



Top

moderne | komfortne | zdravo
modern | comfortable | healthy

hotelierstvo

information and inspirations for the hotel industry

Tajomstvo ideálnej kuchyne

TEXT Sláva Štefancová FOTO Sláva Štefancová, archív R. Noskoviča a M. Harcinika

Aj keď to možno laikovi bude pripadať úsmevné, dýchať v kuchyni čerstvý vzduch je snom mnohých kuchárov. Nevhodný alebo nefunkčný vzduchotechnický systém umožňuje pachu šíriť sa z kuchyne do ostatných častí hotela alebo reštaurácie a nedýchatelný vzduch znižuje pracovnú pohodu personálu. Nehovoriac o nedodrжанých hygienických štandardoch.





Ivan Klčovský, šéfkuchár
Wellness hotela Chopok****



Mgr. Radoslav Vojtík, manažér prevádzky
Wellness hotela Chopok****



Róbert Plesník, technicko-obchodný zástupca
firmy Atrea

V o väčšine kuchynských prevádzok je potrebné zaistiť odťah i prívod vzduchu vetracím zariadením s účinnou filtráciou a ohrevom privádzaného vetracieho vzduchu proti prievanu. V malej kuchyni s jasne vymedzeným varným centrom postačuje digestor, v stredne veľkých a veľkých prevádzkach sa uplatnia vetracie stropy. Celoplošné systémy vetracích a osvetľovacích stropov sa montujú v kuchyniach s dislokovaným rozmiestnením spotrebičov. Stropy sa navrhujú v dvoch základných variantoch – v otvorenom vyhotovení, keď sa odpadový vzduch odsáva celoplošne do stropného medzipriestoru, odkiaľ sa odvádza a v uzatvorenom variante, pri ktorom sa odpadový vzduch odvádza cez tukové filtre do uzatvorených odsávacích vzduchovodov. Zároveň zabezpečujú aj prívod čerstvého vzduchu.

JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA

Pozitívne skúsenosti so systémom stropného vetrania nám potvrdil šéfkuchár Wellness Hotela Chopok**** Ivan Klčovský: „Prvýkrát som sa stretol s takýmto systémom až v tomto hoteli. Tam, kde som pracoval doteraz, používali systémy odsávačov alebo vysoké stropy. Jeho prínosom je, že pary sa rozkladajú na celú plochu stropu a jeho údržba je ľahšia, čo je v dnešnej dobe veľmi dôležité.“ Systém skracaje čas údržby – transparentný pohľad sa umýva zospodu mopom, antikorové plochy handrou, tukové filtre sa zasa vložia do umývačky alebo do konvekto-

matu, kde sa pôsobením pary a odmasťovacieho prostriedku vyčistia. Nakoniec sa opláchnu ručnou sprchou. „Čistenie si robíme sami, naposledy sme pri veľkej údržbe boli traja a trvalo nám to len tri hodiny. Takéto veľké upratovanie robíme minimálne jedenkrát do roka. Čím vyššie sa plafón nachádza od zeme, tým dlhší je interval medzi jednotlivými údržbami. Hygienické normy nám prikazujú vymalovať jeden raz do roka, to znamená, že aj strop sa čistí raz za rok. Ostatné tukové filtre čistíme jedenkrát za mesiac, pokiaľ to nevyžaduje situácia inak, napríklad keď extrémne veľa varíme alebo grilujeme“, doplnil šéfkuchár, ktorého kuchyňa má takú kapacitu, aby „nakrmil“ 300 osôb. Za posledného dva a pol roka bola pritom vyťažená až na 80 percent. Systém stropného vetrania vydržal aj takúto záťaž a pracovníci kuchyne s ním nemali žiadne problémy. Vykonávali len štandardnú údržbu.

V SPRÁVNÝ ČAS NA SPRÁVNOM MIESTE

Za čistotu kuchynských priestorov a zariadenia kuchyne je zodpovedná každá z prevádzok. Ako nám pán Ivan prezradil, systém vzduchotechniky sa podpísal aj na znížení nákladov na čistiace prostriedky, ktoré predstavovali vysokú položku. „Problém digestorov je v tom, že veľakrát potrebujú ešte extra motor, ktorý si zapnete na posilnenie výkonu odsávania pár. Pod digestormi je väčšia teplota a ich údržba je náročná, pretože vo vnútri majú rôzne záhyby a nikdy ich doko-

nale neočistíte. Čistenie jedného digestora zaberie štyri až päť hodín, aj to musíte byť dvaja. Pri stropnom centrálnom systéme v prípade potreby len zvýšime intenzitu odsávania“, pochvaluje si šéfkuchár, ktorý pracovne pôsobil v hoteloch v Rusku aj v Rakúsku. Všetko, čo sa malo v gastronómii vymyslieť, je podľa neho už vymyslené. Treba však v správny čas ponúknuť sezónne potraviny a čerpať pri tom z koreňov našich otcov. A tak na tanieri od Ivana Klčovského nájdete klasiku kombinovanú s extrémom, napríklad miestneho pstruha z neďalekého rybníka spolu s indickým čatni.

