle naší firmy, která se velikostně nedá srovnávat s tou nejsilnější konkurencí. Jednoduše řečeno, nemůžeme být všude vidět jako ostatní, ale na druhou stranu moc dobře víme, že i s málem se dá zahrát velké divadlo. Konkurence velice intenzivně cítí, že jí dýcháme na paty nebo dokonce ukazujeme záda.

Co je vašim cílem, řekněme do 5 let? Vsázíte na další expanzi nebo raději stabilizaci firmy?

Řekl bych že obojí. Je nezbytné si stále klást vyšší, ale reálné cíle. Snažíme se ořukávat nové lokality a komfortně obsloužit zavedené trhy. Pochopitelně i stabilizace výroby je nutná. Hodláme využít z ekonomického růstu, ale jsme připraveni i na určitý útlum, který již v současnosti některé ekonomiky pocítují. Je to jako na houpačce a nám nezbyvá než úspěšně manévrovat.

Velmi dobře si stojíte i v rámci podnikatelských ocenění. Můžete nám představit ta nejvýznamnější?

Pro mě velikým zadostiučiněním bylo ocenění Vodafone Firma Roku, které jsme v roce 2018 získali při vyhlášení nejlepších středně velkých podniků v České republice. Z více než 3000 přihlášených firem byla naše společnost vybrána na základě hodnocení odborné poroty, která byla složena ze zástupců hospodářské komory, ministerstva průmyslu, zástupců vítězných firem minulých ročníků a zástupců finančního sektoru a Vodafonu.

Měli jsme za úkol porotě představit náš výrobek, jeho výrobu a vývoj, prodejnou službu a servis, systém nákupu a kontroly, jakým způsobem máme rozděleny odbytiště, jakou máme výši zaměstnanecké fluktuace, jak investujeme do rozvoje naší firmy a technologického parku, jakou máme vizi budoucího vývoje, jak se chováme k životnímu prostředí nebo jakým způsobem podporujeme akce regionu. Při finálovém večeru jsme byli vyhlášeni jako vítězové a převzali jsme cenu v podobě skleněné sošky. Máme být právem na co hrdí. Cenu nelze nijak kvantifikovat, ale získali jsme prestiž za to, co děláme.

Nedostatek kvalifikovaných kuchařů:

Jak to podniky řeší?



FOTO: RATIONAL GROUP

Po kvalifikovaných kuchařích panuje v dnešní době nebyvalá poptávka. Mladých lidí, vyučených v oborech gastronomie a pohostinství, ale stále ubývá. Změnu by v nastalé situaci možná mohly přinést investice do kvalitnějšího vzdělávání, zlepšení pracovních podmínek v oboru a modernizace technického zázemí v kuchyních.

Německý svaz hotelů a restaurací (DE-HOGA) nedávno zveřejnil další čtvrtletní analýzu různých dat z oboru pohostinství – a výsledky, které z něj vyplývají, nejsou nijak povzbudivé – v roce 2018 nastoupilo do učení o 6 % méně kuchařů než o rok dříve. S problémy se navíc nepotýká jen Německo. Odhaduje se, že například ve Spojeném království budou zaměstnavatelé v roce 2022 hledat zhruba jedenáct tisíc kuchařů, mezi tamními uční by jich ale v současnosti našli sotva třetinu. Pokud se podíváme do našich krajů, české statistiky uvádí, že v profesionálních kuchyních v České republice momentálně chybí více než 5500 kuchařů.

Situace se tak stále zhoršuje. Žáci navíc často opouštějí obor ještě v průběhu studia a ti, kteří dostudují, nezřídka odradí náročné pracovní podmínky, a tak po prvním setkání s realitou brzy hledají práci jinde. Pro generaci mladých lidí, narozenou v devadesátých letech minulého století, zpravidla představuje problém i dlouhá pracovní doba. Je načase se na celou věc podívat očima mladých zaměstnanců, porozumět jejich potřebám a práci v gastronomii zatraktivnit. Mladé talenty je snadné přitáhnout, dostává-li se jim hned od prvního dne podpory a uznání.

Moderní technologie pomohou zajistit, aby si firmy mladé kuchaře udržely

Tím, že vyrůstali obklopeni internetem a mobilní komunikací, chtějí děti odrostlé v digitální době samozřejmě jít s dobou i v práci. Výrobci kuchyňských technologií se proto čím dál tím častěji zaměřují na to, jak náročným požadavkům generace, která miluje technologie, vyhovět. Řešením může být firma Rational, jejíž inteligentní kuchyňské zařízení SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter a síťové řešení ConnectedCooking se u mladých

kuchařů těší velké oblibě. Není divu, když jim umožňují začít vařit i kontrolovat celý průběh vaření v konvektomatu na dálku a odkudkoliv – stačí, aby s sebou měli pouze mobilní telefon. „Firmy by měly investici do nových technologií chápat jako novou příležitost k úsporám a optimalizaci,“ říká Vladan Jesenský, výkonný ředitel české a slovenské pobočky společnosti, a dále vysvětluje: „Nabízíme také vaření přes noc, což je funkce, která přijde vhod, pokud kuchař za běžný pracovní den nestihne všechno, co potřebuje, nebo chce vyzkoušet něco nového, nebo se prostě chce rozvíjet v nových oblastech. Modernizace kuchyně je proto klíčová k udržení mladých talentů v oboru. Také účast začínajících kuchařů v kuchařských soutěžích jim může přinést nové zkušenosti, lepší selfmanagement a seznámení se staršími kolegy z oboru může těmto mladým kuchařům zvýšit nejen motivaci, ale také povědomí o jejich profesi celkově.“

O společnosti RATIONAL

RATIONAL Group je lídr světového trhu a technologického pokroku v oboru přípravy teplých jídel v profesionálních kuchyních. Společnost byla založena v roce 1973 a v současné době má přes 1 900 zaměstnanců, z nichž více než 1 100 působí v Německu. Společnost RATIONAL je od počáteční veřejné nabídky v roce 2000 uvedena v žebříčku Prime Standard frankfurtské burzy a nyní také součástí SDAX.

Hlavním cílem společnosti je nabízet zákazníkům vždy maximální výhody. Interně se společnost RATIONAL zavazuje dodržovat zásady udržitelnosti, což se odráží v principech ochrany životního prostředí, vůdčího postavení a společenské odpovědnosti. Každým rokem je špičková kvalita práce společnosti RATIONAL potvrzována řadou mezinárodních ocenění. (PR)



Vynikající kvalita pokrmů do všech profesionálních kuchyní.

Opakovaně, den za dnem.

S multifunkční pánví VarioCookingCenter® můžete vařit, restovat nebo smažit – to vše v jednom zařízení, až 4-krát rychleji a s 40% úsporou energie ve srovnání s běžnými technikami vaření.

Zjistěte více na:
rational-online.com



Chtěli bychom být prospěšnou platformou, kde se potkávají odborníci s praxí



Asociace školních jídelen (ASJ) se obecně snaží o pozitivní propagaci školního stravování jako unikátního systému, jehož význam si mnozí neuvědomují. Jejím cílem je přinášet atraktivní podněty jak pro školní jídelny, tak pro jejich strážníky, respektive žáky těchto škol. Jejím ředitelem je PhDr. Karel Jahoda, se kterým jsme si povídali nejen o úkolech, ale i o filozofii a plánech do budoucna. Není jich zrovna málo!

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

Pane doktore, nejprve obecně – jste ředitelem Asociace školních jídelen. Které jídelny sdružuje a co je jejím úkolem?

ASJ se primárně soustřeďuje na školní jídelny základních a mateřských škol. Registrujeme ale i zvýšený zájem středních škol o zapojení se do našich programů. A musím říci, že mne střední školy velmi mile překvapují svým přístupem. Asociace se obecně snaží o pozitivní propagaci školního stravování jako unikátního systému, jehož význam si mnozí neuvědomují. Chceme přinášet atraktivní podněty jak pro školní jídelny, tak pro jejich strážníky, resp. žáky těchto škol.

Jaká je filozofie činnosti ASJ?

Chtěli bychom být prospěšnou platformou, kde se potkávají odborníci s praxí, místem

Školní jídelna by měla být součástí uceleného systému výchovy dětí a ukazovat dětem pokrmy ne zcela běžné a učit je tak větší pestrosti a rozmanitosti při výběru potravin.

pro výměnu informací a zkušeností. Snažíme se ukázat školním jídelnám nové technologické možnosti, inovativní postupy přípravy a společně se školní jídelnou vstřípit dětem vhodnější stravovací návyky. Chceme poukázat na to, že systém školního stravování je unikátní, společensky velmi prospěšný a lidé v něm si zaslouží respekt.

Co je předpokladem pro členství?

Žádné předpoklady ani kritéria po našich členech nepožadujeme. Domnívám se, že v dnešní době, kdy jsou na pracovníky školních jídelen kladeny stále větší nároky, by nebylo z naší strany správné řešení podmiňovat členství jakýmkoliv požadavky. Snad jediným požadavkem je společně propagovat školní stravování jako unikát, který ve světě není běžný.

S jakými potížemi se v současné době potýkají české jídelny? Jak jim může ASJ pomoci?

Úroveň školního stravování stoupá. Je nezbytné, aby personál školních jídelen byl vzdělanější, než tomu bylo doposud, a svoje znalosti neustále zdokonaloval. Jenže problémem je, že práce kuchařky ve školní jídelně je těžká a za mizerný plat. Obávám se, že pokud to tak půjde dál, v dohledné době nebude mít kdo vařit a schopné vedoucí školních jídelen a kuchařky pohltí soukromý sektor. Už dnes je problém sehnat kvalitní kuchařku. Obory kuchař-číšník nejsou naplněny jako před 20 lety a po ukončení studia jen malé procento zůstává v oboru. Tento sestupný trend se projeví v dlouhodobém horizontu. A potom je tu také občasná krátkozrakost kritiky ze strany veřejnosti.

V jakém smyslu je kritika veřejnosti krátkozraká?

