

HORECA

1. NOVINY PRO HOTELIÉRY ■ VEDOUcí PRACOVNÍKY ■ MARKETÉRY ■ F&B MANAŽERY ■ ŠÉFKUCHAŘE ■ BARMANY ■ BARISTY

Rostlinná jídla na vysokých školách

Organizace ProVeg Česko se podívala na rostlinnou nabídku univerzitních menz. Nejlépe si vedla Ostravská univerzita.

strana 2

Zájem o letní dovolenou roste

Zájem o letní zájezdy je už nyní rekordní. Důvodem jsou příjemné benefity cestovek.

strana 16

**Flairový Barman roku 2022**

Českým flairovým Barmanem roku 2022 je Martin Vogeltanz. Rozhodlo o tom finále Czech Flair League které bylo zlatým hřebem programu Abzac Bartenders Party.

strana 9

Holešovická tržnice v roce plném změn

Holešovická tržnice má za sebou rok plný změn a proměn, které s sebou přineslo nejen převzetí areálu do správy městské společnosti Výstaviště Praha, a.s.

strana 14

Restaurace Talíř servíruje tradiční českou kuchyni formou tapas



FOTO: TALÍŘ/FIREMNI

Česká hotelová síť PYTLOUN HOTELS, otevřela na přelomu roku novou restauraci Talíř přímo v přízemních prostorách hotelu Pytloun Boutique Hotel Prague na Václavském náměstí. Nová restaurace, kterou vede zkušený šéfkuchař Denis Wágner, spojuje do unikátního konceptu styl servírování formou tapas a tradiční českou kuchyni, ve které hrají prim vždy čerstvé suroviny od pečlivě vybraných lokálních farmářů a dodavatelů. Design interiéru nové restaurace je dílem renomovaného designového studia Vrtiška & Žák.

Restaurace disponuje 130 místy k sezení ve dvou podlažích otevřených do společného prostoru s výhledem přímo na Václavské náměstí. Součástí konceptu tapas restaurace Talíř je také bar, který nabízí široký sortiment nápojů. „Talíř je náš vlast-

ní koncept gastr formou českého tapas. Na malých talířkách a miskách se podávají malé porce toho nejpopulárnějšího z české kuchyně – třeba svíčková na smetaně s karlovarským muffinem, konfitovaná kachna se zelím a bramborovou plac-kou, nebo guláš se špekovým knedlíčkem apod. Hosté tak mohou najednou ochutnat ta nejoblíbenější jídla z tradiční české gastronomie,“ říká Lukáš Pytloun, generální ředitel sítě PYTLOUN HOTELS.“

Otevření restaurace Talíř předcházela náročná rekonstrukce prvních tří pater budovy hotelu včetně probourání centrální dvorany. Vzniklo tak 23 nových pokojů s výhledem do vnitřního dvora a denní světlo proudí centrální kupolí až do restaurace v přízemí budovy. „Při navrhování interiérů restaurace Talíř jsme citovali principy použité

v Pytloun Boutique Hotelu, abychom zachovali jednotnou identitu objektu, ale přitom zachovali charakter restaurace. Dům U Zlaté pšenice je jednou z prvních staveb v Praze, kde byla využita technologie stavění z železobetonu. Tento stavební princip jsme akcentovali a ponechali obnažené původní konstrukce a díky dobré světelné výšce se nám podařilo vetknout do interiéru nové patro. Vznikl tak intimní prostor, který není tolik exponovaný jako spodní patro - na něm je situovaný velký oválný bar, který je centrálním bodem celé restaurace. Formálně je interiér koncipován do tmavých tónů s akcenty zlaté a temně modré barvy. Vznikl tak útulný a komorní prostor, kde se mohou hosté zastavit a z klidu restaurace pozorovat ruch Václavského náměstí,“ popisuje architekt a designér Roman Vrtiška ze studia Vrtiška & Žák.

**Comfort Food: Jídlo, které skvěle chutná**

Během chladnějších dnů přichází i chuť na příjemné jídlo, které zahřeje a dodá pocit pohody. Jídlo, které nás v náročném období pohladí na srdci, vyvolá pocit bezpečí či hezké vzpomínky.

strana 12

**Silné stránky konvektomatů a novinky na trhu**

Intuitivní displej, dlouhá životnost, vzdálená správa, přehledné statistiky a funkční poradenství – to je stručný výčet benefitů, které získáte zakoupením konvektomatů značky Retigo.

strana 6

**Dobrý sypaný čaj už je standardem**

Pozice čaje v tuzemském pohostinství se neustále zlepšuje, mnozí pracovníci jsou však stále spíše nosiči horké vody a čajových sáčků než odborníky na přípravu čaje.

strana 10

INZERCE

Jsou vaší cílovou skupinou VELKOKAPACITNÍ KUCHYNĚ a JÍDELNY?

Příjem inzerce: 776 591 940, e-mail: chuda@1prg.cz

nyin připravujeme
Moderní jídelna
duben 2023



Frankfurtské veletrhy spotřebního zboží v mezinárodním srovnání jednoznačně vedou

Přední mezinárodní veletrhy spotřebního zboží Ambiente, Christmasworld a Creativeworld poprvé spojily své síly a ve dnech 3. až 7. února 2023 posloužily jako inspirativní globální platforma budoucího vývoje trendů v životním stylu. Veletrhy odrážejí prohlubující se prolínání životních stylů a zaměřují se zejména na téma udržitelnosti. Celých 352 950 metrů čtverečních frankfurtského výstaviště obsadilo 4 561 vystavovatelů, kteří svými inovacemi zaujali 154 000 návštěvníků z celého světa. Osobní setkání si mohli užít návštěvníci z více než 170 zemí.

Frankfurt se opět stal klíčovou platformou a domovem globálního trhu se spotřebním zbožím. Plně obsazené výstavní haly po pět dní hýřily setkáními a energickou náladou a objednávky jen pršely. Do Frankfurtu přijelo 154 000 návštěvníků, aby naživo zažili trendy a objednali si kolekce podněcující koupěchovnost spotřebitelů.

Díky ohromujícímu počtu vystavovatelů a návštěvníků a obrovskému mezinárodnímu zastoupení se nám po dvou letech pandemie podařil neuvěřitelný návrat do světa spotřebního zboží. Frankfurt posílil svou vedoucí pozici a je tak komplexní platformou pro inspiraci, objednávky a navazování kontaktů. Náš nový koncept One-Stop-Shop funguje," říká Detlef Braun, člen výkonné rady. Kupující využili jedinečné nabídky nových obchodních impulsů: sekce Ambiente Dining, Living a Giving byla rozšířena o novou sekci Working zaměřenou na moderní pracovní místo. Christmasworld inspiroval celý sektor lákavým sezónním zbožím a svátečními dekoracemi s wow efektem pro nejkrásnější období roku. Creativeworld oslavil četnými kreativními nabídkami a interaktivními workshopy současný boom kutilství v takovém rozsahu jako žádný jiný veletrh před ním. Všichni účastníci se snažili o co největší efektivitu.

„Nový formát souběžných veletrhů Ambiente, Christmasworld a Creativeworld je velmi komplexní a dokonale přizpůsobený potřebám obchodníků, jejichž sortiment v segmentu domácnosti a bydlení se stále více prolíná. Náladu mezi našimi členy byla nadmíru pozitivní a opět se potvrdilo, že náš sektor opravdu veletrhy jako platformu pro navazování kontaktů, objednávání a vyzkoušení výrobků potřebuje,“ říká Christian Haeser, jednatel Handelverband Wohnen und Büro e.V. S ním souhlasí i generální ředitel Ústředního svazu obchodu s hardwarem (Zentralverband Hartwarenhandel e.V.) Thomas Dammann: „Plné haly, super atmosféra, spousta nových výrobků, skvělé diskuse – restart veletrhu po pandemii se vydařil.“



@SVETGASTROHOTEL

Jaká je nabídka rostlinných jídel na vysokých školách?

Stejně jako po celém světě, i v České republice roste zájem konzumentů a konzumentek o stravu zcela bez živočišných produktů nebo pouze bez masa. Největší část z celkových 39 % spadá do věkové skupiny vysokoškolského studentstva, organizace ProVeg Česko se proto podívala na rostlinnou nabídku univerzitních menz. Nejlépe si vedla Ostravská univerzita, zpráva shrnující výsledky hodnocení se věnuje i nabídce druhé Masarykovy a třetí České zemědělské univerzity.

Z průzkumu FMCG Gurus pro ProVeg Česko z dubna roku 2022 vyplývá, že za poslední 2 roky se počet spotřebitelů a spotřebitelek, kteří nějakým způsobem omezují konzumaci živočišných produktů zvedl na celkových 39 %. Největší část z nich je ve věku mezi 18 a 24 lety, organizace ProVeg se tedy zaměřila na nabídku menz 14 největších českých univerzit. V průběhu 5 pracovních dnů hodnotila nabídku menz škol, které měly k roku 2021 více než 5000 studentek a studentů v denních programech. Rostlinné pokrmy byly hodnoceny ve dvou kategoriích, hlavní chod a polévka, a body byly uděleny i za způsob značení alergenů.

Vítězem hodnocení se stala Ostravská univerzita, jejíž nabídka je díky smlouvě s několika externími dodavateli, vegetariánskými a veganskými restauracemi, více než z poloviny rostlinná. Pomyslné stříbro získala Masarykova univerzita, která svému studentstvu nabízí bezmasé pokrmy ve Veggie Baru a i další menzy uspokojí různé typy stravy. Třetí místo obsadila pražská Česká zemědělská univerzita, která každý den nabízí alespoň jedno bezmasé jídlo, které je v mnohých případech plně rostlinné.

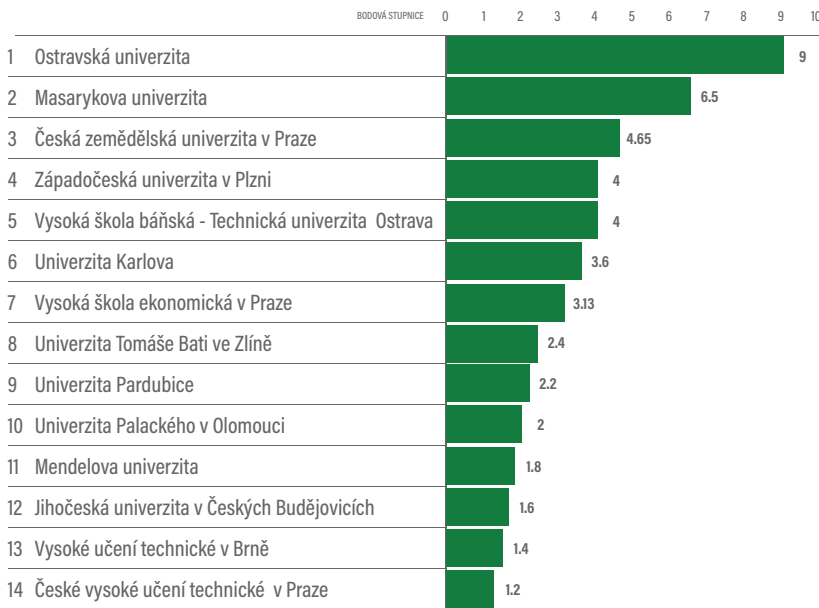
„U většiny menz bylo zastoupení rostlinných jídel velmi malé, pouze kolem 5 %. To rozhodně neodpovídá poptávce a přitom by v mnohých případech pro zvětšení rostlinné nabídky stačilo pouze nahradit jednu surovinu pokrmu, například vynechat sýr nebo vejce, a ideálně nahradit je luštěninami nebo jinými rostlinnými bílkovinami,” uvedla Marcela Kinclová, členka týmu pracujícího na žebříčku.

Součástí vydané zprávy jsou také příklady zahraničních univerzit, které mají z velké části rostlinnou nabídku menu a rady od dvou expertek na rostlinné stravování. Ing. Anna Elbarky Hubatová-Vacková z pražské VŠCHT, která se specializuje na environmentální dopady

stravování, například doporučuje, aby menzy představily bufetový systém, zaměřily se na lokální potraviny a omezily potraviny živočišného původu. Druhý rozhovor, s MUDr. Eliškou Selinger ze Státního zdravotního ústavu, se zabývá zdravotními benefity rostlinné stravy a také tím, v jakých světových kuchyních se inspirovat při rozšiřování rostlinné nabídky.

