

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

srpen-září 2018 • ročník 10 • číslo 3

téma

**NEJVĚŠÍ GASTRONOMICKÉ AKCE
A FESTIVALLY**

aktuálně

NOVÉ PODNIKY!
ZLÍN ZVYŠUJE LAŤKU GASTRONOMIE

akce

VINICE JSOU UZAMČENY
SLAVNOSTI VÍNA NA MORAVĚ



Garden Food Festival
1.-2. 9. Zlín



Vychutnejte si
pivo Zubr
na legendární
zlínské barumce!

Barum Czech Rally Zlín
24. - 26. 8. 2018



VÝBĚROVÁ TLAČENKA

ZDRAVÝ VÝROBEK
S MINIMEM TUKU

VOMA® maso
uzeniny

Výběrová tlačénka od firmy Voma, s.r.o. Uherský Brod si za svou kvalitu vysloužila již podruhé po sobě prestižní ocenění Regionální potravina Zlínského kraje, kterou uděluje Ministerstvo zemědělství.



Oblíbená zabijačková specialita z uherskobrodské Vomy zvítězila v kategorii Masné výrobky tepelně opracované. Opět tak přesvědčila svou nadstandardní, stálou a výjimečnou chutí. „Naše tlačénka je vyráběna tradičním způsobem, který se nijak neliší od regionálních zvyklostí, včetně ručního plnění. Výběrem ideálního poměru koření, hlav-

ních surovin a jejich zpracováním je zaručena vynikající chuť a kvalita tohoto výrobku,“ uvedl manažer pro obchod a rozvoj společnosti VOMA Tomáš Dostálek.

Oblíbený výrobek je připravován pouze z pomalu vařených vepřových kolen, po jejich ručním zpracování je pak přidáván vývar a koření. „Je to velmi zdravý výrobek, s minimem tuku,“ vyzdvihuje další přednost Tomáš Dostálek. O kvalitě výběrové tlačénky přesvědčují pracovníky Vomy hlavně jejich zákazníci, kteří o ni mají stále zájem. Měsíčně se jí zde vyrobí na pět tun.

Společnost VOMA provozuje pět vlastních prodejen v regionu a v současnosti zaměstnává 70 lidí. Výrobce masných specialit se může pochlubit vlastní bourárnou s následnou výrobou uzenin. Díky tomu je pro všechny její výrobky využívána pouze chlazená, nejčerstvější surovina.

Více na www.vomaub.cz.



inzerce

Grilované selátko pro Vaše oslavy a párty...



☎ 577 018 282





CULINARY SYMPOSIUM V PRAZE SE POMALU BLÍŽÍ

A MY VÁM PŘEDSTAVUJEME EXKLUZIVNÍ HOSTY, NA JEJICHŽ KUCHARŠKÉ UMĚNÍ SE MŮŽETE TĚŠIT

Jde z toho radost

Když jsem nad sklenkou vína přemýšlel o tomto úvodníku, došlo mi, že ze všeho, o čem tu píšeme, jde tak nějak radost.

Třeba ta tlačinka, kterou jsem také ochutnal, je fantastická díky kvalitním surovinám a lidem, kteří ji vyrábí. Grilované selátko pro vás připraví restaurace, která patří dlouhodobě k těm nejlepším v regionu. A například krabičky na jídlo už nemusí být vůbec plastové, ale z cukrové třtiny.

Radost mám i z akcí, na které vás zveme. Garden Food Festival se řadí svou úrovní mezi nejlepší. V desítkách tisíc účastníků jsou navštěvovány také Karlovský gastrofestival nebo oblíbené Slavnosti vína v Uherském Hradišti či Znojemské historické vinobraní. Tam všude vás zveme a samozřejmě i na další zajímavé akce.

Radost přináší také nové gastronomické koncepty a restaurace, které se na konci léta otevrou na Zlínsku a začnou se ucházet o přízeň svých hostů. Právě toto je jedna z cest, jak posouvat latku místní gastronomie, jak to před časem ukázala zlínská prodejna Lavíte.

A radostí je pro nás i podzimní kávový festival KávaFest, který už teď pro vás připravujeme.

Přátelé – gurmáni, udělejte si také radost a nechte se inspirovat našimi tipy.

Pohodové dny plné gurmánských zážitků

vám přeje

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

OCHUTNÁVKA Z OBSAHU

Garden Food Festival Zlín	6
Vinice jsou uzamčeny	12
Slavnosti vína v Uh. Hradišti	13
Znojemské historické vinobraní	15
Profigastro	19
Gourmet Brno	20
Karlovský gastrofestival	24
Co stojí za úspěchem restaurace	26
KávaFest, oslavy kávy	30



... v listopadu roku 2017 prokázal na akci 8 hands menu neskutečnou kreativitu – chutě, u kterých se zastavíte a řeknete si: „Jak je tohle možné?“
JACOB JAN BOERMA z restaurace De Leest ...



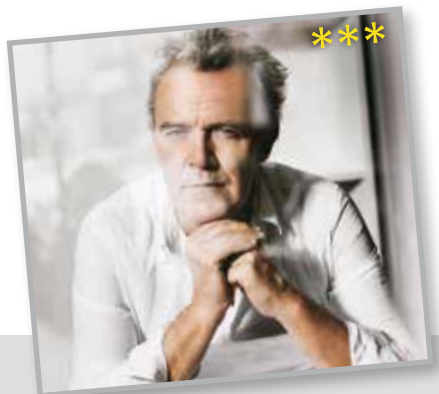
... momentálně patří **JUSÚS SANCHÉZ** z restaurace Cenador De Amos k nejrespektovanějším šéfům ve Španělsku. Někteří kritici tvrdí, že je v takzvaném očekávání třetí hvězdy ...



... z dánské restaurace Substans. **RENÉ MAMMEN** patří ke generaci, která vytváří New Nordic Cooking. Jednoduchost zpracování a hlavně původ surovin je hlavní filozofií jeho kuchyně ...



... jako juniorka reprezentovala Jugoslávii ve sjezdovém lyžování, dnes je nejlepší kuchařkou světa podle Pellegrina. **ANA ROŠ** ze slovinské restaurace Hiša Franko ...



... legenda, guru, profesor gastronomie z francouzské restaurace l'Arpège pan **ALAIN PASSARD**. V roce 2016 oslavil dvě výročí. Třicet let od otevření restaurace a dvacet let tři hvězdy michelin ...



... dle Pellegrina je momentálně patnáctý na světě, velké kuchařské hvězdy na něj pějí ódy. **VLADIMÍR MUKHIN** z restaurace White Rabbit dobývá svou moderní ruskou kuchyní svět ...



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



partner

JEDNOHUBKY

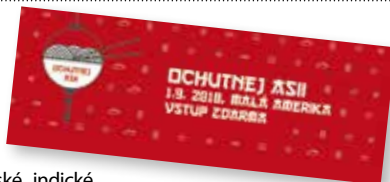
NOVÉ PIVNÍ LÁZNĚ NA OGARU

Hotel a Valašský šenk Ogar je výjimečný především svojí vynikající kuchyní, rodinnou atmosférou a je jedním z mála míst v Luhačovicích a okolí, kde se pravidelně pořádají kulturní akce a koncerty. Nově zde ale můžete vyzkoušet pivní lázně! Na jejich realizaci se podílel pivovar Starobrno a díky tomu také vznikl název Starobrněnské pivní lázně na Ogaru. Vybrat si můžete ze třech základních procedur, které se dají následně individuálně upravovat. Základní procedura trvá 60 minut, které trávíte v pivní koupeli v dřevěných kádích s neomezenou konzumací piva Starobrno, které si můžete sami načepovat. Tuto základní proceduru lze obohatit o proceduru ve finské sauně, stejně tak lze k procedurám přidat masáž. Více na www.ogar.cz.



OCHUTNEJ ASII POTŘETÍ ASIJSKÝ FOODFESTIVAL

Bez letenek a pasů ochutnáte za jeden den celou Asii. A letos bez vstupenky, takže úplně zadarmo! Těšit se můžete na ochutnávku thajské, asijské, vietnamské, indické, indonéské, libanonské a japonské kuchyně. Pro milovníky extrémní kuchyně nebudou chybět ani oblíbené pochoutky hmyzu na talíři. Na baru se můžete osvěžit kávou, domácí limonádou, mladým kokosem a domů si můžete i odnést exotické ovoce. Na chutě a vůně z Asie se můžete těšit **1. září** opět v Malé Americe v Brně, od 10.00 do 19.00 hod.



MYSLIVOSTI ZDAR! MŠE, HUDBA, SOUTĚŽ I ZVĚŘINOVÉ SPECIALITY

Poslední prázdninová sobota **25. srpna** bude věnována setkání myslivců a přátel lesa. 5. ročník „Myslivosti zdar!“ se uskuteční v areálu Dřevěného městečka od 9.00–18.00 hod. V 10.00 hod. zazní první lovecké signály a znělky. V 11.00 hod. se uskuteční Svatohubertská mše v podání trubačů VLS Lipník nad Bečvou a pěveckého sboru sv. Huberta z Loučky. Návštěvníci se mohou těšit na koncert dechové a lovecké hudby, soutěž „O nejlepší myslivecký klobouk“ a ukázky z lovecké kynologie. Po celý den bude připravena bohatá nabídka mysliveckých potřeb a chybět nebudou zvěřinové speciality. Více na www.vmp.cz.



VÝROBKY S VÝJIMEČNOU KVALITOU A RYZÍ CHUTÍ

O značku Regionální potravina Zlínského kraje se letos ucházelo 121 výrobků od 29 producentů. Výrobky přihlášené do soutěže hodnotila čtrnáctičlenná odborná komise, která ocenila osm výrobků ze Zlínska s výjimečnou kvalitou a ryzí chutí. K udělení značky navrhla hodnotitelská komise tyto výrobky: Tlačenka výběrová (VOMA, s.r.o.), Kozí sýr balkánského typu (Martin Vlček), Bio jogurtové mléko, čokoláda (Javorník – CZ s.r.o.), Koláč svatební máslový (Agrodružstvo Roštění, družstvo), Piškotový mls (AVOS a.s.), Hostětínský most jablko, rakytník, bio (Moštárna Hostětín s.r.o.), Veselá švestková povidla (Veselý grunt s.r.o.), Hovězí steak s kořením na grilování (Ritter a syn s.r.o.).



ADVENTURE GOLF NOVINKA U VYCHOPŇŮ

Na zcela nový zážitek – Adventure Golf, láká své hosty Hotel a restaurace U Vychopňů ve Vsetíně. Po zdařilé rekonstrukci restaurační a ubytovací části došlo i k příjemným změnám v bezprostředním okolí, v podobě bylinkové zahrádky a nového 18 jamkového hřiště. Každá z jamek je něčím zajímavá. Nabízí se přírodní, písečné i vodní překážky. Při hře můžete třeba jezírko s pstruhy či mlýnské kolo. Hra je vhodná pro jednotlivce i skupinky, začátečníky i zkušenější. V půjčovně vám vysvětlí pravidla hry a vybaví vás vším potřebným. Rodiny s dětmi pak mohou využít zvýhodněné vstupné. Více na www.uvychopnu.com.

NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠKA

Vsobotu **6. října** zveme příznivce cyklistiky i pěší turistiky na 13. ročník zavírání cyklistických stezek na Uherskohradištsku. Akce bude zahájena v 8.30 hod. na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti registrací účastníků, poté budou odstartovány jednotlivé stezky. Účastníci akce mohou na trasách navštívit vinné sklípky a atrakce Slovácka. Od 15.30 bude na Masarykově náměstí připraven kulturní program a malý vinný trh. Více na www.uherske-hradieste.cz.



DOJDĚTE OKOŠTOVAT NA ROCHUS!

Vsobotu **22. září** to na Rochusu v Uherském Hradišti zavoní jako kdysi v chalupách našich babiček a tetiček. Pátý ročník Slováckého festivalu chutí a vůní odstartuje v 10.00 hod. a až do 16.00 hod. budete mít možnost ochutnat to nejlepší z tradiční kuchyně. Chybět nebudou koláčky, patenty, med, pečené čaje, sirupy nebo zdobené perníky. Kdo není na sladké, dá si raději uzené speciality, česnekové pochutiny nebo třeba oblíbené škvarkové pagáčky. Dobré trávení podpoříme kvalitním vínem nebo pivem. V případě nepříznivého počasí nás zahřeje štamprlka nebo lidová písnička. Doprovodný program a soutěže budou připraveny pro děti i dospělé. Letošní ročník, zaměřený na jablčka, bude jistě stát za to. **TOŽ DOBRŮ CHUŤ!**



LEŠETÍN FEST DOBRÉ PIVEČKO A JÍDLO

Spolek „Lešetín Zlín“, Hospůdka U Kovárny a Hotel Baltaci Atrium vás zvou na IV. Lešetín Fest. Pohodový festival se koná v centru Zlína v sobotu **1. září** od 14.00 hod. na parkovišti Hotel Baltaci Atrium. Akce je vhodná pro celou rodinu. Můžete se těšit na vystoupení hudebních kapel, výtvarné dílny pro děti, malování na obličeje, skákací hrad, dobré pivečko a jídlo a spoustu další zábavy. Vstup je zdarma. Více na www.ukovarny.cz.

FOCENÍ JÍDLA JE NÁROČNÁ DISCIPLÍNA I LAIK ALE MŮŽE USPĚT

Asi každý z nás má občas snahu vyfotit si, co má právě před sebou na talíři, ať již v restauraci či na nějakém food festivalu. Ale ruku na srdce, vypadá vyfocené jídlo stejně lákavě jako v realu? Proč je tak těžké zachytit delikatesu, aby vypadala krásně?

Mobilní telefony mají sice fotoaparáty čím dál kvalitnější, ale u tak náročné disciplíny, jakou je focení potravin, nám to zatím není nic moc platné. Pokud si tedy chce člověk vyfotit sám třeba nějakou hostinu nebo je na gastro festivalu plném jídla, a chce mít na něj krásnou vzpomínku, musí holt sáhnout po zrcadlovce. K ní odborníci doporučují kvalitní světelný objektiv a pak i pár rad. Nebojte se pracovat s malou hloubkou ostrosti. Tím dosáhnete ostrého zobrazení detailu, na který zaostříte, zatímco okolí zůstává rozostřené. Objektivy s pevnou ohniskovou vzdáleností vynikají vyšší světelností, a proto pomáhají k lepším výsledkům i za horších světelných podmínek. To vám opět pomůže při práci s hloubkou ostrosti.

Aby vypadalo jídlo na fotografii krásně, musí se samozřejmě naaranžovat. Není to snadné, a ne každý má pro to cit. Dalším úskalím je světlo. Asi málokdo si na food festivalu či někde v restauraci rozmístí několik přídatných externích blesků. V restauraci je často přítomný a musí se použít blesk. Nikdy se ale nepoužívá napřímo, ale odklání se pomocí odrazné desky. Často ji můžete nahradit třeba odleskem talíře.

