



Nejlepší bary České republiky roku 2009

/Praha 12. 11. 2009/ Dnes večer byli vyhlášeni vítězové druhého ročníku soutěže o nejlepší bary České republiky Czech Bar Awards 2009

Vítězové Czech Bar Awards 2009

Baileys Nejlepší café bar: Al Cafetero, Praha
Bombay Sapphire Nejlepší design bar: Noodles bar restaurant, Praha
Absolut Nejlepší cocktail bar: Bugsy's, Praha
Bohemia Sekt Nejlepší hotelový bar: Cloud 9, Hilton, Praha
Ypióca Nejlepší klub: SaSaZu, Praha

„Czech Bar Awards představují veřejnosti ty podniky, které to v daných kategoriích umí nejlépe, které se odlišují od ostatních a mohou být jiným podnikům inspirací. Hosté zde naleznou čisté, přátelské prostředí, kvalitní nabídku a také edukovaný, zručný i upravený personál, který s hosty umí komunikovat,“ říká Jitka Součková, šéfredaktorka časopisu Barlife, který je odborným garantem Czech Bar Awards.

Prezident České barmanské asociace České republiky, pan Aleš Svojanovský soutěž komentuje slovy: *„Jako jeden z porotců soutěže Czech Bar Awards jsem „v utajení“ hodnotil podniky nominované do finále soutěže a většina z nich je na světové úrovni. Vítězné podniky mohu všem vřele doporučit k návštěvě.“*

Volba nejlepších barů České republiky probíhala ve dvou kolech. V prvním kole hlasovala veřejnost od 13. května do 30. září, a to prostřednictvím internetu na stránkách www.barawards.cz a pomocí sms. Letos bylo přijato celkem 4 047 platných hlasů, což je více než stoprocentní nárůst oproti loňskému premiérovému ročníku. A hlasovalo se opravdu až do posledních chvil. Pro zajímavost - poslední platné hlasy přišly ve 23:48 a 23:58. První neplatný 7 minut po půlnoci. Finálovou pěticí v každé kategorii tvořily čtyři podniky, které získaly nejvyšší počet hlasů od veřejnosti a jeden podnik, který nominoval organizátor a odborný garant soutěže - časopis Barlife.

Ve druhém kole vybrala porota, složená z odborníků v oblasti gastronomie a mixologie i ze zástupců médií, jednoho vítěze v každé z pěti kategorií. Porotci navštívili všechny nominované podniky, které hodnotili dle přísných a podrobných kritérií.

Vyhlášení vítězů Czech Bar Awards se stalo vrcholem dění na české barové scéně. Již nyní se těšíme na další ročník, Czech Bar Awards 2010.

Simona Krautová
LINKMAN MEDIA s.r.o., Evropská 116/655, 160 00 Praha 6
M + 420 602 284 282, e-mail: simona.krautova@linkman.cz

Přílohy k tiskové zprávě na dalších stranách

Linkman Media s.r.o. Evropská 116/655, 160 00 PRAHA 6, www.linkman.cz,

www.barawards.cz



Přílohy k tiskové zprávě:

1. Nominovaní do finále soutěže o nejlepší bary České republiky
 2. Porota Czech Bar Awards 2009
 3. Hlavní partneři Czech Bar Awards 2009
 4. Organizátor a odborný garant, technický garant
-

Příloha 1: Nominovaní do finále soutěže o nejlepší bary České republiky Czech Bar Awards 2009

Baileys Nejlepší café bar/kavárna

Al Cafetero, Praha * Café Savoy, Praha * City Cafe, Bohumín * Martini`s Café Bar,
Pardubice * Starbucks Coffee Malostranská, Praha

Absolut Nejlepší cocktail bar

Barborská cocktail bar, Kutná hora * Buggy`s Bar, Praha * La Casa Havana vieja, Praha *
Tretter`s bar, Praha * Zapa Bar, Praha

Bombay Sapphire Nejlepší design bar

Café Bar Noodles, Praha * Havana Club, Praha * Krčma Krále Artuše, Slatiňany * Sportovka,
Jablonec nad Nisou * Žlutá Ponorka, Č. Budějovice

Bohemia Sekt Nejlepší hotelový bar

Barego Mandarin Oriental, Praha * Buddha - Bar, Praha * Cloud 9 Hilton, Praha * Duke`s bar
InterContinental, Praha * Musik Bar Zlatý Anděl, Č. Krumlov

Ypióca Nejlepší klub

Desperado U Modré nudle, Ostrava * Jack Daniel`s Pub, Sokolov * Phenomen, Praha *
SaSaZu, Praha * Žumberská stodola, Plzeň

Příloha 2: Porota Czech Bar Awards 2009

Martin Kraut

Ředitel společnosti Linkman Media s.r.o., vydavatel časopisu Barlife.