Každá školní jídelna je jiná. Každá má svoji vedoucí a škola svého ředitele a ti by společně měli reflektovat na potřeby strážníků, případně širší veřejnosti, která se o školní stravování zajímá. Je to o individuálním přístupu každého, kdo v systému školního stravování působí. Ale pozor, mnohdy veřejnost netuší, jak komplexní je problematika školního stravování, a kritizuje bez hlubších znalostí pouze na základě popisu pokrmů v jídelním lístku. Aniž by tušili, jak pokrm chutná. To není správný přístup.

Jak by podle vás měla vypadat správná školní jídelna?

Školní jídelna by měla být součástí uceleného systému výchovy dětí a ukazovat dětem pokrmy ne zcela běžné a učit je tak větší pestrosti a rozmanitosti při výběru potravin.

Co nebo kdo je základem takové jídelny?

Základem je dobrý ředitel, který se stará o školní stravování, projevuje zájem, dozoruje ho, nechce vařit z polotovary, hodnotí kvalitu potravin, stravuje se v jídelně spolu

» Asociace se obecně snaží o pozitivní propagaci školního stravování jako unikátního systému, jehož význam si mnozí neuvědomují. Chceme přinášet atraktivní podněty jak pro školní jídelny, tak pro jejich strážníky, resp. žáky těchto škol.

» Vážím si všech ředitelů, kteří chtějí mít školní stravování jako výkladní skříň svoji školy. Chtěl bych se dočkat toho, že kvalita školní jídelny bude jedním z důvodů, proč rodiče danou školu zvolí.

s žáky. Vážím si všech ředitelů, kteří chtějí mít školní stravování jako výkladní skříň své školy. Chtěl bych se dočkat toho, že kvalita školní jídelny bude jedním z důvodů, proč rodiče danou školu zvolí. Je dobré si připomenout, že v rámci systému školního stravování je o dítě komplexně postaráno z hlediska výživy.

Zajímají se podle vás rodiče o to, jak kvalitně se jejich děti ve školách stravují?

Z dat Pedagogické fakulty UK vyplývá, že rodiče čím dál více ve výběru školy přihlížejí i ke kvalitě stravování. Na žebříčku 12 kritérií výběru je stravování přesně uprostřed a za ním jsou kritéria jako například počet žáků ve třídě, velikost školy, nabídka volnočasových aktivit, moderní a hezké prostředí, vybavení moderní technikou a učebními pomůckami. Doba se prostě pomalu mění a rodičům není jedno, co jejich děti budou přes den jíst.

Výživě se věnujete v rámci seminářů i ASJ – na vašich webových stránkách jsem se dočetla, že jste připravili semináře NAVIGACE VE SVĚTĚ VÝŽIVY. Komu jsou semináře určeny, co je jejich účelem a co bude jejich obsahem?

Tento seminář vedou, vytvořili a garantují odborníci Státního zdravotního ústavu, se kterými dlouhodobě spolupracujeme. V současné době lze velice snadno získat informace o výživě, stačí strávit 5 minut na internetu

a máte pocit, že máte jasno. Ale ono to tak není, výživa je věda (i když ji používáme každý den) a máme tendenci informace, kterým nerozumíme, zjednodušovat nebo je úplně ignorovat, i když jsou důležité. Výživa je směs chemie a fyziologie, a právě v tomto semináři se velmi jasnými a praktickými ukázkami snažíme vše vysvětlit tak, aby člověk získal přesný a srozumitelný základ znalostí, které ihned může aplikovat v praxi.

Ve velkém také plánujete školení týkající se hygienického minima. Lze stručně říci, co je jeho obsahem?

Semináře pořádáme za spolupráce s pracovníky krajských hygienických stanic. Jsou zaměřeny na proškolení zákona č. 258/2000 Sb. v platném znění o ochraně veřejného zdraví, vyhlášky č. 137/2004 Sb. v platném znění o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Dále pak zákona 110/1997 Sb. v platném znění o potravinách a příslušných nařízeních EU. Seminář je určen pro vedoucí a zaměstnance školních jídelen.

Cílem ASJ ČR společně s KHS je snaha o co nejkomplexnější přenos informací s co možná největším důrazem na aktuálnost a validitu. Taktéž velký důraz klademe na to, aby přednášející byl zároveň i tou osobou, která vykonává ze strany KHS i kontrolní činnost v dané oblasti. Tímto spojením získává zřizo-

vatel příslušné školy/školní jídelny jistotu, že informace a znalosti, které pracovníci stravovacích provozů načerpají a následně je poté beze zbytku aplikují na svých pracovištích, eliminují možné riziko sankce ze strany KHS na minimum.

Došlo v posledním období k nějakým změnám legislativy, které by činnost ASJ, potažmo jídelen, ovlivnily?

Myslím, že nedošlo a některé změny by byly více než žádoucí. Státní zdravotní ústav uveřejnil výsledky opakované studie, která sledovala nutriční adekvátnost školních obědů – tedy ten konečný výsledek, který děti dostanou na talíř. A závěrem je i doporučení, co by se v nejbližší době mělo udělat, aby se stav zlepšil. Pokud máme v rukou tak unikátní stravovací systém, je potřeba si jej hýčkat, rozvíjet a modernizovat. Takže úpravy by byly potřeba, nyní je to podloženo i validními daty.

Plánujete nějaké novinky, o kterých byste se rád zmínil?

Ano, plánujeme celou řadu přednášek a akcí. Ty odborné bych nerad zatím zmiňoval, z důvodu rozličné rozpracovanosti. Ale je již jasné, že v listopadu bude odstartován další ročník „Dnů mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách“. Podle úvodních rozhovorů je patrné, že italská strana klade velký důraz na kvalitu a precizní prezentaci Itálie jako kulinářské velmoci. Účastníci semináře se mohou těšit na známé italské kuchaře.

» Úroveň školního stravování stoupá. Je nezbytné, aby personál školních jídelen byl vzdělanější, než tomu bylo doposud, a svoje znalosti neustále zdokonaľoval.

INZERCE



semix

Z NAŠICH SMĚSÍ
UPEČE
I KUCHAŘ

Staročeský žitný perník 100% žitný

Pálená hmota GOLD
VŠESTRANNĚ VYUŽITÍ

TIP TECHNOLOGA:

- Slanou verzi větrníků můžete po rozkrájení plnit různými náplněmi – sýrovými, zeleninovými, tvarohovými, které také vyrábíme.
- Originální pohoštění pro vaše rauty, oslavy či svatby.

TIP TECHNOLOGA:

- Ze směsi lze upéct tradiční perníčky či muffiny plněné rybízovým džemem
- Výborné ke kávě

Vyrábíme sypké směsi na pečivo pro hotely, restaurace a jídelny. Představujeme sladké pečivo, které se výborně hodí do rautových tabulí, snídaňových bufetů či jako sladká tečka ke kávě. Příprava je snadná, přidáte 4 suroviny. Kontaktujte nás, dovezeme, technologicky pomůžeme.

Staročeský žitný perník

DŮMYSLNĚ OCHUCENÝ

Žito je původní staročeská surovina pro výrobu perníků. V průběhu doby jej nicméně nahradila pšenice, která je pekařům obvykle dostupnější a má dobrou pórovitost. Náš nový Staročeský žitný perník se vrací k tradici, ovšem díky pokroku v pekařině vás nadchne svým objemem a vláčností. Je důmyslně ochucený.

Pálená hmota GOLD

Směs pro rychlou přípravu odpalovaného těsta. Ideální pro přípravu větrníků, věnečků a banánků. Přidáte pouze vodu, olej a vejce. Žádné ohřívání a odpalování.

Výrobce a prodejce:
SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
Rybníčky 338, Otice u Opavy
www.semix.cz
tel: +420 553 759 980



FOTO: SHUTTERSTOCK

Kam s gastro odpadem?

Zbytky jídel z restaurací, jídelen, výroben potravin a podobných zařízení. Jednoduše řečeno: zbytky potravin, které vznikají při přípravě pokrmů nebo zůstávají na talířích po strávnicích, kteří koncový produkt nedojedli. Gastro odpad ale není pouze záležitostí zařízení vydávajících jídlo, nýbrž i těch, která jej rozvázejí. Zde se totiž nabízejí otázky: V čem jej rozváží a co si počít s množstvím obalových materiálů, navíc plných nedojedených zbytků? To vše patří do nesmírně širokého a také naléhavého tématu gastro odpadu.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

Z pohledu legislativy Evropská rada před rokem schválila nový balíček předpisů o odpadech. Členské státy budou povinny zvýšit recyklaci odpadů, což přispěje k vytvoření oběhového hospodářství a do prosince 2023 mimoto musí zajistit, aby bioodpad byl tříděn odděleně nebo recyklován u zdroje formou domácího kompostování. Právní předpisy vymezují i konkrétní cíle pro recyklaci odpadů, zahrnující i cíl snížení skládkování.

Své kompostárny má i Praha.

A není jich málo

„V posledních dvou letech se setkáváme s častějšími dotazy klientů, jak nakládáme s gastro odpadem, proto nabízíme možnost gastro odpad z místa konání odvézt a kompostovat,“ informuje majitelka společnosti Deci bar catering, Eva Bařňová. V Praze, kde společnost sídlí, se dle jejích slov nachází několik desítek kompostáren, kam lze odpad odvézt k dalšímu zpracování. Hlavní město Praha dokonce zřídilo několik velkoobjemových kontejnerů na bioodpad. Odpad je možné odvézt do sběrného dvora, odkud je převezen do kompostárny. „Pokud je ze strany klienta zájem o zpracování gastro odpadu, tak mu vždy vyjdeme vstříc, gastro odpad si odvážíme k dalšímu zpracování do kompostárny,“ říká Eva Bařňová.

Nesněženo redukuje množství bioodpadu

Vůbec nejlepší možností je gastro odpad nevytvářet. S touto myšlenkou operuje Nesněženo, s.r.o. Jedná se o jedinečný projekt, který umožňuje doprodat se slevou 30% celá jídla nebo samostatné suroviny blížící se expiraci, které by byly pravděpodobně brzy likvidovány jako potravinový odpad. „Díky prodeji v aplikaci dle polohy a velkému počtu uživatelů jsme schopni propojit prodávajícího a kupujícího v daném čase a jídlo zachránit,“ vysvětluje jednatelka společnosti Michaela Gregorová. Nabídku stačí zadat např. v telefonu, zákazník si následně produkt přichází vyzvednout ve stanoveném čase. „Naši rolí je tedy předcházení vzniku zbytečného odpadu,“ dodává Michaela.