Nafotili jste jídlo, ale stejně se vám výsledná fotografie nezdá? Pak vezte, že bez následné úpravy v počítači se prostě neobejdete. Fotografie se ve vhodném grafickém programu srovná, může se projasnit barevně, upravit odstín bílé, či udělat vhodný výřez.

Jak fotí profici?

Při profesionálním focení se samozřejmě používají ateliérová světla a stativy. Málokdo ale ví, že samotné focené pokrmy vlastně často ani nejsou k pozření. Známým trikem je používání oleje. Naleštěné delikatesy vypadají čerstvěji a lákavěji. Z horkého jídla stoupá pára, ale nesmí jí být moc, protože pak to, co je na talíři, nevynikne. Profesionálové si proto pomáhají například nahřátím mokré vaty v mikrovlnné troubě a jejím umístěním za jídlo. To naopak musí být studené. Maso se potírá olejem, sójovou omáčkou nebo dokonce stříká lakem na vlasy. To vše proto, aby mělo pěknou barvu a vypadalo lákavěji. Nápoje se doladují ošťikáním rozprašovačem a použitím potravinových barev se získá atraktivnější vzhled. Základem je vždy čerstvost potravin. Vše

musí být co nejrychleji nakrájeno, naaranžováno. Cílem takové fotografie je, aby člověk při pohledu na ni doopravdy dostal na vyfocené jídlo chuť.

Pár rad pro laiky

Jídlo fotte hned po uvaření. Používejte jednoduché bílé nádoby, na něm je pokrm vždy nejvýraznější. Nefotěte moc shora, ale spíše z úrovně stolu. Buďte kreativní a přidávejte barevné potraviny. Nebojte se používat netradiční podklad jako třeba dřevo nebo břidlici. Na talíře dávejte menší porce než obvykle. Hromady jídla nevypadají nikdy dobře. Pamatujte, že méně je někdy více. Nefotěte hladově. A fotte dříve, než ochutnáte :-)



Text: red, foto: Robert Mročka

TANKOVNA *Moskva*

NOVÁ STYLOVÁ PIVNICE V CENTRU ZLÍNA

OTEVÍRÁME 7. ZÁŘÍ

Tankovna Moskva je místo, kde je vše podřízeno silnému zážitku bez kompromisů

Můžete se těšit na:

- čerstvé pivo z tanku
- nabídka piv z menších pivovarů
- degustace piva
- pivní speciality bez složitých názvů

www.mojetankovna.cz

15.–16. 9. 2018

FESTIVAL CHUTĚ



Pod Šaumburkem / Rajnochovice

HUDEBNÍ PROGRAM

NABÍDKA MORAVSKÝCH MINIPIVOVARŮ

REGIONÁLNÍ POTRAVINY A POCHUTINY

ZÓNA PRO DĚTI TVOŘIVÉ DÍLNY SKÁKACÍ HRAD SLADKÉ POCHOUTKY



www.podsaumburkem.cz

GARDEN FOOD FESTIVALU JE ZA DVEŘMI

Oblíbený festival dobrého jídla a pití pod širým nebem nabídne ve Zlíně již o víkendu 1. a 2. září nepřehledné množství gurmánských lákadel i programových novinek. V premiéře se Garden Food Festival představí v autentickém prostředí Filmových ateliérů na Kudlově, Zdeněk Pohlreich přiveze svůj nový koncept Wheels restaurant, dvoudenním programem provede Markéta Hrubešová, platit se bude elektronicky a nebude chybět třeba ani rožnění pštroso...

Nově vůně gurmánských specialit prostoupí o prvním zářijovém víkendu areál filmových ateliérů. „Kromě kvalitní gastronomie nabídneme Zlíňákům a hostům z okolí i netradiční prohlídku areálu ateliérů, kde dosud řada z nich nikdy nebyla,“ láká za organizátory Pavel Vysloužil a dodává: „Pro děti chystáme ve spolupráci s Kabinetem filmové historie a Filmovým uzlem i bohatý doprovodný program s filmovou tematikou.“

Návštěvníci během každé z festivalových zastávek vždy netrpělivě očekávají vystoupení slavného televizního šéfkuchaře Zdeňka Pohlreicha na pódiu. Nyní však jeho příznivci mohou pokrmy od něj také vyzkoušet, a to přímo v pojízdné restauraci Wheels restaurant. Jedná se o speciální kamionový návěs, který se během chvilky promění v unikátní restauraci s terasou s kapacitou pro 30 hostů. „Vstupenky na tříchodové menu jsou již v předprodeji,“ upřesňuje Pavel Vysloužil.

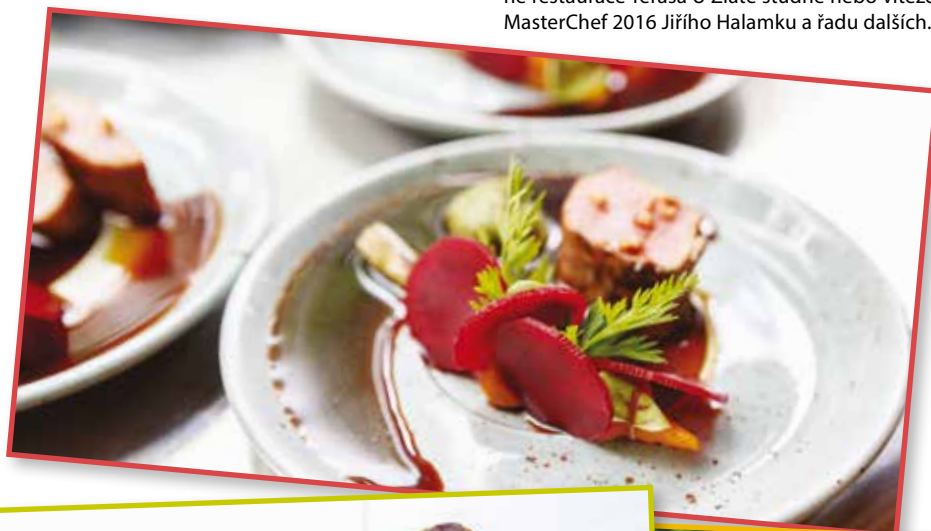
Zlínský Garden Food Festival přiláká i další kuchařské osobnosti a špičky ve svém oboru. Zlíňáci se tak mohou těšit na netradiční vystoupení Radka Kašpárka, jehož restaurace Field již třetím rokem obhájila michelinskou hvězdu, trojnásobného Zlatého kuchaře Jana Punčocháře, prezentaci Pavla Sapíka, šéfkuchaře vyhlášené restaurace Terasa U Zlaté studně nebo vítěze MasterChef 2016 Jiřího Halamku a řadu dalších.

NAŠLAPANÝ PROGRAM, SPOUSTA DOBRÉHO JÍDLA

Dvoudenní Garden Food Festival přinese vybrané lahůdky od nejlepších lokálních restaurací i netradiční delikatesy a regionální i zahraniční speciality. Návštěvníci se zde mohou seznámit se zajímavými gastro koncepty, budou mít možnost ochutnat exotické pokrmy, hmyzí delikatesy, lanýže, ústřice, foie gras a další speciality z jater kachen a hus. V nabídce festivalu nebudou chybět farmářské a regionální produkty, destiláty, tuzemská i zahraniční vína či pivo z minipivovarů. Nabitým víkendovým programem festivalové hosty provede herečka, spisovatelka a zapálená kuchařka Markéta Hrubešová.

V celém areálu bude opět platit jednotná festivalová měna – greše. „Letos bude nově zprovozněn elektronický systém. Už jsme si jej vyzkoušeli na předchozích zastávkách v Ostravě, Olomouci a Rožnově a placení je díky němu rychlejší a komfortnější, jak pro vystavovatele, tak pro návštěvníky,“ uzavírá Vysloužil.

Vstupenky na zlínskou zastávku Garden Food Festivalu jsou již nyní v předprodeji v sítích **TicketPortal**, **GoOut** a **TicketStream**.



AKCE A OSLAVY V BRAZILEIRO PRONÁJEM RESTAURACE



vaří brazilský kuchař

lehká kuchyně

jídlo formou rautu

domácí dezerty a limonády



Restaurant & Cafe Brazileiro | Kvítková 4323, Zlín | tel. 773 071 361 | www.brazileiro.cz



NAVŠTIVTE NÁS
PŘI
GARDEN FOOD FESTIVALU
VE ZLÍNĚ!



STYLOVÉ OBČERSTVENÍ NA FIREMNÍCH AKCÍCH, FESTIVALECH A OSLAVÁCH
POKRMY Z KVALITNÍCH SUROVIN LOKÁLNÍCH DODAVATELŮ



JAK SE DOSTANETE NA FILMOVÉ ATELIÉRY?

Po oba víkendové dny bude na Kudlov posílená MHD. „Ze zastávky Náměstí Práce bude kromě linky č. 31 po celý den zajištěná ZDARMA kyvadlová doprava pro návštěvníky festivalu,“ zdůrazňuje Pavel Vysloužil a upozorňuje také, že pro několik stovek motoristů bude na vymezených místech připravené parkování v blízkosti areálu. „Kdo si však chce užít festival se vším všudy, měl by nechat auto raději doma,“ radí Vysloužil.

OCHUTNEJTE TO NEJLEPŠÍ OD ZDEŇKA POHLREICHA

Popustte uzdu své představivosti a překročte hranice tradiční gastronomie. Vstupte do Wheels, mobilní restaurace, která letos nově zavítá i na Garden Food Festival do Rožnova pod Radhoštěm. Užijte si kvalitní jídlo, vybranou společnost a kouzlo okolní scenerie.

Na skladbě menu se podíleli šéfové tří Zdeňkových restaurací – Café Imperial, Next Door a Divinis.

**Neplatí jako vstupenka do areálu!*

TŘÍCHODOVÉ MENU PODÁVANÉ V RESTAURACI WHEELS

Marinovaná Foie Gras s jablečným chutney, perníkovým chlebem a kávovou omáčkou



Podává se šestkrát denně po oba dny festivalu:
v 10.30, 11.45, 13.00, 14.15, 15.30 a 16.45 hod.

Na každý čas se prodává vždy pouze 30 kusů vstupenek. Rezervujte si svá místa za cenu 499 Kč* na webu: www.ticketportal.cz.

Dušená selečí líčka na kalvadosu s lanýžovou bramborovou kaší a restovanou zeleninou

Tortino s makovou zmrzlinou a mátovou omáčkou

Bílé víno

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdee DOCG 2014 nebo

Červené víno

Barbera del Monferrato DOC 2012

Venkovní grill

BBQ žebra Memphis style podávané se salátem z fenyklu a červené řepy

Telecí polpety

s houbovým ragú a majoránkovou buchtou

Pivo Imperiál (nepasterizovaný, nefiltrovaný 7sladový speciál 13°, Šumavský pivovar, Vimperk)

inzerce

Chcete obsluhovat ve špičce v oboru?

★★★★ ALEXANDRIA Spa & Wellness hotel

— est. 1939 —

LUHAČOVICE

Francouzská restaurace

Hotelová restaurace

Lobby bar

Noční klub



www.HotelAlexandria.cz

LUHAČOVICE Hotel Vyhlídka



- ★ moderní gastronomie
- ★ stylová restaurace
- ★ příjemné ubytování
- ★ výhodné pobytové balíčky



Hotel a restaurace Vyhlídka****

Pozlovice 206, Luhačovice | mobil: +420 608 434 390

www.vyhlidka.eu

KONEC POČÍTÁNÍ PAPIROVÝCH GREŠLÍ! NA FESTIVALU NOVĚ ZAPLATÍTE PŘES ČIP

Na Garden Food Festivalu platí vždy jednotná festivalová měna – grešle. Ještě vloni si návštěvníci museli platidlo vyzvedávat v papírové podobě v pokladnách a grešlárnách. Letos už ne! Při vstupu letos obdrží u pokladny čip, který si nabijí penězi.

Ty, které na festivalu neutratí, jim při odchodu organizátoři vrátí. Na účtence najdou návštěvníci QR kód, naskenují ho do svého chytrého telefonu a hned budou mít přehled o všech svých výda-



jích. U stánků si vyberou, objednají a přiloží čip. Systém hned odečte utracené grešle. Grešle je možné dobýt na čip dle libosti. Zůstatek na čipu lze snadno zjistit jednoduše přiložením u kontrolního kiosku nebo u jednotlivých stánků.

V souvislosti s placením připravili organizátoři pro letošní rok ještě jednu novinku. Vstupné i čip s grešlemi bude možné zaplatit platební kartou.

Podrobnosti o platbě čipem naleznete v instruktážním videu na www.gardenfoodfestival.cz.

Text a foto: PR

VÍTE JAK DLOUHO

ČESKO ŽIJE ECO?

MY ANO

Naše firma ECO krabičky nastartovala boom v gastro-obalech již před sedmi lety. Novinka v podobě biologicky rozložitelných jednorázových obalů si hned získala své příznivce a my tak mohli začít šířit osvětu o obalech šetrných k životnímu prostředí do světa. Že to jde i bez plastů a ropy, ví v dnešní době každý.



Naším hlavním produktem jsou ECO gastro obaly nejrůznějších typů. Distribuujeme pouze produkty, které jsou ze znovuoobnovitelných přírodních zdrojů (cukrová třtina, BIO plast nebo palmové listy).

Myslíme i na design! Dobře víme, že moderní doba vyžaduje moderní vzhled, proto i v naší nabídce naleznete designové jednorázové nádoby, které dodá vašemu jídlu ten správný tón.

CHRAŇTE ZEMI KAŽDÝ DEN



**Plants
NOT PLASTIC**

www.krabickynejidlo.cz

Více o nás a našich produktech se dozvíte na www.krabickynejidlo.cz.

Text a foto: PR

JAK VIDÍ GARDEN FOOD FESTIVAL JEHO SLAVNÍ ÚČINKUJÍCÍ?



O prvním prázdninovým víkendu se v Rožnově pod Radhoštěm uskutečnil v premiéře Garden Food Festival. Ve festivalovém areálu i na pódiu bylo možné potkat kuchařské hvězdy i známé osobnosti. Většina z nich zde byla pracovně, ale zeptali jsme se jich, zda měli možnost si festival užít i jinak a třeba ochutnat něco z valašské kuchyně. Všem osloveným jsme položili tři otázky:

1. Měl/a jste možnost zde něco ochutnat?
2. Co se vám vybaví, když se řekne „valašská kuchyně“?
3. Zaujalo vás něco na festivalu nebo vás třeba dokonce přímo inspirovalo?



ZDENĚK POHLREICH

Známý televizní šéfkuchař, který do Rožnova přišel se svým novým projektem Wheels – restaurace na kolech.

