



Nádoby z myčky by mělo být čisté tak, že se v něm každý provozovatel uvidí.

Čistota a hygiena společně

Než jsem začal psát tuto speciální přílohu, udělal jsem si mezi vámi, provozovateli pohostinských zařízení, malou anketu. Položil jsem vám jedinou otázku: Vyjmenujte tři věci, kterých se ve svém podnikání obáváte.

Výsledek mne docela překvapil. Všichni oslovení bez výjimky zmínili hygienický problém. Leč je to pochopitelné. Zatímco v jiných případech (například kontrola finančního úřadu, změna legislativy, nástup konkurence) vždy jde „jen“ o peníze, u hygienického kolapsu se hraje o zdraví a v extrémních případech i o život!

V restauracích, barech, hotelech či jídelnách se pracuje se surovinami, které, třeba oproti výrobě automobilů, mění s postupem času své vlastnosti. Proměňují se nejen rychle, ale ve vztahu k lidskému organismu i velmi nešťastně. Jejich pro-

měna ze zdroje energie do podoby smrtícího jedu je mnoha případech nepříjemně rychlá s nebývale velkým rozsahem. Jediné zkažené vejce použité do majonézy dokáže otrávit desítky lidí a způsobit jim vážné zdravotní komplikace.

Legislativní labyrint

Tady je potřeba poznamenat, že hygienické problémy v gastronomických zařízeních se vyskytují jen velmi sporadicky. Kromě samotného zodpovědného přístupu existuje v České republice velmi přísná legislativa doplněná řadou kontrolních mechanismů, které zastupují hygienické, veterinární a obchodní inspektoři. Složitá spleť zákonů, vyhlášek a nařízení má své historické pozadí a rozhodně není výplodem posledních let. Dokonce se dá napsat, že se vstupem do Evropské unie se řada bodů týkajících se hygieny v pohostinství v rámci sjednocení pravidel, nejen nezpřísnila, ale poměrně znatelně uvolnila. Někteří naši provozovatelé to přijali s povděkem, ale ti, jež mají nejvyšší

cíle, sami udržují v chodu přísnější původní české normy, které si zabudovali například do svých interních regulí.

Snad všichni z vás znáte tajuplnou zkratku HACCP. Možná ale nevíte, že systém kritických bodů, jak se u nás tato zkratka uvádí, vznikl v roce 1974 v USA proto, aby zajistil spolehlivou produkci potravin pro astronauty v programu NASA. Celý název zní v angličtině Hazard Analysis and Critical Control Points a jeho úkolem je zajišťovat preventivní a systematický přístup k včasné identifikaci nebezpečí zdravotní závadnosti a k zamezení jeho vzniku. Pokud se důsledně dodržuje nejenže výrazně snižuje zdravotní rizika, ale také zabraňuje ekonomickým ztrátám ve výrobě.

HACCP se zaměřuje na klíčové faktory, které ovlivňují bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin v celém potravinovém řetězci od zpracování suroviny až po prodej. Tudiž se netýká jenom gastronomických provozů. Začíná fakticky na poli nebo ve stáji a končí na pultech obchodů či při servírování jídla hostovi.

Celý systém kritických bodů slouží k ovládnutí biologických, chemických nebo fyzikálních činitelů, které působí na suroviny a mohou porušit jejich nezávadnost.

Dobrovolnost HACCP

Se zvýšenými požadavky na zdravotní nezávadnost potravin byla zavedena dobrovolná certifikace systému kritických bodů HACCP. Certifikací systému kritických bodů prokazují všichni, kdo ji vlastní, funkční a účinný systém plnění požadavků nad obvyklý rámec vyžadovaný národní legislativou, ověřený nezávislým certifikačním orgánem.

Zavedení systému HACCP přináší řadu výhod. Garantuje stálost výrobního procesu a tím i stabilní a vysokou kvalitu poskytovaných služeb a produktů zákazníkům. Zkvalitňuje systémy řízení a zdokonaluje organizační struktury dané společností. Jeho zavedením se docílí optimalizace nákladů. Snižují se provozní náklady a náklady na neshodné výrobky.