Projekt fungoval od listopadu 2018 do dubna 2019 ve zkušebním facebookovém režimu, kdy se zapojilo 30 provozoven a zachránilo se 6 tisíc porcí jídla. Aplikace byla spuštěna v květnu 2019 a doposud bylo zachráněno celkem 12 409 porcí se zapojenými 214 podniky. „Myšlenku jsme začali rozvíjet díky inspiraci ze zahraničí, konkrétně díky skvěle fungujícím projektům Karma a Too Good To Go,“ vysvětluje Michaela.

Stává se, že nevíte, co se zbytky? Nesněženo poradí

„S prvními podniky jsme navázali osobní komunikaci první jednoduchou otázkou, zda se stává, že něco zbývá. S rozvojem projektu, šířením na sítích, a především v médiích se nám mnoho podniků ozvalo samo, některé na doporučení,“ vzpomíná na začátky. Škála provozů, která se zapojila, je dle slov jednatelky velká. „Přidávají se k nám malé kavárny, kde zůstává pár kousků sladkého, přes bistra s drobnými občerstvením, běžné restaurace s denními jídly, obchody s produkty před expirací, ale i větší řetězce, nyní např. Sushi-Time,“ vyjmenovává partnery a dodává, že v blízké době by se rádi zaměřili na supermarket a hotely.

Mezi spokojené partnery projektu patří i jediná CUPCAKEKÁRNA v Česku, která se řadí k brněnským partnerům a která si spolupráci s Nesněženo nemůže vynachválit. „Přes aplikaci můžeme nabídnout třeba 3 hodiny před zavíračkou cupcakes se slevou. Cupcakes jsou v tomto případě určeny k okamžité spotřebě. Někdy to plánování prostě neodhadneme. Třikrát jsme takto darovali zhruba 40 cupcakes do dětského domova,“ říká k tomu s úsměvem jednatelka Ing. Lucie Svoboda.

Edukace dětí je zásadní

Zvýšit povědomí o problémech životního prostředí, k nimž velkou mírou přispívá i nekontrolovaný gastro odpad, si klade za cíl nezisková organizace Ekodomov, která na území celého Česka působí od roku 2004. „Naším

Je možné, aby gastro odpad nezatěžoval životní prostředí vůbec nebo minimálně?

Ing. Marka Nerpase jsme se zeptali, jak problematiku gastro odpadu ze své pozice koordinátora odborných aktivit neziskové organizace Ekodomov vidí on.

Jak s gastro odpadem nakládat, aby nezatěžoval životní prostředí, popř. aby jej zatěžoval minimálně?

Jako nevhodnější varianta se mi jeví gastro odpad zpracovávat v bioplynové stanici. Produkce gastro odpadu je v průběhu roku víceméně konstantní, takže materiálu na krmení bioplynové stanice je vždy dostatek (není třeba kvůli tomu zvlášť pěstovat plodiny) a zbytek po zpracování gastro odpadu (digestát) lze využít jako organické hnojivo na pole nebo jako příměs do kompostů. Vzniklý bioplyn bioplynová stanice využívá k vytápění vlastního zařízení a výrobě elektřiny, což nepřímo přestavuje další šetření neobnovitelných zdrojů.

Dále lze gastro odpad zpracovat kompostováním, ale tam už je to složitější vzhledem k důslednému dodržování procesu hygienizace (tj. že v celém objemu kompostovaného materiálu musí být udržena teplota $\geq 55^\circ\text{C}$ po dobu 21 dnů nebo $\geq 65^\circ\text{C}$ po dobu 5 dnů) nebo je zapotřebí pořídit elektrický kompostér, který sám gastro odpad během kompostování dostatečně hygienizuje. Vzniklý „kompost“ je potom nutné ještě dokompostovat.

Lze vzniku gastro odpadu předcházet?

V tomto směru jsem docela skeptický a obávám se, že vzniku gastro odpadu předejít nelze. Dnešní konzumní doba jde ruku v ruce s nadprodukcí potravin a lidé chtějí mít všechno hned, tady a teď. Jsme nabaženi možnostmi výběru a dny, kdy se muselo využít celé zvíře, aby nic nepřišlo nazmar, jsou pryč.

Jak tedy jeho produkci alespoň snížit?

Množství produkovaných gastro odpadů lze snížit systematickým plánováním využití potravin a nakládáním s potravinami. Lze například důkladně předem plánovat nákup a využití potravin, preferovat kvalitu před kvantitou z důvodu využití větší části potravin (např. zelenina vč. slupky), využívat lokální a sezónní potraviny, správně skladovat potraviny (rovnat zásoby tak, aby starší suroviny byly uloženy vpředu a nové vzadu; nastavit správné teploty pro skladování různých typů potravin; pravidelně kontrolovat datum spotřeby potravin a přizpůsobit dle toho menu podniku, apod.), využívat základní suroviny napříč celým menu, využívat ořezané části potravin (ryb, masa, zeleniny, aj.) k přípravě pokrmů jako např. paštik a polévek (nebo např. výroba strouhanky ze zbylého pečiva), nabízet zákazníkovi několik různých velikostí porcí, udělat akci na podporu spotřeby potravin s blížícím se datem spotřeby, darovat přebytky potravinovým bankám a další.

posláním je vzdělávání a výchova k odpovědnému zacházení s půdou a s vodními zdroji, k uvážlivému užívání energie a surovin,“ představuje její činnost Ing. Marek Nerpas, koordinátor odborných aktivit. „V Dětském klubu Šárynka a v ekologických kroužcích Malý průzkumník přírody zprostředkováváme dětem dlouhodobý, pravidelný kontakt s přírodou a rozvíjíme tak jejich vztah a úctu k ní,“ popisuje, jak organizace pracuje s dětmi. Ty jsou v rámci jejich aktivit seznamovány s přírodními cykly, se zákonitostí příčin a následků a s principy, které mohou uplatnit v každodenním životě. Ekodomov také realizuje vzdělávací semináře, workshopy a výukové programy, které se netýkají pouze bioodpadů a kompostování. Poskytuje také poradenství a technickou podporu pro sběr a zpracování organických zbytků v domácnostech, ve firmách, ve školách i v obcích.

Dnešní konzumní doba jde ruku v ruce s nadprodukcí potravin a lidé chtějí mít všechno hned, tady a teď. Jsme nabaženi možnostmi výběru a dny, kdy se muselo využít celé zvíře, aby nic nepřišlo nazmar, jsou pryč.

» **Množství produkovaných gastro odpadů lze snížit systematickým plánováním využití potravin a nakládáním s potravinami. Lze například důkladně předem plánovat nákup a využití potravin, preferovat kvalitu před kvantitou z důvodu využití větší části potravin.**

4 otázky pro Michaelu Gregorovou z Nesněženo, s.r.o.

Projekt Nesněženo, s.r.o., se snaží eliminovat vznik gastro odpadu napříč celým Českem tím, že umožňuje gastro provozům nabízet ještě konzumovatelné zbytky těsně před expirací.

Jednatelky Michaely Gregorové jsme se zeptali na její názor na situaci s gastro odpadem v Česku. Jsme jako národ uvědomělí?

Jak si myslíte, že je v Česku řešena likvidace gastro odpadu? Daří se to Čechům, nebo ne?

S Nesněženo jsme vytvořili nástroj, který alespoň částečně zamezuje vzniku gastro odpadu. V tuto chvíli si tedy kvalitu řešení likvidace gastro odpadu netroufáme hodnotit. Prozatím jsme však od žádného podniku neslyšeli špatná slova konkrétně k nakládání



s odpadem, tématem je spíše, co všechno musí být jako potravinový odpad likvidováno a kolik gastro odpadu vzniká.

Jaké možnosti mají restaurace, když chtějí, aby byl gastro odpad likvidován šetrně k životnímu prostředí a aby nebyl jen tak vyhazován?

Při šetrnějším nakládání s gastro odpady přichází v úvahu kompostování nebo využití v bioplynových stanicích. Dalším způsobem pro šetrné využití je jako surovina do biologicky dosoušené biomasy využívané jako biopalivo. Bezva je vznik gastro odpadu co nejvíce eliminovat, i díky projektům jako např. Food not bombs nebo Nesněženo, kdy jídlo před expirací může být nabídnuto k užítkování.

Jak to u vás chodí? Jak spolupráce funguje? Jaké dáváte možnosti?

Gastro odpad nelikvidujeme, snažíme se mu předcházet. Jakmile se podnik zaregistruje na našich stránkách, navážeme komunikaci,

vysvětlíme všechny podmínky, zpřístupníme jednoduchou webovou administraci ke vkládání nabídky a poté je jen na restauraci samotné, jak moc projekt využívá. Lidé si pro jídlo přicházejí sami, je na podniku, zda jde o variantu jídla s sebou nebo na místě. Spolupracujeme také s projektem Vratné misky, abychom mohli nabídnout alternativu k jednorázovým plastovým obalům.

Myslíte si, že se „blýská na lepší časy“? Že začínají být lidé uvědomělejší a přemýšlejí nad tím, jak gastro odpad zužitkovat a jak více šetřit?

Máme obrovskou odezvu. Projekt se líbí jak zákazníkům, kteří konzumují dobré jídlo, poznávají nové podniky, šetří peněženku i životní prostředí, tak provozovatelům, kteří nemusejí vyhazovat kvalitní jídlo, získají minimálně nákladovou cenu namísto vyhození do koše a do podniku přijdou noví zákazníci. Lidé se celkově tématy šetrnějšího životního stylu zabývají v čím dál větší míře, komunikují jej média, univerzity, menší i větší firmy, vzniká spousta krásných a smysluplných projektů, myslím si tedy, že si bude víc a víc lidí říkat: Co dělat lépe?