1. Neměl...ale měl jsem možnost se vyfotografovat s návštěvníky, asi dvatisíckrát.
2. Moc o ní nevím, protože se tady na Valašsku moc nevyskytují... Ale naskakuje mi v hlavě frgál, kyselica... a samozřejmě slivovice, i když to už úplně není kuchyně.
3. Inspirovat se dá vždycky a všude. Mrzí mě, že tady jsem toho nepochytil, protože se od našeho food trucku bohužel nedostanu dál než na 50 metrů.



MARKÉTA HRUBEŠOVÁ

Herečka, zapálená kuchařka, autorka kuchařek a moderátorka Garden Food Festivalu.

1. Určitě, ochutnám pokaždé. Měla jsem hamburger a pštroší grilované maso.
2. Valašskou kuchyni mám ráda. V Rožnově jsem si dala výbornou kyselici. Je to pro mě poctivá kuchyně, s lokáními i sezónními surovinami, uvařená tak, jak se má vařit.
3. Po každé prezentaci kuchařů si z jejich vystoupení něco „vyzobnu“. Zkoušela jsem například palačinky ze šlehačkové lahve nebo třeba zeleninové pěny. Baví mě posouvat se dál, a když vidím, že ti kuchaři něco aplikují, tak to chci hned taky vyzkoušet.

RADEK KAŠPÁREK

Šéfkuchař pražské restaurace Field, která pod jeho vedením získala Michelinskou hvězdu.

1. Ochutnal jsem grilovaného pštrose. Tady jsou taky oblíbené burgery, takže ten jsem taky zkusil.
2. Maminka pochází přímo z Valaška, takže tuhle kuchyni máme rádi a dobře ji známe. Tady jsem si dal s chutí zelňačku.
3. Nemám tady bohužel moc prostor dívat se kolegům pod prsty. Ale co se mi tady moc líbí, jsou výrobky lokálních producentů. Zaujala mě třeba pštroší paštika, domácí marmelády apod.



IVETA FABĚŠOVÁ

Cukrářka, majitelka čtyř pražských cukráren IF Café, autorka kuchařských knih.

1. Výborný čočkový salát se sýrem u stánku Rožnovského pivovaru.
2. Samozřejmě jako cukrářka znám tradiční frgály. Přiznám se, že jsem je zkoušela, ale nemůžu říct, že je umím.
3. Inspirace je všude kolem nás, takže určitě. Je toho tolik, že nedokážu teď říct nic konkrétního. Ale ráda bych zmínila, že mě překvapil velký zájem návštěvníků o výrobu makronek. Řada z nich mě opravdu pozorně poslouchala a zapisovala recepturu.





Dodáváme široký sortiment pomůcek pro cukráře,
pekaře, kuchaře a hobby pekaře.



Plánujete péct na letní párty? U nás si určitě vyberete.



Navštivte náš e-shop www.svetpeceni.cz
nebo naši vzorkovnu v Brně.

CS GOSTOL TRADING, spol. s r.o.

Zábrdovická 16, 615 00 Brno

 www.svetpeceni.cz

 facebook.com/SvetPeceni

VINICE JSOU UZAMČENY! DÁL UŽ ANI KROK!

Možná jste už někdy slyšeli pojem zarážení hory, nebo v moravském nářečí také zarážání hory a pravděpodobně jste se pozastavili nad tím, co je to vlastně za akci. Rozhodně to nemá nic společného s holezectvím, ani hornictvím.

Tato událost je spojená s vínem a prim v ní hrají vinaři se svými vinicemi a vinohrady. Zarážení hory je starý vinařský zvyk a vyhledávaná vinařská slavnost, která se koná nejčastěji ke konci srpna a rozhodně stojí za návštěvu.

Vinařství se zejména na Moravě budovalo po staletí, a tak je spjata řadou vinařských tradic, které často sahají hluboko do historie. Hlavně v posledních letech dochází k jejich obnovování, což je případ také zarážení hory. Přitom se jedná o jeden z nejdůležitějších zvyků týkajících se vína. V podstatě jde o pomyslné zavření nebo uzamknutí vinic, tedy zamezení vstupu všem, kteří tam nemají co pohledávat. Toto vždy mělo za cíl ochránit dozrávající hrozny před nenechavci, kterým za porušení zákazu hrozily přísné tresty. Dnes jde u zarážení hory spíš než o právo a ochranu vinic o zábavnou folklórní slavnost a přípravu na svátky vinobraní.

A proč vlastně zarážení hory?

Jako hora se označuje slabší tyč zbavená kůry

o průměru asi 10 cm a výšce několika metrů, která se zarazila do země, což symbolicky znamená, že vinice jsou již zamčené. Do vinohradu má nadále povolený vstup pouze vinař a tzv. hotaři, kteří hlídají vinice před zloději a hlavně špačky. Vstoupit mohou také ještě těhotné ženy, které si v horkém dni smí utrhnout tři hrozny vína pro osvěžení. Nepovolaná osoba může podle pověstí svým vstupem do vinohradu ohrozit úrodu a následnou kvalitu vína, a to vinaři nechtějí a ani nemohou riskovat.

Slavnosti spojené se zarážením hory probíhají na mnoha místech jižní Moravy, v každé obci s trochu odlišným průběhem. Konají se přibližně od poloviny srpna do začátku září. Nechybí vztyčená opletená májka, která je ozdobena réвовým věncem. Vinaři kolem ní zatlučou 12 dřevěných kůlů, za každý měsíc jeden, jako symbol celoroční práce. Součástí jsou humorné scénky, divadla a také složení přísahy hotařů, strážců vinic. Nezřídka jsou předváděny ukázky trestů za poru-

Kam na Zarážení hory?

17.–18. 8. 2018 – Zarážení hory a degustace vín pod širým nebem v Mikulově

18. 8. 2018 – Zarážení hory ve Vlkostě

25. 8. 2018 – Zarážení hory Moravské Bránice

31. 8.–1. 9. 2018 – Zarážení hory s otevřenými sklepy Némčičky

1. 9. 2018 – Zarážení hory v Nechorách

8. 9. 2018 – Zarážení hory Vrbice

8. 9. 2018 – Zarážení hory Znojmo

Více akcí najdete zde: www.wineofczech-republic.cz/akce-a-novinky/kalendar-akci.html.

šení vstupu nebo trestání nepoctivých a chamtivých vinařů. Celou akci provází pestrobarevné kroje, cimbálová muzika a zpěv lidových písní. K tomu samozřejmě nechybí dobré jídlo a hlavně se popijí nejlepší vína.

Veškeré užitečné informace, které byste mohli využít, než vyrazíte na zarážení hory, najdete zde: www.wineofczech-republic.cz.



Text a foto: PR

VINAŘSTVÍ BUNŽA BZENEC

Tel.: 518 384 833
604 258 326

VYUŽIJTE
NÁKUP VÍNA
NA NAŠEM
WEB-E-SHOPU
AŽ K VÁM.

Vychystání
dárkového balení
vína pro firmy
jako
REKLAMNÍ
PŘEDMĚT.



GARANCE KVALITY NÁKUPU

ZVEME VÁS DO BZENEC K POSEZENÍ
DO NOVÉHO SKLEPA A VINOTÉKY

14.–15. 9. 2018 – BZENEC KROJOVANÉ VINOBRANÍ

16. 11. 2018 – OTEVŘENÉ SKLEPY PŘI SVÍČKÁCH

Výletní a přátelské akce v průběhu roku...

e-mail: bunzoteka@seznam.cz

i na objednávku

www.bunza.cz

Uvařili jsme pro vás NOVÉ PIVO!

Letní osvěžení



Rolník – nefiltrované
světlé výčepní pivo,
speciálně chmelené.
Z láhve nebo soudku,
přijďte k nám do pivovaru!

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Záhlinice 67

tel. 773 632 727

www.zahlinickypivovar.cz



SLAVNOSTI VÍNA V SAMOTNÉM SRDCI SLOVÁCKA



Uherské Hradiště, město tepající životností slováckého folkloru a tradic i místo, kde ožívá dávná historie, se už po šestnácté stane dějištěm jedinečných SLOVÁCKÝCH SLAVNOSTÍ VÍNA A OTEVŘENÝCH PAMÁTEK. Ulice, náměstí i různá zákoutí srdce Slovácka jimi ožijí druhý zářijový víkend ve dnech 8. a 9. září.

Slavnosti nejsou „jen“ folklorním festivalem, ale skutečnou reprezentativní národopisnou slavností více než šedesáti měst a obcí z celého regionu Slovácka. Letos slavnosti v jejich páteční předvečer zahájí na Masarykově náměstí program s nezapomenutelnou cimbálovou muzikou Harafica a jejími hosty. Městská náměstí, ulice, domy a jejich nádvoří, vinné sklepy i lodě na řece Moravě ožijí pestrým kulturním programem. Při něm si přijdou na své jak dospělí milovníci vína a folkloru, tak děti.

Město Uherské Hradiště otevře svou náruč a třicetku svých památkových objektů tisícům návštěvníků. Vzácně se podíváte do míst, která jsou oku veřejnosti po zbytek roku přísně skryta. Tak neváhejte a zažijte i vy Slovácké slavnosti vína a otevřených památek.



„Sklenka vína s přáteli roztančí celý svět.“

Kompletní program najdete na: www.slavnostivinauh.cz.



VAŘENÍ A STOLOVÁNÍ VE STŘEDOVĚKU?

MNOHO POLOPRAVD A VÝMYSLŮ...

Sředověká krčma je jedním z velkých lákadel Znojemského historického vinobraní, které se uskuteční ve Znojmě ve dnech 14.–16. září. Krčma návštěvníkům nabídne pravou středověkou hostinu s pokrmy připravenými podle receptů z doby Jana Lucemburského. Jaká byla ve středověku pravidla stolování a jak vypadaly hostiny té doby nám popsala Nina Provaan z Muzea gastronomie.

STŘEDOVĚKÁ HOSTINA

Za gastronomickými zážitky nemusíme jezdit do exotických zemí, stačí zůstat doma a vydat se zpátky časem, zajet třeba do středověku a zúčastnit se hostiny nebo navštívit krčmu.

Hostiny bývaly velkolepé, u bohatých se prohýbaly stoly pod mnoha chody, ale i na vesnické svatbě bylo chodů víc. V zájezdni hospodě takový výběr nebyl, hosté se museli spokojit s tím, co jim hospodář nabídl, a navíc poctění museli přijet v ten správný čas, kdy se jídlo dávalo na stůl.

V krčmách se hlavně popíjelo a k zakousnutí byla maximálně ředkev nebo preclíky.

O životě ve středověku koluje mnoho poloprávd a výmyslů, které se nevyhnují ani vaření a stolování.

Představa, že život ve středověku byl drsný, vede k domněnce, že drsně bylo zacházeno s jídlem. Od toho se odvíjí široce rozšířená představa ob-

hroublého kuchaře, vulgární obsluhy a nevychované ho hosta. Opak je pravdou.

Všechny vrstvy společnosti si jídla vážily a stolování braly jako obřad. Jedlo se společně, v rodině, na hostinách i v krčmě, která vítala poctěné.

Pro stolování byla známa přísná pravidla, která se dovidáme z obrázků, kronik a dalších dochovaných záznamů. Ten kdo je nedodržel, byl považován za nevychovance a mohl být od stolu vykázán. Stolovníci seděli na lavicích bez opěradel, blízko vedle sebe s lokty těsně u těla. Opírat se při jídle loktem o stůl se neslušelo.



Rok 1378 – hostina na počest Karla IV. a jeho syna Václava IV. pořádaná 6. ledna francouzským králem Karlem V. Obrázek z Grand Chroniques de France, 1400–1415.

VÝBĚR ZE STŘEDOVĚKÝCH PRAVIDEL STOLOVÁNÍ

- Umyj si ruce.
- Ničeho jiného se nedotýkej, než jídla, nehlaď psy a kočky.
- Jez tak, abys způsobem jakým jíš, neobtěžoval spolustolovníky: nešťourej se v zubech ani v jiných tělesných otvorech, smrkej otočen od stolu, neber sousedovi chutné sousto.
- Vkládej do úst od všeho menší kousky: chleba lámej, vše před polknutím pořádně rozžvýkej, nemluv s plnou pusou.
- Pohár nech dolít, až když je prázdný.
- Umyj si ruce po jídle, nestačí otřít je do ubrusku.

Není rozdíl, jak se při jídle chováš, ať jíš sám, v přítomnosti krále, nebo s kýmkoliv jiným.

Text: Muzeum gastronomie, Nina Provaan



Konec 12. stol. – hostina německého velmože – Herrad von Landsberg, Hortus Deliciarum.

Řídké polévky se pily z misky, husté polévky a kaše se nabíraly lžící, vše ostatní se jedlo rukou. Pozor, pouze třemi prsty jedné ruky (palcem, ukazováčkem a prostředníčkem). Žádné máchání celé ruky v míse! Druhá ruka zůstávala čistá.

Na menší kousky naporcované maso bylo servírováno v mísách, z kterých si ho jednotliví stolovníci nabírali na svá prkénka nebo chlebové placky. Příbory nebyly běžně připraveny na stole, lžící i nůž si hosté většinou sami přinášeli, vidlička se ještě jako jídelní přístroj nepoužívala.

— inzercie —

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTROtrendy
& FESTIVAL POTRAVIN
A NÁPOJŮ

1.- 2. LISTOPADU

10.00 – 18.00

Bohatý doprovodný
program!

www.dtpce.cz

DŮM TECHNIKY PARDUBICE

NÁM. REPUBLIKY 2686 - 1. PATRO (VEDLE DIVADLA) kontakt: D. Fikejšová 770 623 217

VSTUPENKA ZDARMA



OCTÁRNA
HOTEL & RESTAURACE

Oáza klidu v srdci Kroměříže...



restaurace • ubytování • catering

Hotel Octárna, Tovačovského 318, Kroměříž • tel. +420 573 505 650, +420 724 505 655

www.octarna.cz

ZNOJMO

HLAVNÍM MĚSTEM VÍNA

Tímto přívlastkem bychom Znojmo mohli bezesporu označit ve dnech 14. až 16. září, kdy se zde bude konat Znojmské historické vinobraní. Jménem Znojmské Besedy a města Znojma vás srdečně zvou k návštěvě tohoto největšího svátku vína u nás!

Nenechte si ujít velkolepý průvod krále Jana Lucemburského a jeho družiny, který čítá na 500 postav v kostýmech, jedinečnou ohňovou show nebo dobový ceremoniál znázorňující předávání královských práv do rukou konšelů. Uvidíte i trestání nepoctivých vinařů, dech beroucí jsou rytířské turnaje na koních.

Nejen historické nadšence zaujmou šermířská vystoupení, dobová tržiště, kejklíři, či ulička chudiny. Po loňském úspěchu budete moci i letos navštívit středověkou krčmu, kde ochutnáte speciality připravené podle receptů z doby Jana Lucemburského.