„Méně známou, ale skvělou volbou, je kuchyně řecká. Ta nabízí celou řadu tradičních čistě rostlinných receptur, třeba pečené řecké fazole nebo různé rajčatovo-zeleninové omáčky a kaše z hrachu. Z kořeněnějších méně známých kuchyní je pak určitě třeba zmínit ještě kuchyni etiopskou. U nás téměř neznámá kuchyně opět zná celou řadu luštěninových pokrmů a zajímavých úprav zeleniny,” navrhuje doktorka Selinger.

ProVeg ŽEBŘÍČEK MENZ



PARTNEŘI REDAKCE:

ASOCIACE ŠKOLNÍCH JÍDELEN
ČESKÉ REPUBLIKY

VAZ VINAŘŮ

TIRÁŽ:

SVĚT HORECA – noviny pro podnikatele z oblasti pohostinství a hotelnictví. **VYDAVATEL:** 1. Press Real Group, spol. s r.o., vydavatel B2B titulů: Svět H&G, Svět HORECA, Svět OBCHODU, Svět BARMANŮ, MODERNÍ JÍDELNA IČO: 28459971, DIČ: CZ28459971 **ADRESA REDAKCE:** Jana Hanuše 251, 254 01 Jílové u Prahy **SPOJENÍ:** www.svethg.cz **ŠÉFREDAKTOR:** Jaroslava Chudá, gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@lprg.cz **REDAKCE:** redakce@lprg.cz **PRODEJ INZERCE:** gsm: 776 591 940, e-mail: chuda@lprg.cz, **AUTORIZACE:** MK ČR E 20139, povoleno Ministerstvem kultury ČR. Redakcí nevyžádané rukopisy, fotografie a kresby se nevracejí. Za věcnou správnost textů a obsah článků odpovídají autoři. Texty označené zkratkou -PR- jsou placenou inzercí, za text a obsah inzerátů odpovídají zadavatelé ČR. **ISSN: 2336-7792.** Redakcí zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoliv materiálu z časopisu či týdenního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.





MODERNÍ JÍDELNA

NOVINY CÍLENÉ NA VELKOKAPACITNÍ VÝVAŘOVNY

školní jídelny ■ jídelny ve školkách ■ závodní stravování
jídelny v domovech seniorů ■ jídelny v nemocnicích
samoobslužné jídelny

WWW.SVETHG.CZ

Palírně U Zeleného stromu se v roce 2022 navzdory ekonomické nestabilitě dařilo



FOTO: PALÍRNA U ZELENÉHO STROMU

Nejstarší palírna v Evropě se náročný rok 2022 vydařil, a to jak v tuzemsku, tak v zahraničí. Letos chce na svůj úspěch navázat. Pro své zákazníky připraví limitované a sběratelské edice, novinky jednotlivých značek i oslavy svého 505letého výročí.

I přes panující nestabilní makroekonomickou situaci se prostějovské Palírně U Zeleného stromu a jejím značkám v roce 2022 dařilo, a to jak na domácí půdě, tak také v zahraničí, především v Indii, Mexiku a v Německu. „Celkové tuzemské tržby stouply oproti předešlému roku o 18 %, což potvrzuje trvalou poptávku po značkových výrobcích, jako je Stará žitná myslivecká, Heffron nebo Hanácká vodka, oproti těm neznačkovým,” vysvětluje manažer marketingu Boris Rajdl. Nejstarší palírna v Evropě prodala v roce 2022 v tuzemsku a v zahraničí 140 milionů lahví, přičemž v České republice se zvýšil prodej v hektolitrech o 16 %. Největší nárůst zaznamenala Hanácká vodka (růst o 16 %) a Blend 42 Vodka (o 21 %).

V roce 2023 se bude Palírna U Zeleného stromu snažit opět navázat na předešlé úspěšné měsíce. Podle manažera marketingu Palírny U zeleného stromu Borise Rajdla se v tomto roce výrazně zvýší prodeje v on-trade, tedy v hotelech, kavárnách a restauracích, a to až o dvojnásobek. „Prodeje v gastronomii se vrátí na předcovidové hodnoty. S tím bude souviset vyšší počet a rozsah promoaktivit pro zatraktivnění zážitku návštěvníků s našimi značkami v gastronomických zařízeních.“

Co se týká prodeje v obchodech, očekává Palírna U Zeleného stromu růst prodeje alkoholu ve středním cenovém segmentu, tedy v ceně mezi 129 a 179 Kč za 0,5 litru. „Kvůli zhoršené ekonomice jsme očekávali, že porostou prodeje v nejnižším cenovém segmentu, nicméně dle současného vývoje se tak neděje. Možným důvodem je, že zdražení se jako první projevilo právě u lihovin z této skupiny,” říká Boris Rajdl.



@SVETGASTROHOTEL



Rostlinný fastfoodový řetězec roku

Burgery, tortilly, polévky i bagety. To vše jsou plně rostlinné pokrmy, které české fastfoody nabízí a které jim získaly body v hodnocení organizace ProVeg. Ta hodnotila české restaurace s rychlým občerstvením na základě šíře jejich nabídky bez živočišných produktů a v hodnotící zprávě navrhla jak uzpůsobit menu tak, aby si na menu vybralo větší množství zákazníků.

TEXT: EVA HEMMEROVÁ FOTO: PROVEG ČESKO

V posledních několika letech dochází celosvětově k pozitivnímu posunu ve vnímání rostlinné stravy. V reakci na to se výrobci potravin a poskytovatelé služeb snaží své výrobky inovovat, vyrábět a nabízet potraviny, které by uspokojily rostoucí poptávku po rostlinných produktech. Tyto změny, motivované především poptávkou flexitariánů a flexitariánek, nepřehlédly ani řetězce rychlého občerstvení, které se novým spotřebitelským požadavkům přizpůsobují.

Na základě tohoto pozitivního vývoje představují velké řetězce cenově dostupné veganské alternativy. Jde například o rostlinné burgery, smažené nudle s tofu místo masa nebo dezerty bez mléka a vajec. Tento celosvětový posun ovlivnil i český trh, kde oblíbené fastfoody zařazují na svá menu stále více rostlinných pokrmů, i když často pomaleji, než jejich sesterské pobočky za hranicemi Česka.

Organizace ProVeg Česko provedla v září 2022 průzkum rostlinných jídel nabízených 14 řetězci rychlého občerstvení. Hodnoceno bylo několik kritérií, a to počet rostlinných pokrmů na menu restaurací v kategoriích hlavní chody, přílohy a dezerty. Přihlíženo bylo také k označení jídel jako rostlinných či veganských a k propagaci těchto produktů.

Z celkové nabídky 14 českých fastfoodů je pouze 9 % hlavních chodů, 34 % příloh a 24 % dezertů bez živočišných složek. Nejvíce rostlinných hlavních chodů nabízí restaurace, kde si zákazníci mohou sestavit svůj vlastní pokrm - Subway a Burrito Loco.

Poměrně vysoko se umístily i společnosti Burger King a McDonald's, které sice nabízejí rostlinné alternativy hamburgerů, ale ve většině případů do nich přidávají běžný sýr. Jídla, která by tak mohla uspokojit mnohé zákazníky a zákaznice

vyhledávající rostlinnou stravu, pro ně nejsou vhodná, i když by stačilo vyměnit pouhou jednu ingredienci. Oba řetězce by tak mohly získat více bodů, než kolik jim bylo uděleno, kdyby provedly tuto jednoduchou změnu.

Řetězce jako UGO a Fruitissimo získaly většinu bodů díky kategorii dezertů, jelikož se většina jejich nabídky soustředí na smoothies a další ovocné a zeleninové pokrmy. Řetězce soustředící se především na kávu, nikoli na jídlo, také získaly plusové body za svou nabídku. Například Starbucks stále rozšiřuje svou nabídku rostlinných alternativ.

Společně s žebříčkem vydal ProVeg také zprávu shrnující výsledky hodnocení, která vyzdvihla některá jídla z menu nejlepších restaurací a zhodnotila jejich přínos pro celý rostlinný a veganský trh. Zpráva také poukazuje na to, které řetězce mají v rostlinné nabídce rezervy. „Přestože hodnocení vyzdvihuje několik řetězců, které rostlinná jídla nabízí, největším přínosem by mělo být to, že poukazuje na příležitosti pro restaurace bez rostlinné nabídky, případně pro výrobce rostlinných alternativ, kteří by mohli s řetězci navázat spolupráci,” zhodnotil žebříček Martin Ranninger, ředitel ProVeg Česko.

Hlavním závěrem provedeného výzkumu je, že řetězce s rychlým občerstvením na českém trhu jdou správným směrem k rozšíření rostlinné nabídky, ale stále je potřeba udělat mnohé změny, aby byla uspokojena poptávka zákazníků a zákaznic po zdravějších, ekologičtějších a šetrnějších možnostech. Velcí hráči na poli fastfoodů se musí rychle přizpůsobit změně, která v zahraničí již probíhá a nabídnout svým zákazníkům a zákaznicím více rostlinných pokrmů. Dle provedených průzkumů do fast foodů chodí nejvíce mladí lidé, což je také skupina, jejíž největší část preferuje bezmasou stravu. Představením více rostlinných jídel tak restaurace nejen zaujmou širší spektrum potenciálních zákazníků, ale hlavně uspokojí svou primární klientelu.



Zjištění z kantýn: Když je jídlo hezké, lidé v něm maso nepotřebují

Když má Michal Debrecení říct, jaká jídla mají Češi a Slováci nejraději, vyjmenovává smažený sýr, řízek nebo svíčkovou. Klasika zkrátka pořád vede. Hned vzápětí ale překvapí tím, jak roste obliba vegetariánských a veganských receptů. Strávníci to ale kuchařům nedají zadarmo. Potřebují, aby byl pokrm na talíři opravdu lákavý a až pak v něm přestanou hledat maso. Aspoň taková je zkušenost generálního ředitele jednoho z nejdůležitějších poskytovatelů závodního a školního stravování v zemi. Ten v Česku a na Slovensku nově funguje pod značkami Delirest a Primirest a v nejbližších měsících ho čeká výrazný rozvoj. Nejen v tom, co budou kuchaři na talíře servírovat.

Obě značky byly do konce minulého roku součástí největší světové gastronomické skupiny Compass Group a vystupovaly pod brandy Eurest a Scolarest. Compass Group ale loni své aktivity přehodnotila a z prostoru střední a východní Evropy se rozhodla odejít. „Tím se pro nás otevřela obrovská příležitost. Dřívější maďarští manažeři odkoupili formou manažerského výkupu část bývalé firmy a vytvořili novou samostatnou společnost. Podařilo se nám tak otevřít největší středoevropskou cateringovou společnost pod názvem CEE Catering a obchodní značky, pod kterými na trzích střední a východní Evropy fungujeme, Delirest a Primirest,“ vysvětluje změnu Debrecení.

Kam dál? Zdravotnictví

Změna má být spíš než zemětřesením odrazovým můstkem k dalšímu rozvoji firmy – hosté zaměstnaneckých i školních restaurací budou i nadále chodit na oběd do těch samých prostor a vařit jim budou titíž lidé. Jejich management už ale rýsuje konkrétní plány na expanzi. „Díky synergii a bližší spolupráci v rámci středoev-

ropského regionu jsme schopní rychleji a efektivněji reagovat na specifické potřeby regionu na jedné straně a zároveň sdílet pozitivní zkušenosti a know-how. Například naši kolegové v Maďarsku jsou velmi silní v segmentu stravování v nemocnicích nebo v sociálních zařízeních. V tom od nich začínáme čerpat zkušenosti,“ naznačuje jeden ze směrů Debrecení.

Delirest, který z pozice ředitele vede, v Česku a na Slovensku provozuje 160 závodních restaurací a vydá 1,5 milionu jídel měsíčně. Už teď je jasné, že kuchyně i jejich personál a hosty čeká řada inovací. „Víc se zaměříme na uživatelskou zkušenost a její vylepšení. V nejbližších týdnech představíme novou mobilní aplikaci, která strávníkům usnadní komunikaci s námi i správu jejich účtů, rezervaci jídel, přehled konzumace i možnost dávat nám okamžitou zpětnou vazbu. Klientům nabídneme automatizaci a koncepty, které umožní samoobslužný výdej jako způsob zvýšení produktivity práce, ať už formou inteligentních samoobslužných pokladen nebo formou zcela nového Delimarketu. Našeho bezobslužného, umělého inteligencí řízeného a flexibilního ře-



Michal Debrecení, generální ředitel Primirest a Delirest v Česku a na Slovensku

FOTO: DELIREST SERVICES

šení pro provozy, kde není na plnohodnotnou kuchyň místo nebo pro ni není dostatek personálu,“ vypočítává Debrecení.