» **Při šetrnějším nakládání s gastro odpady přichází v úvahu kompostování nebo využití v bioplynových stanicích. Dalším způsobem pro šetrné využití je jako surovina do biologicky dosoušené biomasy využívané jako biopalivo.**



Základní předpoklad kvality obalu? Zdravotní nezávadnost a šetrnost k planetě

Obalové materiály mohou být vyrobeny z různých materiálů, které mají různé funkce a nabízejí i různé stupně ochrany potravin. V čem však musí být shodné, je naplnění základního požadavku – tedy aby byly vhodné pro styk s potravinou, zdravotně nezávadné a aby splňovaly požadavky přímo použitelného předpisu Evropských společenství a hygienické požadavky a limity stanovené lokální vyhláškou. Dnešní doba přeje férovému obchodu a „zelenému“ uvažování, a tak můžeme říci, že se věci sice pomalu, ale jistě začínají posouvat dobrým směrem.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

Společnost Unilever, která zastřešuje ohromné množství obalů, je v tomto směru takřka vizionářem a propagátorem hnutí za lepší zítřky – tedy za ekologičtější a pro planetu šetrnější přístup k obalům a zacházení s nimi. Společnost klade důraz na maximální využívání energie pocházející z udržitelných zdrojů, v Dánsku dokonce z odpadu, což souvisí s její ambicí stát se uhlíkově pozitivně a přejít k většímu užívání alternativních zdrojů energie. „Energii získanou z odpadu využíváme v naší dánské pobočce v městě Odense, kde jsme kompletně upustili od uhlí jakožto energetického zdroje a nahradili ho parou z bioplynu, který je vyráběn z odpadu v sousední čistírně odpadních vod,“ informuje Pavel Hampejs, Supply Chain Manager pro Českou republiku a Slovensko.

Nejprve neutrální, až potom pozitivní uhlíková bilance

Do roku 2030 chce Unilever dosáhnout pozitivní uhlíkové bilance. Jak toho docílí? „Prvním krokem k pozitivní uhlíkové bilanci je neutrální uhlíková bilance,“ vysvětluje Pavel Hampejs a dodává: „Na konci roku 2018 bylo již 15 provozů naší firmy uhlíkově neutrálních – neměly žádný vliv na množství CO₂ v atmosféře.“ Teprve poté lze podle něho začít směřovat k pozitivní uhlíkové bilanci. „V září 2019 jsme na 5 kontinentech, kde působíme, dosáhli toho, že všechny naše továrny, kanceláře, sklady, výzkumná, vývojová a datová centra, sklady a distribuční jednotky používají elektřinu, která pochází 100 % z obnovitelných zdrojů.“

Klimaticky šetrné mrazničkové boxy již nejsou hubbou budoucnosti

Provoz mrazniček zanechává značnou klimatickou stopu. Využívá se nejen energie k jejich provozu, mnoho z nich

navíc obsahuje fluorovodíková (HFC) chladiva. „Abychom snížili emise skleníkových plynů, zaměřujeme se na dvě oblasti: snižování přímých emisí z HFC chladiv a snižování nepřímých emisí ze spotřeby energie,“ informuje Pavel Hampejs. Od roku 2004 proto Unilever nakupuje mrazničky, které používají přírodní uhlovodíková chladiva (HC) namísto HFC chladiv. „Také v Česku od roku 2016 nakupujeme mrazicí boxy se sníženou spotřebou a pouze s HC chladivy. Od příští sezony se také chystáme na nákup nových mrazicích boxů se sníženou váhou obalových materiálů, do kterých jsou zabaleny,“ upřesňuje.

Snižovat emise z přepravy lze

Jak říká Pavel Hampejs, Unilever se také snaží snižovat emise z přepravy. V této záležitosti jde o tři klíčové oblasti – lepší trasy, efektivnější přepravu a využití alternativních paliv. „Díváme se na všechny možnosti, jak bychom mohli snižovat emise z dopravy,“ nastiňuje Pavel Hampejs a rozvádí: „Naše logistická síť přepravuje naše hotové výrobky více než 1,5 miliardy kilometrů každý rok z našich továren do míst, kde jsou nakonec prodávány. Naše logistika se zaměřuje na neustálé zvyšování efektivity distribuce našich výrobků. Prozkoumáváme řadu možností udržitelné dopravy s cílem snížit emise CO₂ a náklady a včas dodat naše produkty zákazníkům.“

Optimální využívání palet šetří zbytečné kilometry

Odvětví dopravy je stále silně závislé na fosilních palivech. To znamená, že s růstem byznysu Unileveru hrozí také zvýšení emisí CO₂ z dopravy. Proto společnost pracuje na překonání této korelace, a dokonce už i zaznamenává výsledky. „Od roku 2010 jsme dosáhli 38% zlepšení naší efektivity CO₂. Toho jsme dosáhli snížením počtu ujetých kilometrů, zamezením plýtvání cestami a přechodem na ekologičtější možnosti dopravy,“ představuje výsledky Pavel Hampejs.

V České republice v přepravě Unilever úzce spolupracuje se společností CHEP, jež se zabývá poolingem palet. Jejich princip fungování zásadně přispívá k efektivnímu a optimálnímu využívání palet při transportu zboží po českém trhu a šetří zbytečné kilometry.

Vakuové stroje lze vybrat přímo na míru

Společnost RONEX, s.r.o., je výhradním distributorem holandského výrobce inovativních balicích strojů Audion pro ČR a SR. Dodává i balicí techniku dalších výrobců. Jak uvádí jednatel, Ing. Aleš Mrkvička, dnes jsou nejčastěji využívané klasické stolní či podlahové komorové vakuovací stroje řady Audionvac VMS, které pomocí vakuové pumpy dosahují minimální zbytkový kyslík hluboko pod 1 %, tj. téměř 0 %. Další možností jsou impulsní vakuové stroje řady Audion MagVac, které nevyužívají k odsátí vzduchu vakuové pumpy, ale princip tzv. Venturiho trubice. Zbytkový kyslík v tomto případě dosahuje vyšších hodnot. Trendem posledních let v gastronomii je potom vakuové balení do ochranné atmosféry tzv. MAP – modifikované atmosférické podmínky. Jedná se o stroj Audion MTS 280 Tray sealer.

Zda do firmy pořídit stojanový, stolní či komorový vakuový balicí stroj, podle inženýra Mrkvičky závisí na individuálních potřebách daného zařízení. „Třeba pro klasické řeznictví, restaurace či prodejny sýra jsou vhodné, pokud není třeba větší kapacita, klasické stolní komorové vakuovací stroje. Pokud jsou požadavky na kapacitu balení vyšší, jsou vhodné podlahové modely s větší kapacitou nejen počtu balení, ale i vyšší kapacitou vakuové pumpy, čímž se zrychluje proces vakuování. Pro nejvyšší kapacitu balení pak dvoukomorové podlahové modely,“ vysvětluje a dodává konkrétní tipy: pro některé provozy, jako mlékárenské, jsou vhodné impulsní vakuové stroje řady Audion MagVac, někdy vybavené ve standardu IP65, tedy vhodné pro vlhké provozy, nebo stroje vybavené kapalinovým filtrem např. pro případ vakuování tvarohu. Pro lahůdky, restaurace a cateringy, tedy potraviny vyššího kvalitativního standardu, se zase hodí balení do misek pomocí technologie MAP – modifikované atmosférické podmínky.

Ať tak či tak, hlavními parametry při výběru stroje by měla být kvalita výrobce, a tedy životnost stroje, dostupnost spotřebního materiálu a náhradních dílů, dostupnost a kvalita servisu. Jak radí inženýr Mrkvička, vždy také lepší zvolit stroj větších rozměrů i kapacity, který zohledňuje možné budoucí požadavky na zvednutí produkce.



Unilever se také snaží snižovat emise z přepravy. V této záležitosti jde o tři klíčové oblasti – lepší trasy, efektivnější přepravu a využití alternativních paliv.



3 pilíře, jimiž Unilever usiluje o podporu cirkulární ekonomiky

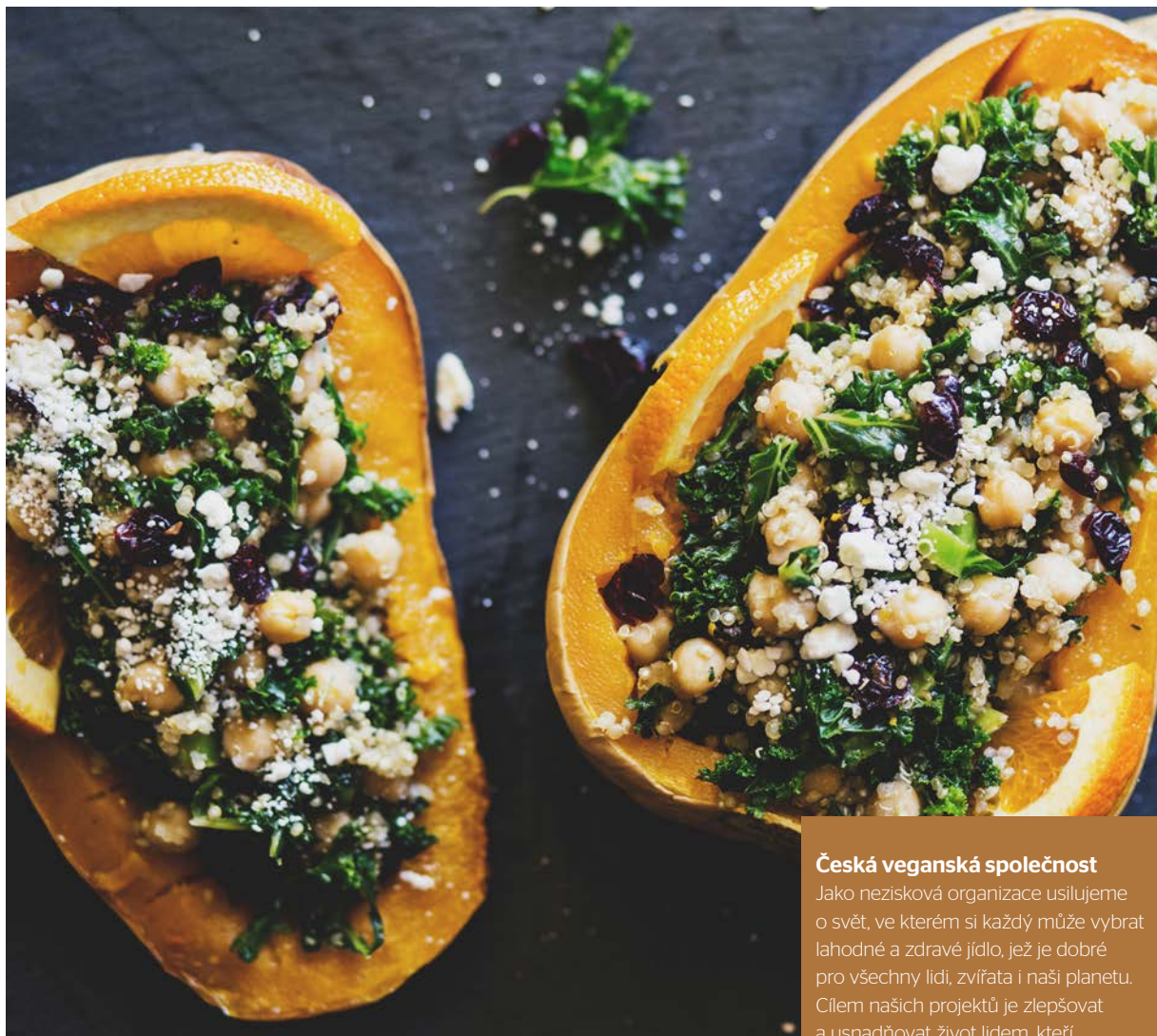
Jak informuje Pavel Hampejs, Supply Chain Manager pro Českou republiku a Slovensko, Unilever již několik let snižuje celkové množství vyprodukovaného odpadu na spotřebitele – od roku 2010 už se jej podařilo snížit o 31%. Cíle Unileveru jsou však ještě ambicióznější. Celosvětově totiž věnuje velkou pozornost rozvoji cirkulární ekonomiky. Zavázal se, že do roku 2025 bude 100% jeho plastových obalů znovupoužitelných, recyklovatelných nebo kompostovatelných. Toho chce dosáhnout prostřednictvím strategie No Plastic, Less Plastic, Better Plastic, kterou se řídí při vývoji inovací a produkci obecně.