Chybět nebude všudypřítomná nabídka lahodného vína a burčáku od místních vinařů. Ty si vychutnáte v jednom z četných mázhauzů, na Vinném trhu, v prostoru u Rotundy Sv. Kateřiny nebo jen tak na ulici. Pro rodiny s dětmi je vyhrazena pohádková a herní zóna v hradebním příkopu.

Připraven je pro vás bohatý hudební a kulturní program na celkem třinácti scénách zakomponovaný do originálních historických kulís dobové architektury královského Znojma.

HISTORICKÝ PRŮVOD



ZNOJMSKÁ VÍNA



BOHATÝ PROGRAM NA 13 SCÉNÁCH



RYTÍŘSKÉ TURNAJE



BURČÁK



„Přijďte si s vašimi blízkými a přáteli užít Znojmské historické vinobraní a nechte se unést jeho strhující atmosférou. Těšíme se na vás!“

František Koudela, ředitel Znojmské Besedy

VE ZNOJMĚ TAKÉ ZAŽIJETE

PROHLÍDKY HRADEBNÍHO OPEVNĚNÍ S PRŮVODCEM

denně v 9.30 a 15.30 od radniční věže
www.znojmskabeseda.cz

PROHLÍDKY ZNOJMA S PRŮVODCEM

denně ve 12.30 od radniční věže
www.znojmskabeseda.cz

ZNOJMSKÉ PODZEMÍ

denně 9.00–18.00, Slepíci trh 2
www.znojmskabeseda.cz

RADNIČNÍ VĚŽ

denně 9.00–18.00, Obroková 12
www.znojmskabeseda.cz

PROHLÍDKY ZNOJMA S OCHUTNÁVKOU VÍN

www.navajn.cz

EXPOZICE PIVOVARNICTVÍ

denně 9.30–17.30, areál znojmského hradu
www.znojmskabeseda.cz



bowlingy cateringy
gastro zařízení a vybavení
hotely a penziony
kavárny pizzerie
potraviny a nápoje
restaurace vinotéky

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK



ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL

ATRAKCE

DISTILLERY LAND
Razov 472, Vizovice
Tel. 577 686 129, 725 653 134
www.rjelinek.cz



UH

SKANZEN MODRÁ
Modrá 227
Tel. 572 411 450
www.skanzenmodra.cz



VS

MUZEUM ŘEZNICTVÍ
Hranická 430/34, Valašské Meziříčí
Tel. 739 680 268
www.muzeumreznictvi.cz



ZL

BOWLINGY

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

BOWLING U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

KM

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL

HOTELY A PENZIONY

ALEXANDRIA****
Spa & wellness hotel
Masarykova 567, Luhačovice

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM**S**
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavíka 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
nám. T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEČ
Lázně 493, Zlín

HOTEL ONDŘÁŠ
Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábreží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavíka 336, Luhačovice

UBYTOVACÍ KOMPLEX MORAVA
Moravni 958, Otrokovice
www.komplexmorava.cz



WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovce 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhacovice.cz



UH

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

KM

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivě 610, Valašské Meziříčí

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL

BARY A KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE & COCTAIL BAR TERRASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvitková 4352, Zlín

THE PIAGGIO CAFÉ
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

ICE CAFÉ
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábreží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÉ ZÁMEK
Soudní 1, Zlín
Tel. 608 051 425



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
nám. 3. května 1302, Otrokovice

MR. COFFEE, KAVÁRNA & PRAŽÍRNA KÁVY
Soudní 5549, Zlín

NETRADIČNÍ KAVÁRNA SLUNEČNICE
třída T. Bati 1276, Zlín
Tel. 776 391 599
www.sluncecnicezlin.cz



RETRO
třída T. Bati 200, Zlín

SEGAFREDO ESPRESSO
třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice
tel. 774 458 732
www.segafredo.cz



BAR AQUARIUM
Josefa Stancla 154, Uherské Hradiště

CAFE 21
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

CAFÉ CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ SLUNCE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

JINÉ CAFÉ
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

NINO ESPRESSO
Hradištská, Staré Město

ORANGE CAFÉ
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CLASSIC
Vodní 92, Kroměříž

CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

**ZDE JE MÍSTO
I PRO VÁŠ PODNIK!**

Tel. 777 862 625

**PIZZERIE****PIZZERIA U FORMANŮ**

třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvítkovice

PIZZERIE LA STRADA

třída T. Bati, 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE**BOUTIQUE GURMÁN**

Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE

Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA

Školní 492, Zlín

Special. prodejny. Čerstvě pražená káva.

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.

třída 3. května, Zlín-Malenovice

OXALIS

OC Zlaté jablko Zlín

OC Centro Zlín

PRODEJNA POTRAVIN JIP CASH & CARRY ZLÍN

Jateční 169

Otevřeno v PO–NE: 8.00–19.00 hod.

Z DĚDINY

nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

UH

CHOCOMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY

Stolařská 2338, Uherský Brod

Malinovského 389, Uherské Hradiště

www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA

Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KM

KÁVA – ČAJ

Ztracená 73, Kroměříž

PIVOVAR KROMĚŘÍŽ

Na Sádkách 2798/9, Kroměříž

ROJAL CASH & CARRY

Hulínská 2322, Kroměříž

VS

BOUTIQUE GURMÁN

Dolní náměstí 1356, Vsetín

MÁLKOVÁ ČOKOLÁDOVNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

Areál Rožnovské pивní lázně

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

Areál Rožnovské pивní lázně

ZL

RESTAURACE**BALTACI ORIGINAL RESTAURANT**

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD

nám. Práce 1099/1, Zlín

BRAZILEIRO

Kvítková 4323, Zlín

Tel. 773 071 361

BÜRGER

Školní 3362/11, Zlín

CANADA PUB

Gahurova 5265, Zlín

Tel. 573 776 573

www.canadapub.cz

DOLCEVITA

nám. Míru 12, Zlín

HARLEY PUB

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ

Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU

Spytihněv 473

KEBAB & BURGER

OC Kvítková 4352, Zlín

KFC CENTRO ZLÍN DT

třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE

nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48

NAŠE HOSPODA

Na Honech 5541, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN

třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN

PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT

Vavrečkova 7074, Zlín

RADEGASTOVNA REX

Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE

Vršava 679, Zlín

RESTAURACE DELICATE

Sazovice 222

RESTAURACE MYSLIVNA

třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ

Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA

U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO

Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI

třída 3. května 1198, Zlín-Malenovice

VO Makro Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM

K Tuskulu 137, Lukov

Tel. 603 547 340

www.restauracetuskulum.cz

**RESTAURACE U BARCUCHŮ**

Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍC

Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA

Vízovická 410, Zlín-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA

L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA

Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U STAŇKŮ

Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ

Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE U 19. JAMKY

Lázně 493, Kostelec u Zlína

RESTAURACE VLŽAN

Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA

nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA

třída 2. května 1036, Zlín

UBRELLA PIZZA A RESTAURANT

Štefánikova 159, Zlín

U JANKŮ

Osvoboditelů 597, Zlín

U OSLA

L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)

Tel. 603 166 451

www.facebook.com/PivniceUOsla

**U PANA DOMÁČÍHO**

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK

Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA

Dlouhá 111, Zlín

LA BRUSLA

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPCÍN

Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE

Babice 413

RESTAURANT NET

Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

Mískovice 22

Tel. 724 184 266, 603 802 147

**KOZLOVNA U KOZLA**

Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU

Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB

Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK

Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA

Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE KANADA

Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE MAXMILIÁN U MINCOVNY

Na Sladovnách 1576/1, Kroměříž

RESTAURACE MYSLIVNA

Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN

Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA

Tovačovského 318, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN

Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE

Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT

Palackého 518/14, Holešov

VS

HOSPODA KYČERKA

Pluskovce 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA

Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ

Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

Areál Rožnovské pивní lázně

ROZMARÝN RESTAURACE

Rokytnice 24, Vsetín

ZL

VINOTÉKY**BALKANEXPRESS**

Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN

Santražiny 5285, Zlín

LAVITE

Lešetín II/7147, Zlín

Tel. 777 598 989

www.lavite.cz

Wine & Food Shop

lavite

PĚKNÁ VÍNA

Masarykovo náměstí 205, Napajedla

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA

nám. Míru 9, Zlín

CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC

Modrá 227

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN

Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA

Mariánské náměstí, Uherské Hradiště

Tel. 774 087 654

VINOTÉKA RÁJ VÍNA

Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775

OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ BZENEC

podniková prodejna

Zámecká 1508, Bzenec

BR

GASTRO TIP BRNO

FOOD & DRINK

ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO
Kobližná 2, Brno

CUBANA
Jezuitská 3, Brno

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Kaštanová 506/50, Brno

RUDOLF JELÍNEK
Jezuitská 582/17, Brno
Podniková prodejna

GASTRO ZAŘÍZENÍ
A VYBAVENÍ

GASTRO NOVOTNÝ
Tel. 542 211 802 pro Zlínský kraj
www.gastronovotny.cz
Prodej a servis gastro zařízení.



CS GOSTOL TRADING
Žabrdovická 16, Brno
Tel. 545 216 143-5
www.svetpeceni.cz



HOTELY

BEST WESTERN PREMIER HOTEL INTERNATIONAL BRNO
Husova 16, Brno

HOTEL BOBYCENTRUM ****
Sportovní 559/2A, Brno-Královo Pole

MAXIMUS RESORT
Hrázní 4a, Brno

NOEM ARCH DESIGN HOTEL
Cimburkova 9, Brno-Královo Pole

KAVÁRNY

BUKOVSKÝ KAVÁRNA A CUKRÁŘSTVÍ
Minská 878/2, Brno-Žabovřesky

Cukrářství Kreativ
Drobného 302/28a, Brno - Černá Pole
Tel. 602 585 214
www.cukrarstvikreativ.cz



KAPEC
Orlí 16, Brno

RESTAURACE

4POKOJE
Vachova 6, Brno

ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO
Kobližná 2, Brno

BOULEVARD RESTAURANT
Lidická 1861/12, Brno

HAVANA RESTAURANT
Masarykova 9, Brno-Líšeň

HRAZNÍ VINÁRNA A RESTAURACE ŠPILBERK
Špilberk 1, Brno

CHARLIE'S SQUARE RESTAURANT
Římské náměstí 6, Brno

JAKOBY
Jakubské náměstí 6, Brno

KOISHI
Údolní 11, Brno

LOKÁL U CAIPLA
Kozí 115/3, Brno

NOEM ARCH RESTAURANT
Cimburkova 9, Brno-Královo Pole

RESTAURACE NEKONEČNO
Lidická 1862/14, Brno

RESTAURANT SIGNATURE (HOTEL VICTORY)
Vintrovna 35, Brno-Popůvky

SUNSET RESTAURACE
Příkop 4, Brno
IBC Centrum, 9. patro

TRIPOLI RESTAURANT
Starobrněnská 1, Brno

ZLATÁ LOŽ
nám. Svobody 5, Brno

GASTRO TIP OLOMOUC

RESTAURACE

BOUNTY ROCK CAFE
Hájkova 2, Olomouc (vstup z ul. Kosmonautů)

LOBSTER ATMOSPHERE
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

LOBSTER FAMILY RESTAURANT
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

PIVOVARSKÉ MUZEUM HANUŠOVICE
Pivovarská 265, Hanušovice
www.pivovarskemuzeum.cz

SAL DE MAR
Legionářská 1311/21, Olomouc

FOOD & DRINK

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Olomoucká 791, Velká Bystřice u Olomouce

GASTRO TIP OSTRAVA

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

WINE PRAGUE 2018

4. ROČNÍK NEJVĚTŠÍ PROFESIONÁLNÍ VINAŘSKÉ AKCE
V ČR BYL OPĚT ÚSPĚŠNÝ!

Čtvrtý ročník mezinárodního veletrhu vína Wine Prague 2018 proběhl v Praze na výstavišti PVA EXPO PRAHA Letňany ve dnech 21. až 23. května. Třídenní akce se zúčastnilo 272 vystavovatelů z České republiky i ze zahraničí. Veletrh Wine Prague byl prestižní vinařskou událostí, kterou si valná většina profesionálů z oboru ani poučených milovníků vína nenechala ujít.

Veletrh Wine Prague potvrdil své výsadní postavení největší a nejdůležitější vinařské akce u nás a současně významného veletrhu vína i ve střední Evropě, čemuž napovídá také spokojenost vystavovatelů i návštěvníků, množství uzavřených nových kontraktů i pozitivní mediální výstupy.

Organizátorem Wine Prague je společnost YACHT, s.r.o., vydavatel časopisu WINE & Degustation, který je odborným garantem a hlavním mediálním partnerem veletrhu. Veletrh Wine Prague 2018 se konal za podpory Vinařského fondu ČR a partnery se staly minerálka Korunní, která byla, jako jediná certifikovaná minerální voda vhodná k vínu, výhradním dodavatelem vody na veletrhu Wine Prague 2018. Dále společnost Crystalex, která se stala hlavním dodavatelem skla, ze kterého se na veletrhu degustovalo, a Asociace sommelierů České republiky.

Na 9306 návštěvníků z oblasti HORECA, importérů, distributorů, sommelierů, obchodníků s vínem, odborné veřejnosti a TOP privátních zákazníků čer-

kalo na výstavní ploše 4 500 m² 272 vystavovatelů z ČR i ze světa. Velmi pozitivní je nárůst odborných návštěvníků z řad HORECA a obchodníků s vínem, a to o 15 % oproti loňskému ročníku. Výstavní prostor byl oproti loňskému ročníku pozměněn tak, aby byl celý veletrh kompaktnější a lépe přístupný. Pořadatelé umístili veškeré expozice do jedné haly a veškeré technické zázemí tak bylo skryto v jiné hale mimo oficiální výstavní prostory. Veletrh byl takto přehlednější a návštěvníci se mohli mezi jednotlivými expozicemi rychleji pohybovat.

Ve dvou degustačních sálech probíhal i letos atraktivní doprovodný program zajímavých degustací a prezentací, v dalších prostorách probíhaly i B2B setkání. Na Wine Prague 2018 zamířila také řada hvězdných osobností ze všech oborů vinařského světa. K ochutnání byly k dispozici tisíce vzorků vína z ČR, Evropy i zámoří. Rozsáhlou, dobře organizovanou expozici měla letos Itálie. Italští vinaři i italské obchodní a marketingové organizace tak čím dál více potvrzují své exportní úspěchy. Veletrh Wine Prague 2018 potvrdil vy-



sadní postavení významného veletrhu vína ve střední Evropě.

Hledáte obchodní příležitosti na trhu s vínem
v České republice a okolních zemích?

Český trh opět ukázal, že má zájem poznávat nová vína, je loajální ke svým tuzemským vinařům, ale jako trh, na který se musí více než 70 % vína dovážet, je stále skvělou a otevřenou příležitostí i pro kvalitní zahraniční vinaře a jejich dovozce.