Exotika táhne

V čem budou změny postupné, to bude jídelníček závodních restaurací. Je to specifický segment. Na rozdíl od kancelářských komplexů se tady fyzicky pracuje, takže hosté hledají zasyčení ve smažených jídlech a české klasice, jako je guláš nebo svíčková. Jakkoliv světem hýbe trend zeleninových jídel, rostlinných bílkovin a vůbec udržitelného stravování, tady ho nikomu nutit nechťejí. Spíš se chystají na to,

že poptávka po nich poroste. Protože pomalu stoupá už teď.

„Objednávka vegetariánských a veganských produktů je u nás stále na úrovni 6 až 7 %, ale zjistili jsme, že když jsou receptury a pokrmy vizuálně a senzoricky atraktivní, hosté v nich živočišnou složku nehledají a poptávka po nich významně roste,“ vysvětluje Debrecení. Ještě větší trend pak vidí v segmentu zahraničních a exotických jídel. Jak si lidé zvykli, že vietnamské a čínské restaurace už jsou i v menších městech, sahají s oblibou po tomto typu pokrmů také v závodních restauracích.

INZERCE

VYZKOUŠEJTE NOVINKU

S TOU NEJLEPŠÍ CHUTÍ CITRONU

Mattoni citron je **nejprodávanejší** a **nejoblíbenější** příchuť Mattoni.

První ochucená varianta Mattoni v **jedinečné designové lahvi**, která dodá eleganci katdému stolu.

Originální šroubovací znovu-uzavíratelné víčko zaručí kvalitu přírodní vody a hygienické standardy.

Vratná skleněná láhev prináší **eko-šetrné řešení** vyvinuté na bázi **cirkularity** lahví a přepravěk.

Mattoni 1873 | Voctářova 2497/18 | 180 00 Praha 8 – Libeň | tel.: +420 800 11 10 11 | zákaznický servis: +420 266 191 444 | e-mail: info@mattoni.cz | www.mattoni1873.cz

Společnost Retigo představuje silné stránky konvektomatů a novinky na trhu



Intuitivní displej, dlouhá životnost, vzdálená správa konvektomatů, přehledné statistiky a funkční poradenství – to je stručný výčet benefitů, které získáte zakoupením technologií české značky Retigo. Klára Solanská, manažerka marketingu nám navíc nastínila, které novinky uvedli na trh a jak se jim daří na zahraničních trzích.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ, KLÁRA SOLANSKÁ FOTO: RETIGO

I když máme za sebou pár náročných let v gastronomii, vaší společnosti se na trhu dařilo, a dokonce expandovala na další trhy. Ve kterých zemích nyní působíte?

Na podzim jsme založili novou pobočku Retigo USA, po britské, německé a taiwanské je tak již čtvrtou v řadě. Poprvé budeme vystavovat v japonském Tokiu a když se přesuneme o kousek blíže, pekařskou pec DeliMaster si pořídila vítězka pekařsko-cukrářské soutěže Pečie celé Slovensko. Jsme rádi za důvěru, kterou v nás lidé po celém světě mají. Celkově působíme ve více než 60 zemích.

Stagnace je vám cizí – jaké novinky jste uvedli na trh?

Na konci loňského roku jsme představili sadu pro vestavěné řešení Retigo konvektomatů velikosti 623. Vestavěný konvektomat díky tomu plně zapadá do designu kuchyně a značně šetří pracovní plochu. Vestavba obsahuje samonavíjecí sprchu i digestoř.

Nesmíme zapomenout ani na systém Retigo Combionline®, který umožňuje připojení konvektomatu k internetu. Využít lze vzdálené ovládání připojených Retigo zařízení klidně i z druhého konce světa, zásobu receptů, které pouhým kliknutím nahrajete do konvektomatu, přehledné grafy a tabulky o spotřebě ener-

gie či důležité notifikace pro vás i váš servis. Díky tomu můžete ušetřit část nákladů.

Výběr konvektomatu ovlivní efektivnost podnikání. Na co by se měl zákazník při nákupu technologií zaměřit?

Nejlepším řešením je sdělit své požadavky a představy našemu obchodnímu zástupci, který rád poradí. Dále můžete navštívit webovou stránku nebo využít nástroj Retigomat na webu v sekci konvektomatů. Slouží orientaci k prvotní informaci, který konvektomat by mohl zákazníkovi vyhovovat.

Jaké benefity získá zákazník nákupem vašich produktů?

Konvektomaty Retigo poskytují vždy perfektní výsledky vaření. Úpravy jsou šetrné, zdravé, s vynikající výtěžností surovin. Šetří práci, čas i peněženku. Díky promyšlené technologické konstrukci dokáží ušetřit nemalé výdaje za energie (např. noční vaření v konvektomatu B611 spotřebuje za 17,5 hodin pouze 6,6 kWh).

Zároveň s registrací stroje do systému Retigo Combionline® může zákazník získat prodlouženou záruku na náhradní díly.

Ke konvektomatům nabízíme také nejrozumnější příslušenství, například udrnu Vision Smoker, holdomaty k udržení teplých pokrmů, spoustu gastronomických nebo chemických automatických mytí.

Tým kuchařské podpory jezdí školit zákazníky, aby s konvektomaty a pekařskými pecemi uměli správně pracovat. Poskytují rady klidně i telefonicky.

Tým servisní podpory pak řeší náhradní díly, instalace konvektomatů a další. Jsou rovněž téměř nepřetržitě k dispozici na telefonu.

Vzdálená správa zařízení je velmi chytrý nástroj, který nabízí restauracím a vývařovnám úsporu energií, času i personálu. Jak se k této službě staví samotní podnikatelé?

Lidé často přemýšlejí, k čemu jim vzdálená správa bude. Dnes je to, řekla bych, standard. Spousta spotřebičů se umí připojit k internetu. A hodí se to. U konvektomatů při různých příležitostech, například když v kuchyni kuchaři nejsou/nemohou být fyzicky nebo když vaří méně zkušený kuchař, mohou mu tak pomoci. Vyplatí se to i při sledování činnosti konvektomatu.

Jaká je životnost stroje a co je potřeba dodržovat, aby byl konvektomat funkční co nejdéle?

Konvektomaty Retigo Vision mají velmi dlouhou životnost, proto se investice do takového zařízení vyplatí v lepších i v horších časech. Standardně se uvádí 7 let, ze zkušenosti však víme, že je lidé mají i 20 let. Vše závisí na správném používání a údržbě (pravidelné kontroly, revize, čištění, odvápnění aj.).

Co je vaší nejsilnější stránkou oproti konkurenci?

Jednoznačně ovládání. 8" dotykový displej je velmi přehledný, má rychlou odezvu, snadno se ovládá i s mastnými rukama nebo v rukavi-

“

Na konci loňského roku jsme představili sadu pro vestavěné řešení Retigo konvektomatů velikosti 623. Vestavěný konvektomat díky tomu plně zapadá do designu kuchyně a značně šetří pracovní plochu. Vestavba obsahuje samonavíjecí sprchu i digestoř.

cích. Každý program má svůj piktogram, díky kterému všichni spolehlivě poznají, o co jde. To znamená, že konvektomat zvládne ovládat každý i bez znalosti daného jazyka. Navíc nejčastěji používané funkce a programy lze mít na domovské obrazovce. Můžete také upravit velikost tlačítek, jejich barvu a rozmístění. A to i přímo během varného procesu. Funkce multitasking totiž umožňuje uživateli se na pozadí pohybovat v menu konvektomatu a pracovat s displejem tak, jako by konvektomat nevařil.

Kde se mohou potenciální zákazníci s vašimi produkty blíže seznámit?

Prezentujeme se na tuzemských i zahraničních veletrzích. Tento rok jsme zahájili sezonu výstavou SALIMATECH v Brně, kde byla společnost RETIGO s.r.o. hlavním partnerem.

A pro ty, kteří na výstavu nepřišli, doporučuji sledovat webové stránky, kde průběžně doplňujeme termíny výstav.

Konvektomaty je také možno obhlédnout v showroomech našich partnerů, jejich seznam je rovněž na webu.

Jak přistupuje vaše výroba k ochraně životního prostředí?

Konvektomaty jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli, s minimem plastových dílů, přičemž až 98 % materiálů použitých při výrobě lze recyklovat. Životnost konvektomatu tak nekončí jeho vyhozením.

Zároveň kombinace unikátních technických řešení uspoří uživateli peníze a pomáhá šetřit životní prostředí. Jde například o systém úspory vody nebo elektřiny či eliminaci tepelných ztrát.

Jsme hrdým partnerem programu Energy Star pro úsporu energií a ochranu životního prostředí, a to i navzdory nově stanoveným přísnějším limitům potřebným k získání certifikace. Konvektomaty Retigo tyto hodnoty s přehledem splňují a dosahují vynikající energetické účinnosti.

Retigo recept: Vynikající žitný chleba

Ingredience (10 porcí)

250 g žitné mouky, 200 g hladké mouky pšeničné, 170 ml mléka, 170 ml vody, 7 g suchého droždí, 3 g soli, 2 g kmínu celého

Postup:

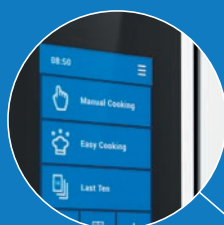
Smíchejte mouky a udělejte uprostřed důlek. Do důlku nasypejte droždí a zalijte vlažným mlékem. Přidejte sůl, ne přímo na droždí, ale kolem do mouky spolu s kmínem. Vymíchejte za postupného při-

dávání vody měkké, hladké, pružné těsto, je možné, že nepoužijete všechnu vodu.

Nechte vykynout na dvojnásobnou velikost. Znovu prohnětat a vytvarovat do oválného nebo kulatého tvaru, položte na pomoučený plech nebo pečící papír a nechte nakynout do dvojnásobného objemu. Vložte do předehřáté trouby. Po poklepání na spodní stranu upečeného chleba, byste měli slyšet dutý zvuk. Dobrou chuť!



PROČ KONVEKTOMATY RETIGO?



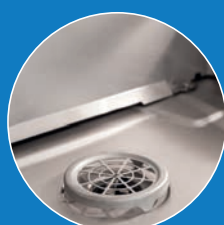
Displej
ultra rychlý, plně
konfigurovatelný,
intuitivní ovládání



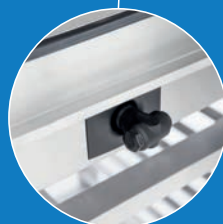
Úsporné mytí
ekonomické, efektivní,
perfektní čistota,
součástí všech modelů



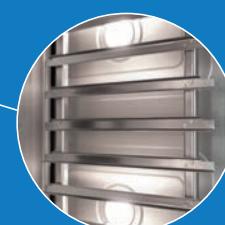
Dveře
trojitě sklo, oblý
tvar, minimální
tepelné ztráty



Varná komora
perfektně izolovaná,
vysoké hygienické
standards, sedminásobná
ochrana proti korozi



Odkapávací drážky
samozřejmě z kvalitní
nerezové oceli



Zásuvy napříč
přehledné, bezpečné,
orientované na šířku



6,64 kWh

spotřebovaná energie
při nočním pečení za
17,5 hodiny s B611i



759 875 Kč

úspora s konvektomatem
B611i oproti klasickým
varným technologiím
během 10 let



Až o 20 %

vyšší výtěžnost surovin
za použití parního
režimu



3 roky

rychlost návratnosti
investice
konvektomatu Retigo

www.retigo.cz

retigo®

SPECIALISTA NA KONVEKTOMATY



FOTO: CBA

Workshop pro pedagogy: od aperitivu po ledovou kávu

Rum a gin v koktejlech i jako samostatné destiláty, chuťové mapy, italské aperitivy nebo sofistikovaná variace na ledovou kávu. Taková byla některá témata tradičního Workshopu pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením.

V brněnském centru Abzac jej v listopadu spolu s partnery uspořádala Česká barmanská asociace. Šlo o již 14. ročník dvoudenního vzdělávacího maratonu, který si oblíbili učitelé gastronomických škol z celé České republiky. Na jihu Moravy se tentokrát sešlo celkem 120 účastníků workshopu.