Pavel Hampejs představuje 3 pilíře této strategie:

1. V rámci pilíře No Plastic hledáme alternativy k plastům, třeba využíváním skla nebo papíru. V lednu 2019 jsme oznámili naši účast v systému Loop™. Ve zkratce je to bezodpadový model pro nákupy a dodávky využívající znovupoužitelné obaly a výrobky s opětovným plněním. Výrobky jsou dodávány přímo spotřebitelům a obaly se poté vrací a znovu plní. Tento systém pilotoval například ve Francii nebo některých velkoměstech v USA.
2. V rámci pilíře Less Plastic vyvíjíme obaly tak, abychom na ně využili méně plastu, například formou koncentrovaných verzí nebo „refillů“, kde můžeme ušetřit až 75% plastu. Velice účinné je také vstříkování vzduchových bublinek do plastových stěn lahví. Takto je tomu například u obalů sprchových gelů Dove. Dále mohou jmenovat i značku Hellmann's, kde také snižujeme množství použitého plastu v obalech.
3. U posledního pilíře Better Plastic stále plast využíváme, ale snažíme se hledat nejlepší možnosti, které lze následně recyklovat nebo opětovně použít, aby podporovaly cirkulární ekonomiku. Tento pilíř reprezentuje naše nová značka Love Beauty & Planet, kterou od tohoto roku nabízíme také na českém trhu. Lahve této značky jsou vyrobeny ze 100% recyklovaného plastu a jsou dále 100% recyklovatelné. Dále jsme pyšní i na Seventh Generation, naši další novou značku na českém trhu.

Zaujměte nabídkou rostlinných pokrmů

Ocení to vaši hosté i pokladna



Česká veganská společnost

Jako nezisková organizace usilujeme o svět, ve kterém si každý může vybrat lahodné a zdravé jídlo, jež je dobré pro všechny lidi, zvířata i naši planetu. Cílem našich projektů je zlepšovat a usnadňovat život lidem, kteří z různých důvodů chtějí snížit svoji spotřebu živočišných produktů nebo je úplně vyloučit.

Rostlinná kuchyně je na vzestupu. Podle výzkumu agentury Ipsos z března 2019 preferuje bezmasou stravu 10 % Čechů ve věkové kategorii 18 – 34 let. A třetina Čechů plánuje konzumovat více rostlinných produktů a omezit spotřebu těch živočišných. Praha se v roce 2018 umístila na deváté příčce celosvětového žebříčku měst s největší rostlinnou nabídkou v restauracích. Také další česká města se pyšní rostoucím počtem podniků, kam se milovníci rostlinné kuchyně rádi vracejí. Trh však stále není nasycený, jsou to mj. právě menší města, ve kterých je nabídka omezená a rostlinná jídla mohou znamenat zajímavou konkurenční výhodu.

TEXT: MGR. JANA HAJROVÁ FOTO: ČESKÁ VEGANSKÁ SPOLEČNOST

Rostlinné, či veganské? Označení pokrmů a menu

Jak zdvojnásobit poptávku po rostlinném pokrmu? Jednoduše! Nevytvářejte v menu samostatnou sekci s názvem „Veganská jídla / Vegetariánská jídla / Bezmasá jídla“, radí zakladatel Good Food Institututu Bruce Friedrich. Zároveň dodává, že pokud je pokrm zařazen v samostatné sekci a je označen jako „veganský“ či „vegetariánský“, zákazník jej bude považovat za variantu určenou pouze pro vegany a ve-

getariány. Průzkum, který provedla London School of Economics (LSE), dále uvádí, že pokud se restaurace rozhodne nabízet i čistě rostlinná jídla, není důvod upozorňovat na to jako na něco „zvláštního“ či „odlišného“. Zejména v současné době, kdy se zvyšují nejen počty veganů a vegetariánů, ale i lidí, kteří jednoduše chtějí snížit vlastní spotřebu živočišných výrobků nebo mají alergie na laktózu.

Při průzkumu provedeném LSE si zvolilo rostlinná jídla 13,4% re-

K atraktivitě konkrétních pokrmů naopak prokazatelně přispívá označení:

Původu – „kubánská polévka z černých fazolí“ se prodávala o 13 % lépe než „nízkotučná vegetariánská polévka z černých fazolí“. Původem můžeme mít na mysli např. také popis prostředí, ve kterém je ingredience pěstována.

Chutě – nárůst v objednávkách cizrnového kari o 108 % zaznamenala studie při změně názvu z „cizrno-vo-bramborového kari“ na „jemné a sladké cizrno-vo-bramborové kari“.

Vzhledu a pocitu z jídla – čerstvý, křupavý, rozpouštějící se v ústech nebo krémový – kombinování těchto výrazů při testování zvýšilo pravděpodobnost objednávky o 14 %.

Jak nenásilně propagovat rostlinné alternativy?

Především je potřeba vhodně volit slova, neboť právě ta dokážou divy. V roce 2017 společnost Mattson provedla výzkum, podle něhož je pojem „rostlinné“ veřejností přijímán mnohem lépe než termín „veganské“. Spotřebitelům totiž slovo „rostlinné“ evokuje něco zdravého, chutného a cenově dostupného (pokud ve své restauraci používáte v menu angličtinu, doporučuje se použít pojem „plant-based“, který se v ČR i v zahraničí velmi dobře žil).

Většina neúspěšnějších výrobců alternativ k živočišným výrobkům v USA se touto radou řídí. Například můžeme na obalech výrobků vidět pouze nenápadné „v“ a výraznější označení „bez masa“ (meat-free) a „rostlinné“ (plant-based). Zahraniční výrobce rostlinné majonézy s názvem Just Mayo dokonce žádné zvláštní označení na obalu nepoužívá, a přesto se tato majonéza stala jednou z nejprodávanějších v USA.

Pro vegany není problém najít si vyhovující produkt, nepotřebují k tomu žádná speciální označení. To samozřejmě platí v případech, kdy mají dostupné všechny informace o složení, tedy primárně pro balené produkty na pultech supermarketů. Pro propagaci rostlinné stravy na sociálních sítích a v médiích platí pravidla opačná. Zde se marketing zaměřuje spíše na cílové skupiny, tedy vegetariány a vegany. Těm označení produktů jako veganské usnadní hledání. Rostlinné novinky si tak snáze najdou cestu ke spotřebiteli.

Chytrým kombinováním těchto externích a interních marketingových strategií je možné efektivně dosáhnout zvýšení prodeje rostlinných výrobků.

spondentů, když byla zařazena mezi ostatními („Control“ menu). Když byly pokrmy umístěny v samostatné sekci („Vegetarian“ menu), vybralo si je jen 5,9% dotázaných, tedy necelá polovina (viz obrázek níže).

O rostlinné nabídce může dát restaurace hostům vědět pomocí informativního letáčku, nenápadným (v) přímo u jídla v menu doplněným o vysvětlivky („v = čistě rostlinné jídlo“) nebo uvedením, že o nabídce rostlinných jídel je možné se informovat u obsluhy. Vhodné začlenění rostlinných pokrmů mezi ty ostatní zvýší šanci na jejich poptávku a popularizaci.

Better Buying Lab přichází na základě výzkumu s dalšími tipy, jak jakékoli jídlo v menu zatraktivnit pro zákazníky. Mezi hlavní doporučení, jakým slovům se u jídel vyhnout, patří:

- bez masa
- veganský
- vegetariánský
- nízkotučný (resp. obecně zdůrazňující zdravé jídlo).

V MAKRO Akademii vyhlásili nejlepší kuchaře z oblasti veřejného stravování

Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC ČR) vyhlásila výsledky druhého ročníku soutěže Nejlepší kuchař roku 2019 ve společném stravování. Pro letošní rok nejlépe vaří na Střední odborné škole a učilišti v pražských Čakovcích, mezi základními školami zvítězila jídelna v Českém Brodu.

Stejně jako v loňském roce se ale soutěž neza měřovala pouze na školní stravování. Kromě soutěžících z mateřských, základních nebo středních škol se mohli přihlásit i další kuchaři pracující například v závodních jídelnách, nemocnicích či domovech pro seniory. Ti se mohli zapojit především v soutěžních kategoriích o nejlepší racionální pokrm, moderní bezmasý pokrm nebo nejlepší jídlo pro seniory.

