ZÁPIS

Název akce	Seminář Noční Vaření s důrazem na bezpečnost a ekonomiku provozu
Lektor	Ing. Bc. Tomáš Cimbálník
Datum a čas konání (od - do)	26.08.2026 10:00 - 12:00
Místo konání	GASTRO Konrád, Vodních staveb 5471, Chomutov

Seminář s názvem Noční vaření s důrazem na bezpečnost a ekonomiku provozu, vedený panem Tomášem Cimbálníkem, který proběhl dne 26.08. 2026 od 10:00 hodin v prostorách společnosti GASTRO Konrád v Chomutově. Vzdělávací akce byla realizována za účelem podpory pracovníků ve školních jídelnách a rozvoje jejich profesních kompetencí ve školním vaření. Hlavní téma bylo zejména zaměřené na problematiku nočního vaření, které přilákalo partnery ve školním stravování, pro které je efektivita a ekonomika provozu klíčovým tématem.

Po úvodním přivítání účastníků a představení hlavních cílů semináře se program zaměřil na moderní gastro techniku. Prezentovány byly specializované technologie, které umožňují bezpečný a plně automatizovaný noční provoz bez nutnosti neustálého dohledu personálu.

Praktická část semináře nabídla ukázku přípravy vybraných receptur přímo s využitím techniky pro noční vaření. Účastníci měli možnost během degustace osobně zhodnotit vysokou kvalitu, šťavnatost a konzistenci takto připravených pokrmů, které jsou ideální právě pro segment hromadného stravování.

Velká pozornost byla věnována ekonomickému zhodnocení celého konceptu. Detailní analýza ukázala výrazné úspory v oblasti spotřeby energií díky využití výhodnějších nočních tarifů, snížení hmotnostních ztrát surovin při pomalém pečení a v neposlední řadě také optimalizaci personálního zajištění, kdy noční technologie efektivně odlehčují ranním směnám.

V bloku věnovaném bezpečnosti lektor rozebral klíčové technické a hygienické standardy, které garantují bezrizikový chod technologií během noci.

Závěr semináře patřil vyhodnocení připravených pokrmů s praktickými doporučeními, jak dané receptury jednoduše upravit pro specifické potřeby dietního stravování ve školních jídelnách. Po závěrečné diskuzi a zodpovězení dotazů byl seminář úspěšně ukončen.

Seminář přispěl k výraznému zvýšení profesních kompetencí pracovníků školních jídelen v oblasti moderních technologií a efektivního hospodaření. Účastníci získali praktické provozní dovednosti, jak pomocí automatizovaného nočního provozu výrazně snížit náklady na energie i suroviny a zároveň efektivně odlehčit přetíženému personálu. Akce tak úspěšně propojila ekonomické úspory se zvýšením kvality a bezpečnosti pokrmů, včetně žádaných úprav pro dietní stravování žáků.

Zápis vypracovala Eliška Nipauerová ve spolupráci s Evou Wagnerovou.