

# gastro magazín

magazín moderní gastronomie

01/2009 – ročník II.

Podle průzkumů se asi třetina všech zaměstnanců v ČR stravuje ve firemních restauracích.



Budova ČSOB v Radlicích – Podle projektu, zpracovávaného ateliérem architekta Josefa Pleskota, je budova koncipována jako otevřená, vstřícná a přátelská ke svým uživatelům, zaměstnancům banky. Na čtyřpatrovou budovu lze s ohledem na její velikost nahlížet jako na malé město, město plné domů, nádvorí, náměstí, atrii a ulic. Stavba roku 2007 – titul byl udělen za vytvoření nevšední a netradiční administrativní budovy s výraznými ekologickými aspekty se zřetelem k požadované a dosažené přátelskosti pracovního prostředí. Dodavatel klimatizačního systému pro gastronomii: ATREA, s. r. o. Generální dodavatel gastrotechnologie: Matthes gastro, s. r. o.

že se jedná zhruba o dva tisíce vydaných porcí, pak vidíme, jak byl promyšlen systém výdeje.

#### A jak to probíhá v zákulisí?

Centrální kuchyně se rozkládá na ploše 95 m<sup>2</sup> a její současná kapacita je zhruba 2600–3000 jídel, neboť část produkce je určena k vývozu na jiné pobočky. Tedy oproti původnímu zadání se kapacita navýšila takřka dvojnásobně.

To vše klade vysoké nároky na klimatizaci, jak pro část varny, tak i pro výdej, který je specifický mobilním uspořádáním prvků (tedy celoplošně) a navíc je součástí výdeje i à la carte vaření již zmíněných zahraničních kuchařů. Protože výdej přímo navazuje na jídelnu, kvalita ovzduší je podmínkou ke komfortnímu stravování.

Varna v ČSOB je velice extrémní, co se týče produkce tepla a vlhkosti na varnou plochu. Právě díky použitému větracímu stropu a pečlivému odladění intenzity odsávání a přívodu

## Dokonalá klimatizace snižuje náklady a vytváří

Pro stravování zaměstnanců v budově ČSOB v Praze v Radlicích je označení jako „závodní“ poněkud zavádějící. Budova ve svých útrobách skýtá veškeré formy občerstvení, jaké najdete při procházce rušnou třídou centrem velkoměsta.



Manažer gastronomické výroby pan Viktor Kostřička. Poskytovatelem gastronomických služeb je společnost Sodexo, s. r. o., prostřednictvím dceřiné společnosti Altys, a. s. V oblasti školství zabezpečuje stravovací služby dceřiná společnost Sodexo – zařízení školního stravování, s. r. o.

Na „náměstí“ si může zaměstnanec posedět v útulné kavárně nebo si nakoupit občerstvení v kantýně. V čase oběda si může vybrat ze dvou jídelen, kde má na výběr ze 12 jídel včetně polévek. Samozřejmostí je nabídka vegetariánské stravy, saláty, ovoce a zákusky. K tomu si může vybrat i z minutkové nabídky francouzského nebo japonského kuchaře. Na vystavených porcích se strávník může předem rozhodnout, jaké jídlo si zvolí, a vystavený jídelníček ho seznámí s vyšší doplanku u každého jídla. Systém zaměstnaneckých karet umožňuje rychlý průběh „platby“ ve všech provozovnách. Ať už se rozhodne pro samoobslužný bufetový styl nebo výdej obsluhou, vše probíhá rychle a na vysoké kulturní úrovni. Když si představíme,



Byť jsme proplouvali provozem v kritické fázi přípravy oběda, byl vzduch v kuchyni svěží.

rekuperovaného (předehřátého odpadním teplem) vzduchu je možné dodržet optimální mikroklima v kuchyni. Podhled je tvořen polykarbonátem, který se díky absolutně hladkému povrchu prakticky neznečišťuje, a procházející světlo instalované v technické části rovnoměrně osvětluje pracovní plochu.

**ATREA**

Firma ATREA vznikla již v roce 1990 jako soukromá firma Ing. Petra Morávka, CSc. Při jejím založení se opíral o dlouholeté zkušenosti v oblasti mikroklimatu budov a hlavně rekuperace odpadního tepla. V této oblasti je zakladatel firmy autorem mnoha autorských osvědčení, patentů a průmyslových vzorů. Postupně se formuje výrobní program, jehož podstatou je rekuperace tepla. Tato orientace se při stále se zvyšujících nákladech na topení ukazuje jako správná, a o výrobky založené na dlouholetých zkušenostech je stále větší zájem.

V roce 1996 dochází k transformaci na právnickou osobu – ATREA, s. r. o. Od roku 1996 se budují postupně zastoupení v zahraničí. Probíhá certifikace podle evropských standardů ve spolupráci s TÜV Berlin, výrobky firmy ATREA, s. r. o. se postupně prosazují i na náročných západoevropských trzích.



