

MAGAZÍN PROFESIONÁLNÍ GASTRONOMIE

# GASTRO REPORT

# MINUTKA

OFICIÁLNÍ ČASOPIS  
ASOCIACE KUCHAŘŮ  
A CUKRÁŘŮ ČR



Největší centrální kuchyně v Česku

Miroslav Kubec:

Gastronomie v Čechách má budoucnost



# Největší centrální kuchyně v Česku

## Denně zvládne připravit až 35 000 jídel

text: Aramark, redakčně upraveno & foto: archiv Aramark

Největší a nejmodernější kuchyně firemního stravování v České republice začala od poloviny dubna 2021 sloužit zaměstnancům ŠKODA AUTO. Unikátní stavba nové centrální kuchyně, na jejíž projektování se podílela i stravovací společnost Aramark, nemá díky své velikosti a vybavení provozu v Česku konkurenci. Moderní vybavení, efektivní uspořádání a vysoké standardy hygienické bezpečnosti jsou srovnatelné s provozem nejlepších světových aerolinek. Velkokapacitní multifunkční varná zařízení se šetrnou úpravou surovin či automatika při zpracování masa jsou také ukázkou, jak budou vypadat moderní kuchyňské provozy v budoucnosti.



„V jedné směně je možné navařit například 50 tisíc plněných bramborových knedlíků, 8 tisíc karbanátků či 12 tisíc řízků. Díky svým výkonům je nová centrální kuchyně ŠKODA AUTO srovnatelná například s největší kuchyní aerolinek v Melbourne, která nemá konkurenci na celé jižní polokouli,“ popisuje český unikát Vladimír Staněk, generální ředitel společnosti Aramark, která má na starosti 150 poboček firemního stravování v České republice. Stravovací služby pro zaměstnance ŠKODA AUTO poskytuje společnost Aramark od roku 2017. Konkrétně v této budově chod zajišťuje 93 kuchařů a 33 administrativních zaměstnanců.

Zaměstnanci ŠKODA AUTO mají v restauracích vedle standardní nabídky zahrnující polévky, saláty, bezmasé či sladké pokrmy, čerstvé pasty i oblíbená jídla klasické české kuchyně. Díky možnosti využití nadstandardní nabídky multikulturních jídel jsou stále oblíbenější indické či thajské speci-

ty, šťavnatá jídla z woku nebo čerstvá pizza. S otevřením nové kuchyně stoupl důraz také na kulinární kvalitu připravovaných pokrmů. „V souvislosti s otevřením nové centrální kuchyně nabídneme v průběhu roku zaměstnancům i speciální menu, na jehož přípravách a originálních receptech se bude podílet i několik špičkových českých šéfkuchařů - mimo jiné Marek Fichtner, Jan Punčochář, Radek David, Tomáš Konopka a cukrář Lukáš Skála,“ komentuje výjimečnou událost Roman Kubišta, vedoucí personálního plánování a sociálních služeb ve ŠKODA AUTO. V nabídce je také koncept zdravějšího stravování Vitalfood, který garantuje přední výživový specialista Petr Havlíček, jenž se společností Aramark dlouhodobě spolupracuje. A nechybí ani dny pro zdravé srdce, kdy jsou k dispozici pokrmy s menším množstvím soli a tuku. Vítané zpestření firemního stravování představují také nejrůznější tematické akce - tedy speciální pokrmy připravené

k vánočním a velikonočním svátkům či speciality různých světových kuchyní.

Žebříčku nejoblíbenějších pokrmů zatím vládne česká kuchyně. Nejžádanějším jídlem je smažený vepřový řízek těsně následovaný řízkem holandským, připraveným z mletého masa se sýrem. Na třetím místě se drží pikantní hovězí guláš a až na čtvrtém najdete hovězí svíčkovou. Ve





velké oblíbené je také pizza, které se ročně sní 800 tisíc porcí. O úctyhodných výkonech kuchařského týmu svědčí i následující tři čísla: každý den kuchaři standardně uvaří přibližně 25 tisíc pokrmů, přičemž zpracují přes dva tisíce kilogramů masa a připraví pět tisíc porcí polévky. Základní pokrmy se zpracovávají metodou cook and chill - do

90 minut po uvaření se prudce zchladí a v chlazeném stavu se distribuují na určené restaurace, kde jsou již ve správné teplotě podávány zákazníkům.

