

Stravovací úsek hotelu

Úkolem stravovacího úseku je poskytovat stravovací služby. Samotná činnost tohoto úseku může být dále rozčleněna na dvě části – **výrobní a odbytovou.**

Vlastní organizace výroby a odbytu musí být řešena komplexně vzhledem k tomu, že tato 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, se uskutečňuje ve výrobním středisku, v němž jsou základem kuchyně, součástí jsou dále přípravny včetně příručních skladů.
- Specifickým rysem v pohostinství je nemožnost „výroby na sklad“.

Úseky výrobního střediska hotelu

- **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,
- **hlavní kuchyně** – varna, pokrmy se tepelně upravují a expedují,
- **kávová kuchyně** – pro přípravu teplých nápojů, ???
- **studená kuchyně** – pro přípravu salátů, studených mís,
- **cukrárna** – pro přípravu moučníků a cukrářských výrobků,
- **příruční sklady** – pro ukládání vyskladněných, ale i nespotřebovaných surovin (účelem je tzv. předzásobení),
- **umývárny** – pro umývání stolního a kuchyňského nádobí, musí být rozčleněny na umývárnu černého a bílého nádobí,
- **chlazený a nechlazený sklad odpadků.**
- Z technického hlediska by měly být od sebe stavebně odděleny přípravny, umývárny, příruční sklady a vlastní kuchyně. Ostatní úseky mohou být odděleny pouze opticky.

Stavební dělení 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.

Prostorové uspořádání

- by mělo být řešeno před vlastním budováním kuchyně tak, aby umožňovalo dobrou organizaci práce.
- Moderní technika v současné gastronomii (konvektomaty, indukční sporáky, mikrovlnná zařízení, víceúčelové pracovní stroje) umožňuje snížit velikost kuchyní a současně redukovat finanční náročnost její výstavby.
- Těžiště jeho bezproblémového chodu spočívá ve vhodném dispozičním řešení

Požadavky na projekt výrobního střediska

- Cílem je v přípravné fázi navrhnout takové řešení :
 1. aby při zpracování surovin nedocházelo v průběhu technologického postupu ke nevhodnému křížení komunikačních cest (zejména „špinavé“ a „čisté“ procesy).
 2. aby rozmístění a uspořádání interiéru, umístění inventáře bylo optimální pro dostupnost
 3. aby byly splněny podmínky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci,
 4. aby byly naplněny ergonomické požadavky
 5. Aby 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:
 1. předpokládaného počtu porcí
 2. z organizace práce,
 3. počtu pracovníků, jejich výkonnosti
 4. i kapacitě kuchyňského zařízení).

Výška kuchyně vychází z plochy kuchyně a neměla by klesnout pod 3 metry.

Stěny kuchyně musí být hladké, omyvatelné, obklad do výšky řádově 2 metrů.

Podlaha musí být bez jakýchkoli spár, nerovností, vyvýšenin, povrchová úprava musí být sice hladká, ale z hlediska bezpečnostních předpisů musí být opatřena protiskluzovou úpravou, z nepropustného materiálu.

S ohledem na hygienickou náročnost provozu je rovněž nezbytná její dobrá udržovatelnost. K dalším požadavkům kladeným na podlahu je nutné její vyspádování k výpusti do odpadu. 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 ploch.

Technické parametry kuchyně

Výška kuchyně vychází z plochy kuchyně a neměla by klesnout pod 3 metry.

Stěny kuchyně musí být hladké, omyvatelné, obklad do výšky řádově 2 metrů.

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 nezbytná její dobrá udržitelnost, vyspádování k výpusti do odpadu.

Tepelná úprava – způsoby přenosu tepla

- **vedení** (kontakt) – plotna - hrnec,
- **záření** (vlnění) – topné těleso působí na povrch zpracovávaného pokrmu,
- **konvekce** (proudění) – topná tělesa ohřívající vzduch, který proudí kolem pokrmu a přenáší na něj své teplo,
- **tepelné zpracování kombinované.**
 - » S ohledem na výše uvedené způsoby jsou v kuchyni soustředěna **veškerá tepelná zařízení**, jako jsou sporáky, smažící pánve, ponorné smažící pánve, kotle, pečící trouby.

Tepelná zařízení

- jako jsou 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 **užitné vlastnosti**.

Vybavení kuchyně

- Pracovní stoly
- Regály
- Kuchyňské nádobí
- Kuchyňské 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:
 - stroje s jednou hnací hřídelí – jejich zastoupení na trhu převažuje
 - 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.
- + 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

Konvektomat

- Úkol pro samostudium