V hlavním sále představil Pavel Mandrla, Zacapa ambassador ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov, třetinový rum jako destilát a namíchal z něj k ochutnání čtyři moderní koktejly inspirované světovými klasikami. „Současnou mixologií se prolínají trend jednoduchosti s trendem kvality. Barmani tak k vytváření drinků používají méně složek, zato ale kvalitních. Proto všechny dnešní drinky míchám z pouhých tří složek,“ vysvětlil poté, co objasnil základní pravidla, podle kterých se rum může nazývat rumem.

Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl a brand ambassador značky Monin Honza Zlámaný poodhalili pedagogům tajemství chuťových map, tedy jakýchsi zásad, podle nichž se k sobě jednotlivé suroviny v jednom pokrmu či nápoji buď hodí, nebo nikoliv. V praktické části workshopu si kantoři k danému ovocnému destilátu zvolili modifikátor a prodlužovací složku dle vlastního výběru, ale zároveň tak, aby celý mix dával smysl.

V suterénních prostorech centra Abzac vedla kávový seminář trojice zkušených baristů ve složení Tomáš Zahradil, Adam Troubil a Goran Jozić. Tématem byla příprava překapávané kávy metodou drip, a především míchání drinku z této lahodné suroviny. Koktejl kromě kávy obsahoval sloe gin, vanilkovou zmrzlinu a pěnu vytvořenou v tlakové iŠti lahvi z vaječného bílku, pomerančového sirupu a limetové šťávy. „Je to variace na ledovou kávu zase trochu jinak,“ podotkl Adam Troubil.

Odpolední program doplnila prezentace Milana Zaleše a Filipa Jančárka ze společnosti Ultra Premium Brands o italském aperitivu a hořkých aperitivních likérech. Petr Kymla, ambasador soutěže Diageo World Class pro Českou republiku, pak přítomným pootevřel dvířka do světa ginu. „S učiteli jsem předem konzultoval, co by se chtěli dozvědět. Probrali jsme historické zajímavosti, současné trendy i typologizaci ginů,“ dodal Petr Kymla, jenž dal kantořům také ochutnat dva trendy vzorky jalovcové pálenky a namíchal twisty na známé koktejly Negroni a Gimlet.

Zástupci České barmanské asociace zároveň učitelům představili koncept nově plánované juniorské soutěže týkající se práce s vínem. V rámci workshopu si kantoři ve slepé degustaci vyzkoušeli senzoricky zkoumat barvu, aroma i chuť jednotlivých vzorků.

Barbora Kulhánková světovou šampionkou Monin Cupu

Fantastickým výsledkem skončilo světové finále barmanské soutěže Monin Cup. Zvítězila v něm totiž česká reprezentantka Barbora Kulhánková z mělnického Brloh Baru.

Monin Cup je soutěž pro mladé barmany do 27 let. Tématem posledního ročníku bylo vytvoření nezapomenutelného okamžiku skrze prezentaci drinku splňujícího tři hlavní kritéria – zapamatovatelnost, opojnost a jedinečnost.

Globální finále soutěže se konalo 6. a 7. prosince ve francouzském Bourges. Právě tam má výrobce světoznámých sirupů Monin už od roku 1912 své sídlo. Zúčastnily se ho čtyři desítky barmanů z celého světa.

Nejprve bylo v úterý 6. prosince na programu první kolo, v němž se soutěžící prezentovali se svými koktejly z národního kola. Vítězka českého národního kola Barbora Kulhánková tak míchala koktejl Le Chemin složený z Earl Grey líkér Monin, ginu Jodhpur, domácího heřmánkového cordialu, slaného roztoku, grepového bitteru a tequily El Jimador.

Devět nejlepších soutěžících včetně české zástupkyně pak postoupilo do středního závěrečného souboje, v němž měli vytvořit drink založený na cordialu Paragon. Barbora Kulhánková se představila do hořkých tónů naladěným hghballem La Famille obsahujícím whisky Bushmills, cordial Paragon White Penja Pepper, líkér Chartreuse verte, grepový bitter a tonik. Protože nenašla přemožitele, veze si ze země galského kohouta hlavní cenu v podobě šeku na 5 tisíc euro. Nejlepší tři soutěžící se navíc zúčastní výletu na portugalské plantáže citrusů yuzu.



„Upřímně, jsem spíš trémista, takže jsem poslední dva týdny žila ve stresu. O to více si vítězství vážím. Je to nepopsatelný zážitek,“ přiznala Barbora Kulhánková cestou z Francie.

„Báru zdobí skvělý storytelling, práce s emocemi diváků i znalosti brandu. Vyplatí se vám ji dále sledovat, protože rozhodně nejde o její poslední velký úspěch. Je to velké jméno nastupující barmanské generace,“ pochválil úspěšnou barmanku brand ambasador značky Monin pro Českou republiku Honza Zlámaný. „Doufali jsme, že by Bára mohla postou-

pit do devíticenného finále. Vítězství je ale výsledkem z říše snů,“ dodal Marek Švarc, spolumajitel společnosti Zanzibar, která v Česku produkty Monin distribuuje a pořádá zde i národní kolo Monin Cupu.

Podle prezidenta České barmanské asociace Aleše Svojanovského úspěch mladé barmanky dokazuje kvalitu tuzemské barmanské scény. „V naší zemi kontinuálně dozrávají barmani, kteří zvládnou uspět v globálních soutěžích a věst či zakládat podniky v předních koktejlových metropolích světa. Máme být na co pyšní,“ uzavřel Aleš Svojanovský.

Czech Bartenders League 2023



Začíná Czech Bartenders League, celoroční souboj tuzemských barmanů o titul toho nejlepšího. Vítěz se stane Barmanem roku 2023 a bude reprezentovat Českou republiku na koktejlovém mistrovství světa.

Czech Bartenders League pod hlavičkou České barmanské asociace od roku 2019 sdružuje nejvýznamnější tuzemské barmanské soutěže organizované nápojovými brandy či samotnou asociací. „Jde o atraktivní a funkční způsob, jak určit Barmana roku. Díky zvolenému celoročnímu formátu zahrnujícímu ty nejprestižnější soutěže včetně napínavého finálového souboje by měl vítěz Czech Bartenders League být skutečně tím nejlepším zástupcem tuzemské

barové scény,“ říká prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Úvodní soutěží nového ročníku se stala prestižní World Class, která odstartovala úvodním seminářem v pražském hotelu Andaz koncem ledna. „Barmanům jsme na semináři představili zadání soutěže,“ podotkl Diageo Reserve & World Class Ambassador Petr Kymla z pořádající společnosti Stock Plzeň-Božkov.

Podle něj pak tříčlenná porota v průběhu března ochutná drinky všech soutěžících a na dubnovém semináři v Grandhotelu Pupp vyhlásí dvanáctí finalistů. V květnu se v šedesáti barech po celém Česku uskuteční World Class Cocktail Festival, české finále připadá na 24. a 25. května. V porotě zasedne například aktuální globální vítěz Adrián Michalčík nebo v pořadí čtvrtá Alicja Bączyk z Polska. Vítěz vyrazí reprezentovat Česko na zářijové globální finále do São Paula.

Dalšími doposud stoprocentně potvrzenými soutěžemi letošního ročníku jsou nominační kolo Mattoni Grand Drink, RUDOLF JELÍNEK Cup a Nikka Perfect Serve. U všech tří je známý pouze jejich zavedený formát a přibližný termín konání v měsíci září. Předpokládá se však, že se kalendář o několik soutěží ještě rozroste. „Majitelé značek to komuni-

kují hodně operativně. Nabízí se spousta menších hráčů i zavedené brandy jako třeba Plantation nebo Campari,“ uvažuje Brand and Account Executive společnosti Ultra Premium Brands Kryštof Hordina.

V každé soutěži je do Czech Bartenders League možné nasbírat maximálně 15 bodů, a to v případě vítězství. Několik bodů ale barmanka či barman vždy získá už za samotnou registraci a aktivní účast. Patnáct bodově nejúspěšnějších účastníků celé sezony se utká v závěrečném finále Czech Bartenders League o titul Barmana roku 2023.

Aktuální pořadí naleznete vždy na webu Czech Bartenders League cbanet.cz/cbl. V měsíci únoru na něm přibude také prezentace všech soutěží aktuálního ročníku.

Czech Bartenders League letos začíná třetí ročník. Předchozí sezona 2022 zahrnovala i „covidová“ léta 2021 a 2020. Nejvíce bodů se v ní podařilo nasbírat Janu Lukasovi z českobudějovického Café Datel, o vítězi ale rozhodne až finále pořádané 30. května 2023 jako součást programu konference Abzac hands up! Historicky první ročník ligy vyhrál Jan Šebek z Becher's Baru Grandhotelu Pupp.



Flairovým Barmanem roku 2022 je Martin Vogeltanz

Českým flairovým Barmanem roku 2022 je Martin Vogeltanz. Rozhodlo o tom finále Czech Flair League, které bylo zlatým hřebem programu Abzac Bartenders Party v brněnském centru Abzac.

Event pořádající Česká barmanská asociace tituluje jako vánoční večírek pro všechny kolegy z oboru gastronomie, v neděli 15. ledna 2023 šlo o čtvrtý ročník. Za celý večer centrum Abzac navštívilo odhadem více než 250 účastníků. „Velký sál se hezky zaplnil, soutěže se odehrávaly v důstojné atmosféře. Akce tak splnila svůj účel, kdy jsme chtěli dát všem barmanům a dalším kolegům z gastronomie možnost se potkat na pěkném místě a se sklenkou dobrého drinku,“ okomentoval zájem o Abzac Bartenders Party prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský.

Pozdně odpolední přehrou finále Czech Flair League byla juniorská flairová soutěž pětice studentů gastronomických škol. Ti měli za úkol připravit gin tonik z ginu Beefeater a toniku Schweppes metodou working flair a volný fancy koktejl založený na rumu Havana Club metodou exhibition flair.

Vítězem juniorské soutěže se stal Matěj Nováček z Hotelové školy Světlá a Střední odborné školy řemesel Velké Meziříčí. Na druhém místě skončil Daniel Zuzčák z Albrechtovy střední školy v Českém Těšíně a na bronzové pozici se umístil Nikolai Fomin z baru Vzorkovna.

V následném finále Czech Flair League startovalo šest nejlepších flairových barmanů uplynulého ročníku dle získaných bodů. Zvítězil Martin Vogeltanz před

Štěpánem Šimánkem a Tomášem Bičkem. Mimo medailové pozice skončili Tomáš Vančura, Dominik Buchta a David Sedlák. V osmičlenné hodnotící komisi nechyběli Václav Abraham, David Neumann, Milan Bukovský nebo Tomáš Kubiček. Vloženou soutěž Beefeater Biggest Move o nejzajímavější working flair trik vyhrál David Sedlák.

„Soutěž juniorů měla dobrou úroveň a byla vyrovnaná. V kategorii profesionálů na tom také byla minimálně první trojice docela podobně, ale Martin Vogeltanz přece jen u hodnotitelů nasbíral nejvíce bodů. Všichni kluci měli do pěti pádů, což je na téhle úrovni super výsledek. A třeba Tomáš Vančura zajel sestavu úplně bez pádu, i když nepoužil tak obtížné a originální prvky,“ zhodnotil obě soutěže vedoucí Czech Flair Teamu Václav Abraham.

Podle něj se formát Czech Flair League osvědčil a Czech Flair Team se letos pokusí uspořádat tři flairové soutěže opět zakončené finálovým soubojem buď na konci tohoto, nebo na začátku příštího roku.

Nový flairový Barman roku 2022 Martin Vogeltanz byl po měření sil s ostatními adepty na titul sebekritický. „Povedla se mi show pro lidi, první polovina sestavy byla čistá. Potom se mi ale spousta triků nepovedla, takže výkon se nehodnotí dobře. Věděl jsem, že v komisi zasednou

zkušení mixologové, proto jsem se hodně zaměřil na chuť drinku. Viva Havana je možná twistem na Negroni – rumovým, kouřovým, meruňkovým a lehce kyse-lým,“ uvedl.

Sotva se tak loni v listopadu zúčastnil koktejlového mistrovství světa na Kubě, může se těšit na další reprezentaci tuzemské barové scény. Tentokrát bude šampionát hostit mnohem bližší destinace, a sice italská metropole Řím.

„Pravděpodobně to bude moje poslední soutěž na této úrovni, takže přípravu určitě neodfláknu. Už mi ale na flair nezbyvá tolik času jako barmanům z úplné špičky, kteří tréninkem stráví šest až osm hodin denně,“ přiznává jednačtyřicetiletý Martin Vogeltanz.