Jitka Součková

Šéfredaktorka časopisu Barlife a předsedkyně poroty.

Aleš Svojanovský

Prezident České barmanské asociace.

Václav Stárek

Generální sekretář Asociace hotelů a restaurací (AHR ČR) v České republice.

Martin Bařha

Linkman Media s.r.o. Evropská 116/655, 160 00 PRAHA 6, www.linkman.cz,

www.barawards.cz



Spoluorganizátor barmanských soutěží a reprezentant FBA (Flair Bartenders' Association) pro ČR.

Petra Veselá

Petra Veselá je koordinátorkou české sekce SCAE (Speciality coffee association of Europe), je několikanásobná mistryně České republiky v přípravě kávy a reprezentovala ČR i na mistrovství světa.

Roman Pospíchal

Barman, Barista - odborník na nápojovou gastronomii - člen a lektor České barmanské asociace, člen a trenér S.C.A.E. (Speciality coffee association of Europe), ambassador Puly Caff ČR.

Aleš Půta

Aleš Půta je provozovatelem agentury Hemingway Cocktail service, se kterou zajišťuje nápojový catering a barové školení personálu.

Václav Sochor

Šéfredaktor týdeníku Strategie. Pracoval 12 let pro britskou BBC, působil v ČRo, ČT a Z1. První šéfredaktor Barlife (2004-2007).

Jakub Kaše

Grafický designer, Art Director vydavatelství Boomerang Publishing. Autor grafické úpravy časopisu Barlife a designu Czech Bar Awards.

Příloha 3: Hlavní partneři Czech Bar Awards 2009

Baileys - partner kategorie café bar / kavárna

Baileys je unikátní směs čerstvé smetany, třikrát destilované irské whiskey, nejjemnějších druhů lihovin, kaka a vanilkových příchutí. Už v roce 1974 se podařilo spojit tyto ingredience do skutečné dokonalosti. Jejich výjimečná kvalita dává Baileys typickou lahodnou a delikátní chuť, kterou nelze zaměnit s žádným jiným nápojem podobného druhu. Baileys si vždy, jako jediný irský likér, zachovává svou kvalitu a chuť po celých 24 měsících od data výroby, a to díky 100% použití čerstvých ingrediencí a patentovanému výrobnímu procesu. Baileys je nejznámější a nejprodávanější irský likér. Každou minutu se vypije přes 2 300 skleniček tohoto likéru ve více než 130 zemích světa. V České republice si nyní můžete zakoupit i jeho nové příchutě – Baileys s nádechem mátové čokolády a Baileys s nádechem karamelového krému.

Proč jste se stali partnery soutěže Czech Bar Awards?

Baileys je dnes nedílnou součástí nápojových lístků kaváren, které chtějí nabídnout zákazníkovi to nejlepší. V jejich nabídce najdete často nejen klasický drink Baileys on Ice, ale i jiné lahodné kombinace Baileys a ledu nebo Baileys a kávy. Značka Baileys je s kavárnami úzce spjata a z tohoto důvodu jsme se rozhodli stát se partnerem kategorie Nejlepší cafe bar/kavárna v soutěži Czech Bar Awards. Rádi se také spojíme se soutěží, jejímž cílem je zlepšovat gastronomickou úroveň v České republice.

Co by měl podle Vás splňovat „Nejlepší café bar / kavárna“?

Linkman Media s.r.o. Evropská 116/655, 160 00 PRAHA 6, www.linkman.cz,

www.barawards.cz



V dnešní době je již samozřejmostí, že všechny kavárny by měly mít v nabídce velký výběr druhů káv. To neznamená jen klasické varianty jako například espresso a latté, ale také ochucené varianty - alkoholické i nealkoholické. Suroviny, příprava i podávání musí být v souladu s kavárenskými pravidly. Zákazník očekává od návštěvy kavárny, že dostane víc, než jen standardní kávu, kterou si může připravit doma. Chce nápoj, který bude lahodný pohledem i chutí, v útulném prostředí a příjemné atmosféře. Nejlepší cafe bar by měl být špičkový ve všech těchto bodech. Úplnou samozřejmostí je profesionální obsluha – dnes, bohužel, základní kritický faktor úspěchu všech gastronomických zařízení. Ve standardní nabídce nejen nejlepšího café baru, ale všech kaváren, by také určitě nemělo chybět Baileys – hlavně ve spojení s kvalitní kávou.

