



Akademie šéfkuchařů

Ve dnech 5. – 7. 10. pořádala společnost Electrolux professional setkání všech svých firemních a školicích kuchařů z celé Evropy nazvanou Electrolux Chef's Academy (Electrolux akademie šéfkuchařů).

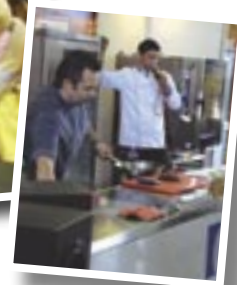
pokračování str.: 2



GASTROFEST České Budějovice 2007

Tradiční přehlídka moderní gastronomie, která se konala ve dnech 8.11 až 10.11. jistě nadchla všechny návštěvníky. Bylo také co vidět a hlavně bylo co ochutnávat.

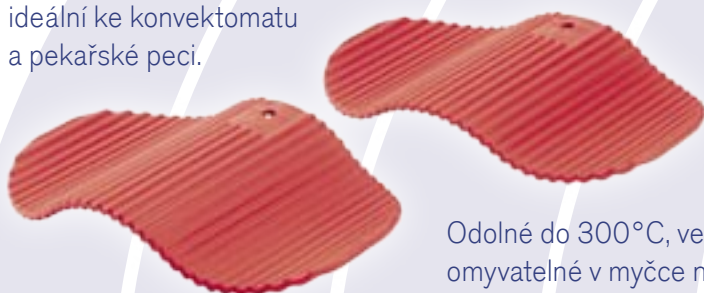
pokračování str.: 2



HITOVKA

Nezničitelné silikonové chňapky, ideální ke konvektomatu a pekařské peci.

NOVINKA



Odolné do 300°C, velice bezpečné omyvatelné v myčce nádobí !!!



Platná hygienická legislativa versus HACCP?

Ing. Hana Svobodová
Odborný poradce v oblasti hygieny v gastronomii a HACCP
Zavádění kritických bodů (HACCP) se váže plně k Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, vnitrostátní legislativa - vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění pouze specifikuje požadavky na úchovu záznamů v kritických bodech.

pokračování str.: 2

Soutěž na GASTROFESTU:

K příležitosti Gastrofestu 2007 jsme připravily malou tipovací soutěž pro věrné zákazníky KOVOSLUŽBA OTS, a.s. Cílem bylo uhodnout, za jak dlouho nekrouhá univerzální multifunkční stroj FEUMA HU 1010 mrkev o váze 10 kg na nudličky silné 2mm. Soutěže o krásné ceny (mobilní telefon, DVD, ruční mixer) se zúčastnili návštěvníci, kteří navštívili stánek KOVOSLUŽBA OTS, a.s. osobně a vyplnili hlasovací lístek.

pokračování str.: 3

servis

gastromických zařízení všech značek

Praha

222 517 562

České Budějovice

384 364 764

Jindřichův Hradec

384 364 764



Setkání se konalo ve výrobním závodě Electrolux v italském Pordenone. Pozvání přijali Electrolux šéfkuchaři z Velké Británie, Německa, Švýcarska, Chorvatska, Řecka, Turecka, Ruska, Polska, Slovenska a České republiky. Ta byla zastoupena Janem Uhlířem, šéfkuchařem a technologem společnosti KOVOSLUŽBA OTS, a.s. která působí jako jeden z hlavních Electrolux partnerů na českém trhu, a šéfkuchařem Electrolux professional ČR, Davidem Vavrochem.

Hlavní cílem této akademie bylo představení nových a vylepšených technologií, zejména nového konvektomatu AIR – O – SPEED s funkcí mikrovláknového ohřevu, nového provedení Multifunkční tlakové pánve s názvem Thermetic a nové řady modulární varné techniky Electrolux 700 HP. Jednou z důležitých myšlenek tohoto setkání bylo sjednotit připomínky a požadavky šéfkuchařů a samotných uživatelů stávající technologie tak, aby přispěly k dalšímu vylepšování vyráběného zařízení.

Součástí nabitého programu byl i přesun do kuchařsky velmi proslulého italského města Parma, známého především parmskou šunkou a sýrem zvaným parmazán. Kde proběhla nejza-



jímavější část celé akademie. Byla to návštěva nejprestižnější kuchařské školy v Itálii – ALMA School. Škola je v prostorách krásného zámku, což ještě více umocňuje význam této školy. Disponuje 7 předváděcími kuchyněmi pro výuku spojenou s praktickou ukázkou a také například knihovnou se 7000 kuchařskými knihami.