#### **Co všechno se změnilo?**

Inspiraci k nové centrální kuchyni poskytly provozování velkých světových centrálních

kuchyní. Samotná výstavba nové centrální kuchyně započala počátkem roku 2020. Její součástí je moderní výrobní studené kuchyně, kompletní řeznická dílna, vlastní cukrárna či výrobní knedlíků. A také vlastní laboratoř, v níž se dvě laborantky neustále starají o kontrolu všech provozů a bezpečnosti pokrmů. Nové moderní stroje



# ARAMARK V ČÍSLECH

JSME LÍDREM FIREMNÍHO STRAVOVÁNÍ V ČESKÉ REPUBLICE

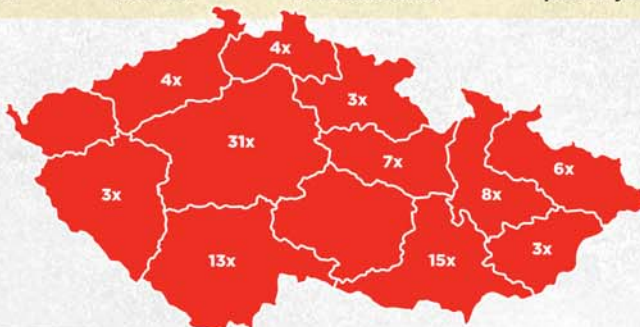
Přinášíme zážitky, které obohacují a zpřijemňují životy našich zákazníků. Jsme součástí mezinárodní společnosti, která působí ve více než **20 zemích světa**.

**150**  
provozoven

**100**  
klientů

**2 500**  
zaměstnanců

**100 000**  
porcí jídel denně



## Vaříme ve ŠKODA AUTO od roku 2017

ŠKODA AUTO je svým rozsahem pro Aramark **největším klientem v ČR**. Srovnatelně velkou zakázku realizuje německá pobočka Aramarku pro společnost Airbus.

**20**  
restaurací

**31**  
kiosků

**271**  
automatů

**4**  
kavárny

### Desítky kuchařů v plném nasazení

Bezproblémový každodenní chod mladoboleslavské centrální kuchyně zajišťuje **93 kuchařů a 33 administrativních pracovníků**. Celkem Aramark ve ŠKODA AUTO zaměstnává přes 900 lidí.

### Stovky kilogramů surovin denně

Každý den je třeba připravit asi **25 tisíc pokrmů**. To pro kuchaře znamená nakrátet přes **dvě a půl tuny masa a 700 kg zeleniny**. Také musí uvařit 1 800 litrů polévek (6 000 porcí) a upéct 1 600 baget.

### Tisíce porcí pizzy i plněných knedlíků

Ročně se sní **110 000 porcí plněných bramborových knedlíků** (tedy 440 000 kusů), **800 000 porcí pizzy** či **100 000 kilogramů zeleninových salátů**

### Miliony transakcí na pokladnách

Restaurace a kiosky ve ŠKODA AUTO obslouží ročně přes **16 milionů zákazníků**. Pokladny zaznamenají ročně zhruba **29 milionů transakcí**.

### TOP 5 NEJOBLÍBENĚJŠÍCH

#### Smažený vepřový řízek



**108 564**  
porcí ročně

#### Holandský řízek se sýrem



**78 598**  
porcí ročně

#### Pikantní hovězí guláš



**71 931**  
porcí ročně

#### Hovězí svíčková pečeně



**65 469**  
porcí ročně

#### Čevabčiči s hořčicí a cibulí



**65 374**  
porcí ročně

### NOVÁ CENTRÁLNÍ KUCHYNĚ

#### Výrazné navýšení výrobní kapacity

Nová centrální kuchyně byla navržena tak, aby zvládla připravit až **35 000 porcí jídel denně**, čímž poslouží i při případném dalším rozvoji firmy ŠKODA AUTO v budoucnosti.

