

Tady se vaří!

CO SE DĚJE PŘED TÍM, NEŽ VÁM JÍDLA V LETADLE PŘISTANOU NA VYKLÁPĚCÍM STOLKU?

Letadla se na krátkých a středně dlouhých letech obvykle zásobují na cestu tam i zpět ve výchozí stanici. Na dlouhých trasách se pak musí „naplnit“ v obou destinacích. Aerolinky proto spolupracují s desítkami cateringových společností. Jak to vše probíhá?



FOTO: TEREZA HRMÁČKOVÁ

Miroslav Černý, který ve společnosti Catering Alpha působí jako produktový manažer, kontroluje tácky se studeným nářezem. Společně se svým týmem šéfkuchařů každého půl roku sestavuje menu pro linky ČSA.

Například bývalý Catering ČSA, který od dubna letošního roku vlastní společnost Alpha Flight, vaří jídla nejen pro lety Českých aerolinií, ale i pro další letecké společnosti, mezi nimi Deltu, Lufthansu, Korean Airlines nebo British Airways.

Zatímco o jídelníčku na palubách zahraničních leteckých společností rozhodují jejich zástupci, na podobě pokrmů na trasách Českých aerolinií se velkou měrou podílí product manager Cateringu Alpha Miroslav Černý. Se svým týmem šéfkuchařů sestaví každých půl roku vždy několik menu pro různé dlouhé lety, která pak hodnotí speciální skupina složená ze zástupců aerolinií i odborníků z oblasti gastronomie. Jídla se testují takřka za stejných podmínek jako

v letadle. Chybí vlastně jen nadmořská výška, ale jinak je jídlo ohřáté jako při běžném provozu.

Bezpečnost především

Jídla, která v testu obstála, se pak ve velkém připravují v zázemí cateringové společnosti, jejíž haly se rozprostírají těsně vedle letiště. Do areálu se lze dostat pouze po přísné kontrole, podobné té na letišti. Taška jede přes rentgen a člověk projde skrz bezpečnostní rám. Může to působit přehnaně, ale stačí si vzpomenout na několik katastrofických filmů o teroristických útocích na palubách letadel, kam se výbušnina nebo jed dostaly právě přes catering, a je po udivených pohledech. Do samotného provozu

pustí jen návštěvy v bílém plášti a sítkou na hlavě – stejnokroji, který tu nosí všichni zaměstnanci.

„Jedna várka je zrovna uvařená a už se ve vedlejší místnosti chladí,“ vysvětluje Miroslav Černý přímo v kuchyni, kde je ve velkých nádobách na kuchařském pultě už připraveno maso na porce pro ekonomickou třídu. Poznává se prý podle toho, že je nakrájené na drobné kostky, zatímco maso pro byznys třídu se porcuje na větší kusy.

Jakmile se jídlo uvaří, putuje do obrovských chladicích zařízení, kde se prudce zchladí na teplotu 4 °C. „Přístroj zaznamenává celý proces chlazení a údaje posílá rovnou do počítače. Záznamy i vzorky jídel slouží pro případnou zpětnou kontrolu, →