Všechny technologie v předváděcích kuchyních dodávala společnost Electrolux professional. Nejlepší kuchaři z celé Itálie zde vyučují budoucí nositele kuchařského povolání z Itálie i ze světa.

V jedné z demonstračních kuchyní se 12 Electrolux šéfkuchařů stalo na chvíli žáky a sledovali zajímavé postupy při úpravě pětichodového menu, které vařili a prezentovali italské šéfkuchaři.

Celá tato akademie byla příjemným zpestřením kuchařské práce a přispěla k dalšímu zdokonalování technologií, které dnes pomáhají kuchařům po celé Evropě.



KOVOSLUŽBA OTS, a.s. se tradičně účastnila této podzimní akce se stánkem věnovaným dynamické přípravě. Návštěvníci si mohli prohlédnout novinku roku 2007 – univerzální krouhač DITO Electrolux RTS, turbomixer DITO TBX 130 a také multifunkční robot FEUMA HU 1010. Na kuchařském podiu se vařily úžasné speciality ve spolupráci s restaurací JB Amigos z Českých Budějovic. Exkluzivní steaky a mexické speciality mohli ochutnat také návštěvníci, kteří sledovali modernované vaření a nutno doznat že zájem byl obrovský. Velkému zájmu z řad odborné veřejnosti se těšila novinka na stánku naší společnosti a to udržovací skříň s řízeným vlhčením značky BOURGEAT, jejíž je KOVOSLUŽBA OTS, a.s. dovozcem.



Nařízení ES č. 852/2004 přináší provozovatelům potravinářských podniků (zahrnuje též provozovatele stravovacích služeb) vyšší flexibilitu a možnost přijímání variantních řešení za předpokladu dosažení bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti a kvality) potravin a pokrmů.

Toto nařízení ve svém úvodním výkladu v bodu (12) říká: Bezpečnost potravin, která v nařízení je rozšířena i na bezpečnost pokrmů ze stravovacích zařízení, závisí na několika faktorech. V právních předpisech by měly být stanoveny minimální hygienické požadavky. Dodržování požadavků by mělo být u provozovatelů zařízení na výrobu potravin i stravovacích zařízení kontrolováno úředními kontrolami a provozovatelé těchto zařízení by měli zavést a provádět programy bezpečnosti potravin a postupy založené na zásadách HACCP.

V článku č. 5 Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, který nese název Analýza rizik a kritické kontrolní body, je uvedeno, že provozovatelé potravinářských podniků musí vytvořit a zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupovat podle nich.

Co si představit pod pojmem realizace postupů založená na zásadách HACCP ve stravovacích provozech?

Vysvětlení můžeme najít v dokumentu SANCO/1955/2005. Zde jsou uvedeny celkem tři možné cesty.

Tradiční systém HACCP, který je uveden v naší legislativě (postup se téměř shoduje s vyhláškou Mze o kritických bodech, ve znění pozdějších předpisů)

Přihlášení se ke správné výrobní a hygienické praxi a ke generickým modelovým příručkám HACCP pro jednotlivé obory činnosti Implementací nezbytných hygienických požadavků na finální produkty, v našem případě tedy na pokrmy.

Využití první cesty se doporučuje velkým stravovacím zařízením (velkokapacitní stravovací zařízení), druhá cesta se týká malých a středních podniků (restaurace, sektory stravování, které přepravují jídlo připravené v centrální organizaci atd.) a třetí cesta se doporučuje podnikům, které nezpracovávají potraviny nebo připravují speciální nápoje (bary, vinárny, sklady atd.).

Co je to správná výrobní a hygienická praxe a co zahrnují bezpodmínečně nutné požadavky na hygienu pokrmů?

Správnou výrobní a hygienickou praxi znamená dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení jakosti výrobků, včetně jejich zdravotní nezávadnosti (bezpečnosti), zpravidla vypracovaných profesními sdruženími. Jedná se tedy o různé příručky a doporučení zahrnující technologické a hygienické návody na postup práce v různých stravovacích provozech. Bezpodmínečně nutné požadavky pro hygienu pokrmů zahrnují postupy, kterými provozovatel stravovacího zařízení zajišťuje bezpečnost svých vyráběných produktů. Tento soubor opatření kolem hygieny potravin obsahuje znalost a definování požadavků na infrastrukturu a zařízení provozovny, bezpečné zacházení s potravinami, nakládání s potravinovým odpadem, postupy regulace škůdců v provozovně, sanitační opatření (čištění a dezinfekce), kvalitu vody, zachování chladicího řetězce, kontrolu osobní hygieny a zdraví zaměstnanců, školení personálu provozovny.

