

# Kde se vaří na letišti

text &amp; foto: Roman Peterka

Správné větrání je v restauračních kuchyních vždycky důležité. V centrální kuchyni pražského letiště Václava Havla, kde se vaří pro čtrnáct gastronomických středisek, které tu provozuje společnost Lagardere Travel Retail, a jen gulášovky tu uvaří týdně skoro půl tuny (450 kilogramů), by to bez pořádného odvětrávání nešlo. To zajišťují od jara po rozsáhlé rekonstrukci a proměně i stravovacího úseku celoplošné větrací stropy od společnosti Atrea.



Šéfkuchař centrální kuchyně Jan Beránek



Manažer restaurace Burger King na Letišti Václava Havla Miloš Zlatník



Společnost Lagardere vstoupila na letiště v Ruzyni v roce 2003, kdy tu otevřela svůj první obchod. V roce 2011 svou přítomnost na letišti výrazně posílila – převzetím sítě duty-free shopů. Před třemi lety pak pohltila firmu Airest, která provozovala restaurace na pražském letišti. Na letišti teď provozuje několik značkových gastronomických konceptů, jako jsou restaurace Pilsner Urquell Original Restaurant, UGO, kavárny So! COFFEE, či Costa Coffee či vlastní značku FRESH&GOOD. V dubnu letošního roku k nim přibyl Burger King. Ten je v těsném sousedství centrální kuchyně, má ale vlastní zázemí pro přípravu pokrmů ze své nabídky – i v něm se ale uplatňují ventilační stropy od firmy Atrea. Pro ostatní střediska vaří, smaží, peče i studené dobroty chystá personál centrální kuchyně.

## Kuchyně, co jede ve dne i v noci

Provoz v centrální kuchyni se prakticky nikdy nezastaví. „Náš provoz funguje nonstop ve dvou dvanáctihodinových směnách – jedna je od šesti ráno do šesti večer, od šesti večer do šesti ráno pak druhá,“ říká šéfkuchař Jan Beránek. Kuchyně má dvě samostatné, stovebně oddělené části – teplou kuchyni a studenou kuchyni. V té studené se připravují panini, sendviče či bagety. „Denně je to kolem tří tisíc produktů, které se v termoboxech hned rozvážá po všech střediscích,“ říká Jan Beránek. Některé produkty studené kuchyně se ještě musí zabalit – práce je tu tedy pro čtyř až pětičlennou směnu víc než dost.

Napilno mají ale i dva kuchaři a přípravářka, kteří zajišťují směnu na teplém úseku. Kromě 450 kilogramů gulášovky, které tu každý

týden uvaří, vaří i další jídla – a porce počítají ve stovkách. „Vaříme pět teplých jídel – kromě gulášovky jsou to těstoviny s boloňskou omáčkou, lasagne, kuřecí prsa supreme a marinovanou krkovicí v sous-vide úpravě – využíváme tady tu nejmodernější technologii úpravy, ve vakuu,“ vypočítává Jan Beránek. „Kuře supreme patří k oblíbeným hitům, týdně ho uděláme nějakých 600 porcí, krkovic jde také velmi dobře, týdně uvaříme na 300 porcí,“ dodává.

Větrací stropy tu odvádějí skvělou práci. Je to vidět na první pohled – stačí, aby kuchař otevřel konvektomat, ze kterého se vyvalí pára – všechna však okamžitě mizí ve stropě. Stejně tak v něm rychle mizí výpary vznikající při smažení z obří fritézy. Strop odvádí rychle a účinně znehodnocený vzduch z kuchyně,

a tím zamezuje jeho šíření do okolních prostor. „Je to znát, člověk tu ani po celém dni není načichlý kuchyňskými výpary, jako to bývá v kuchyních běžné,“ říká šéfkuchař Jan Beránek.

Díky vzduchotěsnosti celého stropu je také stropní konstrukce chráněna před negativním působením vysokých teplot a vlhkosti. Pokud by tu nebyl strop, musela by tu být soustava digestoří. Pořizovací cena stropního větracího systému se přitom od systémů s digestořemi nijak zásadně neliší. A návratnost investice do tohoto řešení je poměrně rychlá – mimo jiné i díky rekuperaci tepla z odpadního vzduchu, se kterou odvětrací stropy od Atrey pracují. Při rekuperaci je až 90 % tepla obsaženého v odpadním vzduchu předáváno čerstvému přiváděnému, čímž se šetří náklady na vytápění kuchyně. Systém je navíc vybaven automatickou regulací výkonu vzduchotechnického systému podle aktuální tepelné a vlhkostní zátěže. A strop nezajišťuje jen větrání – zároveň celý prostor kuchyně osvětluje.

