

Stravovací úsek v hotelu

Mgr. Alexandr Burda

Stravovací úsek hotelu

Úkolem stravovacího úseku je poskytovat stravovací služby.

Úsek se člení na výrobní a odbytovou část.

Organizace výroby a odbytu musí být řešena komplexně. Střediska na sebe bezprostředně navazují a pro dosažení maximální spokojenosti hotelových hostů jsou nuceny být v neustálém kontaktu.

Výrobní činnost

- Úkolem je výroba a příprava jídel,
- Uskutečňuje se ve výrobním středisku, základem je kuchyně a zázemí včetně příručních skladů.
- Specifickým rysem v pohostinství je nemožnost „výroby na sklad“.

Úseky výrobního střediska hotelu

- 1. Přípravny** – slouží pro hrubou přípravu surovin (např. brambory, zelenina, maso) a pro čistou přípravu (další fáze zpracování brambor, zeleniny, masa, dále zpracování těsta apod.), hrubá a čistá příprava jsou odděleny
- 2. Hlavní kuchyně** – varna, pokrmy se tepelně upravují a expedují
- 3. Studená kuchyně** – pro přípravu salátů, studených mís
- 4. Cukrárna** – pro přípravu moučníků a cukrářských výrobků,

Zázemí výrobního střediska

- 5. Příruční sklady** – pro ukládání vyskladněných, ale i nespotřebovaných surovin (účelem je tzv. předzásobení)

- 6. umývárny** – pro umývání stolního a kuchyňského nádobí, musí být rozčleněny na umývárnu černého a bílého nádobí

- 7. chlazený a nechlazený sklad odpadků.**

Stavební oddělení úseků

Z technického hlediska by měly být od sebe stavebně odděleny:

1. přípravný,
2. umývárny,
3. příruční sklady
4. vlastní kuchyně.

Ostatní úseky mohou být odděleny pouze opticky – příčkou do výše 180 cm.

Nároky na prostorové uspořádání

- Musí umožňovat dobrou organizaci práce.
- Moderní technika v současné gastronomii (konvektomaty, indukční sporáky, mikrovlnná zařízení, víceúčelové pracovní stroje, multifunkční pánve atd.) umožňuje snížit velikost kuchyní a současně redukovat finanční náročnost její výstavby.
- Těžiště jeho bezproblémového chodu spočívá ve vhodném dispozičním řešení a konzultaci projektu s odborníkem.

Požadavky na projekt výrobního střediska

Cílem je v přípravné fázi navrhnout takové řešení aby:

1. při zpracování surovin nedocházelo v průběhu technologického postupu ke nevhodnému křížení komunikačních cest (zejména „špinavé“ a „čisté“ procesy).
2. rozmístění a uspořádání interiéru, umístění inventáře bylo optimální pro dostupnost
3. byly splněny podmínky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci,
4. byly naplněny ergonomické požadavky
5. byl eliminován zbytečný a neproduktivní „pohyb“ jednotlivých pracovníků.

Dispoziční řešení

- Vychází jak z velikosti hotelu a jeho ubytovací kapacity, tak i z počtu a zaměření středisek poskytujících stravovací a obdobné služby.
- Koncepce výrobního střediska může být založena buď na **centralizaci kuchyně** zahrnující jednotlivá pracoviště (provozní části) nebo ve druhé alternativě jako **samostatná hlavní kuchyně** (varna), dále pak studená kuchyně, kávová kuchyně a cukrářská dílna s odděleným prostorem čisté přípravy. Od tohoto úseku musí být vždy oddělena **hrubá příprava**.

Zásady projektování kuchyně

Kuchyně by měla být v hotelu orientována k severu, severovýchodu nebo severozápadu.

Velikost kuchyně by měla vycházet z:

1. předpokládaného počtu porcí
2. organizace práce
3. počtu pracovníků a jejich výkonnosti
4. kapacity kuchyňského zařízení

Technické parametry kuchyně

1. Výška kuchyně vychází z plochy kuchyně a neměla by klesnout pod 3 metry.
2. Stěny kuchyně musí být hladké, omyvatelné, obklad do výšky řádově 2 metrů.
3. Světlo v kuchyni by měl být zajištěn dostatečný přístup denního světla, avšak nikoli jako jediného zdroje. Nezbytnou součástí je vhodně řešené elektrické osvětlení, a to jak celé kuchyně, tak i jednotlivých pracovních

Technické parametry kuchyně

- Podlaha musí být bez jakýchkoli spár, nerovností, vyvýšenin,
- Povrchová úprava musí být sice hladká, opatřena protiskluzovou úpravou, z nepropustného materiálu.
- Je nezbytné k dobré udržitelnosti podlahy její vyspádování k výpusti do odpadu.