Již nyní začínají přípravy na pátý ročník veletrhu Wine Prague. Ten proběhne opět v květnu 2019. Veškeré další informace včetně přímých telefonních kontaktů naleznete na www.wine-prague.com. Organizační tým je připraven každému zájemci o účast na veletrhu pomoci a poradit s jeho optimální prezentací přímo na e-mailu info@wineprague.com.

ROADSHOW

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR PODZIM V BRNĚ – VSTUP ZDARMA



BRNĚNSKÁ POBOČKA AKC ČR CO DĚLÁME V LÉTĚ? PŘIJĎTE A UVIDÍTE...



Přijďte si 19. 9. do Best Western Premier Hotel International poslechnout, co stojí za úspěchem restaurací, jaké jsou trendy v pohostinství či zákonné podmínky zaměstnávání cizinců. Do diskuzního panelu jsme pozvali zástupce Státního úřadu inspekce práce a Ředitelství služeb cizinecké policie. Více informací naleznete na: www.akceahr.cz.

Co stojí za úspěchem restaurací?

Vývoj návštěvnosti v on trade a co stojí za úspěchem podniků, které měly loni vyšší návštěvnost, než čekaly. Preference a požadavky hostů (hlavní segmenty hostů) – hlavní příležitosti k návštěvám podniků – podle čeho si hosté vybírají podniky a co sledují? Jak životní styl a hodnoty nastupujících hostů Generace Y & Mileniálové ovlivní vývoj v on trade. Jaký vliv má obsluha na útratu hostů a jejich loajalitu.

pravidla z pohledu vztahu s hostem, obchodním partnerem, zaměstnancem? Co vše musí hotel a restaurace splňovat od 25. 5. 2018? Jaká práva hostů je nutné respektovat? Je hotel správcem či zpracovatelem? Stále je více otázek než odpovědí, příspěvek vychází z dosavadních informací, které jsou dostupné a vykládají tento evropský předpis.

Poslední šance nominovat svého kandidáta!

Nominujte svého kandidáta na Výroční ceny AHR ČR 2018, nominace byly spuštěny 1. 5. 2018 a **budou končit již 21. 8. 2018**. Své kolegy, přátele, nebo i sebe můžete nominovat hned v několika kategoriích na www.cenyahr.cz.

GDPR pro hotely a restaurace

Co je osobní údaj a jaký je účel jejich zpracování včetně souhlasu subjektu údajů? Jaký je postup hotelů a restaurací před nabytím účinnosti nového nařízení? Jak adaptovat své zařízení na nová

Brněnská pobočka AKC ČR ve spolupráci s Cukrářstvím Kreativ připravila kurz **ZÁKLADY O KÁVĚ A LATTE ART** pro začátečníky, který je určen pro všechny, kdo milují kávu. Co si ukážeme, budete mít také možnost si sami vyzkoušet na kávovaru, který vám bude plně k dispozici po celý kurz. Nejde o přednášku, vše děláte vy!

Termín a místo: 11. 8. 2018, 9.00–13.00, Cukrářství Kreativ s.r.o., Drobného 302/28a, Brno



KURZ PEČENÍ BEZ LEPKU

- upečete podle ověřených receptů bez lepků
- připravíte si čokoládovou ozdabu
- obdržíte recepty, které zaručeně fungují
- odvezete si vámi připravené výrobky

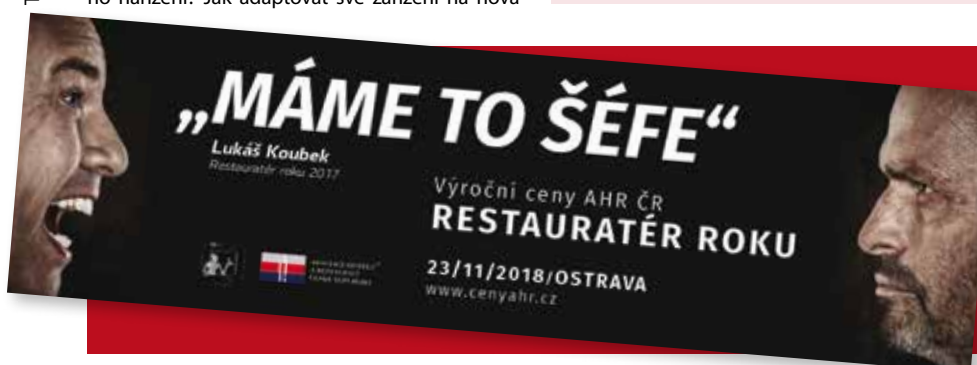
Kurz je určen jak pro profesionály, tak pro nadšence.

Termín a místo: srpen, Cukrářství Kreativ

Za celý tým AKC ČR, pobočku Brno
Eliška Dernerová

Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno

Text: AHR ČR



TITUL ŠAMPIONA NEALKOHOLICKÝCH KOKTEJLŮ ZAMÍŘIL NA SLOVENSKO

Ořiginální, osvěžující, designově promyšlené, často připravené z nevšedních surovin. Takové byly nealkoholické drinky, které v Staroměstském náměstí v Praze připravila dvacítká barmanů z celého světa v rámci červnového globálního finále soutěže Mattoni Grand Drink. Ta je každoročním světovým šampionátem v míchání nealkoholických koktejlů.

Králem velkého pódia v samotném srdci pražského historického centra se stal Tomáš Gyén ze Slovenska. Ten do svého drinku Grand Rituals kromě 10 cl minerální vody Mattoni použil ještě 2 cl rakytníkového pyré, 0,5 cl zázvorového sirupu, 0,5 cl citronového freshe a 9 cl cascary. Na druhém místě skončil Jiří Boháč z České republiky a třetí příčku obsadil Raitis Akerblums z Lotyšska.

„Příběh svého drinku jsem založil na rituálech, ať už čajových či kávových. Na Staroměstském náměstí se mi soutěžilo dobře díky velké podpoře od diváků i perfektní organizaci“, okomentoval Tomáš Gyén své úspěšné vystoupení, za něj získal hlavní cenu – šek na 10 tisíc amerických dolarů.

Udělovalo se také několik zvláštních cen. Za nej-

lepší techniku a design koktejlu ji obdržel Jiří Boháč, tu za inovaci Stepan Abrahamyan z Arménie.

Barmani na soutěžní stage hýřili nápaditostí, zvláště co se použití netradičních ingrediencí týče. V akci tak byly k vidění agáve sirup, rýžové mléko, grepový kefir, voda z cizrny, pistácie, kadeřávek probiotikum Yakult, kopr, cascara, řasa klamath či sirup z ořechovce.

„Kromě práce se zajímavými surovinami řada barmanů předvedla také dobrou komunikaci a prezentaci filozofie připravovaných koktejlů“, zhodnotil úroveň soutěžních výkonů prezident spolupřátel České barmanské asociace Aleš Svojanovský.



Soutěž se řídí poměrně přísnými kritérii. Každý drink by měl být inovativní a zároveň nepříliš složitý na přípravu. Striktně daná je pak jeho energetická hodnota, která nesmí překročit 65 kilokalorií na 100 mililitrů nápoje.

Cílem celého počinání tak je najít netradiční koktejl reprezentující současnou požadavky na zdravý životní styl. Ten musí obsahovat minerální vodu Mattoni, zakázáno je naopak použití alkoholických složek vyjma bitterů a bylinkových tinktur.



Text: Michael Lapčík, Česká barmanská asociace

GOURMET BRNO 2018

ZNÁ VÍTĚZE

TIC BRNO již potřetí požádal brněnské osobnosti i zástupce gastroasociací o pomoc a zeptal se jich, kam rádi chodí na jídlo, drink, kávu či zákusek. Ty podniky, které se v odpovědích objevily vícekrát, pak zařadil do finálních nominací. Už potřetí šly brněnské podniky s kůží na trh a nechaly se ohodnotit od profesionálů v oboru, gastronomiářů a milovníků dobrého jídla a pití. Díky této spolupráci lze představit Gourmet Brno 2018!

Gourmet Brno 2018 – ucelený průvodce brněnskou gastroarénou

Projekt Gourmet Brno 2018 představuje top podniky rozdělené do sedmi kategorií – restaurace, bistra, kavárny, pivnice, vinárny a wine bary, cukrárny a bary. „Oproti loňskému ročníku je doplněn také doporučením na místa v celém Jiho-moravském kraji, která by neměla ujít pozornosti žádného gurmána,“ říká Jana Janulíková, ředitelka TIC BRNO.

Od 21. června zná každá kategorie svého vítěze. TIC Brno bude ale propagovat všechny podniky, které v nezávislém hodnocení získaly nad 70 procent a prokázaly tak, že rozhodně stojí za návštěvu. „Výsledky jsme letos opět zpracovali do přehledného průvodce, který v českém, anglickém a nově i německém jazyce poradí, jak sladit svoje brněnské chutě. Všechny podniky budou mít také svoje místo na portálu GOTOBRNO.cz,“ dodává Janulíková.

Potvrzené stálce i nové hvězdy

Brněnská scéna je živá a proměnlivá, to se promítlo také do celkového hodnocení. Představujeme tři nejlepší v každé kategorii spolu s vyjádřením hodnotitelů, na portálu GOTOBRNO.cz pak najdete kompletní medailonky všech úspěšných podniků:

RESTAURACE

PAVILLON restaurant:

„Takto má vypadat fine dining.“

Kohout NA VÍNĚ:

„Tady se cítíte vítáni.“

Butcher's Grill & Pasta:

„Fazole polévka New Orleans chutnala opravdu stejně jako v New Orleans.“

BISTRA

Atelier Cocktail Bar & Bistro:

„Nováček, kterému přejeme, aby obohatil místní scénu natrvalo.“

Soul Bistro:

„Kousek Skandinávie v centru Brna.“

4pokoje:

„Skvělý personál, který se všim poradil.“

KAVÁRNY

Monogram Espresso Bar:

„Sympatický barista, co miluje svoji práci, s jasným názorem a s citem pro perfektní přípravu kávy.“

SKØG Urban Hub:

„Pocit pohodlí a soukromí láká k delšímu posezení.“

Punkt:

„Když chcete vypadnout z městského ruchu.“

CUKRÁRNY

SORRY – pečeme jinak:

„Originálně pojaté, lokální, nápadité – jak kombinace, tak zdobení.“

Cukrářství Martinák:

„Větrník příjemně sladký, zmrzlina dobře smetanová.“

Mlsná holka:

„Dobré malé koblížky a levandulová limonáda.“

VINÁRNY

PETIT CRU wine bar & shop:

„Široký výběr vín všech cenových kategorií, skvostná malá jídla. Neuvěřitelná gouda s lanýž.“

justWINE:

„Překvapení hodnocení. Pro mě černý kůň mezi brněnskými wine bary.“

Retro Consistorium:

„Zajímavá selekce nejen italských vín a slušné ceny.“

PIVNICE

Ochutnávková pivnice:

„Atmosféra úžasná, připomíná mi to undergroundové neformální pivnice z období 1987–1995.“

Zelená kočka Pivárium:

„Elegantní a příjemné. Rozhodně stojí za návštěvu.“

Výčep Na stojáka:

„Rozhodně must visit. Jedinečná atmosféra v centru města.“

BARY

Whiskey Bar, který neexistuje:

„Fantastická atmosféra.“

Atelier Cocktail Bar & Bistro:

„Originální koncept, osobní přístup, vyvážené drinky.“

Super Panda Circus:

„Nekonvenční divadelně-barový projekt, skvělý personál, drinky vyladěné do posledního detailu.“



Brněnští herci v hlavních rolích

I v letošním roce má Gourmet Brno výraznou vizuální stránku, o kterou se postarala grafička Barbara Zemčík a fotograf KIVA. V hlavních rolích u každé kategorie se objeví herci brněnských divadel, hlavním ambasadorem projektu je Roman Blumaier z Národního divadla Brno. „Dát dohromady dobré jídlo a pití spolu s kulturou dává projektu další rozměr. Hledání nových neotřelých propojení, přesně o tom to Brno je,“ uzavírá Vladimír KIVA Novotný.

BYL JSTE

UŽ LETOS NA NĚJAKÉM FOOD FESTIVALU?



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL
MAKRO BRNO

Dříve jsem navštívil mnoho food festivalů, ale letos jsem bohužel ještě na žádný nezavítal. V minulosti jsem rád navštěvoval Špilberk food festival v Brně, kde byla možnost ochutnat nejen kulinařské speciality, ale i nespočet vzorků vín od vinařů z celé Moravy.

OVLÁDNĚTE GRIL

S RUMOVÝMI VEPŘOVÝMI ŽEBRY

Maso a vůně grilu patří k létu. Opusťte od rožnění klobásek a lehce vysušitelného kuřecího. Postupte na vyšší úroveň a na grilu připravte vepřová žebra. Nenechte se odradit délkou přípravy, nejedná se o nic složitého. Jediněnou chuť masu navíc dodá kořenitý rum, díky němuž se jídlo stane nezapomenutelným.

INGREDIENCE NA OBALENÍ:

- vepřová žebra
- 2 polévkové lžíce mleté papriky
- 1 polévková lžíce mletého chilli
- 1 polévková lžíce sušeného česneku
- 1 polévková lžíce mleté hořčice
- 2 polévkové lžíce hnědého cukru
- 3 polévkové lžíce mořské soli
- 1 polévková lžíce černého pepře

Postup:

1. Vepřová žebra důkladně očistěte.
2. V misce smíchejte všechny ingredience na obalení, vzniklou směsí žebra posypte a rukou poctivě zapracujte.
3. Předehřejte troubu na 180 °C.
4. Žebra zabalená do alobalu nechte péct zhruba 2 hodiny a mezitím si připravte marinádu.

Ingredience na marinádu:

- ½ hrnku hnědého cukru
- 1 hrnek kečupu

- ½ hrnku Captain Morgan Original Spiced Gold
- 4 polévkové lžíce worcestrové omáčky
- 1 polévková lžíce mletého chilli
- sušený česnek
- 3 polévkové lžíce jablečného octa
- ½ hrnku vody

Postup:

1. Veškeré ingredience na marinádu dejte do hrnce a ohřívejte na středním plameni.
2. Zhruba po deseti minutách ohřívání snižte teplotu a míchejte, než se omáčka zredukuje.
3. Jakmile se žebra v troubě dodělají, rozžhavte gril.
4. Vyjměte maso z alobalu a položte na gril. Žebra potřete marinádou a každých pět minut je otáčejte. Grilujte zhruba 20 minut.
5. Přendejte žebra na dřevěné prkénko a naporcujte. **Dobrou chuť!**



POUŽÍVÁNÍ PIVA A VÍNA PŘI VAŘENÍ JE VŠEOBECNĚ ZNÁMÉ. ALE CO TŘEBA DESTILÁTY, VAŘÍTE S NIMI?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUČAŘ
WELLNESS HOTEL
POHODA
LUHAČOVICE

Dá se výborně použít třeba whisky, brandy na flambování a další druhy destilátů na dochucování. Pokud jde o rum, tak se mně výborně osvědčil rum Mocambo 10 y.o. Dělal jsem z něho redukci k restovaným játrům Foie Gras.