Abzac Bartenders Party nabídla také mimosoutěžní program. Několik desítek návštěvníků se poměřilo ve speed challenge koktejlu Beton. Český národní koktejl v nejrychlejší době 16,06 sekundy namíchal Jan Liška. Pro všechny byly k dispozici koktejly za přátelských 80 korun na partnerském Monin Paragon Baru a Beefeater Baru, proudem tekli i hořký brněnský ležák a vhod přišla také grilovaná žebra za dobrovolný příspěvek. Soutěžní ani společenská část eventu by se nemohla uskutečnit bez podpory partnerů České barmanské asociace, společností a značek Mattoni 1873 a.s., Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a.s., RATIONAL Czech Republic s.r.o., Bidfood Czech Republic s.r.o., HEINEKEN Česká republika, a.s., Zanzibar Trade s.r.o. a Monin.

Metelka Austerlitz Cup 2022 ovládly juniorky z Poličky



V listopadu se v krásném prostředí Golf hotelu Austerlitz ve Slavkově u Brna uskutečnil jubilejní 20. ročník soutěže juniorských barmanů a teatenderů Metelka Austerlitz Cup 2022.

Účastníci soutěže teatenderů připravovali dva druhy servírování v kategoriích klasický čaj, volný nápoj a tea/cocktail pairing. Jejich práce spočívala v přípravě porce gruzinského čaje a volného hot drinku, který musel obsahovat alespoň dva centilitry likéru Metelka Tea Spirit. Jiný alkohol nebyl povolen. K čaji či koktejlu účastníci servírovali drobné kanapky, které nápoj vhodně doplňovaly.

Vítězkou soutěže teatenderů se stala Gabriela Unčovská ze SOŠ a SOU Polička následovaná svou spolužačkou Adélou Zajíčkovou. Z třetího místa se radovala Nikola Jirsová ze SOU a SOŠ SČMSD Žatec. V koktejlové soutěži měli juniorští barmani za úkol připravit v osmiminutovém limitu fancy hot cocktail a použít při tom alespoň centilitr rumu Black Stamp. Nejvíce bodů za předvedený výkon posbírala Eliška Fleková ze SOŠ a SOU Polička. Její drink Buns With Cream kromě rumu Black Stamp obsahuje Moravský vaječný likér Metelka, smetanu ke šlehání Kunín, pomerančový džus Granini a nálev z koktejlových třešní. Ozdobu tvoří vanilkový lusk, buchta a pomerančová kůra. Na druhém místě skončila Barbora Kociánová ze SSŠG Svídnická Praha a bronzovou pozici brala Kateřina Mrázková z pořádající ISŠ Slavkov u Brna. Celkem se Metelka Austerlitz Cupu 2022 ve Slavkově u Brna zúčastnilo 35 studentů ze středních škol s gastronomickým zaměřením. V Junior Teatender Competition se představilo 8 studentů a Junior Cocktail Competition přiměla k účasti 27 studentů. Soutěž by se nemohla uskutečnit bez podpory partnerů, jimiž byly společnosti a značky Milan METELKA a.s., Zanzibar Trade s.r.o., PepsiCo CZ s.r.o., Mattoni 1873 a.s., Aquila, Sahm, a Sičaj.



@SVETGASTROHOTEL



Starbucks Oleato - revoluční nový kávový obřad



Nečekaná alchymie společnosti Starbucks® nejjemnější káva Arabica napuštěná extra panenským olivovým olejem Partanna® nabízí sametově hladký, lahodně bohatý zážitek z nové kávy.

„Během mé první cesty do Milána v roce 1983 jsem byl uchváten smyslem pro společenství, spojení a vášní pro kávu, jež jsem našel v městských espresso barech. Byla to tato cesta, která mě inspirovala, abych obřad ručně připravovaného espressa přivezl do společnosti Starbucks a do Ameriky. Oleato představuje další revoluci v kávě, která spojuje dohromady alchymii nejjemnějších přírodních ingrediencí – kávová zrnka Starbucks Arabica a extra panenský olivový, za studena lisovaný olej Partanna,” řekl Howard Schultz, prozatímní prezident společnosti Starbucks. “Dnes se cítím stejně inspirován, jako jsem byl před 40 lety, Oleato nám otevřelo oči pro dosud nevyužívané možnosti a transformační způsob, jak si vychutnat naši denní kávu,” řekl Schultz.

Neustálé hledání inspirace společností Starbucks odhalilo rodinnou tradici, která v oblastech Itálie existuje po generace - vychutnávání lžičky extra panenského olivového oleje každodenně jako povznášející obřad. To dovedlo společnost Starbucks k oleji Partanna, značce italského extra panenského olivového oleje s více než 100 lety tradice a oddanosti pro pěstování a vytváření prémiového extra panenského olivového oleje.

Oleato, nový kávový obřad

Partanna vytvořila pečlivě vybranou směs extra panenského olivového oleje z nejjemnějších středomořských oliv, včetně vysoce kvalitních oliv Nocellara del Belice (zvaných také Castelvetro) z oblasti Partanna na Sicílii. Směs byla promyšleně vybrána, aby dokonale ladila s kávou Starbucks a je pak obratně napuštěna do nápoje, aby zpřístupnila hladký a lahodný zážitek jako žádný jiný.

„Při vytváření nápojů jsme inspirováni bohatou historií a příběhy o původu kávy a olivového oleje – dvou nejvíce vynikajících přírodních ingrediencí,” řekla Amy Dilger, hlavní vývojářka nápojů pro Starbucks. „Napouštění kávy Starbucks olivovým olejem přineslo sametově hladkou, bohatou texturu s máslovými, okrouhlými vůněmi předávanými olivovým olejem, což dokonale ladí s měkkými, čokoládovitými tóny kávy.”

„To, co je na olivách Partanna speciální, je jejich jedinečně ořechová, lehce sladká vůně – pomyslete na tu bohatou hladkost máslového karamelu, je to přirozený doplněk k naší kávě,” řekla Dilger. „Ať si vychutnáváte Oleato horké nebo studené, získáte tento skutečně luxusní, strukturální zážitek.”



Dobrý sypaný čaj už je v tuzemské vyšší gastronomii standardem

Pozice čaje v tuzemském pohostinství se neustále zlepšuje, mnozí pracovníci jsou však stále spíše nosiči horké vody a čajových sáčků než odborníky na přípravu čaje. Tvrdí to Honza Zlámaný, který svou gastronomickou kariéru začínal v ostravské čajovně, prošel několika pražskými koktejlovými bary a dosáhl pozice šéfbarmana. Nyní pracuje jako Brand Ambassador značky Monin pro Českou republiku ve společnosti Zanzibar. Je také vedoucím Czech Teatenders, čajové sekce České barmanské asociace. Pyšní se také několika vítězstvími ze soutěží barmanů i teatenderů.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK FOTO: SAMPHOTO



“

Podíl kvalitního čaje na trhu a v gastronomii se bude zvyšovat. Měl by se také dále prosazovat v barové mixologii, a to díky pokračujícímu trendu snižování objemu alkoholu v koktejlech a nealkoholických koktejlů

Jak v současnosti pracuje česká gastronomie s čajem? Mám teď na mysli různé druhy gastronomických zařízení – restaurace, bary, kavárny...

Obecně záleží především na úrovni konkrétního pohostinského provozu. Spousta kaváren jistě nabídku odbude „starým dobrým“ sáčkovým čajem nedostatečné kvality. Přitom i v kavárně můžete svým hostům nabídnout kvalitní čaj, který dnes dováží už i mnozí distributoři kávy. Dokonce je možné se stále častěji setkat se super kvalitním čajem ve velkých nálevových sáčkích. Kdysi automaticky platila rovnice, že čaj v pytlíku je svou kvalitou srovnatelný se smeteným prachem ze skladu, to už dnes naštěstí nemusí být pravda. To vám jako gastro provozovatelům poskytuje možnost za-

řadit na menu určitou kvalitu, aniž byste disponovali vyškoleným personálem. Na druhou stranu, když už jsme zmínili kavárny – řada těch trendových, kde připravují kávu alternativním způsobem, š čajem pracuje velmi dobře. Uvědomují si totiž, že když investovali do vybavení a školení personálu ohledně alternativní přípravy kávy, není už takovým problémem se věnovat více do hloubky i čaji. Tam pak host na stůl dostane skutečně kvalitní nálev ze sypaného čaje.

Jak je to v restauracích?

V jejich případech ještě víc záleží na úrovni konkrétního podniku. Člověk se setká se vším možným, ale pokud to majitelé myslí vážně a drží určitou kvalitativní linku, měli byste v takové restauraci mít možnost užít si správně servírovaný sypaný čaj.

Každý, kdo zažil devadesátky, si nemůže nevzpomenout na specifickou subkulturu tehdejších čajoven. Fungují ještě?

Největší boom už mají za sebou. Hodně se jich transformovalo v shisha lounge, některé zanikly. V tomto segmentu se nemá cenu bavit o nekvalitním čaji, ať už se bavíme o síti Dobrá čajovna nebo malých nezávislých čajovnách. Majitelé i jejich pravidelní hosté čajem žijí, užívají si široký výběr. Jdou si tam pochutnat.

Máte velké pracovní zkušenosti nejen s čajovnami, ale také s koktejlovými bary. I mezi barmany se o čaji mluví čím dál víc. Loni byl například čaj jedním z hlavních témat prestižní barmanské soutěže World Class.

V posledních několika letech se stal čaj běžnou součástí barových menu. Vidáme ho také v signaturních alkoholických i nealkoholických koktejlech. V těchto míchaných nápojích se čaj nejčastěji uplatňuje jako modifikátor ve formě cold brew. Barmani ho ale také používají například k infuzování dalších ingrediencí. Setkal jsem se i s domácími čajovými bitters. Mezi barmany je již známo, že čaje disponují širokým spektrem chutí, a oni tak mohou těmito chutěmi obohacovat své koktejly.

Spolu s Czech Teatenders dlouhodobě tvrdíte, že česká gastronomie je v globálním srovnání v práci s čajem poměrně vepředu.

Myslím si, že je to pravda. Už jsme zmiňovali silnou tradici čajoven, která se dotkla hned několika generací mladých lidí, což je vyloženě české specifikum. V tuzemské vyšší gastronomii je dobrý sypaný čaj standardem. Pokud provozovatel skutečně chce, není žádný problém najít dodavatele s kvalitní surovinou, a může si dokonce vybírat.

Podle čeho?

Jestliže se provozovateli nechce čaj příliš řešit, povede nejsnazší cesta přes dodavatele kávy. Spousta z nich má v portfoliu zastoupen sypaný i sáčkový čaj hned v několika kvalitativních sortách. Čaj k vám tak dorazí spolu s kávou relativně bez starostí. Další možností jsou specializovaní dodavatelé čaje. Největší síť má u nás vybudovanou Oxalis, pak existují i menší obchodníci. Moderní kavárny často berou čaj z nějakého nedalekého čajového krámků. V čajovém prostředí se pohybují i lidé, kteří se osobně znají s farmáři například v Indii, jezdí za nimi a surovinu si vybírají, aby ji v Česku distribuovali. To jsou odborníci, kteří se tomu skutečně dlouhodobě věnují.

Už jsme se bavili o kvalitách české čajové gastronomie. Co by se naopak v našich končinách dalo zlepšit?

Situace určitě není špatná, což ale bohužel platí převážně pro „ty lepší“ gastronomické provozy, kde host musí zároveň počítat s tím, že si něco připlatí. Největší mezery spatřuji v takové, řekněme střední třídě podniků, kde často bohužel schází dostatečně proškolený personál. Jsou to takoví nosiči vody a čajových

sáčků, jenže to nedělají správně. Voda nemá teplotu odpovídající zvolenému druhu čaje, bývá ohřívána v kávovaru. To pak můžete mít v nabídce nadstandardní sáčkový čaj, ale jestliže jej servírujete špatně, těžko naplno využijete jeho potenciálu. Mnoha lidem pracujícím v gastronomii chybí informace, jak čaj správně připravovat. Na druhou stranu, kdo pracuje se sypaným čajem, ten obvykle v obraze je. Tam už se to totiž automaticky předpokládá.

V Czech Teatenders se na čajové vzdělávání zaměřujete. Jakým způsobem?