Znalost a uplatnění správné výrobní a hygienické praxe může napomoci malým stravovacím zařízením při kontrole rizikových činností spojených s výrobou potravin a pokrmů a prokázat shodu s těmito poznatky bez potřeby zavedení formální dokumentace HACCP.

Co budou muset malé stravovací zařízení zajistit v rámci bezpečnosti a hygieny potravin, aby se zbavili tolik zatěžující evidence v kritických bodech?

Provozovny účelového stravování musejí znát hygienická rizika spojená s vlastní výrobní činností a tato rizika ošetřit pomocí zdokumentované správné výrobní a hygienické praxe. **Svoje znalosti z oblasti hygieny potravin stále udržovat a doplňovat o nové poznatky v rámci školení a o těchto školeních vést pravidelný záznam.**

Co je důležité vědět v případě tradičně zavedeného systému HACCP?

Nové jednotné hygienické předpisy ES umožňují provozovateli stravovacího zařízení zvolit volnější formu dokumentace. Je třeba pamatovat na skutečnost, že pozorování nebo měření ve zvolených kritických bodech lze provádět kontinuálně nebo občasně. V případě vizuálních postupů monitorování se může zvážit omezení potřeby stanovení záznamu pouze na měření zjištěné neshody (např. neschopnost chladicího zařízení udržet správnou teplotu). Tyto záznamy neshody musí zahrnovat nápravné opatření, které je třeba učinit. V těchto případech může být používání deníku nebo kontrolního listu vhodnou metodou pro udržování záznamů. V praxi by to znamenalo upuštění od každodenního papírování. Záznam by se vedl pouze při zjištění závady (odchylky

od předepsaných parametrů). Podobně je tomu s požadavky na stanovení kritické meze u kritického kontrolního bodu. Limity nemusejí být charakterizovány pouze numerickou hodnotou. Kritická mez se dá nastavit subjektivně (barva, vůně, konzistence). Jedná se zejména o případ, kdy postupy monitorování vychází z vizuálního pozorování, např. teplota varu tekutých potravin, změna fyzikálních vlastností potravin během zpracování (např. vaření potravin).

Co pokládat za důležité u malých provozoven stravovacích služeb v rámci naplnění požadavku na zavedení zásad HACCP?

Myslím si, že bychom se měli poučit z minulých let a ukončit mýtus chápání HACCP dokumentace jako vědecké práce založené na bázi všech možných nesmyslných diagramů, tabulek a formulářů. Uchopit konečně nabízenou šanci, kterou máme díky nové evropské legislativě a problematice HACCP zásad vtisknout lidskou tvář. Stále zůstává zlaté pravidlo, základem veškerých hygienických standardů je dodržování pravidel osobní a provozní hygieny, jejímž důkazem je čistá kuchyně a upravený kuchyňský personál. Mnohem důležitější než hromada papírů v šuplíku a vedení všech možných záznamů je znalost personálu v pravidlech správné výrobní a hygienické praxe. Tato pravidla jsou popsána v odborné literatuře. Nedávno byly uveřejněny též na webových stránkách zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách, které jsou k dispozici každému, kdo má přístup k internetu. Nejdůležitější zásady, které se týkají našeho stravovacího zařízení, můžeme pomocí informačních cedulek vhodně vyvěsit na pracovišti a provádět pravidelné školení pracovníků stravovacího provozu v těchto pravidlech. Další smysluplnou

dokumentací v provozu je bezesporu existence hygienicko – sanitačního řádu, provozního řádu (uvedena zodpovědnost a organizace pracovníků v provozu), přítomnost receptur a technologických postupů výroby pokrmů na pracovišti. Povinnost provést analýzu rizik spojenou s výrobou pokrmů ve vlastním stravovacím zařízení lze chápat též jako jednoduché zmapování konkrétních činností v provozu, které provádíme s přihlédnutím ke stavu provozu (nový provoz, havarijný provoz, zcela funkční či poruchová technologie). Nebezpečí (biologické – patogenní mikroorganismy, chemické – rezidua mycích a dezinfekčních prostředků, fyzikální – přítomnost cizích předmětů) hrozící při výrobě ošetřit právě odkazem na existenci výše uvedených dokumentů.

Co říci závěrem?