„Úroveň vaření v řadě zařízení hromadného stravování byla dlouho přehlíženým tématem a až nedávno se začala dostávat do centra zájmu. Už dávno neplatí, že tento typ stravování musí nutně mít nízkou kvalitu. Jsme rádi, že se jako generální partner soutěže o Nejlepšího kuchaře roku ve společném stravování již druhým rokem podílíme na zviditelnění toho nejlepšího, co může hromadné stravování nabídnout,“ komentuje Romana Nýdrle, manažerka komunikace



MAKRO. O titul Nejlepší kuchař roku 2019 ve společném stravování se utkalo celkem 90 kuchařek a kuchařů v 6 kategoriích: Nejlepší racionální pokrm, Nejlepší pokrm pro seniory 70+, Nejatraktivnější pokrm v SŠ, Nejlepší moderní bezmasý pokrm, Nejchutnější svačinky v MŠ, Nejchutnější pokrm v ZŠ. Finálového kola se pak v každé kategorii účastnilo deset nejlepších soutěžících. Jejich výkon posuzovala porota složená z odborníků na výživu a stravování, zástupců AKC ČR a společnosti MAKRO i zástupců laické veřejnosti.

„Změny ve způsobu výběru a přípravy jídel ve vzdělávacích institucích, nemocnicích a na dalších mis-

tech jsou zatím spíše pozvolné. Je však velice důležité podporovat jakoukoliv změnu k lepšímu a motivovat tak kuchaře v těchto provozovnách k dalšímu růstu. Z toho důvodu jsem se rozhodl převzít záštitu nad soutěží Nejlepší kuchař roku ve společném stravování,“ říká Vít Šimral, radní Hlavního města Prahy, který společně s ministrem zdravotnictví ČR Adamem Vojtěchem převzal záštitu nad celou soutěží.

„Těší nás zájem laické i odborné veřejnosti o druhý ročník soutěže. V letošním roce jsme zaznamenali vyšší množství přihlášek do jednotlivých kategorií, takže bylo rozhodování o vítězích o něco složitější,“ říká Zdeněk Hladík z Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

INZERCE

GASTROFEST



Veletrh pro profíky

- inspirace pro vaše nové menu
- moderní technologie, na kterou si sáhnete
- spousta nových zajímavých produktů
- vyřešíte zde i svou reklamu
- doplníte inventář za super ceny
- obléknete do nového svůj personál
- doplníte svou vinotéku novými značkami
- pobaví vás spousta profesních soutěží
- setkání kapacit gastronomického oboru

Prostě Gastrofest umí šetřit váš čas, peníze a k tomu vás dobře pobavit

Letos nově
v pavilonu Z
i výstava

GASTRO PRODUKT

Organizuje VCB a.s.

Profesní vstupenky pro všechny kolegy si prosím, vyžádejte od svých dodavatelů nebo je můžete objednat na tuma@gastrofest.cz

Gastro[®] fest



České Budějovice
21.-23.11.2019
23.ročník


VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE

GASTROFEST organizuje Vladimír Tůma





FOTO: SAMPHOTO

FOTO: SHUTTERSTOCK

Jak vybrat správnou fritézu?

Smažené pokrmy nejsou těmi nejzdravějšími, celá řada zákazníků si ale bez nich menu restaurace nedokáže představit. Lepší než je připravovat na pánvi je rozhodně využít některou z profesionálních fritéz. Na co máte dávat při výběru fritézy pozor a jaká fritéza je vhodná právě pro vaše zařízení?

TEXT: MICHAELA KADLECOVÁ

Osmaží stejnoměrně

Fritování se stalo velmi populární na začátku devadesátých let, kdy si fritovací hrnce začaly ve velkém pořizovat domácnosti. Domácí fritovací hrnce trochu ze své slávy ustoupily, profesionální fritézy se ale v restauračních kuchyních zabydlely. Zatímco v domácí kuchyni se smaží jen narázově a někomu může být líto hrnce rozpalovat kvůli pár kouskům hranolek, v kuchyni profesionální se smažené pokrmy připravují každou chvíli. Olej, který se do fritézy lije, se tedy oproti domácímu použití využívá opakovaně. Výhoda fritování před smažením na pánvi tkví hlavně v tom, že se například hranolky nebo kousky ryby smaží ze všech stran stejnoměrně, neboť jsou do olejové lázně zcela ponořené, což významně vylepšuje jejich chuť. Nehrozí tak, že budou z jedné strany spálené a z druhé nedopečené. Teplota smažení je stále stejná, lze ji totiž na fritéze navolit. Právě teplota smažení a druh použitého oleje jsou klíčové v tom, abychom minimalizovali negativní dopady na lidské zdraví. Pokud se použije špatný olej nebo tuk, který se nesmí přepalovat a je určený pro studenou kuchyni, vznikají látky, které mají na lidské zdraví negativní vliv. Fritéza sice vyžaduje mnohem více oleje nebo tuku než smažení na pánvi, ale při správném způsobu fritování a zachování teplot je jídlo méně nasáklé olejem, už proto, že fritování trvá

kratší dobu. Teplota musí být přesná, ne menší než 160 stupňů, aby neutrpěla chuť pokrmu, a ne více než 180 stupňů, aby nevznikaly škodlivé látky.

Kapacita kuchyně a kapacita fritézy

Fritézy pro profesionální využití se vyrábějí z nerezové oceli, díky tomuto materiálu je lze používat mnohem delší dobu. Běžná ocel se rozšiřuje a zařízení může mít poškozené sváry. Navíc nerezová ocel nekoroduje a lépe se čistí. Před pořízením fritézy je třeba si rozmyslet, jak často budete fritézu používat a kolik porcí denně v ní budete zhruba připravovat. Pokud je vaše kuchyně na smažených pokrmech založená a provozujete například prodejnu hranolek či donutů, pak budete potřebovat zařízení, které dokáže fritovat prakticky neustále velké dávky jídla. V takovém případě můžete investovat do velké, samostatně stojící fritézy, která zabere v kuchyni určitý prostor a ve které se frituje v několika koších zároveň. Fritézy mohou mít několik samostatných jednotek, dodávají se až v šíři přes dva metry. Fritézu lze pořídit jak pro tu nejmenší provozovnu, třeba stánek, neboť významně šetří práci a vylepšuje chuť pokrmů. Kapacita fritézy se měří v litrech. Pokud jsou ale smažená jídla jen určitým doplňkem na menu, pak stačí menší zařízení. Tehdy je ale pro vás důležité, aby bylo možné zařízení rychle nahřívát a aby

bylo co nejsvižněji připraveno k použití. Vždy je tedy důležité posuzovat jednak to, kolik kapacity máte v kuchyni na umístění fritézy, a jednak to, jak velkou kapacitu by měla mít fritéza sama. Plánujete fritovat v jednu chvíli více různých pokrmů? V takovém případě budete potřebovat několik různých nádrží, které používají každá odlišný olej na smažení. Fritovat tak můžete o dvou různých teplotách, navíc neutrpí chuť pokrmů.

Aby se olej nepřepaloval

Pokud fritujete jídlo, které je obalené ve strouhance, pak musíte počítat s tím, že se drobečky ze strouhanky do oleje velmi často uvolňují a přepalují se. To kontaminuje olej na smažení a výsledná chuť pokrmu je také dotčena. Naštěstí mají moderní fritézy řešení, kterým je tzv. studená zóna. Zde se usazují právě drobečky ze strouhanky nebo kousky jídla, které odpadly během fritování. Díky nižší teplotě se nepřipalují a neovlivňují

Před pořízením fritézy je třeba si rozmyslet, jak často budete fritézu používat a kolik porcí denně v ní budete zhruba připravovat. Pokud je vaše kuchyně na smažených pokrmech založená a provozujete například prodejnu hranolek či donutů, pak budete potřebovat zařízení, které dokáže fritovat prakticky neustále velké dávky jídla.

jí chuť jídla. Fritézy mají toto studené místo různě veliké, ty, které mají vnější zdroj tepla, ho mají menší. Na druhou stranu se zase lépe čistí. Životnost oleje můžete prodloužit tím, že ho budete manuálně čistit pomocí speciální naběračky s dírkami, případně využitím filtračního systému. Mimochodem starý olej z fritézy nelze vylévat do odpadu, pálit nebo vyhazovat do směsného odpadu. Lze využít

například svozu tohoto oleje, který lze ještě dále průmyslově zpracovávat. Podléhá zcela speciálnímu nakládání. Některé z fritéz jsou vybaveny kohoutky pro snadné vypouštění použitého oleje, což opět použití fritézy velmi významně usnadňuje.

Plyn, nebo elektřina?

Fritézy využívají ke svému provozu většinou plyn nebo elektřinu. Lze sice najít ještě další typy, například na indukci, s infračerveným vytápěním nebo konvekčním, ty jsou ale dražší. Uvedené dva energetické vstupy jsou však zcela převládající. Kterému typu fritézy dát přednost? Někteří prodejci mají jasno, plynové fritézy jsou podle nich provozně mnohem úspornější. To je v zásadě pravda, nicméně i elektrické fritézy mají své výhody, které mohou jasně převládat. Vše pochopitelně závisí na aktuálních cenách za energie. Tak v první řadě jsou elektrické fritézy mobilnější, takže je lze v případě potřeby přemísťovat, aniž by byly závislé na přívodu plynu. Mezi dávkami se nažhaví rychleji a jejich použití je okamžité. Plynové fritézy jsou rychlejší k okamžitému použití, olej na smažení dokážou zahřát na vyšší teploty. Pokud ve vaší restauraci fritujete velké množství jídla a potřebujete získat ta největší zařízení, pak je volba jasná. Velké fritézy se totiž dodávají pouze s přívodem na plyn.