Stěžejní činností je organizování teatender kurzů pro studenty středních škol s gastronomickým zaměřením. Aktuálně jsme dokončili čajová skripta, které se nyní korekturují a brzy spatří světlo světa. Díky nim se naše osvětová činnost pro nejmladší generaci posune kupředu. Věřím, že v blízké budoucnosti rozšíříme naše portfolio o přednášky, master classes a další vzdělávací aktivity. Loni jsme v České barmanské asociaci navíc dokončili kvalifikační standardy pro obor teatender, díky čemuž ho již nalezneme v národní soustavě kvalifikací. Tyto kvalifikační standardy jednoduše definují, co by měl člověk pracující na této pozici umět. Dosud to nebylo zcela zřejmé.

Co vlastně současní hosté od nabídky čaje v gastronomii očekávají? Jsou ochotní utrácet za perfektně připravené prémiové čaje?

Záleží to na příležitosti, kontextu situace. Někde na horské chatě po vrcholové túře si asi neobjednávejte čaj s tím, že budete hodnotit chuťové nuance aktuálního ročníku sklizně. Daleko spíš se prostě jen chcete zahřát. Naopak v kavárně moderního střihu už očekávám, že přede mě postaví nějaký sofistikovaný nápoj. V čajovně už je takové očekávání samozřejmostí. Právou zůstává, že pro řadu lidí je

čaj z gastronomického hlediska okrajovou záležitostí, určitě ve větší míře než káva.

Prosadil se u českých hostů nějaký čajový trend posledních let?

Snad všichni jsme se naučili slyšet na jakousi řemeslnost, rukodělnost, craft. Ve sféře čaje to platí zejména pro ice tea neboli ledový čaj. Ve chvíli, kdy si tohle v podniku připravují podomácku, zvedají se jim v letní sezoně tržby. Hosté mají z domácího ledového čaje mnohem lepší pocit než z toho průmyslového.

Jaké čajové trendy lze očekávat do budoucna?

Věřím, že podíl kvalitního čaje na trhu a v gastronomii se bude zvyšovat. Měl by se také dále prosazovat v barové mixologii, a to díky pokračujícímu trendu snižování objemu alkoholu v koktejlech a nealkoholických koktejlů. Moc doufám, že už brzy uvidíme zajímavé variace párování čaje s jídlem. Foodpairing v té nejvyšší gastronomii běžně funguje s vínem či alkoholem obecně, ale už jsem se setkal i s nealkoholickými koktejly. V této souvislosti skýtá čaj obrovský potenciál, protože rozmanitost těchto surovin je úžasná.

Skončíme naše povídání trochu prakticky. Můžete doporučit nějaký přístupný čaj pro začátečníka, který by chtěl do tohoto světa nakouknout?

Já jsem začínal na sypaném jasmínovém čaji. Úplně nejjednodušší na start je klasický černý čaj. Vybral bych si třeba čínský, který bych si pořídil ve specializovaném obchodě. Při přípravě bych se určitě striktně držel návodu, co se množství čaje, množství a teploty vody či času extrakce týká. Pak už jde jen o to stále ochutnávat, zkoušet různé čaje. Zajít si do čajovny a nechat si tam něco doporučit. Jistě časem přijdete na to, co vám sedí nejlíp.

VYCHUTNEJTE SI
ZIMNÍ POHODU
PLNÝMI DOUŠKY

www.adriagold.cz

ADRIA GOLD zmrzlina

+420 605 280 838

ADRIA GOLD
RADOST OCHUTNAT

HORKÉ NÁPOJE Z OPRAVDOVÉHO OVOCE



Comfort Food: Jídlo, které nejen skvěle chutná, ale také pohladí na srdci

Během chladnějších dnů přichází i chuť na příjemné jídlo, které zahřeje a dodá pocit pohody. Jídlo, které nás v náročném období pohladí na srdci, vyvolá pocit bezpečí či hezké vzpomínky na dětství, přátele nebo milovanou osobu. Pokrmy, jejichž konzumace přináší emocionální útěchu. Jedná se zejména o potraviny s vysokým obsahem kalorií, které bývají spojovány s domácí kuchyní. To všechno si můžeme představit pod pojmem komfortní jídlo.

TEXT: JANA HAJROVÁ FOTO: PROVEG ČESKO

ProVeg je organizace zvyšující povědomí o potravinách s cílem snížit celosvětovou spotřebu živočišných produktů o 50% do roku 2040. Naší vizí je svět, kde si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu. Více informací o možnostech spolupráce najdete na: www.proveg.com/cz/horeca.

Kynuté buchty, které jsme o prázdninách pekli s babičkou, tradiční nedělní vývar nebo oblíbené rodinné recepty, které nesměly chybět na žádné oslavě. Různá jídla a jejich vůně si lidé často spojují s určitým životním obdobím, společnými zážitky i rodinnými vzpomínkami z dětství, díky čemuž se cítí jako doma i navzdory fyzické vzdálenosti.

I lidé, kteří se stravují vegansky, si rádi dopřejí jídla s trochou nostalgie nebo taková, která jim zlepší náladu. Skořicová vosí hnízda, buchtičky se šodó, svičková omáčka, řízek s bramborovou kaší, knedlíky se zelím a výpečky nebo třeba těstoviny Mac & Cheese, burger či pizzu. Díky alternativám masa a mléčných výrobků dnes už tato jídla snadno připravíte i v rostlinné verzi.

Špagety s rostlinným mletým masem a rajčatovou omáčkou

SUROVINY:

250 g alternativy mletého rostlinného masa (na bázi sójové nebo hrachové bílkoviny), 1 šalotka, 2 středně velké nastrohané mrkve, 1/3 oloupaného a nastrohaného celeru, 4 stroužky česneku, ½ hrnku červeného vína, 600 g drcených rajčat, 2 lžíce rajčatového protlaku, 1 lžička oregana, 2 lžíce olivového oleje, 400 g semolinových špaget

POSTUP:

V hluboké pánvi rozehejeme olivový olej

a orestujeme nadrobno nakrájenou šalotku. Přidáme mrkev s celerem a česnekem a zlehka restujeme dalších 10 minut, dokud nebude zelenina lehce opečená. Přidáme rostlinné mleté, orestujeme a podlijeme červeným vínem. Víno necháme vyvařit a přimícháme rajčatový protlak. Krátce orestujeme a přidáme drcená rajčata. Osolíme, opepříme, dochutíme oreganem a pečlivě promícháme. Na mírném ohni vaříme pod pokličkou asi půl hodiny. Špagety uvaříme dle návodu, smícháme s omáčkou a ihned podáváme. Můžeme posypat rostlinnou alternativou sýra.

Veganská svičková omáčka s pečeným sójovým masem

SUROVINY:

Omáčka

1 středně velká cibule, 3 středně velké očištěné mrkve, 2 středně velké očištěné petržele, ½ očištěného celeru, 250 ml sójové smetany, 400-500 ml zeleninového vývaru, 1 lžíce cukru, 2 bobkové listy, 3 kuličky nového koření, 4 kuličky pepře, 1 lžíce oleje, 2 polévkové lžíce octa, sůl

Sójové maso

1 balení sójových plátků, 1,5 l zeleninového vývaru, 3 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce lahůdkového droždí, 1 lžíce hořčice, 4 lžíce řepkového oleje, kmín, sůl

POSTUP:

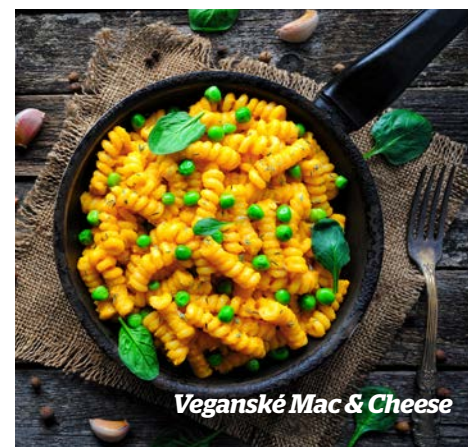
Pro přípravu omáčky orestujeme na oleji nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme bobkové



**Čočkové kuličky
s gravy omáčkou
a bramborovou kaší**



**Špagety s rostlinným mletým
masem a rajčatovou omáčkou**



Veganské Mac & Cheese



**Veganská svičková
omáčka s pečeným
sójovým masem**



**Tradiční kynuté
skořicové rolky**



**Šulánky s mákem
jako vzpomínka
na dětství**

listy, koření a na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu. Restujeme, dokud nebude mít zelenina zlatou barvu, poté vmícháme cukr a necháme zkaramelizovat. Podlijeme vývarem a vaříme do změknutí. Poté vyndáme z hrnce koření a bobkové listy a rozmixujeme dohladka. Dochutíme solí, octem, případně cukrem. Hotovou omáčku propasírujeme a zjemníme rostlinnou smetanou.

Sójové plátky uvaříme v zeleninovém vývaru do změknutí. Poté scedíme, necháme chvíli vychladnout a pečlivě vymačkáme všechnu vodu. Plátky naložíme nejméně na jednu hodinu (ještě lépe přes noc) do směsi sójové omáčky, lahůdkového droždí, hořčice, soli a kmínu. Pečeme přibližně 25 minut do křupava. Podáváme s knedlíkem a svičkovou omáčkou.

Šulánky s mákem jako vzpomínka na dětství

SUROVINY:

Těsto

900 g brambor typu C, 300 g hladké pšeničné mouky, 2 lžice rostlinného mléka (sójové, ovesné, mandlové), špetka soli

Na dokončení:

120 g mletého máku, 95 g rostlinného másla, moučkový cukr pro doslazení

POSTUP:

Brambory umyjeme a uvaříme ve slupce do měkka. Vychladlé brambory oloupeme a nastrojíme na hrubém struhadle. Smícháme s moukou, rostlinným mlékem, špetkou soli a vypracujeme nelepivé těsto. Do velkého hrnce nalijeme vodu a přivedeme k varu.

Z těsta na pomoučeném vále tvoříme šulánky, které vaříme v osolené vodě dokud nevypla-

vou. Uvařené šulánky procedíme a přelijeme rozpuštěným rostlinným máslem. Smícháme s mákem a podáváme posypané moučkovým cukrem. K šulánkům se skvěle hodí také rybízový džem či švestkový přeliv.

Veganské Mac & Cheese

SUROVINY:

1 hrnek kešu ořechu (namočených alespoň na 2 hodiny ve vodě), 350 g očištěných brambor, 1 středně velká mrkev, 1 menší cibule, ½ hrnku rostlinné smetany (sójová, rýžová, ovesná), 4 lžice lahůdkového droždí, 2 lžice citronové šťavy, 1 a ½ lžičky soli, ½ lžičky mleté červené papriky, 1 lžička sušeného česneku, špetka pepře

180 ml vody, 400 g těstovin (kolínka)

POSTUP:

Menší hrnce naplníme vodou a přivedeme k varu. Brambory, mrkev a cibuli nakrájíme na malé kostičky a vaříme do měkka přibližně 10-15 minut. Mezitím dáme vařit těstoviny podle návodu. Uvařenou zeleninu a kešu oříšky slijeme a vložíme do mixéru. Přidáme lahůdkové droždí, citronovou šťavu, sůl, mletou červenou papriku, pepř, sušený česnek a rostlinnou smetanu. V průběhu mixování postupně přidáváme vodu dokud nedosáhneme požadované konzistence. Dle potřeby dochutíme a nalijeme na uvařené těstoviny. Důkladně promícháme a ihned podáváme.

Tradiční kynuté skořicové rolky

SUROVINY:

Těsto

400 g hladké mouky (část můžeme nahradit celozrnnou či špaldovou), 250 ml rostlinného

mléka, 45 g rostlinného másla, ½ kostky droždí 2 lžice cukru, špetka soli

Náplň

50 g rostlinného másla, 100 g cukru, 40 g nasekaných vlašských ořechů, 1 lžice skořice

POSTUP:

Nejdříve si v misce rozdrobíme droždí, přidáme přibližně 100 ml vlažného rostlinného mléka, lžici cukru a promícháme. Posypeme lžičkou mouky a necháme vzejít kvásek. Do větší mísy prosejeme mouku, přidáme cukr, sůl, rozpuštěné rostlinné máslo a kvásek a vypracujeme hladké těsto, které necháme na teplém místě kynout přibližně jednu hodinu. Z rozpuštěného rostlinného másla, cukru, ořechů a skořice připravíme náplň. Na pomoučené pracovní desce vyválíme z vykynutého těsta obdélník, který rovnoměrně potřeme náplní. Těsto zatočíme a nakrájíme na 10 až 12 šneků, které dáme do formy vystlané pečícím papírem. Necháme ještě 15 minut kynout pod utěrkou a vložíme do trouby rozehřáté na 180 °C. Před pečením můžeme rolky potřít rozpuštěným rostlinným margarínem. Pečeme asi 25 minut, až rolky zezlátou. Vystydlé rolky můžeme polít polevou z moučkového cukru a rostlinného mléka.