#### Nová domácí řeznická výroba

Automatické zařízení na krájení masa, naklepávače, obalovačky a poloautomatické smažiče zvládnou zpracovat **několik tisíc produktů za hodinu**.

#### Šetrnější práce se surovinami

Nové moderní stroje a účelné uspořádání kuchyně umožňují **efektivní, rychlou, bezpečnou, šetrnou a citlivou úpravu surovin**. Díky tomu si pokrmy zachovávají výborný vzhled i nutriční hodnoty.

#### Bezpečnost pokrmů zaručena

Nová centrální kuchyně disponuje **vlastní laboratoří**. Dva pracovníci zde neustále **kontrolují vzorky z jednotlivých provozů**, čímž je garantována bezpečnost jídel.

a účelné uspořádání kuchyně umožňují vysoce efektivní, rychlejší, bezpečnou, šetrnější a citlivější úpravu surovin. Díky tomu si pokrmy zachovávají výborný vzhled i vysoké nutriční hodnoty. Zanedbatelná není ani vysoká hygienická bezpečnost, jež je srovnatelná se standardy nejlepších světových aerolinek. Co se tedy změnilo?

- Nová domácí řeznická výroba přinesla automatické zařízení na krájení masa a přípravu různých tvarů mletého masa (masové koule či sekaná). Pomocí jsou automatické naklepávače masa, stejně jako obalovačky a poloautomatické smažiče, umožňující zpracování několika tisíc produktů za hodinu.
- Díky nové centrální kuchyni se rozšířila nabídka polévek o polévky vývarové a omáček od základu, řada technologií je vybavena velmi efektivním automatickým mícháním. Lepší úpravu a chuť masa zajišťují vysokotlaké kotle a konvektomaty s funkcí nízkoteplotního pečení na přesnou teplotu.
- Došlo k výraznému navýšení výrobní kapacity až na 35 000 jídel denně, což poskytuje velmi komfortní rezervu pro



případný budoucí rozvoj stravovacích služeb.

#### Sázka na lokální dodavatele

Šéfkuchaři Aramarku od počátku pracují výhradně s českým hovězím a vepřovým

masem z českého chovu, díky čemuž mají kontrolu nad jeho 100% kvalitou, čerstvostí a bezpečností. U každého zvířete mohou dohledat, v jakých podmínkách vyrostlo i čím bylo krmeno. Čerstvé maso se dováží několikrát týdně. Vyloučením mraženého

## RATIONAL součástí nové centrální kuchyně ŠKODA AUTO a.s.

Představte si kuchyni, kde se musí každý den uvařit několik desítek tisíc porcí obědů pro zaměstnance. Kde je zároveň na výběr několik různých jídel i jídel dle druhu diety. Navíc se z centrální kuchyně porce rozváží také do menších jídelen v rámci nejenom mladoboleslavského závodu, ale i do závodů v Kvasínách či Vrchlabí. Zásadní je i distribuce jídel – ta probíhá systémem Cook&Chill, to znamená že se jídlo uvaří, šokově zchladí a na výdejně opět regeneruje. Tímto způsobem je zachována maximální kvalita pro každou porci. To je nová centrální kuchyně společnosti ŠKODA AUTO a.s. a zařízení RATIONAL je klíčovou součástí tohoto projektu.

### Výzvy závodního stravování.

Zeptali jsme se odpovědného manažera společnosti Aramark, která centrální kuchyni provozuje na to, jaké zkušenosti má s varnými systémy RATIONAL a jaké výhody přináší do kuchyně. Jednoznačnou výzvou pro tak velkou kuchyni je podle něj konzistentní kvalita a spokojenost strážníků. Nároky zaměstnanců ŠKODA AUTO jsou také v oblasti různých diet. Kuchyně musí být připravena nabídnout pokrmy se sníženým obsahem lepku a cukru, „green line“ a „fresh line“, ale také dbát na životní prostředí a snižovat uhlíkovou stopu při přípravě jídel. Vrcholný manažer společnosti Aramark také zmiňuje to, že strážníci také čím dál více slyší na slova „domácí kuchyně“ i v závodním stravování. V poslední době se také zvyšuje popularita mezinárodních kuchyní, třeba thajské, indické či řecké.

