



## Prosazujeme inovativní řešení ve vaření a bezpečnosti udržení a výdeje pokrmů

Ing. Petr Lošák je jednatelem firmy MONTYCON gastro, s.r.o., kterou založil před více než 20 lety. Společnost se zaměřuje na inovativní řešení pro gastronomické provozy. Filozofií firmy je pomáhat zákazníkům snižovat provozní náklady, ulehčit jim a zjednodušit namáhavou práci v kuchyni. Bonusem pro zákazníky je rovněž kvalitní servis, o který se stará vyškolený servisní tým, a to přímo u zákazníka.



**Historie MONTYCONU se datuje od roku 1996. Proč jste zvolili tento název a co jste nabízeli v počátcích svého podnikání. Jaká inovativní řešení nabízíte v současné době?**

Název firmy souvisí s láskou k myslivosti mého otce a jeho věrným velšským teriérem Montym, který se nikdy nevzdával, i když bojoval s divočkem. Po odchodu Montyho dostal přezdívku "Monty" můj taťka. Já jsem po otci získal přezdívku "Mladý MONTY", a proto jsem při názvu firmy chtěl, ať naše lovecká legenda, pes MONTY, s námi žije dál. Protože můj první a základní firemní produkt byl konvektomat s patentovaným uzavřeným systémem od německé firmy CONVOTHERM, která je specialistou a technicko-technologickou jedničkou v oboru, název firmy MONTYCON znamená propojení obou názvů. Snaha nově založené firmy byla a je vyniknout v oboru gastronomie, a to prosazováním inovativních řešení vaření, která se opírá o originální provedení a kvalitu nabízeného zařízení. Mnohé dodávané konvektomaty Convotherm a udržovací skříně a termozásuvky Alto-Shaam jsou i po více jak 20 ti letech stále v provozu a na to jsme hrdí.

**Moderní gastronomie, to není jenom sofistikovaná technika obalená v nerez plná elektroniky, ale zpravidla za ní stojí tým odborných poradců a kuchařů. Jak je to konkrétně u firmy MONTYCON?**

Ano. Vyškolený tým je základ. Bez nich bychom nemohli fundovaně poradit zákazníkům při řešení jejich gastronomických provozů. Náš tým má dlouhodobé zkušenosti i přímo z praxe a následně je školen u našich zahraničních partnerů. Naposledy loni ve firmě Alto-Shaam v USA, kde jsme spolu s ostatními partnery z Evropy a jejich šéfkuchaři byli školeni na nejnovější trendy a systémy pro zjednodušení práce v kuchyni, urychlení výdeje, zvýšení produktivity. Zajímavé osvědčené recepty získané od našich evropských kolegů byly dalšími vítanými podněty. Zejména bylo velice zajímavé představení nové revoluční technologie pečení od firmy Alto-Shaam, a to VECTOR – Multifunkční trouba, která přináší úplnou revoluci v rychlosti a kvalitě pečení.

**Pohybujete se v ČR a SR jak ve vrcholné gastronomii, tak ve školních jídelnách. Můžete uvést, kde všude MONTYCONEM dodané varné a udržovací systémy pracují u nás v Moravskoslezském kraji ?**

Ano. Především se zaměřujeme na český a slovenský trh. Pravdou je, že jsme byli více zaměřeni na dodávky technologií pro restaurace, hotely a jiné privátní zařízení, kde se klade důraz na spolehlivost a kvalitu technologií.

Dodávali jsme například na Hotel Miura Čeladná, Hotel Freud Ostravice, Penzion Jurášek Kunčice p.O., Hotel Imperial Ostrava a Clarion Ostrava, Tenis Hotel Vitality, Hotel Grůň v Mostech u Jablunkova, Hotel Zámeček Petrovice a Resort Cattaleya Čeladná, Cukrárna Ollies Ostrava a mnoho dalších, kterým tímto děkujeme za důvěru.

Námi dodané produkty je možné spatřit v mnoha restauracích a školních jídelnách nejen v Ostravě, kde jsme například vybavovali restauraci Bernies nebo

doplnili o technologie nedávno zrekonstruovanou restauraci Kartáč v Mariánských Horách. Nedávno jsme například dodávali technologie do nově zrekonstruované Jídelny Vitalita v Ostravě - Zábřehu nebo řeznictví Janus v Ostravě - Petřkovicích a do jejich nově otevřené restaurace.

Ze zákazníků, co se týče školních provozů v Ostravě, bych zmínil například Střední školu společného stravování v Ostravě-Hrabůvce, AHOL - Střední školu gastronomie, turismu a lázeňství v Ostravě, VŠB - TU

v Ostravě-Porubě (zde stále běží v provozu Convotherm konvektomaty a Alto-Shaam udržovací skříně již asi od roku 2000), Gymnázium Olgy Havlové, Střední školu hotelnictví, gastronomie a služeb v Šilheřovicích, Střední školu gastronomie, oděvnictví a služeb ve Frýdku-Místku atd.

Dále v kraji jsou to např. Nemocnice Třinec Podlesí, Sanatoria Klimkovice, BRC Čeladná a jiné.