Tepelná úprava – způsoby přenosu tepla

1. Vedením (kontakt) – plotna – hrnec
2. Zářením (vlnění) – topné těleso působí na povrch zpracovávaného pokrmu
3. Konvekcí (proudění) – topná tělesa ohřívající vzduch, který proudí kolem pokrmu a přenáší na něj své teplo
4. Kombinováním tepelného zpracování

Kombinované tepelné zpracování

S ohledem na výše uvedené způsoby jsou v kuchyni soustředěna **veškerá tepelná zařízení**, jako jsou sporáky, smažící pánve, ponorné smažící pánve, kotle, pečící trouby, ponorné smažiče, grily, stoličky, konvektomaty.



Tepelná zařízení

- sporáky
- smažící pánve,
- ponorné smažící pánve,
- kotle,
- pečící trouby,
- ponorné smažiče,
- grily,
- stoličky,
- konvektomaty.

Z konstrukčního hlediska členíme:

- Stolní zařízení - solitéry
- Zařízení na podstavci (soklu) – bývají konstruovány tak, aby je bylo možno v kuchyni uspořádat do souvislých celků (tzv. pracovní bloky)
- Vestavná zařízení – jedná se o zařízení připravená pro zabudování do tzv. monobloků

Vybavení kuchyně

- kuchyňský nábytek, nádobí
= kuchyňský inventář.
- jednoznačně převládá aplikace nerezových ocelí, které mají dlouhou životnost a příznivé užité vlastnosti.

Vybavení kuchyně

- Pracovní stoly
- Regály
- Kuchyňské nádobí a náčiní
- Váhy
- Transportní a manipulační technika
- Gastronádoby + regenerační zařízení
- Stroje na mechanické zpracování
- Ostatní mechanická zařízení
(kutry, roboty, řezačky)

Vybavení kuchyně

- Škrabky brambor a zeleniny
- Stroje na mytí zeleniny
- Stroje na krouhání zeleniny
- Lisy na ovoce a zeleninu
- Mixéry
- Stroje na zpracování těsta
(hnětací, dělicí, vyvalovače)

Univerzální stroje

Univerzální stroje

Z konstrukčního hlediska lze rozdělit:

1. Stroje s jednou hnací hřídelí – jejich zastoupení na trhu převažuje
2. Stroje se dvěma hnacími hřídelemi –
 - a) vertikální hřídel slouží k připojení šlehací metly, háku na hnětení apod.,
 - b) horizontální hřídel slouží k připojení přídatných strojků

K oběma typům je možno instalovat přídatná zařízení

Přídavná zařízení - funkce

- opracování – zeleniny a masa,
- řezání – na plátky, hranolky, kostky,
- řízkování – kořenová zelenina,
- kostkování – ovoce a zelenina, sýr,
- řezání na proužky – do salátů, polévek,
- sekání, resp. mletí – zejména maso,
- naklepávání – maso,
- míchání – mleté maso, paštiky, saláty,

Přídavná zařízení - funkce

- pasírování – do polévek, omáček, pyré
- strouhání – salátů, zelenina, sýr, ořechy,
- mletí – mák, koření,
- šlehání – šlehačka, majonéza, zmrzlina,
- mísení – lehká těsta,
- hnětení – těžká těsta

Tepelná zařízení

- Sporáky
- Varné stoličky = vaření, dušení
- Varné kotle

- Pece
- Konvektomaty
- Smažící pánve = pečení, smažení
- Rožně a rošty

Otázky a úkoly

- Vysvětli souvislost mezi vybavením technologií a „nemožností výroby na sklad“ v pohostinství.
- Vyjmenuj úseky výrobního střediska a zázemí.
- Jaké jsou nároky na prostorové uspořádání kuchyně?
- Uveďte technické parametry kuchyně při projektování.
- Jaké jsou způsoby přenosu tepla u varných technologií?

Otázky a úkoly

- Vyjmenuj deset věcí, které patří do vybavení moderní kuchyně.
- Které funkce ovládá v kuchyni univerzální stroj díky přídatným zařízením?

Otázky a úkoly

Nastuduj konvektomat

- a) Funkce
- b) Ceny od – do
- c) Tři značky na trhu