I cukrárenské gastronomické kuchyně lze ve speciálních myčkách umývat.



Výkon každého mycího zařízení se udává v počtu košů za hodinu.

Dochází k úsporám surovin, energií a dalších zdrojů. Omezují se ekonomické ztráty vzniklé při označování, přesnosti plnění či vážení. A v neposlední řadě se zvyšuje důvěra veřejnosti a státních kontrolních orgánů.

Systém HACCP je ale jen jakousi nadstavbou v celém systému hygienických pravidel v gastronomii. Aby se k němu mohla daná provozovna dopracovat, je nutné splňovat zásady „Správné hygienické a výrobní praxe“ (SHVP). Ty lze považovat za základní kámen pravidel, kterými by se měli pracovníci stravovacího provozu řídit. A proto, než se začnou ve stravovacím provozu zavádět jakékoliv systémy, je potřeba zjistit úroveň dodržování SHVP a případně zajistit nápravu a navrhnout nápravná opatření k odstranění nedostatků. Prvním krokem před zavedením systému HACCP je analýza stravovacího provozu a z ní vycházející provozně organizační řád.

Na vlastní analýzu je vhodné si zajistit nezávislou a odborně způsobilou společnost, která k ním bude přistupovat nezávisle a s maximální snahou o její co nej přesnější sestavení. Na samém začátku analýzy musí dojít k posouzení aktuálního stavu. Při něm se shromažďují obecné informace o provozu a posuzuje se stavebně technický stav. Tady je potřeba zmínit fakt, že právě stavební dispozice u stávajících objektů častokrát výrazně omezují možnosti analyzovaného zařízení. A to ať již z pohledu sortimentu služeb nebo kapacity celého provozu. Jiná situace je u provozoven „stavěných na zelené louce“. Ale i tady může dojít ke špatnému odhadu a při zahájení činnosti či následném rozšíření provozovatel s hrůzou zjistí, že mu dané prostory kapacitně nedostačují nebo nesplňují legislativní nároky.

Má-li tedy podnikatel investiční záměr, měl by před vlastní realizací podniknout několik přípravných kroků.

1. Vymezit a charakterizovat typ stravovacího provozu s ohledem na typ strážníků (druh a sortiment připravovaných pokrmů).

Základní legislativa

Zákon č. 471/2005 Sb. o ochraně veřejného zdraví

Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Vyhláška č. 490/2000 Sb. – rozsah znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví

Nařízení Evropského parlamentu a rady ES č. 178/2002, kterým se stanovují obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanovují postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a rady ES č. 852/2004 o hygieně potravin

2. Vypracovat prvotní studii a následně předprojektovou přípravu, ve které nebudou chybět technologická a dispoziční řešení. A to vše v souladu se stavebně technologickými požadavky (podle platné legislativy) a s odhadem investičních nákladů.
3. Sestavit prvotní návrh personálního obsazení provozu tak, aby byl zabezpečen plynulý chod provozu včetně rozvahy mzdových nákladů.
4. Zajistit smluvní vztahy s dodavatelem služeb.
5. Provést orientační kalkulaci provozních nákladů, což není zrovna jednoduchá činnost.

Při analýze se dále posuzují výrobní požadavky a sanitace včetně personalistiky. Následuje definování chyb a nedostatků zjištěných v provozu. Nedílnou součástí celé analýzy pak musí být doporučení nápravných opatření.

Provozně organizační řád

Teprve pak se sestaví provozně organizační řád, který slouží jako nástroj pro zabezpečení bezchybného chodu stravovacího provozu. V něm se definuje rozsah činnosti, popisuje provoz (vybavení, kapacita a další údaje) a rozsah pracovních činností podle SHVP. Nastavují se kontroly ve stravovacím provozu a určují zásady bezpečnosti při práci včetně požárního řádu. Součástí jsou také hygienické předpisy, zásady úklidu a sanitace včetně desinfekce, dezinfekce a deratizace.

K zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů z hlediska možného ohrožení zdraví spotřebitele je platnou legislativou a směrnici konkrétních provozů stanovena výrobcům povinnost určit ve výrobním procesu, při skladování, přepravě, rozvozu a uvádění do oběhu, technologické úseky (kritické body), ve



kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést potřebnou evidenci.

V praxi to pro provozovatele znamená zavést systém SHVP a vytvořit plán kritických bodů, a v některých případech vést jeho dokumentaci a provádět pravidelná měření jednotlivých znaků (obvykle teplota, čas, relativní vlhkost...), porovnávat naměřené hodnoty s povoleným rozsahem. Ve větším gastronomickém provozu to znamená provádět měření prakticky ve všech operacích procesu výroby pokrmů. Monitorovací systém může být zapojen s různým stupněm automatizace. Některá měření mohou být prováděna ručně. Menší stravovací provozy mohou provádět veškerá měření pomocí ručních měřidel a naměřené hodnoty zapisovat do formulářů.



winterhalter

Absolutně COOL.

Absolutní hygiena.

GS 200 Cool: Studené sklenice se zárukou hygieny. Přimo z myčky!

S myčkou **GS 200 Cool** si splníte svůj sen - při dodržení všech hygienických norem pro mytí skla můžete svým hostům nabídnout pivo z vychlazených sklenic ihned! S dokonalou pivní pěnou, pro jejich maximální spokojenost!

A spokojený host se do restaurace rád vrací!

Winterhalter Gastronom s.r.o. Profesionální myčky nádobí, profesionální mycí systémy.

Modletice 103
251 01 Říčany
Tel: 323 604 536-7

www.winterhalter.cz

Automatizovaný monitoring

Ideálním řešením je pochopitelně plně automatizovaný monitoring, který odstraňuje lidský faktor, ale na druhou stranu je pro mnohé podnikatele poněkud finančně nestravitelný. Jeho výhody jsou zřejmé. Na monitorovací síť jsou napojeny skladovací prostory, jednotlivá pracoviště, varné technologie, mycí stroje a výdejní místa. Měření a komunikace probíhá po kabelových rozvodech či jiným způsobem do počítače vybaveného příslušným softwarem. Monitoring běží automaticky a data jsou ukládána do databáze monitorovacího softwaru. Kdykoliv je možná kontrola aktuálních teplot na monitoru. Některý software dokonce umožňuje automatické přiřazení teplot z procesu výroby jednotlivým pokrmům podle příslušné receptury.

Pro ověření správnosti a funkčnosti systémů SHVP a HACCP by měli provozové procházet alespoň jedenkrát do roka kontrolou, která může být provedena osobou k tomu pověřenou v rámci společnosti a nebo zajištěna externě. Kontrolu lze řešit například prostřednictvím revizní analýzy a z ní plynoucí aktualizace provozně organizačního řádu. Zvláště se hodnotí úroveň a funkčnost zavedeného systému HACCP. To vše může být řešeno v rámci smlouvy o údržbě systémů nebo na objednávku.

Vrcholnou formou kontroly je pak hygienický audit, který posuzuje provoz velmi komplexně. Na gastronomické zařízení se dívá z hlediska dodržování platné legislativy související s provozováním stravovací služby. Posuzuje úroveň uplatňování zásad SHVP a dodržování výrobních postupů s uplatněním technologických a hygienických pravidel. Má-li provozovna zaveden systém HACCP, sleduje jeho úroveň a funkčnost. Velká pozornost je věnována personálu z hlediska plnění jeho povinností



Ke každé myčce je třeba speciálních mycích prostředků.

v souvislosti s výkonem epidemiologicky závažných činností, jeho odborné způsobilosti, chování a přístupu k osobní hygieně. Také se posuzují počty zaměstnanců vzhledem k jejich náplni práce.

Samotnou kapitolou hygieny v gastronomii je mytí. Když vynechám osobní hygienu a úklid prostor, zbývá široké pole pro mytí nádobí. Pryč jsou doby, kdy se mylo použité nádobí v místním potoce či rybníku. Písek je sice dobrá věc, ale nebezpečné mikroby rozhodně nezlikviduje!

