

# GASTRO & REPORT MINUTKA

OFICIÁLNÍ ČASOPIS  
ASOCIACE KUCHAŘŮ  
A CUKRÁŘŮ ČR



Jan Horký:

I kuchař v závodce potřebuje kreativitu

Chutně, zdravě a ekonomicky

i ve školní jídelně? Jde to!

Až do morku kostí



# Dva tisíce porcí denně

text & foto: Roman Peterka

Areal libereckého závodu společnosti Magna Exteriors je obrovský – rozkládá se na ploše 95 000 m<sup>2</sup>, z toho 30 000 m<sup>2</sup> zabírají výrobní provozy. Vyrábějí se tu plastové díly pro automobily – lakované kryty nárazníků, mřížky chladičů, lakované prahy, plastové páte dveře, středové panely řízení, přístrojové desky či loketní opěrky. Mezi odběrateli jsou známé značky – samozřejmě Škoda (všechny škodovky vyrobené v Mladé Boleslavi mají plastové kryty nárazníků odtud), ale i VW, BMW, Audi Seat, Man či PSA. Výroba tu jede na tři směny, prakticky pět a půl až šest dní v týdnu nepřetržitě. Pracuje tu 1 249 zaměstnanců, většina právě ve výrobě. O jejich žaludky se tu stará čtrnáctičlenný tým pracovníků zdejší závodní kuchyně. A zvládá to na jedničku.



Vařit pro takové množství lidí není žádná legrace. Natož, když se ještě chcete zabývat kvalitou. „Denně tu uvaříme 1 700–2 000 porcí,“ říká šéfkuchař David Hospodka. K obědu tu mají strážníci na výběr ze sedmi druhů jídel – od „klasiky“ v podobě hotovky, jako jsou guláš, moravský vrabec nebo třeba hit v podobě řízku s bramborovým salátem, přes minutky až po specialitu v duchu makrobiotické kuchyně, jež je také stálou součástí obědové nabídky. Vycházejí tak vstříc současným trendům, kdy lidé čím dál více

řeší, co jedí a co by s ohledem na zdravé stravování jíst měli. Trendům, které se projevují nejen mezi „kancelářskými“, ale i u dělníků. „Samozřejmě pořád je početná skupina knedlíkářů, kteří nedají dopustit na jídla typu guláš se šesti, ale pomalu roste skupina těch, kteří dávají přednost lehčím jídlům, řeší, zda mají dost zeleniny a podobně,“ potvrzuje vedoucí stravovacího provozu Petr Kupec. Kdo si nevybere ze sedmi druhů jídel, má k dispozici teplý bufet, kde si může poskládat pokrm podle svého, součástí nabídky je i salátový bar. A protože se tu jede na tři směny, je nutné se postarat i o ty, kdo mají odpolední nebo noční.

## Kouzelníci v kuchyni

Kuchyně sice nejede nonstop, ale na ty, kteří tu dělají mimo klasickou obědovou pauzu, myslí dostatečně. Kromě toho, co rozdají v době obědů, což je kolem tisícovky porcí, tu chystají každý den ještě zhruba sedm stovek porcí jídel, která se pak šokově zchladí, vakuově zabalí a pracovníkům na směně jsou k dispozici v chladicích auto-

matech. Zájem je velký – vzhledem k tomu, že firma svým zaměstnancům stravování štědrě dotuje, se pro zaměstnance, který má odpracovaný dostatečný počet směn, aby měl na dotaci nárok, za poctivou porci kvalitního a poctivě uvařeného, byť poté zchlazeného jídla (namísto průmyslově vyrobené bagety plné éček, jak je v podobných výdejních automatech zvykem), odečte z výplaty 12 korun. Kromě kuchařů tak tenthle benefit pro zaměstnance představuje velkou výzvu i pro doplňovače – jídlo tu často mizí už během několika desítek minut a je nutné doplnit další.

Sedmnáctičlenný tým kuchařů přitom musí zvládnout všechno připravit v neúplně kapacitně vyhovujícím zázemí. Chtělo by to větší prostor – stavebně ale už není kam růst. „Stravovací provoz by si určitě zasloužil větší prostor, zvětšovat bohužel není kam. Celá budova je postavena na sloupech, což znemožňuje jakékoli další rozšiřování,“ vysvětluje investiční specialista liberecké Magny Petr Skála.