Naše firma se účastní i na prezentační akci Moravskoslezského kraje "Jak šmakuje Moravskoslezsko".

V letošním roce připravujeme rovněž projekt s popularizátorem zdravé stravy pro školní jídelny, Davidem Valíčkem z FoodAteliéru, který pro nás na svých začátcích pracoval jako zaškolovací kuchař. Líbí se mi jeho pozitivní přístup, chuť učit se a vzdělávat i ostatní. Proto chceme ukázat, že i školní jídelny mohou vařit zajímavá a zdravá jídla. A také, že i školní jídelny si zaslouží kvalitní techniku, která se nakonec všem vyplatí.





## Introducing Innovative Solutions in Cooking, Safe Holding and Meal Distribution

Ing. Petr Lošák is a manager at Montycon Gastro, s.r.o., a company which he founded more than twenty years ago. The company specializes in innovative solutions for gastronomy. Their policy is to help customers reduce their operational costs, make demanding kitchen jobs easier and more efficient. The bonuses include high-quality service provided by a skilled team at the client's own facility.



**The history of Montycon starts in 1996. Why did you choose this name and what products did you offer at the start? What innovative solutions do you currently offer?**

The company name refers to my father's passion for hunting and his dear Welsh Terrier, Monty, who never gave up, even when fighting a wild boar. When Monty died, my dad inherited the nickname "Monty", and shortly after, they started calling me "Young Monty", therefore I wanted to keep the hunting legend of Monty alive when thinking about the name of the company. My first, and the company's elementary, product was a convection oven with a patented closed system produced by the German producer Convothem, who is the number one specialist in these technologies. So Montycon represents the connection of the two names.

The efforts of the company have always aimed at excellence in gastronomy, the introduction of innovative solutions in cooking based on an original design and the make of the equipment. Many of the Convothem convection ovens, hold ovens and Alto-Shaam thermal shelves have been in operation for over twenty years, which makes us very proud.

**Modern gastronomy is more than just a sophisticated piece of shiny stainless steel technology with lots of electronics; it**

**always involves a team of expert advisors and cooks. What is it like in Montycon?**

Yes, a well-trained team is quintessential. Without it we would not be able to provide our customers with reliable advice relevant to their business. Our team has experience and practice and is trained at our foreign partners' operations. The last practical training took place at Alto-Shaam in the USA where we went with other European partners whose chefs received instruction in the latest trends and systems making kitchen jobs easier, meal distribution faster, and production more efficient. We also love the inspiring recipes which our European colleagues shared with us. What we found most interesting was the introduction of an advanced baking technology by Alto-Shaam: the Vector multifunctional oven brings a total revolution to the speed and quality of baking.

**You operate both in classy cuisine and school canteens. Can you give us some examples where Montycon has supplied the kitchen systems in the Moravian-Silesian Region and anywhere in the world?**

Our primary focus is the Czech Republic and Slovakia. The truth is, we started as a supplier of technologies for restaurants, hotels, and facilities, putting great emphasis on the reliability of the technologies used.

We have equipped Miura Čeladná Hotel, Freud Ostravice Hotel, Jurášek Kunčice pod Ondřejníkem Penzion, Hotel Imperial Ostrava and Clarion Ostrava, Tennis Hotel Vitality, Grůň Hotel in Mosty u Jablunkova, Chateau Petrovice Hotel and the Cattaleya Čeladná Resort, Ollies Confectionery Ostrava and many others. Let this be the way for us to say thank you to them all. The products we deliver can be seen in numerous restaurants and school canteens in our region and more. Our contractors in Ostrava include Bernie's Bar and Grill and new technology in the renewed Kartáč Restaurant in Mariánské Hory. We have recently provided the technology for the renovated Vitalita Cafeteria in Ostrava - Zábřeh, the butcher's and the newly-opened restaurant Janus in Ostrava - Petřkovice.

Our clients among schools in Ostrava include the Secondary School of Catering (Střední škola společného stravování) in Ostrava-Hrabůvka, AHOL-Secondary School of Gastronomy, Tourism, and Spa Care (Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství) in Ostrava, Technical University VŠB-TU in Ostrava-Poruba (still operating the Convothem convection ovens and Alto-Shaam hold ovens from 2000), Olga Havlová Grammar

School (Gymnázium Olgy Havlové), Secondary School of Hotel, Gastronomy, and Services (Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb) in Šilheřovice, Secondary School of Gastronomy, Apparel Industry and Services (Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb) in Frýdek-Místek, etc.

Other operations include Třinec Podlesí Hospital, Klimkovice Sanatorium, BRC Čeladná and others.

Our company participates in the presentation event held by the Government of the Moravian-Silesian Region, "How Does the Moravian-Silesian Region Taste?" ("Jak šmakuje Moravskoslezsko"). In 2020, we are preparing a project with the popularizer of healthy meals in school canteens, David Valíček from Food Atelier who, in his early years, was our instructor-cook. I love his positive approach, his drive to keep learning and to teach others. We want to demonstrate that school canteens can make attractive healthy dishes, and that school catering deserves high-quality technologies which will pay off in the end.

Thank you for the interview.  
- editorial-