



Menší kuchyně

šitá „na míru“

Dobře navržená, postavená a vybavená kuchyně je základem úspěchu každé restaurace. Samozřejmě záleží na tom, jaký cíl má konkrétní kuchyně plnit. Proto už bývá stavěna s ohledem na celkový koncept restaurace.



Ve fast food restauraci nebo bistro, kde je nejdůležitější rychlost, má smysl kuchyně menší, kde je vše soustředěno blízko sebe, aby personál neztrácel čas pobíháním a host dostal jídlo co nejrychleji. Co ale musí taková kuchyně splňovat, aby byla funkční?

ODLIŠNOSTI MENŠÍ KUCHYNĚ

Právě zaměření restaurace má největší vliv na výběr prostoru a vybavení kuchyně. Aby vznikla moderní a funkční kuchyně, je třeba vzít v úvahu koncept stravovacích služeb, systém obsluhy a způsob výroby. Proces výstavby a zprovoznění restaurace je vždy rozdílný – od jednoduchého rozestavení stolů a židlí ve vhodném



S&K KONTAKT s.r.o.

ČLEN S&K GROUP

VYBAVENÍ OBCHODŮ A GASTROPROVOZŮ

MÁTE ZÁMĚR REKONSTRUOVAT, MODERNIZOVAT NEBO VYSTAVĚT NOVOU RESTAURACI, KAVÁRNU, FAST FOOD, BAR ?

PRO VÁS ZAJISTÍME:

- KOMPLETNÍ POTŘEBNOU DOKUMENTACI, KTERÁ BUDE ŘEŠIT VAŠE POŽADAVKY
- DODÁVKU TECHNOLOGIE, INTERIÉRU, MONTÁŽ A INSTALACI; ZAŠKOLENÍ OBSLUHY
- ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS

KONTAKTNÍ MÍSTA PRO VAŠE OBJEDNÁVKY:

PRAHA HOŠŤÁLKOVA 117
+420241716445
+420724594318
praha@skkontakt.cz

BRNO TOVÁRNÍ 7
+420545424330
+420724006032
+420728940271
brno@skkontakt.cz

PLZEŇ SUŠICKÁ 1
+420377223990
+420594319
plzeň@skkontakt.cz

INZERCE

prostoru, postavení dvou varných ploch společně s pečící troubou nebo třeba výstavbou hotelu od základů tzv. „na zelené louce“, kdy je vše potřeba naplánovat a vystavět od začátku. Vždy je pochopitelně důležité zvolit prostor, kde chceme kuchyni postavit, určit maximální kapacitu připravovaných jídel a skladbu menu.

„Při plánování projektu menší kuchyně, stejně jako velkého gastro provozu, je nezbytné vědět, co od kuchyně provozovatel nebo majitel očekává,“ říká Ing. Jiří Skočilas, Business Development manager z firmy S&K Kontakt. V menších kuchyních je možné, v souladu s provozním řádem a hygienickými předpisy, sloučit různé pracovní úseky – konkrétně například úsek masa s úsekem zpracování vajec. „Pak je potřeba časově sladit vytloukání vajec, následnou sanitaci prostoru a zpracování masa, které probíhá průběžně během celého dne,“ vysvětluje Ing. Jiří Skočilas. Sloučením pracovních úseků získáme prostor a ušetříme investiční náklady. S odlišnostmi při plánování projektu menší kuchyně se setkáme také při výběru technologií. Vzhledem k tomu, že se jedná o menší provoz, není třeba investovat do luxusního a mohutného zařízení. „Každopádně provozovatel by měl dopředu vědět, kolik jídel bude denně připravovat. Výběr zařízení se pak odvíjí od kapacity kuchyně. Někteří provozovatelé mají představu, že přes týden budou připravovat padesát jídel a během víkendu třeba tři sta. S touto vizí už musí vybírat zařízení do kuchyně,“ upozorňuje Ing. Jiří Skočilas. V tomto konkrétním případě by doporučil dva menší konvektomaty umístěné nad sebou a šesti- nebo osmihořákový sporák. Desetihořákový by už byl zbytečný, protože přes týden by zůstal nevyužitý. Správnou volbou zařízení je možné přizpůsobit se náporu hostů. Menší provoz je vhodné zohlednit i při výběru dalších spotřebičů. Například, pokud víme, že budeme fritézu denně potřebovat pár hodin, postačí menší, méně kvalitní, v případě, že „poběží“ nonstop, se rozhodně nevyplatí šetřit. „Vždy doporučuji dobře zvážit typ zařízení, které se bude instalovat. Na trhu je obrovský výběr konvektomatů, varných ploch, sporáků..., ale zásadní je vybrat to optimální zařízení pro konkrétního provozovatele,“ dodává Ing. Skočilas. Pro personál je třeba pohodlnější mít chladicí stoly, ale cenově je přijatelnější umístit pracovní stůl a pod něj tři lednice a jeden mrazák.