Absolut vodka - partner kategorie koktejlový bar

Vodka Absolut byla představena světu v roce 1979. Nyní je celkově čtvrtou největší značkou mezi prémiovými destiláty. Najdeme ji na trzích 126 zemí světa, každý den je vyrobeno 600 000 lahví vodky Absolut. Každá kapka VODKY ABSOLUT pochází z jednoho zdroje – vesnice Åhus v jižním Švédsku. Se svými 10 000 obyvateli možná není dost velká na to, aby se objevila v atlasu světa, ale vodka, kterou zde pálí, je dobře známá na celém světě. Každá kapka VODKY ABSOLUT, která se na světě zkonsumuje, pochází z tohoto jednoho zdroje. Od otužilé ozimé pšenice, která v této oblasti roste, až po vodu z vlastní hluboké studny zásobuje vesnice Åhus destilérku surovinami, z nichž vznikají milióny lahví VODKY ABSOLUT prodávané po celém světě. Dokonce i slavná láhev na VODKU ABSOLUT, inspirovaná švédskou láhví na léky z osmnáctého století, se vyrábí v blízkosti palírny v Åhus. Láhev se vyrábí ze speciálního písku s nízkým obsahem železa, aby se zajistilo, že bude sklo čiré jako křišťál.

Proč jsme se stali partnerem soutěže Czech Bar Awards?

Jedním z hlavních cílů společnosti Jan Becher – Pernod Ricard je zodpovědnost za aktivní budování a rozvoj gastronomie v České Republice. Proto významnou část našich investic směřujeme k podpoře a zkvalitnění české gastronomie, a to například formou projektů Bar Academy (třístupňový edukační program pro profesionální barmany), Whiskies of the World (průvodce světem whisky pro spotřebitele I barmany) a mnoha dalších. Soutěž Czech Bar Awards ideálně rozšiřuje naši strategii, protože přináší zpětnou vazbu zákazníků směrem k podnikům i k nám, výrobcům a distributorům.

Co by měl podle Vás splňovat vítěz kategorie „Nejlepší cocktail bar“? ABSOLUT

“Nejlepší cocktail bar” by měl nabízet zajímavý výběr míchaných drinků připravených za použití kvalitních surovin, prvotřídní servis a přidanou hodnotu, která buduje vztah zákazníka k podniku. Od barmanů se očekává ABSOLUTní profesionalita, která začíná už vizuálním kontaktem s hostem při jeho vstupu do podniku. U nejlepšího podniku je samozřejmostí vysoká úroveň znalostí personálu. V neposlední řadě jde také o zajímavý interiér a celkovou atmosféru.

Bombay Sapphire - partner kategorie design bar

Bombay Sapphire je prémiový gin, světově proslulý svou unikátní modrou lahví, nicméně je to kvalita nápoje uvnitř, která mu vydobila uznání a respekt napříč kontinenty. Dodržujíc i dnes původní recepturu z roku 1761, Bombay Sapphire vzniká unikátním destilačním

Linkman Media s.r.o. Evropská 116/655, 160 00 PRAHA 6, www.linkman.cz,

www.barawards.cz



procesem, který zaručuje dokonale vyváženou chuť – kombinuje deset exotických „botanicals“, pečlivě vybraných v různých koutech světa. Výsledkem je rafinovaně delikátní, jemná chuť, která umožňuje výjimečně široké využití. Bombay Sapphire je tak ideální ingrediencí do klasických i moderních koktejlů.

Proč jsme se stali partnerem soutěže Czech Bar Awards?

Bombay Sapphire je značka, která je synonymem kvality. Proto chceme ty, kteří o kvalitu ve svých podnicích usilují, podpořit. Zároveň je Bombay Sapphire již několik desetiletí úzce propojen se světem designu, modrá láhev bude tudíž dobrým poradcem při výběru toho nejlepšího v kategorii Design bar.