Polykarbonátový podhled větracího stropu ve výdeji byl na přání architekta změněn na dvouvrstvý a byl tím vytvořen zajímavý světelný efekt.

Ve výdeji je použitý stejný větrací strop jako ve varně, pouze polykarbonátový podhled byl na přání architekta změněn na dvouvrstvý a byl tím vytvořen zajímavý světelný efekt.

## kvalitní pracovní prostředí



Výdej přímo navazuje na jídelnu, a tak je kvalita ovzduší podmínkou komfortního stravování.

S panem Tomášem Kottem, vedoucím divize větrání kuchyní společnosti Atrea, s.r.o., jsem byl při reportážní návštěvě provozu v ČSOB svědkem řešení problému s klimatizací, který vznikl zásadním navýšením kapacity kuchyně i výdeje.

### Co si počít, když se kapacita tak rapidně navýší v již zavedeném provozu?

„Co se týká samotné varny, nevznikl žádný problém,“ odpovídá pan Kott. „Zkušený projektant nechal dostatečnou rezervu a díky tomu, že jsme ve varně instalovali větrací a osvětlovací strop TPV, který zajišťuje celoplošné odsávání a přivádí rovnoměrně čerstvý

## Výhody použití větracích stropů

- uzavřený systém odsávání vylučuje znečištění mezilehlého prostoru podhledu a povrchu stropní konstrukce
- celá plocha větracího stropu je vzduchotěsná, a tím je dokonale chráněna osvětlovací soustava a ostatní sítě vedené v meziprostoru
- díky použití polykarbonátu je celá konstrukce větracího stropu extrémně lehká
- snadná a rychlá montáž
- odpadní vzduch z prostoru kuchyně je odsáván rovnoměrně v celé ploše podhledu
- rozmístění tukových filtrů po délce vzduchovodů je flexibilní a umožňuje změny dispozice technologie kuchyně
- účinná filtrace odpadního vzduchu v snadno přístupných a lehce vyjímatelných tukových filtrech
- přívodní, odsávací i sběrné vzduchovody jsou vyrobeny z nerezového plechu AISI 304 (potravinářský nerez) tloušťky 1 mm
- snadná údržba transparentních podhledů díky funkci „no-drop“, která vylučuje usazování nečistot a vzniku kondenzátu, čištění se provádí jednou až dvakrát ročně bez nutnosti demontáže nebo použití zvedacího zařízení
- vynikající architektonický vzhled interiérů v moderních kuchyních
- možnost volby mezi rovným nebo obloukovým provedením
- rovnoměrné celoplošné osvětlení s minimálním kolísáním intenzity, difusně rozptýleným nepřímým osvětlením přes makrolonový podhled
- velmi kladné hodnocení personálu kuchyně z hlediska útlonosti a světelným podmínkám v kuchyni
- konstrukce přívodních vzduchovodů neumožňuje překročení povolených rychlostí proudění v pobytové oblasti osob

vzduch, zůstal pracovní komfort nezměněn.“

A opravdu, byť jsme proplouvali provozem v kritické fázi přípravy oběda, byl vzduch v kuchyni svěží.

„Problém však nastal ve výdeji, kde se výrazně navýšila produkce tukových aerosolů, a to jak zvýšeným počtem vydávaného jídla, tak především à la carte vařením či spíše smažením, se kterým nebylo původně počítáno. To se ve finále projevuje rychlým zanášením tukových filtrů a nadměrnému usazování zbytkových tuků v odtahových vzduchovodech větracího stropu a potrubí.“ dodává pan Kott.

Praktické dopady vyšší koncentrace tukových částic v ovzduší se projevují vyššími nároky na úklid a čištění zařízení.

### Jaké bude řešení, neumím si představit, že se stávající provoz zastaví a přebuduje se vzduchotechnika?

„To opravdu nejde, provoz se nesmí zastavit. V průběhu jara bude nad částí minutkové kuchyně instalováno speciální zařízení, které dokáže s účinností 99 % zničit veškerou produkci tukových částic a vzniklých aerosolů. Kontaminovaný vzduch je ozářen pomocí UV-C lamp. Spojením UV-C světla a aktivního kyslíku dojde k fotolytické oxidaci, a tím ke zničení tukových částic a aerosolů,“ prozrazuje pan Kott na závěr.

Ivan Foral

foto: archiv, T&MC



Řešení větracího stropu hotelu Imperial



Armádní stravování



Školní kuchyně

# Atrea®

Divize „Větrání kuchyní“ poskytuje komplexní služby v oboru, tj. poradenství, zpracování technických a ekonomických studií a projektu, dodávku, montáž a servis vzduchotechnického systému. Pracovníci divize spolupracují s celou řadou renomovaných projektčních a montážních firem, pro které zajišťují i pravidelná školení.

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