### Řešení od RATIONAL.

To je pouze malý výčet výzev. Díky inteligentním funkcím konvektomatu iCombi Pro a multifunkční pánve iVario Pro se dají tyto výzvy jednodušeji zdat. Příprava zdravých pokrmů je díky generátoru čerstvé páry v konvektomatu iCombi hračkou a veškeré důležité vitamíny a živiny jsou zachovány. Co spotřeba energie? S multifunkční pánví iVario kuchyně ušetří až 40 % energie, přesto je až 4krát rychlejší. RATIONAL varné systémy se mohou pyšnit také intuitivním ovládáním. Odpovědný manažer Aramarku dosvědčuje, jak lehce si zaměstnanci zvykli na nové zařízení: „Jednoduché ovládání. Programy v zařízení umožňují rychlé spuštění, jako hraní videoher. Skvělé.“ Provozovatel kuchyně také v budoucnu plánuje využít digitální platformy ConnectedCooking od RATIONAL, která umožňuje správu všech zařízení vzdáleně, najednou a třeba i z mobilu.

#### ➤ Zjistěte více

O výhodách varných systémů se můžete přesvědčit také osobně nebo online na RATIONAL vařeních. Neváhejte a přihlaste se.

[rational-online.com](http://rational-online.com)



a baleného masa se nejen zvyšuje kvalita pokrmů, ale současně se snižuje uhlíková stopa až o 30 %. Do menu jsou pravidelně zařazovány pokrmy ze sezónních surovin od lokálních farmářů. V září například švestky z Chrástu u Poříčan (500 kg za den), v říjnu zase dýně hokaido z Hořic. Na jaře jsou oblíbené čerstvé kedlubny z farmy v Božicích u Znojma, později pak ranné české zelí, brokolice, papriky, květák či hrášek (z vlastního hráškového pole). U zákazníků jsou oblíbené i lahůdky, které se vyrábějí v Mnichově Hradišti, nebo výrobky z místní mlékárny v Čejeticích.

### Historie původní kuchyně

Budova původní centrální kuchyně byla postavena koncem roku 1967 a v původním stavu fungovala do podzimu roku 1996 (jako topné médium se po celé „škodovce“ využívala pára a ta byla zavedená také do kuchyně, kde se využívala i na vaření). Přestože se o rekonstrukci centrální kuchyně uvažovalo už od roku 1987, došlo k ní až v roce 1995. Na rok se celá centrální kuchyně přesunula do nemocnice v Motole, kde se vařilo a odkud se jídlo vozilo každý den do Mladé Boleslavi chladicím kamio-

nem. Naopak do Motola bylo třeba odvézt zaměstnance kuchyně, stejně jako všechno nádobí po výdeji pokrmů.

V roce 1989 byla k dispozici jen jedna myčka, většina nádobí se myla se ve dřezech. Začínalo se vařit ve 3 hodiny ráno. Z technických „vymožeností“ měli kuchaři k dispozici jen dva konvektomaty Elma a několik tří-troubových pecí. Mouka na knedlíky se vážila na klasické váze se závažím. Objednávkový systém fungoval na principu razítek, kdy si zaměstnanec tři dny předem orazítkoval, jaké bude chtít jídlo, a podle toho se vařil počet jídel. Jedním z nejdéle sloužících zaměstnanců je pan Petr Hanousek, který nastoupil v roce 1983 a měl na starosti montáž a rozjezd kuchyně v roce 1996. A to samé má na starosti i dnes, tedy průběh stavby a technický dozor nad novou centrální kuchyní. Pan Hanousek vzpomíná, že „škodovácké“ knedlíky s burizovou se dělaly už když do podniku nastoupil v roce 1983. Také zmiňuje to, jak v roce 1987 kupoval pro kuchyni první stroj na knedlíky, který kuchařkám významně ulehčil práci.