Každý provozovatel stravovací služby by si měl uvědomit, že dobrá informovanost v této problematice může přinést úspory v práci. Bude záležet především na nás samotných jak obhájíme svoje hygienické standardy před kontrolními orgány. Legislativa již není direktivní a řadu věcí, které jsme dříve nedokázali obhájit již dnes obhájit dokážeme. V případě, že hledáme radu a pomoc u odborné firmy, například se školením personálu a zaváděním pravidel správné výrobní a hygienické praxe měli bychom se obrátit pouze na člověka, který je odborníkem z praxe a je znalý v požadavcích potravinového práva tak, aby byl schopen provozovateli stravovacího zařízení pomoci při řešení konkrétních problémů v provozu. Nejde tak jen o to splnit legislativní povinnosti na 100 %, důležité je také chtít a mít dobrou vůli respektovat určitá pravidla a při uplatňování pravidel v praxi používat zdravý rozum.

V pátek v 13.30 proběhlo vyhodnocení, které bylo díky malé chybě způsobené soutěžní nervozitou předváděcího kuchaře posunuto na 16 hodinu. Vše nakonec proběhlo v pořádku a změřený čas byl zaznamenán do soutěžního programu. 10 kg mrkve nastrouhá FEUMA HU1010 za 26,1 sekundy.



První cenu tipovací soutěže a tedy nejbližší čas naměřené skutečnosti získala paní Soňa Lutovská z DD Bechyně – vyhrála krásný mobilní telefon.



Druhé místo získal Václav Kout ze školní jídelny SOU Volyně – vyhrál krásný DVD přehrávač



Třetí místo obsadila paní Drahomíra Brandlová ze školní kuchyně Dačice.

KOVOSLUŽBA OTS, a.s. všem blahopřeje.

Možnosti udržování stravy po dovaření

Cílem každé přípravy pokrmů je výdej a cílem každého výdeje je distribuce teplých pokrmů na talíř. V současném moderním systému přípravy pokrmů je častou otázkou, jak a v jaké kvalitě dokážeme udržet pokrmy v teplém stavu. Způsoby jak udržet pokrm ve výdejní teplotě jsou díky moderní technologii už mnohem snadnější, účinnější a zároveň šetrnější. Pomocí vyspělých zařízení je možné i po delším časovém intervalu udržování vydat pokrm v nezměněné kvalitě. Jednou ze skvělých možností udržování pokrmů jsou udržovací skříně Bourgeat. Nabízí velice vyspělou technologii udržování a přivlhčování. Pomocí velmi jednoduchého ovládacího panelu lze plynule regulovat teplotu od 75 do 95 °C, což jsou teploty splňující i ty nejnáročnější nároky na výdejní teplotu například ve zdravotnictví. Ovládací panel též umožňuje regulaci vlhkosti až v pěti stupních, což umožňuje přesné nastavení v závislosti na právě udržovaném pokrmu. Udržovací skříně obsahují vlisované vsuvy na GN nádoby v nejrůznějších kapacitách.

I velké množství pokrmů se tak může rovnoměrně rozložit na jednotlivé nižší GN nádoby, což zamezuje zhoršení kvality uvařeného jídla jak z estetické, chuťové tak i výživné hodnoty samotného pokrmu.

Druhou a neméně kvalitní doporučenou možností udržování je udržování v konvektomatu. Při volbě funkce HOLD nebo COOK & HOLD (dle druhu konvektomatu) vytvoří konvektomat prostředí vhodné k udržování právě uvařených pokrmů. Při tomto režimu probíhá v konvektomatu proces, při kterém je hlídána pouze nastavená teplota, pokud je teplota nižší, je pomocí ventilátoru automaticky dohřívána na nastavenou hodnotu. Pokud je aktuální teplota na úrovni nastavené teploty, konvektomat pouze udržuje a sleduje aktuální teplotu. Tento proces přináší výhody hlavně v úspoře energií a v úspoře surovin, protože při tomto režimu se dál surovina už tepelně neupravuje.



Naše služby



Poradenství



Projekční činnost



Stroje a zařízení



Nerezový nábytek



Kuchyňský a stolní inventář



Hygienické systémy



Servis



Náhradní díly

Kontakty



PRAHA

Tovačovského 2, 130 00 Praha 3, telefon: 222 517 562, e-mail: gastro@kovoslužbaots.cz

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Jana Čarka 7, 370 06 České Budějovice, telefon: 384 364 764, e-mail: gastro-cb@kovoslužbaots.cz

JINDŘICHŮV HRADEC

U Nádraží 796/II, 377 01 Jindřichův Hradec, telefon: 384 364 764, e-mail: gastro-jh@kovoslužbaots.cz