Soutěž Czech Bar Awards svým charakterem ke kvalitě vyzývá, motivuje bary na sobě zapracovat, což naplňuje i vizi Bombay Sapphire. Navíc jsme soutěž podpořili s dobrou zkušeností již loni, i proto pokračujeme v roce 2009.

Co by měl podle Vás splňovat vítěz kategorie Bombay Sapphire Nejlepší design bar?

„Dokonalý servis, kvalitní koktejly, zákazník vždy na prvním místě, profesionální tým, který umí komunikovat a má přehled. „Fixní hodnoty“ jako čistota, příjemný interiér a podobně jsou samozřejmostí. Třešničkou na dortu je jakýsi „genius loci“ – atmosféra baru, která však vzniká spíše přirozeně než plánovitě, ačkoliv personál či originální řešení interiéru k ní může přispět velkou měrou.

„Vítěz kategorie Design bar by tedy neměl být pouhým chladným designově dokonalým podnikem, ale měl být výjimečným především ve zmiňované „atmosféře“, která vytváří potřebu hostů se vracet a dává baru jeho jedinečnost,“ říká Vilma Vespalcová, brand manažerka Bombay Sapphire.

Bohemia Sekt - partner kategorie hotelový bar

Již podle chuti poznáte, že svou práci máme rádi! V klidu sklepů společnosti BOHEMIA SEKT zrají ušlechtilé sekty, jejichž barva, tělo, buket i chuť jsou našim průvodcem po všedních i svátečních chvílích. Zkušenosti, které ve Starém Plzenci před více než 60 lety předal francouzský vinařský odborník Louis Girardot, jsou ve společnosti BOHEMIA SEKT dodnes s láskou a umem dále rozvíjeny. Značka Bohemia Sekt se vyznačuje harmonickým cuvée, stabilní kvalitou, zázemím v podobě nejlepších vín, vyspělých technologií a nejzkušenějšího týmu technologů. Bohemia Sekt je ušlechtilý v detailu, dává zákazníkům jistotu kvality a je dlouhodobě nejoblíbenější značkou mezi sekty v České republice, když dosahuje 70 % tržního podílu. Společnost ctí své spotřebitele a dodává jim pouze nejvyšší kvalitu. Veškeré výrobní procesy probíhají v souladu s ISO 9001/2000, ISO 14001/2005, International Food Standard IFS a British Retail Consortium BRC.

Sekty značky Bohemia Sekt jsou oblíbeny pro svou nezaměnitelnou harmonii, jemný, ale přesto svěží buket, a elegantní, mimořádně čistou chuť. Z četných vinařských soutěží si každoročně odnášejí řadu ocenění. Proto vedle své popularity a prestižní image na domácí scéně získávají renomé i na dalších evropských a světových trzích.

Proč jsme se stali partnerem soutěže Czech Bar Awards?

Značka Bohemia Sekt je součástí nabídky téměř všech restaurací, barů, hotelů a dalších gastronomických provozů České republiky a tradičně se obrací k lidem, kteří dokáží v životě ocenit kvalitu, harmonii, styl, eleganci. Přináší umění radovat se, podtrhuje výjimečnost okamžiku,

Linkman Media s.r.o. Evropská 116/655, 160 00 PRAHA 6, www.linkman.cz,

www.barawards.cz



má schopnost zušlechtovat, sblížovat lidi a vytvářet přátelskou atmosféru. Sekt se historicky stal nedílnou součástí významných oslav, setkání a společenských, kulturních a sportovních událostí. Naším cílem je, aby sekt stále častěji a intenzivněji vstupoval do našich životů i mimo významné oslavy a události. Prostě jako nápoj, který nám chutná, osvěží, udělá radost, nápoj, který nás potěší. Máme ho rádi, protože život nás baví a máme zkušenost, že sekt umocňuje prožitek ze života a chceme toto poselství předávat prostřednictvím gastronomických profesionálů návštěvníkům barů a restaurací.

Co by měl splňovat vítěz kategorie Nejlepší hotelový bar?

Hotelový bar je zvláštním gastronomickým partnerem vzhledem ke specifické klientele hotelových hostů. Vítězný hotelový bar by měl být místem pro odreagování, ale zároveň musí nabízet širokou škálu nápojů pro uspokojení poptávky hostů z celého světa. Musí obsahovat světové značky nápojů, ale také lokální nabídku. Servis, znalosti a dovednosti personálu musejí být na té nejvyšší úrovni a atmosféra hotelového baru musí ladit s image celého hotelu. ... a v neposlední řadě musí mít v nabídce značku Bohemia Sekt.