## Aramark ve ŠKODA AUTO

Aramark má na starosti stravování zaměstnanců ŠKODA AUTO od roku 2017. Z centrální kuchyně obstarává závody v Mladé Boleslavi a v Kvasinách, závod ve Vrchlabí má vlastní kuchyni na místě. Celkem jde o 19 restaurací, 31 kiosků, 271 automatů a 4 kavárny. Chod mladoboleslavské centrální kuchyně zajišťuje 93 kuchařů a 33 administrativních zaměstnanců, ale celkově Aramark ve ŠKODA AUTO zaměstnává přes 900 lidí. Mnoho restaurací ve ŠKODA AUTO zůstává otevřených každý den pro všechny tři výrobní směny. Stravování je dostupné i pro zaměstnance dceřiných a dodavatelských firem

## iCombi Pro. iVario Pro. Už žádné kompromisy.

RATIONAL varné systémy připraví velké množství porcí v konzistentní kvalitě a s minimálním množstvím tuku. Díky důrazu na ergonomii už žádné problémy s popálením nebo bolestmi zad. Jednoduché a intuitivní ovládání. Šetří energii, čas a suroviny. Výsledkem jsou spokojení strážníci a pohoda na pracovišti.

Nechte se přesvědčit na vlastní kůži.

Navštivte nás.  
rational-online.com

**RATIONAL**



# Jan Foret: Fungovali jsme jako jeden tým

text: Jan Foret, Mirka Helmichová & foto: archiv Atrea

**Plocha samotné kuchyňské varny ŠKODA AUTO s přípravami, provozy mytí nádobí a přilehlým zázemím je neuvěřitelných více než 1000 m<sup>2</sup>. V takovém rozsahu a velikosti už musí být navržena do automatického provozu tak, aby personál i v minimálním počtu dokázal zajistit přípravu až 35.000 jídel denně. Větrání této unikátní kuchyně zajistila společnost Atrea.**

**J**ak celý systém pracuje? Všechny použité technologie spolu komunikují po vnitřní síti tak, aby vzduchotechnický systém věděl, v jaké aktuální zátěži se varna vyskytuje a optimalizoval tak výkon odsávání pro odvod tepla a vlhkosti, a současně zajistil příjemné klima pro personál.

S ohledem na celkový příkon gastro technologie více jak 3000 kW je kladen obrovský nárok na správné a precizní fungování celého VZT systému. Větrání prostoru varny zajišťují dvě nástřešní větrací jednotky s rekuperací tepla a výkonem 90.000 m<sup>3</sup>/h. Účinné odsávání, přívod vzduchu a rovnoměrné osvětlení ve varně zajišťuje uzavřený systém celoplošného větracího a klimatického stropu TPV, který zabezpečuje

- vysokou filtraci mastnoty z odsávaného vzduchu (pro 4,5 μm 100 % - v kuchyňském prostoru se standardně pracuje s aerosolem velikosti 0,5 - 10 μm, nejběžněji se pak dle studií pracuje s velikostmi 2-5 μm). Tuto bezkonkurenční odlučivost aerosolu zajišťují speciální odlučovače, které jsou svou funkcí a konstrukcí nejefektivnější na trhu
- eliminaci zápachu, který by mohl být cítit na výfuku z VZT jednotek, díky vestavěné moderní technologii UV-C filtrace
- absolutně čisté odvodní VZT potrubí bez jakýchkoliv tukových usazenin tuků

- ochranu všech stavebních konstrukcí v prostoru nad větracím stropem díky použití tzv. uzavřeného systému bez rizika degradace stavebních konstrukcí a rozvodů ostatních profesí
- dokonalé osvětlení celého prostoru moderní LED technologií bez hrozby oslnění personálu
- bezprůvanový přívod čerstvého vzduchu, který je při 40-ti násobné výměně vzduchu za hodinu v celém prostoru varny naprosto nezbytný

Celý vzduchotechnický systém splňuje nejen nejpřísnější evropské normy pro větrání kuchyňských prostorů, ale také