BANÁNOVÉ LÍVANCE S MERUŇKAMI NA VÍNĚ

PRO 4 OSOBY

LÍVANCE

Ingredience:

- 2 banány
- hrneček světlé loupáné pohanky (namočit přes noc nebo na pár hodin předem)
- 1/2 hrnečku celozrnných ovesných vloček nebo bezlepkové pro celiaky
- 1 polévková lžíce gelu z čerstvého Irského mechu (pojivo místo vajíčka)
- špetka soli
- 1/2 lžičky skořice
- voda dle potřeby
- kokosový olej na smažení

Vše vhodíme do mixéru a rozmixujeme na husté lívancové těsto, dle potřeby přidáme vodu nebo ovesné vločky.

Pechme malé lívance na kokosovém oleji, který nám je i krásně provoní.

Poznámka: Čerstvý Irský mech je mořská řasa, která je velmi nutričně bohatá a léčívá a je skvělou alternativou živočišného kolagenu a želatiny. V kuchyni má skvělé želírovací, pojivové a zahušťovací účinky. Super náhražka vajíček a klasické želatiny. Lze využít k přípravě RAW a veganských desertů a jiných pokrmů.



MERUŇKY NA VÍNĚ

Ingredience:

- meruňky cca 10–15 ks (vypeckovat a nakrájet na 1/4)
- hrst tymiánu
- 2 dcl bílé víno sušší, aby se hodilo k meruňkám
- 1 polévková lžíce medu nebo sirupu (agave)
- kokosový olej

Na kokosovém oleji restujeme tymián, aby nám krásně pustil vůni a chuť a pak přidáme meruňky a několik minut orestujeme na mírném ohni. Pak podlijeme vínem a necháme jej vyredukovat. Ke konci přidáme med či sirup

a jemně promícháme. Směs polijeme lívanceky a dozdobíme dle fantazie.



Chuťově úžasné je servírovat s vaší oblíbenou zmrzlinou, krásně se propojí teplé meruňky a ledová zmrzlina.

Meruňky můžete nahradit i jiným sezonním ovocem a bylinkami, třeba jahody s medunkou jsou skvělé.

Dobrou chuť a krásné letní tvoření vám přeje autorka receptu **Květa Vondráková**.



ZVEME VÁS DO NAŠICH RESTAURACÍ

NA VÝBORNÉ PIVO A JÍDLO, NOVĚ I DO BUDVARKY

PUOR ZLÍN

Pilsner Urquell Original Restaurant ve Zlíně, zkráceně PUOR, nabízí hostům příležitost vychutnat si plzeňský ležák Pilsner Urquell v jedinečném prostředí. Restaurace nabízí vedle jídel z jídelního lístku i polední menu. Tradiční českou kuchyni doplňují speciality k pivu a speciality na grilu. Trumfem v nabídce je dle slov šéfkuchaře grilovaná marinovaná krkovička na bylinkách se špízem z pečených brambor.



PUOR ZLÍN – PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT | Vavrečkova 7074, Zlín (13. budova v areálu Svit) | tel. 601 516 666 | www.puorzlin.cz

SMÍCHOVSKÁ HOSPODA ZLÍN

Smíchovská hospoda, která se nachází na Jižních Svazích ve Zlíně, je orientovaná na českou tradiční kuchyni v moderním provedení. Restaurace nabízí příjemné prostředí, posezení s rodinou či přáteli u kvalitně načepovaného tankového piva Staropramen. Můžete zde ochutnat také speciality k pivu. Jídelní lístek je doplněn o vynikající pokrmy z národní kuchyně a přes týden je rozšířen o denní menu.



SMÍCHOVSKÁ HOSPODA ZLÍN | Na Honech I/5541, Zlín | tel. 606 024 295 | www.nasehospodazlin.cz

KOZLOVNA U KOZLA HOLEŠOV

Ochutnáte zde skvělou českou kuchyni s klasickými recepturami, založenou na tradičních domácích postupech s důrazem na čerstvost surovin bez použití dochucovadel a umělých přísad. Samozřejmostí je nabídka poledního menu i výběr z jídelního lístku. Výčepní čepují vynikající velkopopovickou jedenáctku přímo z tanků, vždy s pěnou hustou jako smetana. Kozel 11 drží díky tradičním výrobním postupům a použití kvalitních českých ingrediencí.



KOZLOVNA U KOZLA | Školní 1583, Holešov | tel. 720 983 562 | www.kozlovnaholesov.cz

PIVNICE BUDVARKA ZLÍN

NOVÁ RESTAURACE
V CENTRU KRAJSKÉHO MĚSTA

ORIGINAL

BUDVARKA

PIVNICE

Po Českých Budějovicích a Praze otevírá pivovar Budějovický Budvar, v nově zrekonstruovaném obchodním domu Prior, značkovou restauraci také v krajském Zlíně. Hosté se mohou těšit na speciální pivo z tanku, nabídku denního menu, i kavárnu s domácími dezerty a snídaňovým menu.

Zákazníci najdou v Budvarce všechny druhy piva značky Budweiser Budvar. Hlavním lákadlem bude určitě „Kroužkovaný ležák“ (neboli „Kroužek“) a **speciálně uvařený ležák**, který bude ve Zlínském kraji k dostání pouze v originální Budvarce a čepovat se bude z tanku.

Kuchaři vsadí především na kvalitní českou kuchyni s prvky moderní gastronomie. Podávat se budou **denní menu** a pro zbytek dne pro vás bude nachystán jídelní lístek, ze kterého si vybere každý. Součástí Budvarky bude také **kavárna**, ve které se budou nabízet snídaňové menu. K výborné kávě bude na výběr široká nabídka domácích dezertů.

Hosty určitě zaujme **originální interiér restaurace**, který je citlivě zakomponován do nově zrekonstruovaného obchodního domu Prior. Zařízení Budvarky je navrženo z mnoha originálních prvků, které doplňují dřevěné židle tradiční české značky TON. Na první pohled velmi moderní design zároveň zachovává prvky tradiční pivnice, ve které si lidé mohou naplno vychutnávat prémiovou chuť piva Budweiser Budvar. Budvarka je prostor s lidským rozměrem, kde se člověk cítí příjemně a uvolněně. Prostředí je vhodné také pro rodiny s dětmi. Kvalita designového a architek-



tonického řešení Budvarek zaujalo i odbornou porotu v **mezinárodní soutěži Red Dot**, která je zřejmě nejprestižnější soutěží na světě.

Pivnice Budvarka Zlín je součástí sítě značkových restaurací **Original Pivnice Budvarka**,

které Budějovický Budvar od roku 2017 otevírá po celé České republice. V současné době fungují Budvarky v Českých Budějovicích a v Praze. Během několika let by ale Budvarky měly být v každém krajském městě. Tyto restaurace jsou primárně určené pro náročného zákazníka.



O KROUŽKOVANÉM LEŽÁKU

Klasický „Kroužek“ se čepuje jen v několika desítkách vybraných českých restaurací. Kvůli obsahu živých kvasinek je totiž velmi citlivý na podmínky skladování (při 6–8 °C), ošetřování a čistoty výčepního zařízení. Počáteční postup výroby „Kroužkovaného ležáku“ je stejný jako u všeobecně známého tradičního ležáku Budweiser Budvar B:ORIGINAL. Rozdíl spočívá v tom, že do hotového piva v konzumní jakosti se těsně před stáčením přidají „kroužky“ – tedy nová kultura pivovarských kvasinek v nejlepší kondici. Kvasinky pak pokračují ve své práci a dostávají se živé přímo k zákazníkovi. Díky nim má „Kroužek“ vyšší plnost, vyšší říz a pevnější pěnu. Také jeho biologická hodnota je kvůli obsahu kvasinek vyšší.



www.budvarkazlin.cz



Jubilejní Karlovský gastrofestival se blíží: rezervujte si včas galavečeře s 2* Michelinem

Svátek jídla na Valašsku 6. a 7. 10. 2018

Již podesáté budou Velké Karlovice hostit Karlovský gastrofestival. Jubilejní ročník se uskuteční 6. a 7. října a vedle obvyklého programu nabídne opět i setkání se speciálním michelinským hostem, který připraví dvě degustační menu ve Spa hotelu Lanterna. Zajímavostí bude také galavečeře na počest 100. výročí založení republiky.

„Letos poprvé k nám na gastrofestival zavítá šéfkuchař oceněný nikoli jednou, ale hned dvěma michelinskými hvězdami – Francouz Nicolas Decherchi, jenž vede restauraci Paloma v Mougins nedaleko Cannes a stejnojmennou restauraci v Průhoních u Prahy.

Již jedna hvězda je oceněním mimořádné úrovně a kvality restaurace. Dvě a tři ji řadí na vrchol. Šéfkuchaři Decherchimu se první hvězdu pro



francouzskou Palomu podařilo získat již půl roku po otevření, druhou přidal hned o dva roky později, což je unikátní. Gurmánům na gastrofestivalu představí svůj osobní výběr z francouzské tradiční kuchyně,



Nicolas Decherchi

doplňený francouzskými víny,“ láká Tomáš Blabla, ředitel Karlovského gastrofestivalu a současně pořádatel Resortu Valachy.

Další příležitostí pro náročné gurmány bude v pátek 5. října, v předvečer gastrofestivalu, galavečeře První republika připravená týmem Spa hotelu Lanterna. „Při příležitosti letošního 100. výročí založení republiky chceme lidem připomenout gastronomii té doby.

Menu bude servírováno i s průvodním slovem gastro odborníka, vína k menu byla stylově vybrána ve vinařstvích Masaryk a Beneš a symbolická je i cena – 1 918 korun. Gurmánům tuto neopakovatelnou exkurzi do minulosti vřele doporučuji,“ dodal Tomáš Blabla.

Více informací o všech galavečerech i dalším programu na: www.KarlovskyGastrofestival.cz

Co je Karlovský gastrofestival?

Jeden z nejstarších gastro festivalů v ČR, unikátní mezi jinými tím, že se koná v autentickém valašském prostředí Velkých Karlovic a vstup na něj je zdarma. Těšit se můžete na ochutnávky (nejen) valašských specialit u místních hotelů, penzionů a hospůdek v 3,5 km dlouhém a prostorném údolí Léskové.

Mezi gastro zastávkami vás svezí vláček, autobus či koňský povoz, nebo se projdete pěšky po cyklostezce Bečva. Součástí bude i farmářský trh, soutěž o nejlepší frgál a klobásu, řemeslný jarmark, posezení s muzikami, barmanské večery, kuchařské show, frgálová manufaktura či zážitkové galavečeře ve Spa hotelu Lanterna.



Michelinská galavečeře 6. 10.

Michelinský galaoběd 7. 10.

Menu francouzského michelinského šéfkuchaře Nicolase Decherchiho, který bude letošním hostem Spa hotelu Lanterna, je vyšperkováno delikatesami, k nimž ochutnáte i vybraná francouzská vína. V menu bude mimo jiné:

Kachní foie gras z jihozápadu Mont Blanc zdobená jedlými kaštaný, rumovou marmeládou a černým rybízem

Holub z oblasti Loire pečený v těstíčku a servírovaný s kapustičkou, uzenou slaninou a foie gras, lanýžový mousseline z celeru

Cappuccino inspirované mandlemi: Ledové espresso s příchutí karamelových sušenek a kávovou zmrzlinou

Jablko Granny Smith zdobené jablečným confitem Brunoise s lískovými ořechy z Piemontu, osvěžující Granny Smith sorbet

Humr Marinière s domácími linguine v krémové humrové omáčce s pomerančem a bazalkou pod pěnou s příchutí koryšů

Tarteletka plněná vanilkovým krémem a slaným máslovým karamellem se zmrzlinou z madagaskarské vanilky



Galavečeře

První republika 5. 10.

Zakuste atmosféru prvorepublikové restaurace pro „dobrou společnost“, ale i vynalézavost našich babiček v domácí kuchyni dob (ne)dávno minulých.

Šneci se skořicí v lanýžovém másle, Roastbeef s bylinkovou majonézou

Grilovaný kozí sýr na medu s tvarůžkovým přelivem, bramborový chléb

Ukrajinský boršč s masovými pelmeni

Husa v šouletu, macesy

Jehněčí hřebínky, restované hříbky, pohankové noky

Lívanečky z ječné mouky, šimlena

Černá káva podle receptu Juliuse Meinla, **Legionářské fezy**

Cimrmanova bylinná hořká





NOVINKA VE ZLÍNĚ

Přidej se do týmu Bistrotéky Valachy
ve zlínském Obchodním domě

Chceš být u zrodu ojedinělého gastronomického konceptu v centru Zlína? Končíš školu a poohlížíš se po smysluplné a zajímavé práci? Nebo máš chuť úplně změnit dosavadní profesi a vrhnout se do oboru gastronomie, který tě bude víc naplňovat?

Přidej se do týmu Bistrotéky Valachy v centru Zlína! Otevření tohoto nového, na Moravě jedinečného gastro konceptu se chystá na podzim v Obchodním domě, dříve známém jako Prior, který díky právě probíhající rekonstrukci získává nový, moderní vzhled. V řadách zaměstnanců Bistrotéky ještě zbývá **pár volných míst.**

„Větší část pozic již máme obsazenu, ale rádi mezi námi přivítáme ještě kolegy a kolegyně do kuchyně, pekárny a také „na plac“ do obsluhy. Podstatná pro nás není praxe ani předchozí dlouholetá zkušenost. Hledáme lidi, kteří mají nadšení pro věc a zájem na sobě „pracovat,“ popisuje **ředitel Bistrotéky Valachy Tomáš Blabla.**

Ten je v oboru známý také jako ředitel Resortu Valachy ve Velkých Karlovicích, jehož hotely Lanterna a Horal prosluly vysokou úrovní služeb v oblasti wellness a gastronomie.

Oba jím vedené podniky – jak Resort Valachy, tak i vznikající Bistrotéka Valachy – patří do zlínské společnosti HP TRONIC. Díky zázemí této stabilní a silné firmy mohou i zaměstnanci Bistrotéky počítat s **propracovaným systémem benefitů,**



kteří v oboru gastronomie nejsou běžné – kromě řádné a včasné vyplácené mzdy také neomezeným voláním, příspěvkem na životní pojištění či zubaře, výhodnými cenami elektřiny a plynu do domácnosti a v neposlední řadě zaměstnaneckými slevami v prodejnách a e-shopech skupiny HP TRONIC.

Více informací na www.bistrovalachy.cz.