Údržba je klíčová

Možnost údržby fritézy je dalším velmi významným kritériem pro výběr zařízení. V restauraci lze čekat velmi časté používání fritézy a tím pádem časté čištění. Počítejte s tím, že čištění fritézy není zrovna velká zábava, ale jde o naprosto nutnou činnost. Pokud nebudete fritézu čistit pravidelně a nebudete vyměňovat olej tak, jak je třeba, pak špatný stav fritézy ovlivní chuť pokrmů, a to už nemluvíme o tom, že hrozí, že pokrmy budou zdravotně závadné. Ostatně poslední velká kontrola Státní zemědělské a potravinářské inspekce v českých restauracích prokázala, že každá šestá restaurace používala ve fritézách přepálený a zdravotně závadný olej! Mnoho restaurací používalo fritézy zašpiněné, s usazenými kousky tuku. Čím více dílů lze z fritézy vyjmout a samostatně umýt, tím lépe. Schopnost čištění také závisí na umístění topného tělesa. Ke snadnějšímu používání fritézy dále napomůže automatické ovládání. Některé fritézy dokonce po stanoveném čase vysunou košík s fritovaným jídlem, takže nehrozí, že by se snad přepálilo. I to může kuchaři významně pomoci v organizaci práce a celý proces urychlit.

» Životnost oleje můžete prodloužit tím, že olej budete manuálně čistit pomocí speciální naběračky s dírkami, případně využitím filtračního systému.

Rozhovor s Jiřím Sixtou z RM Gastro

Společnost RM Gastro dodává nejrůznější kuchyňské vybavení do profesionálních provozů. S Jiřím Sixtou, produktovým manažerem této společnosti, jsme si povídali o tom, mezi jakými fritézami mohou restaurace vybírat a také jak se moderní fritézy udržují.



Jaké druhy fritéz prodáváte? Lze říci, pro koho jsou vhodné plynové a pro koho elektrické fritézy?

Prodáváme jak plynové, tak elektrické fritézy v provedení do linek i jako samostatné stolní zařízení. Obecně nelze říci, že by jedna technologie byla lepší než druhá. Při současných cenách plynu v ČR vychází plynová fritéza jako mírně ekonomicky výhodnější, rozdíl je ale minimální. Spíše se tedy uplatňuje lepší dostupnost elektrické energie, proto zákazníci zpravidla volí tuto variantu. Elektrická fritéza bývá navíc zpravidla jednodušší na údržbu.

Jaký vliv a na co má konstrukce fritézy? Jakou funkci má tzv. studená zóna?

U fritéz je důležité správné umístění topných těles nebo výměníků, tak aby vždy utvářely tzv. studenou zónu, do které odpadávají drobné části pokrmu jako např. strouhanka. Díky nižší teplotě v této zóně nedochází k jejich přepalování, snižování kvality oleje a snižuje se četnost nutné výměny. U elektrických fritéz RM a REDFOX dbáme na konstrukci topných těles. Používáme trojitá vinutí a maximální délku způsobenou rozměry vany. Díky tomu je teplo předáváno co největším povrchem, což zabraňuje lokálnímu přepalování tuku, optimalizuje rozložení teploty v lázni a prodlužuje životnost samotných topnic.

Jaké nové technologie jsou do dnešních fritéz zahrnuté? Jak se zmenšuje potřeba tuku během let?

V naší nabídce připravujeme novou plynovou fritézu ve stolním provedení, která bude k dispozici od jara 2020. Tímto zařízením chceme vyhovět zejména požadavkům menších bister, zařízení a stánků, kde zpravidla není jednoduché zajistit dostatečný výkon z elektrické energie a proto se nabízí napojení na propanbutanovou bombu. Spotřeba tuku se nijak nesnižuje, nezávisí na zařízení, ale na tom, jak je potravina schopná nasáknout tuk.

Jak se moderní fritézy udržují?

U fritéz RM a REDFOX myslíme i na pohodlnou a snadnou údržbu. Samozřejmostí jsou lisované vany se zaoblenými rohy. Ve stolních zařízeních máme odnímatelný elektrický box, který umožňuje celou vanu vyjmout a vyčistit. U linkových provedení používáme systém otočných prvků, který umožňuje pohodlný přístup pod tělesa. Oba tyto systémy jsou vybaveny bezpečnostními spínači pro zabránění chodu a následného popálení obsluhy, když těleso není uloženo v provozní pozici.

U fritéz je důležité správné umístění topných těles nebo výměníků, tak aby vždy utvářely tzv. studenou zónu, do které odpadávají drobné části pokrmu jako např. strouhanka. Díky nižší teplotě v této zóně nedochází k jejich přepalování, snižování kvality oleje a snižuje se četnost nutné výměny.

Výběr nového nádobí: Nejsme tak bohatí, abychom kupovali levné věci



O kvalitě nádobí určeného ke stolování či vaření už toho bylo napsáno mnoho a laická i odborná veřejnost je o jakosti hrnců, hrnečků a pánví poučována ze všech stran. Jsou však čeští provozovatelé restaurací a hotelů ochotni zaplatit za kvalitní nádobí přiměřenou cenu?

TEXT: VERONIKA DUFKOVÁ

Kvalita a cena na miskách vah

„Ceny se samozřejmě dokážou vyšplhat hodně vysoko a jde o schopnost srovnat kvalitu a cenu. Já osobně se snažím držet se vyšší kvality a tam je potřeba počítat s vyšší cenou. Ale z hlediska životnosti nádobí se to následně v 90 % vyplatí,“ říká prezident Asociace kuchařů a cukrářů Miroslav Kubec. „Někdy máte pocit, že kupujete hezké sklo za rozumné ceny, ale vždy jde o to, jak rychle se sklo opotřebuje. A právě v tom hraje velkou roli značka, cena a kvalita,“ dodává. Uvažují však takto i jiní manažeři v segmentu gas-

tronomických provozů? Podle Ivany Záškové, obchodní a marketingové ředitelky společnosti G. Benedikt Karlovy Vary, je pro majitele restaurací a hotelů kvalita základním parametrem, který je pro ně do budoucna i velmi dobře ekonomicky vyhodnotitelný. „Ti zkušení dobře vědí, že na začátku je investice o něco vyšší, ale na konci skutečně ušetří. Nádobí bývá v gastronomických provozech používáno 7 až 15, někdy i 20 let, a to je myslím dostatečný důvod zainvestovat o trochu více hned na začátku,“ domnívá se jako zástupkyně firmy, která u nás vy-

rábí porcelán už od roku 1882 a nyní se soustředí především na produkty určené restauracím a hotelům.

Také podle Miloše Staňka ze společnosti Potten & Pannen – Staněk, jež se více než 27 let specializuje na dovoz prémiových značek pro vybavení profesionálních i rezidentních kuchyní, zákazníci čím dál častěji vyžadují „prvotřídní kvalitu, luxus a zážitek z vaření“. Díky tomu si Potten & Pannen může dovolit vybírat z exkluzivního portfolia více než 35 dovážených značek to nejlepší pro český trh a zaměřovat se na prvotřídní kvalitu, funkčnost i design, čemuž – samozřejmě – odpovídá i pořizovací cena. „I přes tu jsou však kvalitní výrobky stále častěji vyhledávaným sortimentem nejen u profesionálů, ale i u běžného zákazníka,“ podotýká k tomu Miloš Staněk.

Petr Svejkovský, výkonný ředitel společnosti Premium Gastro, jež byla založena před 10 lety a ve svém portfoliu má zhruba 80 renomovaných značek, říká, že u vzniku firmy stála myšlenka dovážet do České republiky zajímavé zahraniční produkty s důrazem na kvalitu, což se povedlo. „Teď na tomto úspěchu stavíme dále. S několika výrobci nádobí spolupracujeme na exkluzivní bázi a nabízíme už i české výrobky,“ upřesňuje.

Existuje definice kvalitního nádobí?

„Určitě můžete uvařit skvělé jídlo ve špatném hrnci, ale to je již o zkušenostech. Když se podíváme do minulosti, naši učitelé zdaleka neměli tak kvalitní inventář, jako máme dnes my, ale vařili skvělá jídla,“ poznamenává Miroslav Kubec z Asociace kuchařů a cukrářů. Přesto tento zkušený manažer gastronomických provozů vyzdvihuje některé nezbytné kvality nádobí určeného k vaření: především by mělo být trvanlivé a vyrobené z pevného materiálu. Dno hrnce by mělo být sendvičové a dobře vodit teplo. „Zkušenosti kuchaře jsou nenahraditelné, ale s takovým hrncem je vaření jednodušší,“ dodává s úsměvem.

Daniel Boszczyk, vedoucí obchodního oddělení firmy GASTROMANIA CZ, podotýká, že v gastronomických provozech se nádobí a kuchyňské pomůcky využívají v daleko větším měřítku než v domácích podmínkách. „Převážná většina strojů pro domácnost neumí pracovat non-stop, a po-

kud tedy restaurace pracuje od 9:00 do 22:00, nemůže si pořídit domácí mixér, protože by jej za týden vyhodila. To stejné platí u nádobí, hrnců a porcelánu. Pro gastronomické provozy je tedy důležité, aby se spotřebiče nekazily, byly spolehlivé a pomáhaly kuchařům a nepřidělávaly jim starosti se servisem,“ vysvětluje Daniel Boszczyk jako zástupce firmy, která na českém trhu působí už od roku 2011 a od té doby stále rozšiřuje svoji nabídku produktů pro segment HoReCa.

Ivana Zášková uvádí, že společnost G. Benedikt Karlovy Vary se soustředí na výrobu profesionálního porcelánu pro restaurace, který musí být extrémně odolný proti poškození velmi častou a někdy ne právě ohleduplnou manipulací. K tomu dodává: „Pro zákazníka a spotřebitele je však důležitá především hygienická nezávadnost, tedy velmi silná a odolná glazura. Dalším parametrem je tepelná vodivost, kdy se porcelán pro servírování nahřívá, aby jídlo zůstalo po celou dobu stolování teplé a chutné. Odolná a silná glazura také zaručí, že porcelán vydrží manipulaci v myčkách s intenzivními mycími prostředky a zároveň snese teplotní šoky – z lednice může jít přímo do mikrovlnky či trouby.“

Miloš Staněk z Potten & Pannen – Staněk se domnívá, že u kvality nádobí rozhoduje především jeho zpracování: generacemi prověřená a zdokonalená technologie výroby, mnohdy ruční zpracování, dále pak používání kvalitních surovin a materiálů a také několikanásobné testování funkčnosti i designu výrobků. Tyto vlastnosti jsou charakteristické pro nádobí a spotřebiče renomovaných značek Peugeot, Emile Henry, Mauviel, Rosenthal, Villeroy & Boch, Zwilling, Staub, Woll, KitchenAid, Bamix či SMEG. Právě jejich produkty společnost Potten & Pannen – Staněk svým klientům nabízí.

