

# gastro magazín<sup>®</sup>

magazín moderní gastronomie

02/2010 – ročník III.





**Na odborném programu Gastro Tour jsme měli tu čest přivítat gastro-nomy ze všech možných typů provozoven. Mezi nimi i ředitele Věznice Příbram plk. Mgr. Jiřího Purkarta a vedoucího referátu stravování a výživy Ing. Oldřicha Zemana. S radostí jsem přijal jejich pozvání, a měl tak možnost navštívit zařízení, kterému se, mimo zaměstnanců, raději každý vyhne velkým obloukem. Čekala mě návštěva Věznice Příbram, jedné z pěti největších českých věznic, a podrobná exkurze jejího stravovacího úseku.**

nými, kteří jsou v kuchyni zaměstnání. Ti jsou i samostatně ubytovaní, což usnadňuje operativu a nároky na hygienu. Nejprve jsem kuchaře ve výkonu trestu jen těžko rozlišoval, neboť od civilních kuchařů je odlišují pouze pracovní kalhoty a nápadně hlasitě zdravení.

Jídlo zde připravují jak pro zaměstnance, tak pro odsouzené. Pro odsouzené se navíc počítá se zdravotními dietami, jinými stravovacími zvyklostmi (zde si představme například

příčemž pondělky (jako v době mé návštěvy) jsou bezmasé.

Konečně vcházíme do provozu, a už od skladového zázemí a připraven je poznat, že projekt byl vedený zkušenými odborníky. Od logiky uspořádání až po dokonalý monitoring všech procesů, které splňují ty nejnáročnější kritéria kladená na hygienu provozu (HACCP).

Na samotnou varnu je radost pohledět. Opět zde vládne dokonalá logika uspořádání a kom-

# Gastronomie za mřížemi



plk. Mgr. Jiří Purkart,  
ředitel Věznice Příbram

Po krátkém pátrání jsem nakonec zmíněnou lokalitu objevil, a čím více jsem se blížil, tím mě přepadávaly smíšenější pocity. Čekalo mě milé přijetí u pana ředitele plk. Purkarta a zajímavé vyprávění o historii věznice. Když došlo na prohlížení fotografií starého kuchyňského provozu, bylo jen těžko uvěřit, že se zde mohla provozovat gastronomie bez rizika hygienické epidemie. Také proto bylo v roce 2005 přistoupeno k totální rekonstrukci a vznikl zcela nový, moderní provoz, který je právem hrdým potomkem vedoucího stravovacího úseku pana Ing. Zemana.

Nyní však vstupuji do hlavního areálu věznice spolu s tiskovou mluvčí Ing. Havelkovou a po důkladné kontrole procházím místy, na která se už raději nechci vracet. Avšak po vstupu do kuchyně, která sousedí s hlavní jídelnou pro odsouzené, přece jenom získávám pevnější půdu pod nohama. Civilní zaměstnanci – šéfkuchaři jednotlivých směn, tu pracují spolu s odsouze-

odsouzené muslimy či hinduisty), stravovací balíčky na cestu (přeprava k soudu či do jiné věznice) nebo přídavky pro odsouzené stravující se na pracovištích mimo areál. To vše v režimu snídaně, oběd, večeře a noční večeře pro zaměstnance.

Kapacita kuchyně, která je rozdělena na zaměstnaneckou, vězeňskou a dietní je projektována zhruba na 1200 jídel a veškerý stravovací režim je pod správou dokonalého systému evidence jídel, surovin a receptur – modul napojený na informační systém vězeňské služby (VIS). Pan Ing. Zeman (původní profesí automobilový inženýr) nezapře technicky vybaveného manažera a bravurně mi předvádí aplikaci, na jejímž vývoji se sám podílel. Zvláště při neustálém pohybu (cesty, příchody, odchody) odsouzených je dokonalý systém evidence nevyhnutelný. Stejně jako je u každé suroviny předepsán čas a technologie přípravy podle HACCP – rovněž systémem monitorován.