ŠÉFKUCHAR LUKÁŠ STRNAD: FRANCOUZSKÉ BISTRO JE NAŠE INSPIRACE

Šéfkuchařem Bistrotéky Valachy bude zkušený Lukáš Strnad. V krátkém rozhovoru nám poodhalil, na co se mohou těšit nejen návštěvníci, ale i případní kolegové v týmu.

Lukáši, restauraci na Zlínsku je řada, čím chcete zaujmout vy?

Nerad bych sklouzl k sortování... V první řadě se soustředíme na lehkost a čerstvost jídel. Konceptuální rysy, kterých se držím, vychází z typického francouzského bistra – tedy jednoduchá a svižná jídla, přitom vaření od samého základu poctivé. Ve zkratce, návštěvníci se mohou těšit na moderní dobrotu.

Jaké máte požadavky na spolupracovníky?

V mém týmu se uplatní každý, kdo se nebojí poctivé práce, každý, kdo něco umí a chce v kuchařině dál zlepšovat. Shrnu bych to heslem: „Stačí mi, když budeš chtít!“

Zaměstnancům nabízíte benefity, z nichž mnohé nejsou v oboru běžné. Co byste zdůraznil?

Vaření je dílna, a proto se chci obklopit kuchaři, které tohle řemeslo prostě baví. A z toho vyplývá pracovní doba; pokud chci nasazení a zájem o dobře odvedenou práci, nemůžu požadovat šestnáctihodinové směny. Ted' nemluvim o výjimečných situacích, ale standardem budou osmi, případně dvanáctihodinové směny. Pauzy během nich a adekvátní odpočinek poté jsou samozřejmostí. Takže – kuchaři a kuchařky, obědy vestoje u výdeje v mé kuchyni nečekejte.



CO JE BISTROTÉKA VALACHY?

Jednoduše řečeno – místo, kde se „najde“ každý milovník kvalitních produktů a gastronomie. Na ploše 800 metrů čtverečních ve dvou podlažích Obchodního domu Zlín vznikne ojedinělý komplex několika provozů pod jednou střechou, jejichž nabídka se bude prolínat a doplňovat.

Jádrum bude celodenní **restaurace** s nabídkou snídaní, obědových menu i večeří z lokálních surovin i produktů vlastní produkce a také s obchodem s vybranými potravinami.

Součástí bude i pekárna s nabídkou poctivého, ručně vyráběného chleba a dalších pekařských výrobků, **kavárna s cukrárnou**, kuchařská škola či **kornuterie**. Milovníci barové kultury se mohou těšit na **Lounge bar 1931**, který přinese do Zlína top nabídku drinků od zkušeného barmanského týmu. Počítá se i s pořádáním doprovodných akcí – od **degustačních večeří** až po **tematické sezónní trhy**.



PŘIDÁŠ SE?

**Nabízíme volné pozice:
kuchař/ka • pekař/ka • barman/ka**

www.bistrovalachy.cz

kontakt: LENKA VACULÍKOVÁ ✉ vaculikoal@hptronic.cz ☎ 577 055 119

CO STOJÍ ZA ÚSPĚCHEM RESTAURACÍ V SOUČASNOSTI?

V rámci odborného programu na Roadshow 2018, kterou pořádá Asociace hotelů a restaurací ČR pro majitele a provozovatele restaurací a ubytovacích zařízení, vystupuje také Ing. Marcela Šimková, MBA ředitelka výzkumné společnosti Data Servis – informace s.r.o.

S přednáškou na téma „Co stojí za úspěchem restaurací“ tak vyrazím z Ostravy na plánované Roadshow ČR a získávám pozornost všech účastníků a informuji je o důležitých a přínosných novinkách ze světa gastronomie.

A protože se výzkumem na trhu Horeca zabývám již dvě desetiletí a specializuji se na zákaznickou spokojenost, loajalitu a integrovanou komunikaci, tak i letošní přednášku jsem opřela o několik důležitých číselch o vývoji gastronomického trhu za poslední rok, přidávám trochu inspirace od úspěšných provozoven a dívám se do blízké budoucnosti na nové zákazníky a nové typy podniků a jejich potřeby.

LEPŠÍ UŽ TO (ASI) BÝT NEMŮŽE

Otázka je jasná. Co tedy opravdu stojí za úspěchem restaurací? V první řadě je to růst návštěvnosti, který potvrzuje celých 75 % provozoven po celé České republice ve srovnání s rokem 2016. S tímto samozřejmě souvisí i nárůst celkových tržeb v gastronomii v ČR. Jak je to možné?

Podle našich výzkumů, společnosti Data Servis – informace s.r.o., se dnešní provozovny snaží hosty nalákat na originální a atraktivní nabídky, které je výrazně odlišují od konkurence. Nejedná se pouze o speciality v jídelních a nápojových lístcích, které znamenají nabídku degustačních setů, pivních speciálů, vlastních nápojů, a mnoho dalšího, ale také o akce, které hosty zaujmou a jsou komunikovány například přes sociální sítě. Ty se totiž v dnešní „online době“ staly nejrozšířenější formou komunikace provozoven, směrem ke svým hostům.

Aktivní komunikace s hosty provozovna umožňuje sdílet jejich zážitky, získávat recenze, odměnit jejich věrnost, připravit pro ně soutěže a reagovat konkrétně na jejich požadavky.

NOVÁ GENERACE HOSTŮ – NOVÉ TYPY PODNIKŮ

Ve své prezentaci hovořím také o nové generaci hostů, jimiž jsou generace Y a Mileniálové, kteří se z části stali podnětem pro vznik nových typů podniků.



Tito hosté touží po výjimečném a originálním prostředí, ve kterém dostanou jídlo, dají si pivo a posedí zde s přáteli. Generace Y a Mileniálové jsou typičtí nadměrným využíváním sociálních sítí a online medií, sledují a poskytují online recenze, které jsou pro ně rozhodující při výběru podniku a první, co při vstupu do restaurace sledují je, zda má „free Wi-Fi“. A které nové typy podniků můžeme díky této generaci na trhu gastronomie zaznamenat? Jedná se o koncepty Beer Food, Modern Pub, Night Life, Street Food, Veg-Raw restaurant či Mama's style.

Ing. Marcela Šimková, MBA
ředitelka výzkumné společnosti
Data Servis – informace s.r.o.



inzerce



HOTEL POHODA
★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.



**U NÁS BUDE
VAŠE AKCE I OSLAVA
V POHODĚ**

- Salonky až pro 100 hostů
- Pohodové ubytování pro vaši akci
- Restaurace s moderní gastronomií
- Wellness s whirlpoollem
a bazénem, saunový svět
- Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****
Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice
Tel.: +420 - 577 100 811
Fax: +420 - 577 100 813
E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz
www.pohoda-luhacovice.cz

SOUTĚŽE PRO PROFESIONÁLY

NAJDEME NEJ NOVINKY, PODNIKY, CUKRÁŘE I POKOJSKÉ!

FOR GASTRO & HOTEL

Exhibice elitních osobností z gastronomie, prestižní soutěže i technologické a potravinářské novinky a degustace delikates. To bude 8. ročník mezinárodního veletrhu FOR GASTRO & HOTEL. Ve dnech 4. až 7. října 2018 se v areálu PVA EXPO PRAHA představí to nejlepší z pohostinství. Nebude chybět ani odborný kongres k tématu Lidský faktor.

Ještě větší show! Na 400 vystavovatelů, 15 000 m² výstavní plochy a bohatý program pro profesionály i amatéry. To bude FOR GASTRO & HOTEL 2018. V rámci programu proběhnou soutěže a exhibice barmanů, baristů, teatenderů a pivních specialistů. V Hale 1 se mohou návštěvníci těšit na soutěž TEFI-TEX HOUSEKEEPING CUP, která ve finále najde nejlepší hotelové pokojské.

Hala 7 výstaviště PVA EXPO PRAHA se pochlubí přehlídkou cukrářské elity. Ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR se v rámci veletrhu uskuteční soutěž CUKRÁŘ ROKU 2018 – HOLLAN-

DIA CUP. Nebude chybět ani exhibice hvězd španělské kulinařské sféry Lorenza Sinisiho a Javiera Carboneho. Odborné i laické veřejnosti předvedou, co dokáží revoluční grily pro profesionály JOSPER. Součástí programu budou i prezentace a degustace delikates a přehlídka technologických a potravinářských novinek.

Na své si přijdou odborníci z oboru gastronomie. Právě pro ně je první den veletrhu 4. října v Kongresovém sále ve Vstup-



ní hale II připraven KONGRES FOR GASTRO & HOTEL. Hlavním tématem bude Lidský faktor. Profesionálové z oboru gastronomie se mohou těšit na mnoho zajímavých přednášek, workshopů i panelovou diskuzi. V rámci slavnostního galavečera bude udělena Cena VL-TAVA LABE MEDIA o nejlepší koncept, inovaci a start-up gastro podniku.

Více informací o programu najdete na:
www.for-gastro.cz/program.



KONGRES
FOR GASTRO & HOTEL
HLAVNÍ TÉMA KONGRESU:
LIDSKÝ FAKTOR
4.10.2018 www.kongresforgastro.cz

Text a foto: PR

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

Grilovací sezóna je tu!

Pro neopakovatelné okamžiky strávené s rodinou a přáteli při grilování vám nabízíme široký sortiment **kvalitního čerstvého masa**. Hovězí a vepřové maso od firmy Ritter a syn s.r.o., kuřecí a krůtí maso z certifikovaných českých chovů. Tóny grilovaných mas podtrhne vhodně vybrané **koření**, jehož nabídka je u nás také rozsáhlá.



Vítanou přílohou k masu jsou **chutné zeleninové saláty**. Denně dovážíme **svěží plody v té nejvyšší kvalitě**. Samozřejmě součástí našeho sortimentu jsou také **čerstvé bylinky**.



Posledním důležitým doplňkem ke grilování je **sklenka dobrého vína**, s jehož výběrem vám také rádi pomůžeme. V naší vinotéce si můžete zakoupit **více než 8 druhů čepovaného vína**. Máte raději pivo? U nás si také můžete vybrat z **bohaté nabídky piv**. Objednat si můžete **sudová piva z více jak 10 druhů**.

Každý den pro vás máme otevřeno **dárkové centrum**, kde jsme schopni připravit **balíček na počkání** nebo **dopředu na objednávku** – dle vámi požadovaného zadání. Nyní si také můžete nechat vyrobit klobásovou kytici nebo sýrovou panenku. **Jako novinku zde najdete čokoládové cukrovinky (figurky)**.

Objednat si můžete na tel. **577 110 517**.



Jste milovníky sýrů? Nyní si můžete vybrat z více jak **20 druhů speciálních sýrů z Holandska, Španělska, Francie, Itálie, Řecka atd.** Tyto speciality najdete v sýrovém centru.



V našem supermarketu si také můžete objednat skvělé a chutné **chlebičky, slané dory a obložené mísy** na oslavy.

Objednat si můžete na tel. **577 110 511**.



Za každý nákup sbíráte body na Vaši zákaznickou kartu,
po nasbírání určitého množství bodů je můžete **vyměnit za jeden z dárků.**

Více informací
naleznete na webových stránkách
www.terno.cz

OLIMA CUP NAJDE TALENTY MEZI CUKRÁŘI I KUCHARI

Opět po roce se do Olomouce sjedou kuchaři a cukráři různých věkových kategorií. Všem půjde o jedno – vyhrát známou soutěž Olima Cup 2018. Jedné soutěže se mohou zúčastnit i laici.

Jídlo dle vlastního výběru nebo sumečka afrického, kavárenské dezerty či dort na téma Svět kouzel. To, a ještě více budou připravovat účastníci kuchařského klání Olima Cup, které se bude v Olomouci konat **4. až 7. října** na výstavišti Flora Olomouc. Akci pořádá Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci s Moravskou střední školou Olomouc a výstavištěm.

Soutěž pro kuchaře je rozdělena do kategorií Kadet, Junior, Art a Senior. Nejmladší kadeti, tedy studenti gastronomických škol, budou mít za úkol připravit tři porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Starší studenti, tedy Junioři, již mají zadání konkrétnější. Musí uvařit pět porcí inovativního pokrmu, kde hlavní surovinou bude sumeček africký. Soutěžící si ze spotřebního koše vylosuje tři suroviny, které musí zakomponovat do kalkulace pokrmu. Stejně zadání dostanou i nejstarší kuchaři, tedy Senioři. Pokud se soutěžící rozhodnou přihlásit do kategorie Art, čeká je nesnadný úkol. Nejprve si musí vybrat ze tří témat. Připravit mohou buď slavnostní rautovou mísu pro osm osob, nebo menu pro jednu osobu

o čtyřech chodech, či čtyři druhy finger food (kanapky, jednohubky) po pěti kusech.

Obdobně jako kuchaři jsou i cukráři rozděleni do kategorií podle věku – Kadet, Junior a Senior. Nejmladší studenti mají zadání během 90 minut při pódiovém vystoupení naplnit a ozdobit tři druhy po čtyřech kusech kavárenského dezertu dle vlastní fantazie a kreativity. Junioři připravili pořadatelé letos krásné téma – dort na téma Svět kouzel. Dovézt si smí korpus i část ozdob. Zbytek ale připraví na místě. Senioři vyhotoví slavnostní výrobek s tematikou moje hobby.

Samostatnou soutěží pro všechny bez rozdílu věku budou dvě klání. První v přípravě dekorativních perníků na téma Svatební srdce, zdobené, malované nebo s využitím 2D ART techniky. Druhou kategorií jsou perníky na téma Truhla plná pokladů. Fantazii se meze nekladou, mohou být malované, zdobené bílou nebo barevnou glazurou, karamelem, želatinou či barvou. Druhá samostatná soutěž je v pečení tradičních i netradičních koláčů a domácích zákusků. Tato část Olima



Cupu je určena široká veřejnost bez jakéhokoliv omezení. Takže pokud vlastníte originální domácí recept, neváhejte a přihlaste se.

Uzávěrka přihlášek na letošní Olima Cup je 30. září. Startovné musí být uhrazeno do data konání soutěže. On-line přihlášky najdou zájemci na www.akc.cz. Záštitu nad gastronomickou soutěží převzala ministryně pro místní rozvoj Klára Dostálová. Olima Cup se koná již po třidvacáté. Za tu dobu si získal renomé a ohlas mezi odborníky i laickou veřejností.

Text a foto: PR



Právě letní etapou před šedesáti lety začala éra výstavnictví Flory Olomouc. I po tolika letech mohou lidé navštěvovat mezinárodní květinovou výstavu a zahradnický veletrh Flora Olomouc, jehož letošní letní etapa konaná 16. - 19. srpna nese přívlastek „Rozkvetlá léta“. Šest zastavení mapujících historickou i moderní tvář Flory v pavilonu A, minimalistická expozice Svatba v květech v pavilonu E, vyhledávaná přehlídka Vyznání růžím či Letní zahradnické trhy v pavilonu G a Smetanových sadech. Flora Olomouc se ponese ve jménu záplavy nádherných květů právě vrcholícího léta a zároveň nabídne přehledku současných výstavnických i zahradnických trendů.