Čočkové kuličky s gravy omáčkou a bramborovou kaší

Čočkové kuličky

SUROVINY:

1 a ½ hrnku uvařené zelené čočky, ¾ hrnku jemných ovesných vloček, 1 středně velká cibule nakrájená na drobné kostičky, 2 lžice rajčatového protlaku, 3 stroužky rozmačkaného česneku, 1 lžice kvalitní sójové omáčky, 2 lžice

lahůdkového droždí, hrst namletých vlašských ořechů, ¾ lžičky sušeného oregana, ½ lžičky sušeného tymiánu, ½ lžičky uzené papriky, chilli dle chuti, ½ lžičky soli, pepř, 2 lžice oleje

Gravy omáčka

2 a ½ hrnku kvalitního zeleninového vývaru, 250 g hnědých žampionů, 1 menší cibule, stroužky česneku, 3 lžice kukuřičného škrobu, 1 lžice oleje, 4 lžice rostlinné smetany, čerstvý tymián, sůl, pepř

POSTUP:

Troubu rozehřejeme na 190 °C. Na rozehřáté pánvi s olejem necháme zesklovatět nakrájenou cibuli. Přidáme rozmačkaný česnek a stáhneme z plotny. Ovesné vločky dáme do mixéru a rozmixujeme, přidáme propláchnutou a scezenou čočku, cibuli s česnekem, rajčatový protlak, sójovou omáčku, lahůdkové droždí, ořechy, pepř, sůl, uzenou papriku a bylinky. Rozmixujeme tak, abychom zachovali texturu a dle potřeby dochutíme. Na plech položíme pečicí papír a vytvoříme kuličky, které zlehka potřeme olejem. Pečeme přibližně 25 minut a v půlce pečení kuličky otočíme.

Pro přípravu gravy omáčky na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Přidáme nakrájené houby a opékáme. Osolíme, opepříme, přidáme tymián, podlijeme vývarem a povaříme. Do požadované konzistence zahustíme kukuřičným škrobem. Hotovou omáčku rozmixujeme dohladka a propasírujeme. Můžeme zjemnit rostlinnou smetanou. Podáváme s bramborovou kaší (pro veganskou verzi použijeme rostlinné mléko a rostlinnou alternativu másla).

Společnosti Restaurant Brands International a McWin rozšiřují ikonické značky

Společnost McWin uzavřela rámcové franšizové smlouvy a smlouvy o rozvoji značky Burger King v České republice, Polsku a Rumunsku a značky Popeyes v České republice a Polsku v rámci jejich expanze do Evropy.

Společnosti Restaurant Brands International (TSX: QSR) (NYSE: QSR) („RBI“) a McWin, jedna z nejrenomovanějších provozních společností v Evropě, oznámily, že pobočky společnosti McWin získaly práva na exkluzivní master franšizu a na rozvoj značek Burger King a Popeyes v několika zemích východní Evropy. Nové restaurace těchto značek budou otevřeny v roce 2023. Společnost McWin hodlá prostřednictvím své nově založené platformy Rex Concepts CEE rozšířit značku Burger King v České republice, Polsku a Rumunsku, a slavnou značku smažených kuřecích výrobků Popeyes uvést do České republiky a Polska. V příštích 10 letech plánuje otevřít v těchto zemích celkem 600 restaurací.

„Jsme nadšeni z toho, že se nám ve spolupráci se společností McWin podařilo tohoto milníku dosáhnout, a jsme přesvědčeni, že její bohaté zkušenosti s rozvojem podnikání se promítnou do úspěšné expanze našich ikonických značek ve východní Evropě,“ konstatoval David Shear, prezident společnosti Restaurant Brands International Inc., mateřské společnosti značek Burger King a Popeyes. „Toto oznámení zdůrazňuje naše odhodlání nabídnout ještě většímu množství hostů náš klasický, na přímém plameni grilovaný sendvič Whopper® i naše lákavé kuřecí maso, připravované v louisianském stylu, ale samozřejmě i celou řadu dalších pokrmů, které si naši zákazníci oblíbili. Jde o velký krok na naší ambiciózní cestě za expanzí těchto značek a jsme nadšeni, že můžeme pokračovat v rozšiřování našich aktivit ve východní Evropě.“

„Je nám potěšením pokračovat v posilování vedoucí pozice společnosti McWin v Evropě, kde vidíme významné příležitosti k obecnému růstu a pro začlenění silných prémiových značek jako Burger King a Popeyes do našeho rostoucího portfolia 1300 restaurací,“ uvedl Henry McGovern, spoluzakladatel společnosti McWin. „Po srpnové akvizici společnosti BK SEE Poland S.A. jde již o druhou investici v rámci našeho fondu McWin Restaurant Fund s hodnotou 525 milionů eur, která je důkazem našeho odhodlání pomáhat značkám dosáhnout vyšší úrovně provozní dokonalosti a zákazníkům, zaměstnancům, komunitám i místním ekonomikám, ve kterých působíme, tak poskytovat dlouhodobě udržitelné vyšší hodnoty.“ Společnost Burger King provozuje více než 19.000 provozoven ve více než 100 zemích, včetně 33 zemí v Evropě.



@SVETGASTROHOTEL



Holešovická tržnice v roce plném změn



FOTO: HOLEŠOVICKÁ TRŽNICE

Holešovická tržnice má za sebou rok plný změn a proměn, které s sebou přineslo nejen převzetí areálu do správy městské společnosti Výstaviště Praha, a.s. Vzhledem k plánovaným rozsáhlým investicím ze strany města byly započaty první revitalizační úpravy prostor areálu na základě veřejné soutěže s názvem Meziprostory Pražské tržnice. Došlo k veřejné soutěži na dodání nové vizuální identity, která obnášela i finální proměnu názvu areálu na Holešovická tržnice, a vlastní programové oddělení nabídlo desítky úspěšných akcí s tisíci návštěvníky. Areál pro všechny generace, areál pro nákupy, relax, byznys, kulturní i společenské využití – takový plán bude rozvíjen také v roce 2023 a v dalších letech.

Tržnice pod novou správou v době proměn

Holešovická tržnice generovala v loňském roce z pronájmů a akcí zisk bezmála 45 milionů korun. V areálu proběhlo čtyřicet dva akcí třetích stran a čtyřicet sedm vlastních. V některých halách již byla započata částečná nebo úplná rekonstrukce, k jiným byla zadána projektová či architektonická dokumentace. V letošním roce budou pokračovat již započaté rekonstrukční práce v hale 4, budově bývalé burzy, která se v následujících letech promění v nové místo pro setkávání Pražanů.

„Holešovická tržnice má za sebou náročný rok, zejména co se týče celkového uspořádání a fungování, kdy k prvnímu červenci loňského roku postupně přešla do správy akciové společnosti Výstaviště Praha. Myslím, že jsme tento proces zvládli velmi dobře a oba týmy, jak Tržnice, tak Výstaviště, se rychle sžily. Prakticky od počátku tak můžeme společně pracovat na dalším rozvoji obou areálů, kdy Výstaviště zůstává zejména volnočasovým areálem a Tržnice primárně místem pro prodej, služby, ale i kulturu a setkávání lidí. Právě toto rozdílné zaměření obou areálů je pro nás na jednu stranu výzva, zejména v komunikaci, zároveň nám však dává do rukou silnou výhodu a pozici na trhu směrem k široké veřejnosti i byznysovým partnerům,“ komentuje změny Holešovické tržnice Tomáš Hübl, předseda představenstva Výstaviště Praha, a.s.

Vedle nové struktury spravování areálu Holešovické tržnice došlo k dalším důležitým krokům v plánovaných proměnách Tržnice. Město Praha a správa areálu vyhlásily veřejné soutěže na proměnu meziprostor a zcela novou vizuální identitu. Prvně zmíněná veřejná mezinárodní architektonicko-krajinářská soutěž na podobu veřejných prostranství Tržnice s názvem „Meziprostory Pražské tržnice“ přinesla vítězství pražskému Stúdiu Perspektiv. Nové podoby první části Tržnice by se mohli návštěvníci dočkat zhruba v roce 2027.

Ve druhém případě se jednalo o soutěž na novou vizuální identitu areálu pořádanou organizací Czechdesign, ve které zvítězili designéři Josefina Karlíková a Matej Vojtuš. S novým vizuálním stylem se návštěvníci setkávají od prosince

loňského roku v samotném areálu i v online komunikaci značky. Velmi zásadní změnou bylo také přejmenování areálu i tramvajové zastávky na Holešovickou tržnici.

„Za největší úspěch u Holešovické tržnice považuji za poslední čtyři roky to, že jsme tento městský areál začali postupně oživovat a celkově nastartovali péči o tuto kulturní památku. Bylo potřeba seskládat mnoho dílků skládačky, aby veřejnost pocítila změnu k lepšímu. Městu se podařilo převzít areál po vleklých soudních sporech, pověřit její správou osvědčenou městskou společnost Výstaviště Praha, rozjet řadu projekčních i rekonstrukčních prací, vyčistit areál od černých staveb a nastavit směr kultivace jejího veřejného prostoru. Udělali jsme spoustu drobných kroků a podařilo se dotáhnout i klíčové projekty, jako je v uplynulém roce zahájení rekonstrukce budovy Burzy a mezinárodní soutěž na podobu veřejných prostorů. Nejvíce potěšující ale je, že si do Tržnice na bohatý program i za službami nachází cestu stále více Pražanů,“ komentuje náměstek primátora hl. m. Praha pro oblast financí a rozpočtu Pavel Vyhnánek.

Vlastní programová nabídka i desítky akcí třetích stran

Stejně jako Výstaviště Praha má i Holešovická tržnice své vlastní programové oddělení, které vedle spolupráce na akcích třetích stran přináší vlastní originální program. Ten v loňském roce navštívil více než 17 500 návštěvníků v rámci 47 vlastních akcí. Mezi nejúspěšnější patřily „nulté“ ročníky oslav Dne dětí a Mexického svátku mrtvých nebo festivalu UKA Ukrajinu!, na které se mohou návštěvníci těšit i v letošním roce.

„Za celý tým Holešovické tržnice můžu říct, že jsme byli potěšeni zájmem o akce, které se mají do budoucna stát osou každoročního programu v areálu. Ty největší z nich přilákaly více než tři tisíce návštěvníků,“ říká Michal Tošovský, programový ředitel Holešovické tržnice a dodává: „V letošním roce proto chceme potvrdit ohlas Mexického svátku mrtvých a úspěšných akcí pro rodiny s dětmi - Den dětí a Back to School. S velmi hezkou odezvou se setkala i akce Pražská produkce, kde se mohli návštěvníci dozvědět mnohé o pěstování ovoce a zele-

niny ve velkých městech. I tu najdou návštěvníci Tržnice v letošním programu. Chybět nebudou ani oblíbené prodejní festivaly třetích stran, jako je MINT Market, festival mini nebo LEMARKET či týdenní „udržitelný obchodák“ SWAP Prague. Velkou výzvou letošního roku je Pražské Quadriennale, které se tentokrát koná právě v Tržnici.“

K celkově nejúspěšnějším akcím třetích stran, tedy podnájemců Holešovické tržnice, kterých se uskutečnilo v uplynulém roce čtyřicet dva, pak kromě zmíněných akcí patřily například Mercedes Benz Prague Fashion Week, Prague Beer Fest či Prague Coffee Festival, měsíční pop-up klub NEONE, Pálanka fest, vernisáž Lény Brauner nebo výstava Světy české animace.

Důležitou součástí programové nabídky Holešovické tržnice jsou pak trvalí nájemci Jatka 78, Trafo Gallery, Rock Opera Praha a SaSaZu, kteří každoročně přinášejí řadu divadelních či hudebních premiér a vernisáží a starají se o každodenní kulturní náplň v areálu.