Výbornou službu odvádějí větrací stropy i ve výrobním zázemí Burger Kingu, které těsně sousedí s centrální kuchyní. „Každé zařízení v kuchyni má svou digestoř, plus je tu ještě větrací strop,“ říká manažer letištního Burger Kingu Miloš Zlatník. Denně tu vyrobí šest až osm stovek porcí jídel, nejvíc na odbyt jde standardní whopper. „Na perfektním fungování vzduchotechniky jsme závislí, pokud nejde vzduchotechnika, nehneme se z místa,“ konstatuje.

## Rekonstrukce za pochodu

Instalace větracích stropů byla součástí rozsáhlé rekonstrukce vzduchotechniky, která souvisela s otevřením Burger Kingu na pražském letišti. Dát dohromady celou koncepci nového větrání a klimatizace a zajistit její realizaci byl úkol pro firmu Ungerma-

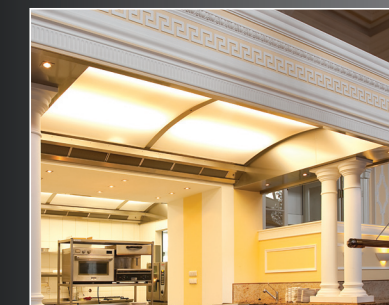
-TSK, s. r. o., která už má v této oblasti bohaté zkušenosti a na projektu spolupracovala se stavební firmou Foukal s. r. o. „V rámci této koncepce jsme využili i větrací stropy společnosti Atrea, se kterými jsme měli dobrou zkušenost už z předchozích realizací,“ říká výkonný ředitel společnosti Ungerma- -TSK Ing. Jan Ungerma. „Podařilo se nám přesvědčit investora, že investice do těchto stropů přinese vyšší míru komfortu i nižší nároky na čištění a údržbu, než je tomu u konvenčních odsávacích zákrytů umístěných nad jednotlivými varnými celky,“ podotýká Ing. Jan Ungerma. „Spaliny stoupají nahoru ke stropu, který je komplet odvede pryč. V případě odsávacích zákrytů stoupají zbytky neodsávaných spalin ke stropu, kde se zachytávají, kondenzují a vytvářejí mastný povlak,“ vysvětluje. Odsátý horký odpadní vzduch pak odchází vzduchotechnikou přes vzduchotechnickou jednotku vybavenou rekuperátorem. Odpadní vzduch na cestě ven tu předá většinu svého tepla, to pak ohřívá na potřebnou teplotu přiváděný čerstvý vzduch zvenku. „Tím se šetří náklady na vytápění, pokud je i venku teplo a vzduch je potřeba spíš chladit, funguje bypass, který zajistí cestu přiváděného vzduchu mimo rekuperátor,“ dodává Ing. Jan Ungerma.

Realizace projektu byla náročná. „Museli jsme nejprve komplet demontovat celou původní vzduchotechniku, která tu byla, dělaly se i nové potrubní rozvody,“ popisuje Ing. Jan Ungerma. Vše se navíc dělo za plného provozu. Nebylo možné kuchyni na měsíc zavřít a vše udělat najednou, kuchyně musela neustále fungovat, byť za ztížených podmínek. „Měli jsme přísný harmonogram, kde se prolínal postup prací s přesouváním kuchyně. Když se na to zpětně dívám, byla to docela divočina,“ vzpomíná s úsměvem Ing. Jan Ungerma. „Ale zvládli jsme to,“ dodává.



# Atrea®

CELOPLOŠNÉ VĚTRACÍ  
A OSVĚTLOVACÍ STROPY



- Exkluzivní designové provedení
- Volitelně vestavěná UV-C filtrace
- Dokonalá ochrana stropní konstrukce proti působení tepla a vlhkosti
- Rovnoměrné celoplošné osvětlení
- Jednoduché projektové řešení
- Univerzální řešení při změně dispozice technologie kuchyně
- Celoevropská certifikace TÜV



## Atrea®

Jan Foret

Systémy větrání kuchyní

+420 608 644 690

jan.foret@atrea.cz

www.atrea.cz