

Restaurace Field

Moderní kuchyně se špičkovým výkonem



Pražská restaurace Field je jedna ze dvou restaurací, která v roce 2019 dokázala již poněkolidkaté obhájit michelinskou hvězdu. Restaurace a její kuchyně, která připravuje svá jídla v netradičním duchu, se nachází v samém centru Prahy na Starém městě. Kuchyni vládne známý kuchař Radek Kašpárek. Bez zbytečných okolků zde servírují silné chutě a méně i více známé sezónní suroviny nezakrývající svůj přírodní původ. To vše v jedinečné kombinaci a prostředí a za vybraného servisu. A právě to vyneslo podniku prestižní ocenění a zařazené do průvodce Michelin Guide 2019.

Jsem rád, že se RM Gastro již v roce 2014 mohlo stát součástí takovéto věhlasné kuchyně. Majitelé potřebovali kuchyň, která bude odpovídat vysokým požadavkům na technologii a kapacitě 48 míst. Opravdovou výzvou byl i poněkud menším využitelná plocha zázemí, kuchyně, kde se na směně pohybuje až 8 kuchařů najednou.

V daném roce náš obchodní partner nabídl technologii značky RM. Netradiční kuchyně si žádala odlišný přístup při svém projektování a zařizování. Vedle klasických sporáků byly dodány i sporáky tálové. Termiku doplnil HoldBox, který slouží k udržení pokrmů při správné teplotě, zachovává jejich vysokou kvalitu a tím přispívá ke zvýšení produktivity. Dalšími technologiemi byla řada chladících zařízení – šoker, lednice, mrazící skříně a výrobek ledu. Požadavkem také bylo, aby bylo dodání kvalitního mycího centra. Proto byla zvolena mycí technologie značky RM.

„Jsou to univerzální zařízení. Splňují to, co jsme od nich očekávali,“ říká o produktech RM Gastro michelinský šéf Radek Kašpárek. „Jsme opravdu spokojeni. Už je máme nějakou dobu a všechno je v pořádku.“

Značka RM poskytuje kvalitní zázemí pro špičkovou gastronomii, jakou představuje i restaurace Field, na což jsme právem hrdí. Restauraci Field a jejímu týmu přejeme i do dalších let řadu úspěchů, a to nejen v podobě michelinských hvězd, ale zejména spokojené návštěvníky.