Nechte se svádět nápojem šumivým, smyslným a inspirujícím, Bohemia Sektem. Život nás baví!

Ypióca - partner kategorie klub

Ypióca [čti: ipijoka] je nejstarší rodinná cachaca [čti: kašasa] v Brazílii s tradicí více než 155 let a v současnosti také nejprodávanější exportovaná cachaca na světě. Celkové prodeje převyšují 40 milionů litrů ročně. Ypióca je díky své nenapodobitelné chuti získané dlouhodobým stařením tím nejlepším základem pro přípravu koktejlu Caipirinha. Výhradním distributorem pro Českou republiku je společnost Bartida. Portfolio v ČR: Ypióca Crystal - zraje 1 rok, Ypióca Gold - 1 rok stařená cachaca zrající v sudu z balzámového dřeva, Ypióca Empalhada Prata - 2 roky stařená cachaca zrající v sudu "of freijó" ze speciálního brazilského dřeva v ručně opletené láhvi, Ypióca Empalhada Ouro - zraje 3 roky, Ypióca 150 - zraje 6 let (3 roky v balzových a 3 roky v dubových sudech), Ypióca 160 - unikátní 6 let v dubovém sudu stařená cachaca míchaná s nejlepšími importovanými slady. Ypióca 160 byla uvedena na trh v souvislosti se 160. výročím založení společnosti Ypióca.

Více informací naleznete na www.bartida.eu

Proč jsme se stali partnerem soutěže Czech Bar Awards?

Značka Ypióca je ve své kategorii celosvětově číslem jedna. I proto chceme být partnerem těch nejlepších podniků zde, v České republice. Kategorie Nejlepší klub nás oslovila, protože nejzáměšší drink z cachacy – Caipirinha, je ideálním nápojem pro diskotéky a hudební kluby. V horku vás skvěle osvěží a pro barmany je velice snadná na přípravu. Jsme také rádi, že díky velké mediální publicitě soutěže Czech Bar Awards máme možnost představit naši exotickou značku z daleké Brazílie i široké laické veřejnosti v Česku.

Co by měl podle Vás splňovat „Nejlepší klubový bar“?

Jelikož se jedná z velké části o hudební kluby a diskotéky, tedy místa s velkou frekvencí prodeje a velkého počtu lidí, jsou zde velké nároky na obsluhu. Zvýšená hladina hluku, horko, tisíce se davy u baru čekající na objednávky, to vše jsou faktory typické pro mnohé kluby. Nejlepší bary v takových podnicích musí umět skvěle zvládat práci pod tlakem, perfektně zde musí fungovat týmová spolupráce a především - kvantita podávaných nápojů nesmí být na



úkor jejich kvality. V nabídce nejlepších klubových barů by již dnes také neměla chybět cachaca Ypióca jako základ pro přípravu drinku Caipirinha.

Příloha 4: Organizátor, odborný garant a technický garant

Linkman Media s.r.o.

společnost založená v roce 2003, specializující se na marketingové konzultace, b2b projekty a vydavatelskou a publikační činnost v oblasti nápojů a gastronomie. Společnost od roku 2004 vydává časopis Barlife a od roku 2007 provozuje největší gastronomický portál pro profesionály www.gastroprofesor.cz. Všechna media jsou určena primárně pro profesionály v gastronomii. Od roku 2008 je Linkman Media s.r.o. výhradním distributorem rakouské firmy Justincase pro Českou republiku. Firma Justincase vyrábí unikátní profesionální mobilní bary, oceněné mnoha cenami za design.

www.linkman.cz

Barlife

Barlife je (dle nezávislých průzkumů spol. PPM a Data servis) již tři roky nejčtenějším odborným titulem mezi profesionály v gastronomii v České republice. Barlife je specializovaný dvouměsíčník, určený v první řadě profesionálům – majitelům a manažerům gastronomických podniků vyšší a nejvyšší kategorie v ČR a na SR. Barlife během pěti let své existence získal prestiž nejen u majitelů podniků, ale i u odborné veřejnosti, o čemž svědčí oficiální spolupráce například s The IWSR (International Wine and Spirit Record) či britským magazínem Drinks International.

www.barlife.cz