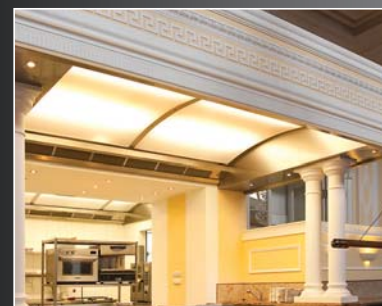
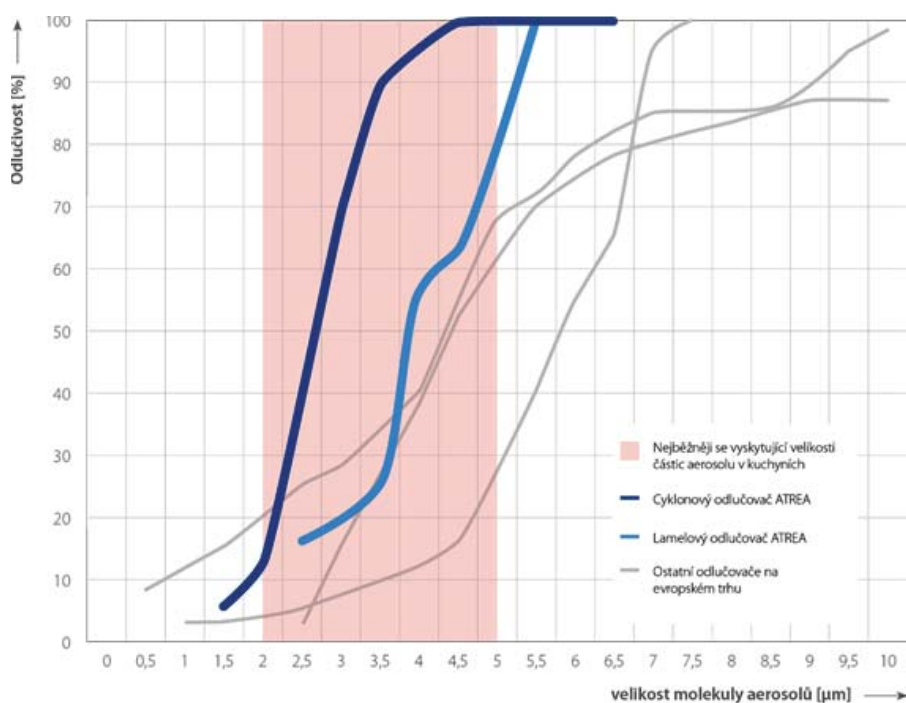


o dost přísnější interní předpisy ŠKODA AUTO, které by se při použití standardního systému s digestořemi splnit nepodařilo.

„Celý tento projekt byl výzvou, jedná se o největší kuchyni v České republice“ říká Jan Foret, produktový a projektový manažer (velko)kuchyní. „A myslím si, že to nebyla obecně výzva jen pro naši firmu, ale také i pro ostatní dodavatele. Na stavbě ale výborně fungovala koordinace a domluva. Pokud jsme něco potřebovali po jiném

dodavateli, zajistil nám to, obráceně co jsme mohli navíc připravit dodavatelům, kteří šli po nás, tak jsme připravili. Nebyla to klasická akce, kde si každý odvede to své a jde dále, tady všichni fungovali jako jeden tým“, uzavírá.

Tento projekt jednoznačně ukázal, jakým směrem se gastro průmysl ubírá. Celoplošné větrací stropy v uzavřeném provedení budou stále více standardem všech kuchyňských provozů.



- Exkluzivní designové provedení
- Volitelně vestavěná UV-C filtrace
- Dokonalá ochrana stropní konstrukce proti působení tepla a vlhkosti
- Rovnoměrné celoplošné osvětlení
- Jednoduché projektové řešení
- Univerzální řešení při změně dispozice technologie kuchyně
- Celoevropská certifikace TÜV



Atrea®

Jan Foret

Systémy větrání kuchyní

+420 608 644 690

jan.foret@atrea.cz

[www.atrea.cz](http://www.atrea.cz)