NEVYHNUTNÁ REKUPERÁCIA

Do rozhovoru v príjemnom prostredí wellness hotela v Demänovskej Doline sa zapojil aj Mgr. Radoslav Vojtík, manažér prevádzky hotela. „Náš hotel je novopostavený, otvorený 25. decembra 2009. Odvtedy sme úspešne absolvovali dve letné aj zimné sezóny. V poslednej dobe sa orientujeme na rodinné pobyty a mimo sezónu aj na firemné akcie a kongresovú turistiku. Koncom roka 2009 prebehlo výberové konanie na dodávateľa stropnej techniky a dospelo sa k názoru, že riešenie od firmy Atrea nám vyhovuje najviac. S odstupom času môžem povedať, že je úplne vyhovujúce.“ Prevádzkar hotela vyzdvihol aj dobre riešené a vyvážené osvetlenie kuchyne bez tienov, ktoré je súčasťou vetracieho stropu. Ako bývalý kuchár zažil množstvo odsávacích jednotiek a s názorom Ivana Klčovského môže len súhlasiť. Prevádzka hotelovej



**Richard Noskovič, šéfkuchár
reštaurácie Hotela Kaskády******



**Marián Harcinik, šéfkuchár
NH Gate One Hotel**

KUCHÁR

– RIZIKOVÉ POVOLANIE?

Reštaurácia Hotela Kaskády**** pripravuje obedové menu, jedlá à la carte, gril menu, bufetové raňajky, večere, jedlá na kongresy a raauty. Šéfkuchár Richard Noskovič pozná dni, počas ktorých sa varí pre 400 ľudí denne. Tento finalista kuchárskej súťaže Primerba Cup 2012 zbieral pred svojím príchodom do Sielnice skúsenosti v štvorhviezdičkových hoteloch na Slovensku. „Prinos stropného systému odsávania je veľký, hlavne výmena vzduchu, nakoľko väčšina kuchýň je robená v uzatvorených miestnostiach a pri zlom odsávaní a pri veľkej kapacite reštaurácie, kongresovej sály a terasy sa naraz varí veľa jedál. Spotreba kyslíka je vtedy veľká, či

reštaurácie je nepretržitá, vzduchotechnika je zapnutá od rána od 6. hodiny do polnoci a funguje bez problémov. Bez rekuperácie a optimalizovanej regulácie by však jej energetická náročnosť bola veľmi vysoká.

IDEÁLNE RIEŠENIE PRE HOTELY

Moderné okná s takmer dokonalými izolačnými vlastnosťami a dobre utesnené stavby majú za následok nárast škodlivín, vlhkosti a CO₂ v interiéri. Viditeľnými prejavmi týchto javov sú napríklad plesne v mieste tepelných mostov. Vysoká koncentrácia CO₂ nie je výnimkou ani v hotelových izbách a spoločenských priestoroch hotelov, kde sa k nej môžu pridať aj vlhkosť a splodiny z cigariet. „K nášmu stropnému systému TPV je použitá aj naša vetracia jednotka. Naše ďalšie jednotky umiestnené v strojovni Wellness Hotela Chopok sú použité aj pre zasaďačku, reštauráciu a bar na výmenu vzduchu v týchto miestnostiach. Vieme teda ponúknuť ucelený systém aj pre takúto prevádzku. Ak v kuchyni, ktorá nemá stropné vetranie, meníte alebo pridáte spotrebiče, musíte meniť aj digester. Výhodou našich stropných systémov je, že nemusíte robiť ďalší zásah do vzduchotechnického systému. Intenzita odsávania potom závisí od kapacity vzduchu, podhľad v kuchyni zostáva rovnaký, zmení sa len intenzita otáčok ventilátorov,“ doplnil Róbert Plesník, technicko-obchodný zástupca firmy Atrea.



už je spôsobené horákmi alebo dýchaním kuchárov, a tak vzniká zlé pracovné prostredie. Prejavuje sa to hlavne častými bolesťami hlavy a zapálenými očami,“ prezradil Richard Noskovič, a pridal sa tak k názoru jeho kolegov, že povolanie kuchár je rizikové. A to nielen po psychickej stránke, ale aj zdravotnej. Dýchanie výparov z varenia a grilovania, ohrievače vo výške pásu ... Do ekonomického hľadiska, hovoriaceho vetracím stropom „áno“, treba zaradiť aj spomínané zdravotné a hygienické aspekty.