Už drahně let se používá teplá tekoucí voda a saponátové přípravky. Na první pohled tedy zjevný posun, ale na druhý, poněkud podrobnější, už zdaleka nedostačující.

Zatímco v předcházejících stoletích říční písek a chladná voda ve většině případů udržely zdravotní problémy na uzdě, neb na to byli naši předci uzpůsobeni, současná populace včetně mé maličkosti, už je notně zchoulostivělá.

Smrt při 60 stupních Celsia

Lékařské výzkumy dokázaly, že většina choroboplodných zárodků nepřežije teplotu překračující 60 °C. Proto i zákonná ustanovení toto berou na zřetel a hovoří o limitních teplotách při mytí nádobí.

V kombinaci s alkalickým mycím přípravkem, dokonalým oplachem a následnou správnou manipulací s čistým nádobím je pak zdravotní nezávadnost zaručena.

Dalším a velmi důležitým pohledem je samotná estetická čistota nádobí. Statistika hovoří o tom, že během dne se například jedna sklenice „otočí“ celkem třicetkrát! Jsem přesvědčen, že alespoň jednou v měsíci se stane, že při ručním mytí nebo při použití takzvaných spůlbojů zůstane na bílém nádobí (sklenice, přebory, porcelán) jakýkoliv zbytek. A může to být

Srovnání strojového a ručního mytí

Vzhledem k tomu, že existuje mnoho typů strojů a ne všechny mají stejné parametry, bude srozumitelné a snadněji pochopitelné vymodelovat si názorný příklad. Pro srovnání využijeme mycí stroj nádobí Winterhalter GS 302 umístěný v malé restauraci. Požadované kapacita za den je 20 košů (přibližně 320 mělkých talířů). Stroj je napojen na přívod studené vody.

Vnější cenové charakteristiky:

voda – 40 Kč/m³

elektrina – 4 Kč/kWh

mycí prostředek F-8400 – 88 Kč/kg

oplachový prostředek – 116 Kč/kg

Nádobí je myto koncentrací 3g/litr bez nutného předmytí. Díky filtru plovoucích nečistot je mycí roztok regenerován a užívá se celý den. Příprava mycí nádrže (voda, ohřev, prostředky) stojí provozovatele myčky 11,61 Kč. Stroj je dvouplášťový, což zaručuje tepelnou izolaci vodní lázně. Oproti

vstupním předpokladům lze samozřejmě stroj napojit na přívod vody teplé, předem ohřáté levnějším topným médiem (například plyn nebo nízkotlaká pára) a tak uspořit rozdíl v ceně oproti elektrické energii.

Mycí cyklus probíhá cirkulací ohřátého mycího roztoku. Na závěr mytí je třeba nádobí opláchnout. Spotřeba vody na oplach je u myčky GS 302 pouze 2,8 litru na jeden cyklus. Pro splnění hygienických předpisů musí být oplachová voda ohřátá na teplotu 85 °C, pro zajištění lesku nádobí je nutné přidávat oplachový prostředek a zároveň dodávat mycí prostředek pro udržení správné koncentrace v mycí lázni. Náklady na jeden umytý koš tak činí 2,012 Kč. Když připočteme rozpočítaný náklad na přípravu stroje dostáváme se ke konečné sumě 2,59 Kč/koš. Na 1 talíř představuje celkové náklady částka 0,16 haléřů. **Denní výsledná suma za mytí ve stroji Winterhalter GS 302 je tedy 51,80 Kč.** Při ručním

mytí by bylo třeba pro dokonalé umytí stejného množství talířů přibližně 1,75 pracovních hodin nepřetržitého mytí (rychlost 3 talíře za minutu), navíc při oplachování teplou vodou je spotřeba vody minimálně 0,5 litru na talíř (celkem nejméně 160 litrů). **Při ručním mytí jsou tedy náklady více než dvojnásobné – 125 Kč!**

Mytí ve stroji, který neposkytuje možnost filtrace mycího roztoku, je nákladnější. Pro kvalitní mycí výsledek je nutné dvojnásobné dávkování mycího prostředku, případně ruční předmytí nádobí. Vzhledem k nutnosti po 10 cyklech vyměnit vodu, se musí počítat s celkovým denním nákladem odhadem 80 Kč.