„Výstava v pavilonu A má svou interaktivitou a moderním přístupem k exponátům vtáhnout návštěvníky do jednotlivých desetiletí Flory. Návštěvník bude mít prostor jak k rozjímání, tak i k objevování soudobých vystavovatelských trendů a netradičně užitych materiálů,“ prozradila k výstavě její garantka Marie Doleželová.



Nápaditá expozice Svatba v květech ozdobí pavilon E. Těšit se můžete na květinové slavobrány, slavnostně prostřenou tabuli, noblesní svatební šaty, dekorované veterány, svatební dodavatele a tematický program.

Při procházce Smetanovými sady návštěvníky jistě zaujmou nově osázené záhony u pavilonů G a H, které jsou z dílny Kristýny Klasové z Ústavu biotechniky zelené Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Brně, přední specialistky v ČR na letničkové záhony. Ty jsou ukázkou soudobé a moderní prezentace atraktivních letničkových směsí.



Přílehlá místa výstavních pavilonů a pavilon G zaplní letní zahradnické trhy s pestrá nabídkou květin, rostlinného materiálu, zahradnických pomůcek a hobby potřeb. Pavilon H se promění ve vědecko-výzkumné pracoviště. Nebude chybět ani promítání naučných filmů a ukázka práce botaniků v laboratoři.

**flora
olomouc**

16-19/8 2018

rozkvetlá léta

60. výročí flory olomouc

www.flora-ol.cz

Hortikomplex

**PODZIMNÍ
FLORA OLOMOUČ**
4-7/10 2018

KÁVOVÝ FESTIVAL BARISTA CUP OSTRAVA 2018

ROZLUČTE SE S LÉTEM V RYTMECH LATINSKOAMERICKÉ HUDBY
S ŠÁLKEM KÁVY V RUCE

Ať už je pro vás káva ranním rituálem, sladkou tečkou po obědě nebo odpoledním životabudičem, zkrátka pokud jste milovníkem kávy, který si nedokáže svůj den bez šálku tohoto lahodného nápoje představit, neměli byste určitě vynechat návštěvu festivalu kávy Barista Cup Ostrava 2018.

Letos vás všechny vezmeme na kávové plantáže Střední Ameriky, celý prostor Trojhalí, kde se festival koná, se promění na místo plné květín, chutí středoamerické kuchyně, barev osvěžujících koktejlů a vůně kávy.

Na festivalu budete mít možnost dozvědět se spousty zajímavých informací prostřednictvím workshopů, přednášek a cuppingů.



Pro koho je festival?

Celý festivalový den je připravený tak, aby pobavil a uspokojil zvědavost široké veřejnosti, stejně tak jako prohloubil znalosti a zkušenosti kávových profesionálů.

Festival konaný v prostorách Trojhalí má vstup zdarma pro všechny návštěvníky včetně těch nejmenších, pro které máme připravený i dětský koutek.

Na Ostravském Barista Cupu 2018 poměří své síly i nejlepší baristé během příprav espressa a cappuccina. Buďte u toho!

Jak bude soutěž probíhat?

Baristé dostanou za úkol během 12 minut připravit čtyři espressa a čtyři cappuccina, pod drobnohledem sedmi porotců. Ti zhodnotí jak samotnou přípravu kávy, tak i její vzhled a chuť a také úroveň servisu a vystupování baristy.



7. ročník festivalu kávy Barista Cup Ostrava 2018 proběhne 22. září v prostorách Ostravského Trojhalí.

Pokud si s námi chcete užít krásný den plný kávy a slunce v Ostravě, mrkněte na FB stránky události, kde se o Barista Cupu 2018 dozvíte vše, co budete potřebovat:

www.facebook.com/baristacupostrava

www.baristacup.cz

Těšíme se na Vás!

Text a foto: PR

inzerce

Zveme vás
na

2018 KAVAFEST

není káva jako káva

1.–7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL
V KAVÁRNÁCH
ZLÍNSKÉHO KRAJE



espresso šálek
60 - 90 ml

crema

espresso 30 ml

espresso

20. 10.

DEN KÁVY
KONGRESOVÉ CENTRUM
ZLÍN

KÁVAFEST 2018

TÝDEN PROVONĚNÝ KÁVOU A POZNÁNÍM SE BLÍŽÍ

Pokud se probudíte a vaše první myšlenka patří kávě, pokud máte rádi útulné prostředí malých kavárniček, pokud je prostě káva nedílnou součástí vašeho života, nenechte si ujít KávaFest.

Týdenní oslavy kávy se budou ve Zlínském kraji konat tradičně ve dnech 1. až 7. října. Nově se do nich zapojí i restaurace, které pracují s kávou a mají zájem udržovat vysoký standard jejího servisu. „Loni jsme přišli s novinkou, kdy lidé dostali Kávové pasy, s nimiž pak obcházeli zapojené podniky. Sbírali do nich razítka a na závěr mohli získat lákavé kávové ceny. Protože se lidem líbily, nabídneme je i letos. Pro zajímavost, loňskou výherkyní soutěže byla Alena Steinbacherová, které se podařilo navštívit a posbírat razítka všech 27 zapojených podniků,“ uvádí organizátor akce Jaroslav Střecha.

Kavárny i restaurace zapojené do týdenního kávarenského festivalu mohou (ale není to podmínka) připravit pro své hosty něco nad rámec běžného provozu. Může to být například ochutnávka nové zajímavé kávy, dezertu, kávová přednáška, komorní koncert či třeba výstava. Letos pořadatelé počítají, že se do akce zapojí cca třicet podniků. Některé z nich budou nové, přidají se kavárny či restaurace i na Vsetínsku, což loni nebylo.

Na týdenní oslavu kávy v zapojených podnicích pak navazuje oblíbený Den kávy, který se bude ve Zlíně konat 20. října, nově v prostorách Kongresového centra. „Stejně jako každý rok i letos bude akce spojena s mnoha zajímavými přednáškami. Ty se budou konat v prostorách Malého sálu Kongresového centra s kapacitou až 140 míst. Loni na zámku byly přednášky ve venkovním prostoru a některým lidem už bylo zima, což tedy letos nehrozí. K dispozici bude také šatna pro návštěvníky. Stejně jako loni počítáme s dětským koutkem,“ pokračoval Jaroslav Střecha. Výhodou je i dostupné podzemní parkoviště Kongresového centra a fakt, že je Kongresové centrum v centru Zlína a dobře dostupné MHD.

V rámci Dne kávy se uskuteční opět mini trh kávy, celodenní přednášky o kávě, degustace káv (je lepší si rezervovat místo předem pro omezenou kapacitu) a workshop Udělej si vlastní espresso, kdy si lidé budou moci pod dohledem baristy udělat svoje espresso.



Bližší informace k festivalu najdete na www.KavaFest.cz a průběžně na Facebooku www.facebook.com/KavaFest.

CAFE 21

PŘIPRAVUJEME KÁVU SRDCEM

Komunitní kavárnu Cafe 21 najdete v Uherském Hradišti na Masarykově náměstí. Je jiná v tom, že zde zaměstnávají lidi s hendikepem, kteří vás i obsluhují v běžném kávarenském provozu. Jediným šálkem dobré kávy, který si zde dáte, tak můžete pomoci dobré věci. Zeptali jsme se zástupce provozovatele kavárny Ing. Stanislava Blahy...

Vaše kavárna je jiná v tom, že zaměstnává hendikepované lidi. Co vás vedlo k takovému rozhodnutí?

Rozhodnutí to není naše, spíše jsme navázali na předchozí neúspěšné pokusy o provozování kavárny s chráněnými pracovními místy pro hendikepované. Dnes musím říct, že to bylo rozhodnutí přinejmenším odvážné. Vůbec nepochybují o tom, že zařízení tohoto typu v UH chybělo a nabídlo uplatnění čtyřem klientům a veřejnosti ukázalo, že i lidé, kteří tak velké štěstí neměli si najdou své místo ve společnosti a mohou být dle svých možností plnohodnotnými zaměstnanci.

S jakým postižením u vás lidé pracují a jak na ně reagují zákazníci?

Ve velké většině se jedná o mentální hendikep, máme ale už i zkušenost s kolegy s duševním onemocněním i zdravotními komplikacemi. Všechna omezení mají svá specifika a ke každému z těchto kolegů musíme přistupovat individuálně.

Vyrábíte si i vlastní zákusky a dorty?

Rádi bychom, zatím nám to ale omezený provoz nedovoluje, v tomto jsme samostatní jen částečně v přípravě studené kuchyně. Do budoucna vizi máme, ale nechtěla bych předjímat.

Vaše kavárna ale není jen o kávě a nějaké dobrotě k ní. Jaké akce navíc organizujete?

Mimo dobrot od místních producentů, kterým dáváme jednoznačně přednost před nadregionálními či nadnárodními společnostmi, v kavárně také pořádáme besedy, workshopy, semináře, přednášky, vernisáže a výstavy, výjimkou nejsou koncerty, šansony. Schází se u nás při šálku kávy také neformální skupiny – můžu jmenovat CM

Pondělníci (s primášem F. Hamadou, který u nás letos oslavil 104 let!) nebo hudebníci při hudebních večerech či dámy pletařky. Návštěvník se u nás obohatí i duševně a jediným šálkem dobré kávy pomůže dobré věci.

Máte nějaké plány do budoucna, jak kavárnu ještě vylepšit?

Plánů je samozřejmě spousta a postupně se je snažíme realizovat, letos se nám díky crowdfundingovému projektu na portále Hithit podařilo zrekonstruovat a vybavit pohodlným nábytkem naši největší místnost a tímto krokem se nám také podařilo navýšit kapacitu kavárny. Do budoucna se chceme zaměřit na maminky s dětmi a vybavení kavárny pro ně vhodné, dále pak máme v plánu vyjít vstříc i seniorům, kteří jsou našimi stálými a velmi milými návštěvníky. Stále pracujeme na zvyšování kvality nabízených služeb. Omezení jsme ale rozpočtem, kavárna je neziskovým projektem, za každou byt i drobnou finanční částku z externích zdrojů jsme nesmírně vděční.



Cafe 21, Masarykovo nám. 21, Uherské Hradiště, www.cafe21.cz

ZVEME VÁS NA KÁVOVÝ FESTIVAL KÁVAFEST 2018

VE DNECH 1.–7. ŘÍJNA
V ZAPOJENÝCH PODNICÍCH:

	TUCAN CAFÉ Náměstí 5, tel. 739 369 420 www.facebook.com/cafeetucan	Valašské Meziříčí
	ALBERT MÁLEK RESTAURANT ul. Pivovarská 6, tel. 733 713 215 www.malekrestaurant.cz	Rožnov pod Radhoštěm
	ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR ul. Kovářská 13, tel. 776 176 052 www.academybar.cz	Kroměříž
	JAMAI CAFÉ Velké náměstí 42, tel. 604 801 369 www.facebook.com/jamaicafekromeriz	Kroměříž
	KAVÁRNA SCÉNA ul. Tovačovského 2828, tel. 604 419 020 www.restauraceakavarnascena.cz	Kroměříž
	PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ ul. Šafaříkova 184/1, tel. 603 365 958 www.kava-kromeriz.cz	Kroměříž
	BAJKAVÁRNA Lešetín II 7147, tel. 603 397 304 www.bajkavarna.cz	Zlín
	CAFÉ ARCHA tř. T. Bati 190, tel. 774 653 415 www.facebook.com/cafearcha	Zlín
	CAFE&COCTAIL BAR TERASSA ul. Dlouhá 56 17, tel. 735 779 097 www.facebook.com/terassazlin	Zlín
	CAFFE ZONE ul. Partyzánská 7043, tel. 573 035 060 www.caffezone.cz	Zlín
	CUKRÁRNA GARIBALDI nám. Míru 63, tel. 773 004 555 www.facebook.com/cukrarnagaribaldi	Zlín
	FIT FOODIE RESTAURANT ul. Vavrečkova 7074, tel. 608 000 191 www.fitfoodie.cz	Zlín
	HOME KAFE Tř. T. Bati 419 (Prodejní pasáž Terno)	Zlín-Louky
	JAMAI CAFÉ ul. J. A. Bati, 5637, tel. 725 920 571 www.facebook.com/jamaizlin	Zlín
	KAFÉ ZÁMEK ul. Soudní 1, tel. 608 051 425 www.facebook.com/kafezamek	Zlín
	KAŤEC ZLÍNSKÝ nám. T. G. Masaryka 2433, tel. 776 733 353 www.kafec.cz	Zlín
	KAVÁRNA FILMOVÝ UZEL ZLÍN ul. Filmová 689, areál filmových ateliérů, tel. 720 979 760 www.filmovyuzel.cz/kavarna	Zlín
	KAVÁRNA TOVÁRNA ul. Vavrečkova 7074, 13. budova, tel. 608 564 619 www.kavarnatovarna.cz	Zlín
	LUSSO CAFFE tř. Tomáše Bati 627, tel. 778 008 121 www.lussocaffe.cz	Zlín
	MELK KOFFIE ul. Jana Antonína Bati 5648 (budova MAX32), tel. 602 804 365, www.facebook.com/melkoffiezlin	Zlín
	THE PIAGGIO ul. Vavrečkova 5262, areál Svit, tel. 728 999 275 www.facebook.com/ThePiaggioCAFE	Zlín
	CAFÉ SUPREME ul. Zahradní 1297, tel. 603 532 552 www.cafesupreme.cz	Zlín-Malenovice
	CAFÉ KLÁŠTER ul. Komenského 305, tel. 730 150 446 www.facebook.com/cafeclaster	Napajedla
	PRAŽÍRNA KÁVY NAPAIEDLA Masarykovo náměstí 92, tel. 577 945 322 www.facebook.com/prazirna.napajedla	Napajedla
	CAFE SLÁVIA Dr. Veselého 139, tel. 777 990 374 www.slaviacafe.cz	Luhačovice
	RESTAURANT REPUBLIKA V HOTELU RADUN Bílá čtvrť 447, tel. 577 103 692 www.hotelradun.cz	Luhačovice
	CAFE 21 Masarykovo náměstí 21, tel. 577 043 937 www.facebook.com/Cafe21UH	Uherské Hradiště
	JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY ul. Vičnovská 2344, tel. 572 626 725, 736 480 425 www.jamaicafe.cz	Uherský Brod

**CHCETE ZAPOJIT VÁŠ PODNIK DO KÁVAFESTU NEBO SE STÁT JEHO PARTNEREM?
ZAVOLEJTE NÁM NA TEL. 777 862 625. UZÁVĚRKA JE 25. SRPNA!**

Hlavní partner:



Partneři:



Hlavní mediální partner:



Mediální partneři:



Z PRAMENŮ JESENÍKŮ



Velký vodopád