DOKONALÁ KUCHYŇA PODĽA MARIÁNA HARCINIKA

V prípade inštalácie vzduchotechnického systému do hotela vo fáze stavby alebo rekonštrukcie môže byť systém osadený aj za pár dní, podľa rozsahu a dispozície to môže trvať 3 až 14 dní. Inštalácia systému do zabehnutej prevádzky je náročnejšia, ale nie nemožná. Prvým spomínaným prípadom je NH Gate One Hotel v Bratislave. Marián Harcinik, ambiciózny šéfkuchár tamojšej reštaurácie, ktorý pripravoval catering napríklad pre Jána Pavla II., speváka Stinga či osobnosti domácej a zahraničnej politickej scény, si pochvaluje vysokú účinnosť odsávania stropných systémov: „Za veľkú výhodu považujem ľahkú údržbu a v neposlednom rade takmer nulovú poruchovosť. Ak by som si mal vybrať do vlastnej reštaurácie medzi klasickým digestorom a technológiou stropného odsávania, bez váhania by som volil druhú možnosť. Pri klasických digestoroch sa veľmi často stáva, že výpary z varenia sa dostanú mimo digestor, napríklad pri otvorení konvektomatu, a v mnohých prípadoch im už nič nebráni, aby sa dostali do priestorov reštaurácie. Technológia stropného odsávania, v kombinácii s dostatočne výkonnou klimatizáciou a indukčnými varnými doskami predstavuje zhmotnenie pojmu dokonalá kuchyňa. Gate One je kongresový hotel a veľakrát máme eventy s počtom 600 – 900 osôb, no ani pri takomto vytážení to na ovzduší v kuchyni necítíme,“ povedal.

PRÍJEMNÝ VZDUCH, VÄČŠÍ VÝKON

NH Gate One Hotel je druhou prevádzkou, v ktorej si Marián Harcinik na vlastnej koži vyskúšal stropné odsávanie. Prvou bola reštaurácia Alizé, použitá technológia však bola iná a ani zďaleka nedosahovala takú účinnosť. Pán Marián vo svojej kuchyni preferuje modernú medzinárodnú gastronómiu s prvkami francúzskej kuchyne, ktorá je jeho srdcovou záležitosťou, a chce dokázať, že aj v kongresovom hoteli je možné pripravovať gurmánske špeciality. So svojím tímom zažil obdobie, keď v jednom týždni varili jedlo pre približne 4 500 hostí. „Ak pracujete 12–16 hodín denne v kuchyni, určite nie je nič príjemné, keď ste donútení celý deň dýchať výpary z grilu. Ak ľudia pracujú v prostredí, v ktorom je príjemný vzduch, podávajú určite lepší výkon a lepšie zvládajú stres ako tí, ktorí sú nútení pracovať v 50-stupňovom teple,“ dodal šéfkuchár jedného z najväčších kongresových hotelov v Bratislave.

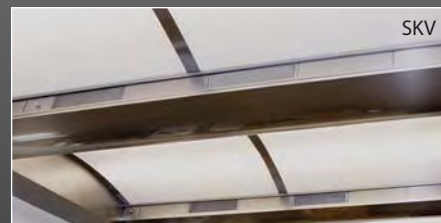


Atrea®

ŠPECIALISTA NA VETRANIE A KLIMATIZÁCIU (VEĽKO) KUCHÝŇ A REŠTAURÁCIÍ

DOKONALÝ DIZAJN A FUNKCIA

KOMPLETNÉ RIŠENIE



Vetracie stropy • Digestory

- návrhy, štúdie, projekty
- ekonomické hodnotenie
- dodávka, montáž
- záručný a pozáručný servis

www.atrea.sk

ATREA SK s. r. o., Družstevná 2, 945 01 Komárno
tel.: (+421) 035 / 774 2815, atrea@atrea.sk