## Od časného rána

Kuchyně se ale dočkala v posledních třech letech alespoň výrazné obměny technologií. „Technologie, které jsme tu měli k dispozici, byly patnáct a více let staré, většinu z nich už jsme obměnili – což je dobře, protože jinak by hrozil kolaps kuchyně – pokud vypadne pánev, prostě nebudou mít jak uvařit,“ říká vedoucí provozu Petr Kupec. „Bohužel jsme mohli měnit technologii sice za novější, ale kapacitně stejně velkou, kvůli místu. Nemůžeme pořídit o 20 litrů větší pánev, protože by ji nebylo kam dát,“ podotýká. Stávající technologie se tak během kuchyňské směny nezastaví. Stejně jako kuchaři. Jejich pracovní den začíná už kolem čtvrté ranní, kdy se scházejí v kuchyni, aby ve čtvrt na pět už se mohl provoz kuchyně naplno rozjet. „Kromě vaření jídel pro daný den si děláme přípravu i na další den – příprava základů omáček či polévek, pečení a dušení masa a podobně. Bez toho bychom to neměli šanci další den zvládnout,“ říká šéfkuchař David Hospodka. Náročné není jen jídlo v takových objemech a zároveň druhově pestrosti uvařit, ale také vydat. Není čas ztrácet čas. Lidé se chtějí najíst sice dobře a chutně, ale aby to dlouho netrvalo. „Přijde sem dělník, který má půl hodiny na oběd a během téhle pauzy se potřebuje stihnout nejen najíst, ale ještě si odskočit na cigáro. Takže na výdeji tu musí doslova lítat,“ vysvětluje David Hospodka.

## Lapače zápachu z kuchyně

Letos v červenci se kuchyně v liberecké Magně dočkala i lepšího odsávání v podobě ventilačních stropů, jež nahradily nevhovující digestoře. Cílem bylo eliminovat zápach z kuchyně, který se šířil do dalších prostor budovy. „Vzduchotechnika je tu poměrně slabá, na to, jak moc se tu vaří, digestoře na odsávání nestačily a navíc tu fungoval komínový efekt, který roznášel pachy z kuchyně po celé fabrice,“ říká investiční specialista Petr Skála. Právě pachy z kuchyně patřily k častému předmětu stížností zaměstnanců. Při hledání řešení nakonec padla volba na ventilační stropy dodávané společností Atrea. „Z investičního hlediska je to sice možná o něco dražší než digestoře, je tu ale mnohem



lepší efekt – strop odsává plošně, ne místně jako digestoř, kde pak může část par z vaření snadno unikat mimo a šířit se dál, kromě toho je jeho součástí i osvětlení,“ říká Petr Skála. „Důležité bylo také vyřešení odsávání ve výdeji jídel, s cílem narušit komínový efekt, který tu vznikal. To se nám s dvojitými stropů, jedním v kuchyni a druhým v prostoru výdeje, podařilo,“ vysvětluje. Stropy tak přinesly výrazné zlepšení situace, aniž by bylo nutné posilovat vzduchotechniku. „Samozřejmě není to tak, že by odnějška kuchyně nebyla cítit nikde mimo a za žádných okolností – to ale opravdu nelze v takto intenzivním provozu čekat. V kuchyni, kde děláte denně skoro dva tisíce jídel, to nikdy nebude vonět jako v květinářství,“ podotýká Petr Skála.

Instalace stropu proběhla hladce, přitom to nebyla z organizačního hlediska žádná legrace. Představa například týdenní odstávky kuchyně byla nemyslitelná. „Nakonec jsme to zvládli během tří pracovních dnů – tím, že jsme využili týden, kdy byly dva dny svátky – 5. a 6. července. Do neděle ale muselo být vše komplet hotové, včetně úklidu po bouracích pracích, aby si kuchaři v neděli po obědě už mohli začít dělat přípravu na pondělí,“ popisuje Petr Skála. „Byla to divočina, všichni nám tvrdili, že se to nedá zvládnout, jen v Atree říkali, že to půjde, pokud bude vše připraveno. A skutečně to zvládli,“ dodává.

## Povedený outsourcing

Stravovací provoz v liberecké Magně představuje ukázkou, jak může úspěšně fungovat v závodním stravování outsourcing. Zdejší tým pracovníků v kuchyni není „interní“, jejich zaměstnavatelem je Krajská nemocnice Liberec. Ta má celou divizi závodního stravování, která už dávno neřeší jen vaření pro samotnou nemocnici, ale stala se významným dodavatelem služeb v oblasti závodního stravování v regionu – dnes vaří pro většinu firem v Libereckém kraji. „Celkem vaříme nějakých 14 000 porcí denně,“ říká Petr Kupec z oddělení stravovacích služeb Krajské nemocnice Liberec, který působí jako vedoucí stravovacího provozu v liberecké Magně.

# Atrea®

CELOPLOŠNÉ VĚTRACÍ  
A OSVĚTLOVACÍ STROPY



- 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