Jednou z dalších podstatných funkcí systému je hlídání surovinové náročnosti jídla, neboť zajistit pro odsouzené celodenní stravování s denní normou 48 Kč je občas opravdový rébus vyžadující neustálou komunikaci s širokým portfoliem dodavatelů. Receptury teplých jídel pro odsouzené, vycházející z klasických norem, se tu dostávají do pětítýdenního cyklu,



▲ Starý kuchyňský provoz byl v roce 2005 totálně rekonstruován a vznikl zcela nový, moderní provoz, kterým mě provedla tisková mluvčí Ing. Havelková a Ing. Zeman ▼





▲ Ing. Zeman mi předvádí aplikaci systému, na jehož vývoji se sám podílel

binace gastrotechnologie pro tři samostatné varny v jednom prostoru. Ani se nechce věřit, že se zde jednalo o rekonstrukci, a ne o novou stavbu na zelené louce.

Jako ideální variantu ventilace pro prostorovou varnu zde zvolili prosvětlené klimatizační stropy, které nekomplikují hygienickou údržbu jako u klasických digestoří a nesnižují podhledovou výšku danou samotnou budovou.

Co odlišuje na první pohled vězeňskou kuchyni od té běžné je jednak speciální mříž



▲ Veškeré procesy jsou monitorovány dle HACCP

Speciální mříž na prosklených dveřích konvektomatů ▼



Čárovým kódem se strážník přihlásí k odběru jídla. Monitor systému kontroluje oprávněnost k odběru jídla a příslušný typ stravy konkrétním strážníkem, eviduje celkový stav vydaných jídel. ▶

Výdej stravy na nerezových tácech zvyšuje nároky na dokonalé mytí ▼

na prosklených dveřích konvektomatů (to z bezpečnostních důvodů), a především výdej stravy a použité nádoby. Po uvaření se jídlo v gastronádobách udržuje ve vyhřívaných skříních a odtud pak putuje k výdeji na nerezových tácech. Ešusy však ještě nevymřely a používají se na nápoje. Svět za zdi výdeje jídla jsem sledoval pomocí monitorů a kromě rukou, které si s průkazem označeným čárovým kódem načítaly do systému odběr porce, jsem do přímého styku s odsouzenými nepřišel. Až na pár zvědavých obličejů notně skloněných do výdejního okénka, které svědčily o tom, že vězeňské tamtamy fungují.

Ve výdeji je u každého okénka monitor systému, evidující kolik porcí ještě zbývá vydat – to aby obsluha věděla, jak ideálně načasovat doplňování. Čekalo mě ještě jedno velké překvapení – na jednom úseku pracuje mezi vězeňským personálem již čtrnáct let kuchařka paní Šefčíková. I to svědčí o tom, jak si odsouzení práce v kuchyni váží a na jejich vystupování je to opravdu znát.

Konečně jsem pozván k degustaci. Začínám dietou – pažitkovou omáčkou – a musím uznat, že mě příjemně překvapila. Vězeňská okurková byla skvělá, a pro ten den bych ji klidně vyměnil se svíčkovou pro zaměstnance věznice. Ne snad že by byla horší, ale zkrátka ji potkávám častěji. Člověk se ale zarazí při pomýšlení, kolikrát už ji někteří z místních hlídaných strážníků museli jíst. Při jídle máme ještě trochu času popovídat si s panem Zemanem o běžných provozních starostech. Jednou z nich je fluktuace jeho zaměstnanců z řad odsouzených. „Když už je člověk něčemu naučí, tak jdou domů, na půlku“, nebo je přeloží jinam,“ říká pan Zeman

a s lehkým náznakem čer-



▲ Na jednom úseku pracuje mezi vězeňským personálem již čtrnáct let kuchařka paní Šefčíková.

ného humoru pokračuje: „Ale jak už to tak u nás bývá, dobří holubi se vracejí.“

Cestou z kuchyně mijíme skupinky strážníků v uspořádaných tvarech a zvolna se blížíme k fialové bráně uzavírající svět venku. Rutinní návštěva zaměstnanecké jídelny ukončuje můj pobyt „v chládku“ a po vřelém rozloučení jsem opět bohatší o jednu zkušenost.

Ještě nezapomenout rozloučit se jakkoliv jinak než „na shledanou“ .

Ivan Foral  
foto: autor

◀ Závěrečná degustace mě příjemně překvapila