

# Restaurace U Pinkasů

*Tradice, zkušenost a věhlasné jméno*



Pokud budete hledat typickou českou hospodu, můžete se stát, že dostanete hned několik tipů na restauraci u Pinkasů, která sousedí s Chrámem Panny Marie Sněžné v Praze. Jedna z nejznámějších staročeských hospod s historií sahající až do roku 1843, je známá díky svému vynikajícímu a tradičně čepovanému pivu, poctivé české gastronomii, domácí atmosféře a jedinečnosti svých prostor.

Celková kapacita restaurace nabízí až 250 míst, a to hned v 5 oddělených místnostech a s neobyčejnou letní zahrádkou. Příprava až 600 porcí za den je tak velkou výzvou nejen pro kuchaře, ale také pro technologii, která je součástí kuchyně.



V roce 2013 proběhlo výběrové řízení na dodavatele nového vybavení kuchyně. „Společnost RM Gastro a její produkty jsme dobře znali. Nyní je již nějaký čas používáme a můžu říct, že jsme spokojeni.“ Vysoké kapacitní nároky a typ připravované kuchyně byly důvodem, proč byly zvoleny 2 sklopné pánve o objemech 120 litrů a 80 litrů. Speciálním požadavkem šéfkuchaře Roberta Koury byl vodní sporák. „Když jsem ho viděl na výstavě poprvé, hned jsem věděl, že ho chci vyzkoušet, že to bude fungovat,“ říká Koura a dodává „Pod hořáky protéká voda. Všechny nečistoty spadnou do vody a snadno se tak čistí. Co přeteče ven, spadne do vody a pak se to jednoduše vypustí. Stále je jako nový.“ Kromě klasických varných modulů linky RM 900 jako je vodní lázeň, fritéza nebo drobného gastronomického příslušenství bylo součástí projektu také dodání chladicích a mrazicích skříní a mycího centra.



A co by šéfkuchař místní kuchyně vyzvedl na produktech RM? Snadnost ovládání a pořizovací náklady při dané úrovni kvality. Na otázku, zda by doporučil produkty RM Gastro, tak odpověděl ano, protože se jedná o „klasické kuchařské zařízení“.

Může se zdát, že udržet vysokou kvalitu jídel při vysokém objemu výdeje není vůbec jednoduché. Značka RM je však ideálním nástrojem, jak tohoto cíle dosáhnout.