Design nabývá na důležitosti

Podle Petra Svejkovského z Premium Gastro je design důležitý, ale nikoliv „samospásný“. „Design neznamená něco vyšperkovaného a nedostupného, dnes slovo ‚designový‘ používá téměř každá druhá značka. Já jsem však přesvědčený, že nádobí určené ke stolování – talíře, příbory a další – musí zapadat do celého projektu restaurace – vzhledem, funkcí, odolností i cenou. To je velmi individuální a my společně



se zákazníkem hledáme vhodné řešení. Mezi značkami máme své favority – naši srdeční záležitosti jsou Figgjo a Crucial Detail, ale pokud se nádobí do nějakého interiéru nehodí, tak by ode mě nebylo upřímné někoho přesvědčovat o opaku. Chceme být nestranní a jednat v zájmu klienta: pochopit jeho filozofii a pomoci vybrat ten správný materiál a značku. Konečný úspěch závisí na jeho výběru.“

Ivana Zášková z G. Benedikt poukazuje na skutečnost, že styl a design nádobí nabývá v současné době na důležitosti: „Trend stolování se posunul a mnozí šéfkuchaři jsou nyní food designéři. Velmi záleží na stylu a nových nápadech. Lidé se o ně zajímají a navštěvují zajímavé restaurace. Už se v nich nechtějí jenom ‚nacpat‘, ale přejí si odcházet se zážitkem. Samozřejmě jde jen o určitě procento klientů, ale to se rok od roku zvyšuje. Trendem jsou barvy a zase barvy. Ne že by se bílý porcelán neprodával, ale během posledních 5 let vyrábíme zhruba 15% porcelánu v barvách, což je opravdu vysoké číslo. Inovace se pro nás stala prioritou č. 1.“

A Miloš Staněk z Potten & Pannen – Staněk s ní souhlasí: „U porcelánu je a bude stálíci bílá barva. Ale u výrobců vidíme velký progres a inovace, které souvisí s růstem náročnosti zákazníka. Porcelánky tedy kromě standardní bílé barvy vyvíjejí i nové, trendové a designéřské řady jak pro koncového zákazníka, tak i pro segment HoReCa. U Villeroy & Boch je to například krásná černobílá kolekce Manufacture Rock a Coffee Passion Awake nebo u Rosenthalu něžná květinová kolekce Brillance Fleurs Sauvages.“

Daniel Boszczyk z Gastromania CZ se domnívá, že každá dobrá restaurace chce být vněm odlišná: „Nejen přístupem personálu, ale také třeba designem nádobí a stylem servírování. Trendy u talířů jsou opravdu různé, na desku z břidlice byste před 10 lety asi těžko naservirovali hovězí tatarák. Od kvality a vzoru nádobí se následně odvíjí také jeho cena. Češi se hodně drží českých výrobců porcelá-

nu, což však neznamená, že by se restaurace nesnažily hledat alternativy. Ze zahraničních porcelánek se popularitě těší kupříkladu anglický porcelán Churchill, který řadíme mezi naše top produkty, anebo značka Ariane.“

Klasika, anebo nápadité nové trendy?

Právě u nádobí určeného ke stolování se většina českých provozovatelů restaurací přiklání spíše ke klasice, ale někteří z nich se zajímají také o novinky a k „čisté bílé“ hledají alternativy.

Podle Petra Svejkovského z Premium Gastro jsou již několik let aktuální zemité barvy a rustikální či nepravidelné tvary. V poslední době do tohoto trendu vstupují také nápadnější barvy typu tyrkysové. A dále komentuje téma slovy: „Co bude dál? Uvidíme, co vymyslíme. Jistě se vrátí elegance... My máme nachystané jedno překvapení spojené se značkou Crucial Detail. Zjednodušeně řečeno se jedná o talíř, který je speciálním nerezovým výrobkem a klasický talíř vůbec nepřipomíná. Zážitky plynou z boření zaběhlého. Pointa spočívá v tom, že talíř je pouze komunikačním prostředkem a nosičem mezi šéfkuchařem a hostem.“

Ivana Zášková z G. Benedikt téma rozvíjí myšlenkou, že nové trendy v designu se promítají nejen do barev a tvarů, ale také do povrchu nádobí: „Letos jsme na trh uvedli progresivní novinku Granit. Jedná se o probarvenou hmotu, která imituje přírodní kámen. Je to převratná technologie a tento soubor máme chráněný patentem. Produkt nabízíme také ve variantě bez glazury a to se líbí: není lesklý, vypadá přirozeně, a hlavně je funkční. Příroda je nyní velkou inspirací a v trendu je zdravý, teplý, příjemný a pozitivní design, který je nedílnou součástí každého interiéru a výborně jej doplňuje.“

U nádobí pro vaření se podle Miloše Staňky trendy příliš nemění: „Důkazem toho jsou tradiční výrobky značek, které zastupujeme. Mauviel, Zwilling, Staub, Emile Henry nebo Woll používají inovované technologie výro-

by s tradicí téměř 200 let a prodávají stále řady výrobků. Ale samozřejmě i oni reagují na trendy v gastronomii a v technologiích a neustále nabízejí nějaké novinky. Mezi ty poslední patří například nádobí značky Mauviel řada M6 a Emile Henry řada Delight, které jsou vhodné i pro vaření na indukci.“

Petr Svejkovský z Premium Gastro je přesvědčen, že nových trendů je v této kategorii opravdu mnoho: „Aktuálně máme zajímavou novinku: OCOO, tedy dvoutlakový hrnec z Jižní Koreje, který funguje na principu dvou oddělených komor. Nyní jej testujeme, a půjde-li vše dobře, může nahradit sous-vide, protože není zapotřebí pytlíku a údajně má přes noc zvládnout i černý česnek, který normálně zraje asi měsíc. Dalším super trendem je pec na dřevěné uhlí, kde se kombinuje 3D teplo (pec) a chuť ohně. Na trhu máme nejeftivnější X-O-ven a chuť i spektrum pokrmu jsou skvělé.“

Kde se se všemi novinkami seznámit?

U Gastromanie CZ si klienti mohou na obchodním oddělení zadat jakoukoliv otázku, třeba na vybavení nebo rekonstrukci celé kuchyně či dovybavení určitým sortimentem. „Naši vyškolení pracovníci rádi pomohou s výběrem vhodného zboží dle jeho specifikace,“ říká Daniel Boszczyk.

Společnost Potten & Pannen – Staněk komunikuje se všemi zákazníky přímo prostřednictvím obchodních zástupců, kteří jim odprezentují všechny novinky. Podle Miloše Staňky jsou vztahy velmi úzce provázány. A k tomu dodává: „Koncový zákazník si může námi prodávané produkty prohlédnout také v našem pražském Concept Storu na pražském Újezdě, kde najde největší výběr z naší nabídky a kde mu bude poskytnuto i odborné poradenství.“ Firma v rámci své prémiové školy vaření Gourmet Academy spolupracuje také se známými šéfkuchaři – například Markem Raditschem nebo Markem Fichtnerem – a dlouhodobá spolupráce se Zdeňkem Pohlreichem vyústila ve vytvoření exkluzivní kolekce Pohlreich Selection Potten & Pannen – Staněk. Firma rovněž vybavuje známé food blogery, jako je Jana Králíková nebo Markéta Pavleje.

Premium Gastro nabízí všem klientům schůzku, kde si lze promluvit o konceptu restaurace, časových a finančních možnostech či plánech klienta. Na základě toho sestaví firma individuální nabídku. Kromě toho má společnost několik webových stránek, FB profil, Linked-in profil a komunikuje také přes YouTube kanál či Instagram. Občas její odborníci publikují články v zajímavých periodikách a účastní se výstav doma i v zahraničí (Sirha, Culinary Symposium, Prague Bar Show, For Gastro & Hotel, Chef-Sache a další). Premium Gastro také rozesílá newsletter a má svůj blog.

Společnost G. Benedikt Karlovy Vary má zkušené partnery, kteří zákazníka navštíví, přivezou vzorky a doporučí mu vhodný tvar i sestavu výrobků. Veletřhy jsou podle slov Ivany Záškové jejím denním chlebem: „Konkurence hlavně v západní Evropě je velká, a pokud chceme uspět, musíme být vidět a dokázat našim potenciálním zákazníkům, že tu budeme právě i za 10 let, kdy si budou potřebovat něco dokoupit nebo vyměnit.“

» **Nádobí bývá v gastronomických provozech používáno 7 až 15, někdy i 20 let, a to je myslím dostatečný důvod zainvestovat o trochu více hned na začátku.**

FOTO: G. BENEDIKT
KARLOVY VARY

» **Pro zákazníka a spotřebitele je však důležitá především hygienická nezávadnost, tedy velmi silná a odolná glazura. Dalším parametrem je tepelná vodivost, kdy se porcelán pro servírování nahřívá, aby jídlo zůstalo po celou dobu stolování teplé a chutné. Odolná a silná glazura také zaručí, že porcelán vydrží manipulaci v myčkách s intenzivními mycími prostředky a zároveň snese teplotní šoky - z lednice může jít přímo do mikrovlnky či trouby.**

NOVINY PRO VELKOKAPACITNÍ VÝVAŘOVNY



nyní připravujeme
Moderní jídelna
1/2020
Uzávěrka inzerce:
14. února 2020

Kdo jsou naši čtenáři?

- Velkokapacitní kuchyně
- Školní jídelny
- Jídelny ve školkách
- Jídelny v domovech seniorů
- Jídelny v nemocnicích
- Firmy zaměřené na firemní stravování
- Catering

Obsahové zaměření čísla:

- Vybavení velkokuchyní
- Konvence
- Řešení gastroodpadu
- Profesionální ošacení a obuv
- Bezpečnost na pracovišti
- Úklid a dezinfekce

PŘÍJEM INZERCE:

Jaroslava Chudá, e-mail: chuda@lprg.cz, gsm: 776 591 940

www.lprg.cz