Roční úspora mycího stroje Winterhalter GS 302 při mytí 20 košů nádobí denně a 300 provozních dnech je v případě ručního mytí zaokrouhlena na **22 000 korun** a v případě stroje bez možnosti filtrace mycího roztoku přibližně na **8 500 Kč.**

usazenina, rtěnka či trocha jídla. V kvalitních gastronomických zařízeních se jedná o hrubý nedostatek, který bývá náročnými hosty nekompromisně potrestán. Již víckrát do provinivšího se podniku nepřijdou!

Mnoho provozovatelů namítne, že profesionální mycí zařízení je drahé. Rozbor ekonomiky provozu naleznete v rámečku, kde je uvedeno na konkrétním příkladu srovnání strojového a ručního mytí.

Dovolím si několik obecných poznatků. Nemá cenu přesvědčovat hostinského, který na černo zaměstnává na mytí nádobí Ukrajinu, vodu si bere z vlastní studně a elektřinu si „půjčuje“ ze sousedovy rozvodné skříně. V tomto případě opravdu není co řešit!

Jiná situace je u provozovatele, který kromě ekonomického pohledu bere na zřetel nejen právní aspekty (zákoník práce), ale rovněž dbá na hygienu a estetickou stránku. V jeho případě pak opět není co řešit! Zde na plně čáře vyhrává mycí stroj. Ale jen v případě, že si vybere ten správný!

V okamžiku, kdy padne rozhodnutí pořídít si mycí stroj, doporučuji se obrátit na specializovanou firmu. Ta by měla nabídnout kompletní řešení mytí. Kvalitní společnost nejprve podrobně prozkoumá váš provoz (kapacita a typ provozu včetně poskytovaných služeb) a teprve pak vytvoří na míru návrh.

Je nasnadě, že jiné stroje se budou používat v malých barech denně obsluhujících desítky hostů a jiné ve školních jídelnách, kde se počet vydaných jídel pohybuje v tisících jednotkách.

Do pěti minut

Každá kvalitní společnost má připravenou celou škálu mycích strojů. Stejně jako v jiných oborech platí, že specializované zařízení je kvalitativně i kvantitativně lepší než stroj univerzální. Profesionální mycí stroje oplývají vysokým výkonem a oproti domácím přístrojům i nesrovnatelně kratšími časy mytí. Někteří provozovatelé v rámci snížení pořizovacích nákladů sáhnou po domácích spotřebičích a pak se diví, že tyto nestíhají! Doba mytí se u profesionálních strojů pohybuje okolo tří až pěti minut, což je při stejné kvalitě mytí v mnoha případech až patnáctkrát méně než u spotřebičů pro domácí potřebu.

Když už je řeč o době mytí, je třeba napsat, že ji nelze správně stanovit bez toho, aniž by se vzaly do úvahy další tři úzce související činitele. Na kvalitu mytí má zásadní vliv kromě doby mytí i teplota, použitá chemie a mechanika stroje. Správné vyvážení těchto faktorů zaručí jistotu správného výsledku. Nastavení teploty, dávkování prostředků, délka mycího programu a uspořádání ramen mycího systému je samostatnou záležitostí každého stroje. Vlastní teplota při mytí se pohybuje mezi 58 až 62 stupni Celsia. Teploty oplachu jsou v rozmezí

Pro pivo a koktejly

Hygienicky čisté a dokonale vychlazené přímo z myčky – takové sklenice si přeje každý barman a výčepní piva. Tento úkol není nijak snadné splnit.

