

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

kdyby byl s jídlem někdo nespokojen nebo si stěžoval, že bylo příčinou jeho zažívacích potíží," vysvětluje manažer.

Vzhůru na palubu!

Budoucí obědy či večere si pak pár hodin počkají v chladírně a jdou do velkého sálu, kde dámy v bílých pláštích kompletují podle přesného návodu úhledně zabalené tácky. Ty poté dostanou cestující v letadlech. K hlavním jídlům se přidává třeba ještě salát, moučníky, večky, příbory, cukříky, slánky, párátka a hygienický ubrousek – prostě všechny ty doplňky, co dělají z jídla v letadle nevšední zážitek a dodávají mu punc dalek. Přípravuje se tu ale i občerstvení na kratší lety. U jednoho z pultů se zrovna plní krabičky s logem ČSA.

Kompletace je vlastně centrální část celého prostoru. Zde se sbíhají výrobky z chladících místností dalších provozoven, například studené kuchyně nebo z cukrárny, kde to omamně sladce voní. Moučníky do ekonomické třídy se většinou kupují jako polotovary, sladkosti pro byznys třídu se vyrábějí přímo tady. Jsou to rafinovaně vypadající dortíky, a když mám později příležitost několik z nich okusit, musím uznat, že pohledem nalákaného strážníka chutově nezklamou.

Když je všechno pohromadě, naloží se porce do kovových vozíků a označí se kódem příslušného letu. Čekají opět v chladírně a krátce před tím, než má přijít jejich čas, odvezou se naložené vozíky na plochu, kde k nim přibudou podle objednávky nápoje, noviny a časopisy.

Teprve teď je dodávka opravdu kompletní a může se odvézt na letištní plochu, kde si vše přebere personál příslušného letu. Ten zkontroluje, zda jídlo souhlasí s dokumentací, a může se vzlétnout vzhůru. „Pokud je let jen mírně odložen, letadlo může s tímto nákladem později odstartovat. Jestliže se ale



FOTO: TEREZA HROMÁDKOVÁ

Kompletace porcí, které pak putují k cestujícím, se musí provádět podle přesného návodu, aby jídlo v letadle nejen dobře chutnalo, ale také vypadalo.

kvůli nepříznivým podmínkám opozdí déle, jídlo se musí zlikvidovat a stroj naložit čerstvou várkou," říká jeden z techniků.

Jídlo pro prezidenta

Catering Alpha ale nevaří jen pro běžné cestující. Přípravuje jídla také pro prezidentské

lety, státní diplomatické návštěvy nebo pro soukromé lety celebrit. „Když přijede na návštěvu například japonský císař, zástupci z jeho týmu nás navštíví a dají nám přesné recepty a instrukce, jak má jídlo na zpáteční cestu vypadat," vysvětluje Miroslav Černý. Podobně se postupuje třeba i v případě rockové hvězdy nebo hráčů slavného hokejového klubu.

Své přesné instrukce mají ale i běžné letecké společnosti. Jídla pro ně musí cateringová společnost vařit podle jimi dodaných receptů a přesné postupy, hygienu i výsledky jezdí poměrně často zástupci aerolinií kontrolovat. „Někdy dokonce letecké společnosti vyžadují speciálně vyškoleného kuchaře, aby byla záruka, že bude schopen jídla správně připravit. To je případ korejských aerolinek," dodává Černý.

V Cateringu Alpha připraví 17 800 porcí denně, což za rok udělá celkem 6,5 milionu porcí různých druhů občerstvení. Celý proces přípravy – od zpracování surovin po konzumaci v letadle – nesmí trvat víc než několik hodin. Všechny její části proto musí plynule navazovat podle propracovaného harmonogramu. Jakmile se někde něco zadrhne, je problém. To se ale naštěstí téměř nestává. ■

TEREZA HROMÁDKOVÁ