Hala 22 – místo pro setkávání seniorů, maminek i šéfkuchařů

V hale 22 vznikne v letošním roce klidová zóna pro návštěvníky a také několik dalších dílčích úprav pro pohodlnější nakupování zákazníků. „Hala 22 je tak trochu svět sám pro sebe, kde se setkávají doslova všechny generace a nejrůznější profese. Denně zde nakupují jak třeba senioři nebo maminky na mateřské, tak i šéfkuchaři nejlepších restaurací z Prahy, kteří si pochvalují zejména možnost poznat svého dodavatele, na místě ochutnat potraviny přímo od zdroje, ze kterých následně vaří, a v neposlední řadě si domluvit objednávky přesně dle svých potřeb. Hala 22 si proto určitě zaslouží naši pozornost a její postupné zvelebování pro pohodlné nákupy je jistě na pořadu dne,“ shrnuje Tomáš Hübl.

Noví nájemci a širší nabídka služeb

Areál Holešovické tržnice uvítal v roce 2022 některé nové nájemce a nejnak tomu bude i letos. V loňském roce to byla zejména už nyní oblíbená Opravárna, která je šetrná nejen k finančnímu rozpočtu většiny domácností, ale také k přírodě, protože navrácí život domácím spotřebičům, které by jinak byly odsouzeny k vyhození. Obchod Gizmania pak potěšil milovníky sportu a pohybu, kteří zde zakoupí nové koloběžky, najdou zde však i oblečení, doplňky a servisní služby. Na počátku února tohoto roku pak areál uvítá další obchod, a to Dagg.cz, kde najdou zákazníci a majitelé psích domácích mazlíčků řadou designových, chytrých a zdravých výrobků, které jsou pečlivě testovány, než jsou umístěny do nabídky obchodu. Většina vychytávek pro pejsky pochází od lokálních výrobců a z evropských manufaktur.



www.svethg.cz

ZPRAVODAJSKÝ WEB ZAMĚŘENÝ NA TRH HORECA

food ■ nápoje ■ technologie ■ vybavení
spa&wellness ■ provoz hotelů & restaurací ■ cestovní ruch
osobnosti ■ rozhovory ■ trendy

příjem inzerce: +420 776 591 940, e-mail: chuda@1prg.cz

Zájem o letní dovolenou je rekordní už teď

Obavy plánovat dovolenou několik měsíců dopředu jsou definitivně pryč. Zájem o letní zájezdy je už nyní rekordní. Důvodem jsou příjemné benefity cestovek, které zákazníkům nabízejí jistotu a také velký výběr first minute nabídek. Zároveň však upozorňují, že čekat na last minute se nemusí vyplatit – tou dobou by totiž mohlo být, stejně jako loni, už vyprodáno.

„Zákazníci se po zkušenostech z loňského léta, kdy zájezdy na poslední chvíli byly vyprodané a v oblíbených a cenově dostupných destinacích bylo opravdu těžké najít volnou kapacitu, opět přikláníjí k nákupu pobytu s předstihem ve first minute nabídce,“ potvrzuje aktuální trend mluvčí cestovní agentury Invia Jiřina Ekrť Jirušková. Zájem o předprodeje letních dovolených je tak podle ní rekordní. „V meziročním srovnání máme nyní pětkrát více prodaných letních zájezdů ve first minute vlně, která zatím ještě pokračuje,“ dodává.

Kdy nakupovat dovolenou? Hned po dovolené

Letní pobyty pro rok 2023 jsou přitom v nabídce už od konce předchozí letní sezony. Díky tomu si mohou cestovatelé vybrat svůj zájezd v preferované lokalitě či oblíbeném hotelu s velkým předstihem. Po zkušenostech z loňska, kdy řada hotelů hlásila vyprodáno, proto lidé neváhali zajistit si příští letní dovolenou hned poté, co se z jedné právě vrátili domů.

Aby bylo dlouhodobé plánování pro zákazníky co nejatraktivnější, předhánějí se nyní cestovky v nabídce benefitů. U řady zájezdů se tak platí jen velmi nízké zálohy, již od 500 Kč za osobu, a zbytek celé částky je možné doplatit až těsně před odletem. Vybrané zájezdy navíc umožňují bezplatně změnit i 14 dní před odletem destinaci nebo termín, případně zájezd úplně stornovat.

O 40 procent levněji

K nákupu v předstihu samozřejmě láká nejen širší výběr, ale i příjemnější ceny. „Mezi hlavní benefity nabídky first minute patří slevy na zájezd až ve výši 40 procent nebo dovolená pro děti zdarma, a to až do 16 let věku,“ říká Jiřina Ekrť Jirušková.

Největší zájem je tradičně o Řecko, cenově příjemné Tunisko, Egypt láká na novou destinaci Marsa Matrouh a jednoznačným hitem se stává Turecko, které už loni předstihlo dlouhodobou stálci Řecko. „Při nákupu a plánování dovolené je také potřeba počítat se situací v okolních zemích. Například Britové po covidové pauze letos poprvé nakupují dovolenou ve velkém, v důsledku čehož už nyní některé řecké hotely hlásí plno. V Chorvatsku se zavedením eura rostou ceny, a tak předpokládáme, že řada lidí, kteří sem každoročně jezdí autem, se letos naopak raději vydá do jiné destinace letecky,“ popisuje Jirušková.



#MODERNÍJIDELNA

MODERNÍ JÍDELNA

Jaké je současný stav vývoje české kuchyně?

Chceme, aby děti ve školách jedli zdravě a chutně?

Projekt SchoolFood4Change

Projekt SchoolFood4Change je součástí projektu „Zdravá škola“ a jeho cílem je zlepšit výživu dětí ve školách. Projekt se zaměřuje na vzdělávání učitelů a žáků o zdravé výživě a na zajištění zdravé stravy ve školách. Projekt je financován z evropských fondů a z rozpočtu Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy.

Projekt SchoolFood4Change

Projekt SchoolFood4Change je součástí projektu „Zdravá škola“ a jeho cílem je zlepšit výživu dětí ve školách. Projekt se zaměřuje na vzdělávání učitelů a žáků o zdravé výživě a na zajištění zdravé stravy ve školách. Projekt je financován z evropských fondů a z rozpočtu Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy.



FOTO: PIXABAY

Češi loni po Česku cestovali nejvíc v novodobé historii

Rekord v cestování rezidentů doma padl. 12,1 milionů Čechů, kteří po Česku cestovali v roce 2022, je vůbec nejvyšší číslo. A to za deset let, v roce 2012 totiž Český statistický úřad začal používat pro měření turismu stejnou metodu jako dnes. Návrat zahraničních turistů na čísla před pandemií covidu-19 se dá čekat letos. Díky obnovení přímých dálkových letů a aktivitám MICE sektoru.

Do Česka loni přijelo celkem cca 19,5 milionů turistů. Z toho zahraničních bylo zhruba 7,4 milionů, rezidentů víc než 12,1 milionů. Právě od nás a ze sousedních zemí, jako je Německo, Polsko a Slovensko, po/do Česka jezdilo buď už víc lidí než před pandemií covidu-19 nebo byl loňský počet těchto hostů těsně pod hranici čísel z roku 2019.

„Loni padl rekord v cestování Čechů po Česku za deset let. Doma jsme cestovali vůbec nejvíc v novodobé historii. Zahraničních turistů k nám přijelo skoro stejně jako před deseti lety. Celkem se loňský počet cestovatelů dostal téměř na úroveň před 5 lety, tj. v roce 2017,“ říká ředitel České centrály cestovního ruchu – CzechTourism Jan Herget.

„Abychom se vrátili na počty zahraničních turistů před pandemií, je naší letošní prioritou obnovení přímých leteckých spojů. Pokud bychom z TOP 10 trhů spočítali pouze turisty z Ruska, Číny, Jižní Koreje a Japonska, kteří u nás v roce

2019 v průměru za osobu a noc utratili zhruba 3 800 Kč, zatímco domácí turisté cca 700 Kč, loni těchto hostů ze vzdálených trhů chyběly téměř 2 miliony. V jihovýchodní Asii se totiž covidová opatření zrušila teprve na přelomu loňského září/října a navíc aktuálně není žádné přímé letecké spojení z Ameriky, pouze jedna linka. Jediný region kromě Evropy, který je v tuto chvíli letecky dobře propojený, je Blízký východ včetně Izraele,“ dodává CEO agentury CzechTourism Jan Herget.

Pomyslnou dobrou vlašťovkou tak bude obnovení přímých letů Praha – Soul. Dojit k němu má 27. března.

„Aktuálně je Česko, co se týče turistů z Jižní Koreje na cca 20 % toho, jak to vypadalo před covidovou pandemií. Korejské cestovní kanceláře a operátoři odhadují, že obnovení přímého leteckého spojení by letos mohlo vést k nárůstu na 50 %. Vrátit by se díky spojení Korean

Air, která má nabízet i skupinové letenky, mohli turisté, kteří se kvůli nedostatku míst, cenám a náročným přestupům nevešli do letadel směr Praha,“ říká ředitel České centrály cestovního ruchu – CzechTourism pro Jižní Koreu s působností pro Filipíny Michal Procházka a dodává: „Přímé lety pomohou také zážitkovým a podnikatelským cestám nejen ze Soulu. Do Prahy se také začínají vracet průvodci z Jižní Koreje. Na podporu cestování do Česka chystáme nejen ve spolupráci s naším zahraničním zastoupením roadshow s řadou akcí pro partnery. V březnu se uskuteční v Soulu a Busanu.“

Zatímco rok 2022 byl hodně ve znamení přímořské dovolené, protože si lidé po dvou letech covidu-19 chtěli užít volno u moře, letos se dá čekat obnovení dálkových cest a větší turismus spojený s kongresy, konferencemi, veletrhy a dalšími akcemi, tedy tzv. MICE. I proto Czech Convention Bureau, které spadá pod CzechTourism, nedávno uspořádalo Czech Convention Bureau Inspirational Afternoon. A na letošní 17. březen chystá CzechTourism Fórum cestovního ruchu. Konat se bude na výstavišti v Letňanech v rámci 31. ročníku mezinárodních veletrhů cestovního ruchu a regionální turistiky Holiday World & Region World.

5 destinací, které se stanou největším trendem

Češi asi vždycky budou nejčastěji jezdit do Egypta, Chorvatska nebo Spojených arabských emirátů. To ale neznamená, že mezi stálce neproniknou další, zatím tolik neokoukané destinace. Jaké se stanou hitem v letošním roce?

Omán

Zájem Čechů o cestu do Ománu začínal stoupat, jenže pak přišla pandemie a země se na dlouhou dobu turistům uzavřela. Od léta 2022 je ale zpět a cesta tam je navíc jednodušší. „Do Ománu se z Prahy obvykle létalo s přestupem. V loňském roce ale SalamAir zřídil přímou linku mezi Prahou a ománským Muscatem, což jistě přinese zvýšený zájem o tuto zemi, a to hned od samého začátku roku,“ říká mluvčí cestovní agentury Invia Jiřina Ekrť Jirušková.

Madagaskar

„Jakmile poleví sezóna dešťů, očekáváme čím dál větší zájem o zájezdy na Madagaskar. Čtvrtý největší ostrov světa

o sobě dal do Česka vědět už loni, protože v sezóně sem z Prahy začaly rovněž létat přímé lety, díky čemuž jste za necelých deset hodin v úplně jiném světě,“ popisuje Jirušková. „Madagaskar má neopakovatelné charisma. Můžete tu navštívit tropické pralesy, savany, pouště, polo-pouště, opadavé lesy i proslulou alej majestátních baobabů,“ dodává Jiřina Ekrť Jirušková.

Albánie

V létě se ke slovu ohlásí Albánie. Nabízí totiž 362 kilometrů pláží, které jsou příjemně klidné a opravdu krásné. Ostatně místní oblasti Sarande se přezdívá albánský Karibik. Za odpočinkem u moře lze ale zamířit i do města Durrës, kam se do-

stanete za půl hodiny z letiště v hlavním městě Tirana.

Madeira

Ostrov Madeira sice patří pod Portugalsko, ovšem polohou má blíže k Africe. Říká se jí Ostrov věčného jara, a proto sem můžete vyrazit celoročně a vždy tu bude stejně krásně – příjemně teplo, i když nikdy ne tropická horka. Madeira si proto vyloženě říká o to, aby ji člověk procestoval, nebo ještě lépe prochodil. Místní treky a výhledy patří k těm nejkrásnějším na světě.

Japonsko

Dlouhé dva roky bylo kvůli pandemii turistům uzavřené také Japonsko. Loni v létě dalo turistickým cestám opět zelenou. A návštěva se rozhodně vyplatí. V zemi můžete obdivovat kulturu i přírodu, prastaré se tu krásně mísí se super moderním.