Možné řešení nabízí myčka Winterhalter GS 200 Cool, která v hlavním mycím cyklu zaručuje mycí teplotu 55 °C a současně provádí následný oplach studenou vodou. Tímto postupem je zaručeno splnění hygienických norem (výsledek mytí bez choroboplodných zárodků a bakterií) a garantována naprostá bezpečnost pro konzumenta nápoje.

Navíc lze teplotu oplachování pouhým stisknutím tlačítka zvýšit na standardních 65 °C. Díky tomu lze operativně rozhodovat, zda jsou potřeba studené sklenice nebo zda je čas oplachováním horkou vodou optimalizovat jejich následné sušení.

A v praxi? Myčka zchladí sklenice natolik, že teplota piva zůstane (při teplotě přírodní vody 18 °C a teplotě točeného piva 4 °C) vždy pod maximálním limitem 5,8 °C, což zajistí jeho dokonalou chuť a říz.



Z myčky Winterhalter GS 200 Cool se vyndává vychlazené sklo.

mezi 60 a 80 stupni. Přístroje pro gastronomické provozy lze v zásadě rozdělovat podle účelu použití. Zda se tedy jedná o stroj k mytí sklenic, příborů, talířů či gastronádob. Existují i speciální stroje na mytí stříbrného (!) nádobí nebo na mytí černého a kuchyňského nádobí, přepravek a plechů pro pekárny, řeznictví a další náročné gastronomické provozy.

Samozřejmě existují všestranné myčky, které se hodí pro omezené prostory pultového prodeje, pro bistra, kavárny, cukrárny a jiné menší provozovny. Zvládnou umývání sklenic, talířů i příborů najednou. Lze u nich například přepínat teploty. Mají zvláštní koš či studený oplach.

Kromě samostatně stojících myček (například podstolové) existují velkokapacitní kontinuální (průchozí či tunelové). U nich lze volit mezi automatickým posuvem košů nebo přepravním pásem.

Nejprodávanější jsou bezesporu menší mycí stroje pro běžné provozy s výdejem přibližně 200 jídel denně. Už jen proto, že restaurací tohoto typu je v České republice nejvíce.



HASAP®
CONSULTING
GASTRO

**Zavádíme systémy
kritických kontrolních
bodů (HACCP)**



Durychova 101
142 01 Praha 4-Lhotka
tel.: 261 220 532, 540, 547
fax: 261 220 498
e-mail: hasap@hasap.cz



Vaříte podle zákona

HACCP SH

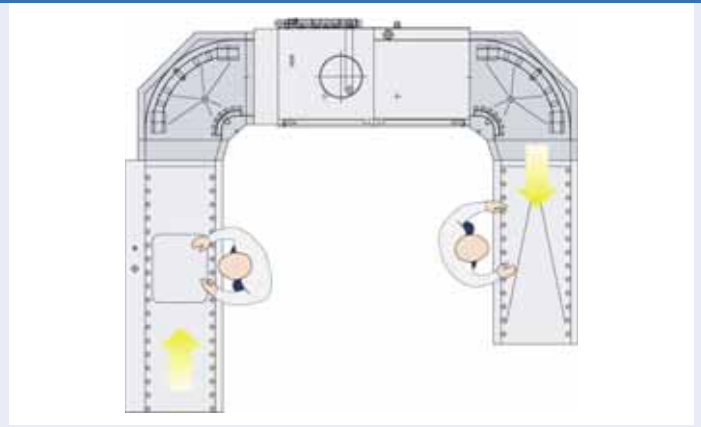


DIN EN ISO 9001:2000

www.hasap.cz



Trysky v mycím stroji musí oplachovat správně uložené nádoby všude.



Kontinuální mytí je určeno pro velké gastronomické provozy.

Trendy v oblasti mycích technologií lze jednoduše shrnout do pojmů – hospodárnost, efektivita, výkon, ekologický a šetrný provoz, hygiena, moderní technologie, inovace, úspora vody, elektřiny a chemických prostředků.