MENŠÍ PROVOZ OD SKLADU PO VÝDEJ

Proces projektování malé kuchyně je stejný jako u velké provozovny. Má několik fází, řeší se opět požadavky na skladování, přípravu, zpracování surovin, hlavní výrobu, výdej, mytí nádobí a nakládání s odpadem. Malá kuchyně musí být vybavena malým suchým a chlazeným skladem. „Na velikosti skladových prostor se dá ušetřit. Pryč je doba, kdy se zboží přivezlo jednou za týden a naplnily se jím velké lednice a mrazáky. Dnes jde gastronomie cestou čerstvosti, takže stačí minimální sklad, lednice na denní maximálně dvoudenní kapacitu. Tím pádem se také šetří

investiční i provozní náklady,“ říká Ing. Skočilas. Projekt musí nezbytně zahrnovat hrubou přípravu zeleniny. V případě malé kuchyně stačí pracovní stůl s dřezem. Hlavní výrobní prostor se skládá z jednotlivých úseků – čistý úsek masa (nemusí být vyhrazené místo na hrubou přípravu masa, protože do malých kuchyní se vozí maso sice ve větších kusech, ale už v kuchyňské úpravě), kde se maso jen dočistí a naporcuje. Tento úsek se může sloučit s vytloukáním vajec. Následovat by měl čistý úsek zeleniny a úsek na umývání kuchyňského nádobí. Srdcem kuchyně je varný blok. „Zásadní je v malé kuchyni prostor pro přípravu vývarů. Spousta kuchyní ještě není vybavena konvektomaty, takže je potřeba myslet dopředu na to, kam se umístí varná stolička s hrcem na přípravu vývaru,“ upozorňuje Ing. Skočilas. Za varným blokem by měl →

INZERCE

winterhalter

BEST MARKE 2011 SPOLTECHNIK

Kompletní řešení zaručují dokonalý výsledek

Na cestě k zářivému nádobí potřebujete nejen kvalitní myčku, ale i správně dávkované mycí prostředky, řádně upravenou vodu a vhodné příslušenství. Specialisté společnosti Winterhalter zajistí vzájemnou optimalizaci veškerých součástí procesu mytí nádobí a přizpůsobení tohoto procesu mytí nádobí a konkrétním požadavkům v zájmu trvale dokonalých výsledků za nejnižší možnou cenu.

následovat výdej jídel a eventuálně plocha na přípravu studené kuchyně. Ing. Skočilas doporučuje, aby u výdeje jídla bylo technologicky ošetřeno ohřívání talířů. Jídlo si tak udrží svoji teplotu, dokud se nedostane až k hostovi na stůl. V projektu se nesmí zapomenout na stavebně oddělený prostor umývání stolního nádobí, které, stejně jako hrubá přípravná zelenina, nemůže být součástí kuchyně.

CO S ODPADEM?

Nejvíce odpadu vzniká v úseku hrubého zpracování zeleniny, v kuchyni pak už jsou zbytky po zpracování surovin minimální. Nebezpečný odpad, o který se zajímá hygienický dozor, je ze stolního nádobí. „U kuchyně musí být nádoba na nedojedené jídlo, stejně tak v úseku umývání kuchyňského nádobí, kde jsou také zbytky, třeba omáčky, polévky... Pokud je v místě kanalizace vybavená lapačem tuků, stačí tento odpad v nádobách zředit a vylít do kanalizace,“ vysvětluje Ing. Skočilas. Biologický odpad se dává do uzavřených nádob a odnese se do chladicí skříně. Provozovatel musí mít dohodnutý systém na jeho každodenní likvidaci. ●




TEXT: MICHAELA ŠULCOVÁ FOTO: ARCHIV

— INZERCE —

*Gratinovaný kozí sýr jako předkrm,
křupavé zapečené bezmasé pokrmy,
rozpečená bylinková bagetka,
sýrová krusta na steaku nebo klasika:
crème brûlée či francouzská cibulačka.
Gratinování a zapékání je stále neodmyslitelná
součást každé kuchyně.*



Salamandra nepotkáte
dnes jen u vody 

Salamandr je otevřené zařízení, jehož tepelný zdroj vyzářuje teplo seshora dolů. Je ideálním řešením pro dokončování pokrmů, především při gratinování nebo ohřevu jídel.

Salamandry Giorik HI-LITE a HI-TOUCH jsou základním vybavením moderní kuchyně. Lze je využít i pro opékání a grilování. Jsou vyrobeny z nerezavějící oceli a vybaveny nejmodernějšími technologiemi, sloužící k optimalizaci tepelného výkonu a funkčnosti.

V dnešní době je stále aktuálnější otázka úspor. Díky krátké době pro **zahřátí na provozní teplotu (do 8 vteřin)** a minimálním tepelným ztrátám ušetříte oproti klasickým salamandram se značkou GIORIK až 79% elektrické energie.

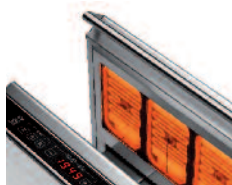
Rychlé zahřátí zajišťuje exkluzivní patentovaný systém ohřevu, skládající se ze speciálních topných těles s reflexní vrstvou z keramiky, chráněných difuzním sklem. Už žádné plynutí časem v kuchyni, úžasná kvalita jídel, úspory energie až 79% a difuzní sklo, umožňující naprosto **snadné čištění** pouhým běžným hadříkem – to jsou důvody, proč jsou modely HI-LITE a HI-TOUCH

tak oblíbené. Vyrábějí se v různých velikostech, plocha pro ohřev z chromované oceli GN 2/3, 1/1 nebo 4/3. Uživatel si může nastavit dobu úpravy od 1 do 15 min. s intervaly po 15 s. Po skončení se ozve akustický signál. Ty, kteří nemají v kuchyni mnoho místa, zajistě zaujme možnost připevnění na stěnu pomocí nerezové konzole.

Modely **HI-TOUCH** mají oproti řadě HI-LITE **dotykový ovládací panel**. Kromě toho nabízejí další výhody pro obsluhu: automatické rozpoznání vložení talíře s pokrmem, automatické zapnutí či vypnutí, funkce HOLD – udržování teploty již hotového pokrmu, a to dokonce v 8 úrovních, s teplotami mezi 40–70 °C. Jednotlivá topná tělesa salamandry lze ovládat nezávisle na sobě.



Ohřev probíhá prostřednictvím speciálních topných těles v horní posuvné části, kterou lze přiblížovat nebo oddalovat od připraveného pokrmu, přesně podle požadavků na jeho úpravu.



www.kronen.cz