

TISKOVÁ ZPRÁVA

13. 04. 2015

DEVĚT RAD JAK MAXIMÁLNĚ VYUŽÍT PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ

- **Aspekty jako rozdělení prostoru či plné vědomí o skutečných potřebách zařízení, jsou při navrhování profesionálních kuchyní fundamentální.**
- **Stroje, kterými je profesionální kuchyně vybavena se mohou do značné míry lišit v závislosti na typu zařízení.**

Fagor Industrial, přední španělská společnost v oblasti integrálních řešení v sektoru pohostinství, společného stravování a prádelen nabízí klíč k tomu, jak dosáhnout maximálního výkonu a vyšší rentability u vaší profesionální kuchyně.

Když dnes profesionálové sektoru HoReCa stojí před řešením designu profesionální kuchyně, měli by si položit následující otázku: Jakým způsobem můžeme optimalizovat možnosti tohoto prostoru tak, abychom dosáhli co nejvyšší možné efektivity? S tímto, jako prioritou a s cílem dosažení maximální rentability profesionální kuchyně bychom neměli opomenout několik důležitých hledisek:

1. **Analyzovat možnosti a potřeby provozních prostor:** To je nezbytné k navržení vhodného designu kuchyně, a dosažení její vyšší výkonnosti. Na základě tohoto studia je pak možné rozhodnout jaké stroje je možno instalovat, jaký způsobem umístit jednotlivé pracovní zóny, kam bude možné situovat zdroje energie a vody, ventilátory, digestoře apod.
2. **Naplnit využití nabízené prostory:** Po analýze možností a potřeb těchto prostor je třeba uvážit reálné místo, které máme k dispozici, na základě čehož pak můžeme konkretizovat konečný vzhled pracoviště a rozměry strojů, které budeme instalovat.
3. **Myslet na správnou distribuci:** Distribuce zařízení v prostorách je fundamentální pro dobrou organizaci a průběh práce. Stejně tak i rozdělení pracoviště do zón v závislosti na jejich funkci: příjem, skladovací a chladicí komory, vaření, výdej, mytí a skladování nádobí apod.
4. **Vybavit kuchyni adekvátním zařízením:** Kritéria pro vhodné vybavení a instalaci se mohou do značné míry lišit v závislosti na prostorách, jimiž disponujeme. Jedná-li se o restauraci "à la carte", v níž se denně připravuje velké množství rozličných jídel, budou v ní zcela určitě nutné plynové sporáky, plotny, grily, pečicí trouby a podobně. V opačném případě, jedná-li se o průmyslovou kuchyni, zaměřenou na velkoprodukcii budou pro ni nezbytné velkokapacitní hrnce, fritézy a pánve, velké pece a bezesporu také systém pro mytí nádobí opatřený mycím stolem či pásem, který umožňuje mytí velkého množství nádobí v krátkém časovém úseku.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

5. **Zvolit pro jednotlivé účely ty adekvátní materiály:** Nerezivějící ocel je v tomto sektoru materiálem "par excellence". Jeho kvalita a robustnost zaručuje dlouhou životnost v tvrdých pracovních podmínkách. Faktor životnosti je obzvlášť důležitý pro profesionály, protože instalace z tohoto materiálu představují obvykle nemalé investice. Kromě výše zmíněného, nám nerezivějící ocel také zaručí optimální hygienu a čistotu, přičemž nabízí širokou škálu možností. V potaz je třeba také brát jiné materiály pro specifická použití u rozličných elementů, jako například mosaz (u hořáků), litina (u roštů a desek) či chromovaná ocel (u grilů)...

6. **Zvolit si design skládající se z komponentů:** Tento typ provedení do značné míry usnadňuje proces čištění a údržby jednotlivých součástí. V případě poruchy je pak velmi snadné poškozenou část vyjmout a nahradit částí novou, aniž by přitom byla narušena plynulost celého provozu.

7. **Vysoké nároky na hygienu a čistotu:** Hygiena je bezesporu v každém pohostinském zařízení věcí fundamentální. V případě profesionálních kuchyní to pak platí dvojnásob. Při úklidu a čistících pracích je velmi důležité, nejen odstranění nečistot a zbytků potravin, které jsou zjevné očím zaměstnanců, ale také ty, které jsou méně patrné, jakými může být nečistota nahromaděná v digestořích, ventilačních šachtách, škvírách mezi aparáty apod...

8. **Zvolit moderní technologie:** Zavedení moderních technologií do gastronomického provozu je v dnešní době věcí esenciální. Tímto způsobem je pak možno jednotlivé procesy programovat a výrazným způsobem tak urychlit každodenní práci profesionálů. Užití elektronických programovačů u konvektomatů a šokových zchlazovačů, inkorporace systému HACCP do přístrojů které to umožňují, časování systémů pro zapnutí a vypnutí či dokonce informatizace úkonů spojených s obsluhou zvyšují efektivitu práce a tudíž i rentabilitu celého zařízení.

9. **Vzít v potaz energetickou výkonnost:** Dalším faktorem, který je při realizaci projektu s podobnými charakteristikami nutno mít na paměti je úspora energií a jejich správné využití. V současnosti můžeme na trhu najít zařízení pro všechny oblasti gastronomického provozu, umožňující práci s vyššími výkony, při vyšší šetrnosti jak z hlediska ekonomického tak i ekologického. Jasnými příklady takových zařízení jsou například naše nové myčky E-VO, chladicí systémy NEO či trouby ADVANCE.

"Provoz profesionální kuchyně je vždy spojen s nezanedbatelnými náklady, a to jak náklady energetickými (především elektrická energie a plyn), tak i spotřebou vody. Právě proto se minimalizace těchto nákladů stala naší hlavní prioritou a v našich odděleních I+D usilujeme o nová výkonnostní opatření u všech nových aparátů." tvrdí Juan Alos, výrobní šéf ve Fagor Industrial. "Řešení profesionálních kuchyní "na míru" je věcí neodmyslitelnou, protože nabízí maximální optimalizaci prostoru a umožňuje tak práci výkonnější a ve větším pohodlí."

Pár slov o Fagor Industrial

Fagor Industrial, společnost se sídlem v Mondragonu, je firmou specializující se na výrobu a instalaci integrálních řešení v sektoru pohostinství, společného stravování a prádelen, a která na našem trhu představuje svou širokou a moderní řadu výrobků vlastní výroby. Fagor Industrial je součástí mezinárodní společnosti ONNERA Group, která zahrnuje 10 továren po celém světě a zaměstnává více než 1700 zaměstnanců. Fagor Industrial je díky své serióznosti, kvalitě, revoluční technologií u svých výrobků a efektivitě svého před i poprodejního servisu, ideálním partnerem pro každého, kdo stojí tvář v tvář komplexním projektům.

Pro další informace:

LEWIS PR
Nuria Mañá / Beatriz Osés
FagorSpain@lewispr.com
Telefon: +34 917 701 516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com