Aby výše jmenované mycí stroje splňovaly, vyznačují se následujícími skutečnostmi:

- dvouplášťové provedení – úspora energie
- zajištění dokonalé hygienické bezpečnosti – podle německých norem DIN (naše nic takové neuvádějí)
- samočisticí program, hlubokotažená nádrž, celoplošná síta a snadno dostupná mycí ramena – usnadnění čištění
- bezúdržbový čistič mycího roztoku – pro vícenásobnou filtraci
- automatické dávkování mycího a oplachového prostředku
- celoplošný mycí systém
- přehledné ovládní jedním tlačítkem – zjednodušení obsluhy

Před vlastním nákupem myčky byste si měli nechat změřit tvrdost vody, která může mít na výslednou kvalitu mytí až nečekaný vliv.

Základní požadavky při koupi

Při koupi byste se měli zajímat o mycí stroj, který splní veškeré požadavky, vyřeší problémy se špinavým nádobím či sklenicemi a zjednoduší oběh nádobí. Současně je nutné dbát na technické vlastnosti stroje, jeho charakteristiky a parametry. Kromě spotřeby vody a energie, je důležitý výkon. Ten se obvykle uvádí v koších za hodinu. Tady je potřeba rozlišovat mezi teoretickým výkonem a praktickým, který zahrnuje dobu nutnou na vyndání koše s umytým nádobím a zandáním koše s použitým nádobím. U kontinuálních myček se koeficient blíží číslu jedna, u ostatních by se měl pohybovat v rozmezí 0,6 až 0,8. Je dobré porovnat si také data mezi jednotlivými značkami a to nejen na papíře, ale i ve skutečnosti. Ideální je



Kontrolovat mycí zařízení by se měla minimálně jednou ročně.

navštívit někoho, kdo vám vybrané zařízení již vlastní a na místě se tak přesvědčit, zda daný mycí stroj splňuje vše, co od něj požadujete i v praxi. Důležitá je jistě i kupní cena myčky. Stále větší důraz je však kladen i na následné provozní náklady, které obvykle u strojů s vyšší pořizovací cenou představují výrazné úspory. Kvalitní myčka při svém provozu neplýtvá vodou, elektrickou energií, mycím a oplachovým prostředkem. Provozní náklady představují totiž více než 80 procent ročních nákladů na mytí, což už stojí za řádné zvážení! Součástí by mělo být i doporučení odpovídajícího zařízení na úpravu vody a vhodných mycích a oplachových prostředků.

Opravdu kvalitní firma by vám měla zajistit a dodat:

- správné mycí a oplachové prostředky,
- vhodné zařízení na úpravu vody,
- širokou škálu příslušenství,
- nepřetržitou servisní síť,
- zaškolení a poradenství.

Koupí myčky však nic nekončí. Neměli byste zapomínat na:

- správné ukládání nádobí či sklenic do košů a jejich vhodné třídění,
- pravidelné čištění stroje,
- pravidelné doplňování mycími a oplachovými prostředky,
- kontrolu úpravy vody,
- správné zacházení s mytým nádobím,
- kontrolu správných mycích teplot,
- každoroční servisní prohlídku.

Vybaven mycím zařízením by jednoznačně měl být každý moderní gastronomický podnik. Je jen na jeho provozovateli, jaký typ od jakého výrobce si zvolí. Proškolená obsluha společně s používáním odpovídajících prostředků mu zajistí nejen hygienické a estetické nádobí, ale také klidné spaní.

Michal Moučka, za přispění společnosti Winterhalter Gastronoma, Hasap Gastro Consulting

Kontakty na mycí stroje a hygienu v gastronomii:

HYGIENA: Cert Kladno, s.r.o., Huťská 275/3, 272 01 Kladno, tel.: 312 645 007, **Ecolab Hygiene, s.r.o.,** Hlinky 505/118, 603 00 Brno-Pisárky, tel.: 543 518 251, **HASAP GASTRO Consulting, s.r.o.,** Durychova 101, 142 01 Praha 4, tel.: 261 220 532, **JohnsonDiversey Česká republika, s.r.o.,** K Hájmům 1233/2, 155 00 Praha 5, tel.: 296 357 111, **Kalvei, s.r.o.,** Americká 22, 120 00 Praha 2, tel.: 222 513 735, **Qualifood s.r.o.,** Fialova 154/12a, 78701 Šumperk, tel.: 583 283 459, **Testo, s.r.o.,** Jínonická 80, 158 00 Praha 5, tel.: 257 290 205, **UniConsulting, s.r.o.,** Ctiněveská 2159, 190 16 Praha 9 - Újezd nad Lesy, tel.: 281 970 520, **MYCÍ STROJE: A - GastroServis, Požárnická 1637, 393 01 Pelhřimov, tel.: 565 327 790, Agroreal - Krejčí, s.r.o.,** Novoměstská 2241/15, 591 01 Žďár nad Sázavou, tel.: 566 624 708, **Alba Hořovice - Hofmann a spol., s.r.o.,** Na Sklenářce 487, 268 36 Hořovice, tel.: 311 505 111, **Alimex, spol. s.r.o.,** Vrchlabská 40, 197 00 Praha 9, tel.: 286 853 820, **Amerex Trade, s.r.o.,** Na Universitním statku 2, 108 00 Praha 10, tel.: 274 810 245, **Aralsa s.r.o.,** Pod Starkou 33, 140 00 Praha 4, tel.: 261 219 336, **Asim gastro s.r.o.,** Slovanského bratrství 1664, 393 01 Pelhřimov, tel.: 565 321 583, **Bawax gastro s.r.o.,** Brumovická 22, 102 00 Praha 10, tel.: 271 961 403, **Citus Praha spol. s.r.o.,** Argentinská 20, 170 00 Praha 7, tel.: 234 094 822, **Čuda - velkokuchyně, Körnerova 7, 602 00 Brno, tel.: 545 212 729, Electrolux Food Service, Budějovická 5, 140 21 Praha 4, tel.: 261 122 566, Eurobal s.r.o. - divize Eurogast, Počernická 564, 250 73 Radonice, tel.: 286 000 090, **Fagor Gastro CZ s.r.o.,** Třebohostická 9/564, 100 00 Praha 10, tel.: 274 774 551, **Gamaholding Praha, a.s.,** Budějovická 220, 252 42 Jesenice, tel.: 281 867 733, **Gastro-Eis-Technik, spol. s r.o.,** Bělohorská 77, 160 00 Praha 6, tel.: 220 511 952, **Gastro Klimatech s.r.o.,** Chebská 270/85, 360 06 Karlovy Vary, tel.: 353 567 257, **Gastro Praha CZ, spol. s.r.o.,** Za zahradami 383/25, 100 00 Praha 10, tel.: 274 001 700, **GPT, s.r.o.,** Antala Staška 1075, 142 00 Praha 4, tel.: 241 440 422, **JIVA-JIRÁK spol. s.r.o.,** Vestec v Prahy 170, 252 42 Jesenice, tel.: 241 931 828, **Kovoslužba OTS, a.s.,** Tovačovského 2/92, 130 00 Praha 3, tel.: 222 519 595, **Kronen Praha, spol. s.r.o.,** Komořanská 178/35, 143 00 Praha 4, tel.: 241 773 805, **Miele spol. s.r.o.,** Hněvkovského 81b, 617 00 Brno, tel.: 543 553 111, **Matthes gastro, spol. s.r.o.,** Antala Staška 1075/41a, 140 00 Praha 4, tel.: 241 442 377, **Monaco Int., s.r.o.,** Mladoboleslavská 209, 197 00 Praha 9, tel.: 272 019 460, **N.E.R.O. gastro s.r.o.,** Roheňce 61, 517 71 České Meziříčí, tel.: 491 424 465, **RM Gastro CZ, Náchodská 818, 193 00 Praha 9, tel.: 281 926 604, Winterhalter gastronom. s.r.o.,** AOS Modletice 103, 251 01 Říčany u Prahy, tel.: 323 604 536, **Whirlpool CR, s.r.o.,** Radlická 3201/14, 150 00 Praha 5, tel.: 251 001 010**