

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

podzim 2015

rozhovor

Ladislav Špaček

Etiketa u stolu

aktuálně

Týden kávy na Moravě

Programy kaváren

Divadelní novinka

Láska prochází žaludkem

akce

Festival šampaňského

Grand Jour de Champagne

Festival whisky

Whisky Life!

téma

Společenské akce a oslavy

Svatomartinské víno



KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

10 a 15

ČERSTVÝ LOSOS NA MÁSLĚ I BEEFSTEAK S VŮNÍ JALOVCE

Scéna
RESTAURACE & KAVÁRNA

Kroměříž láká na památky UNESCO, je však vyhlášena rovněž výjimečnou gastronomií. Přímo v centru historického města se nachází gurmánská oáza – Restaurace a kavárna Scéna.

Kdykoli potřebujete utišit velký hlad či třeba jen malou chuť, Restaurace a kavárna Scéna má vždy připravenou zajímavou nabídku – pak dokáže rozehrát neuvěřitelný koncert chutí a vůní, na který budete dlouho vzpomínat.

ZDRAVÉ JÍDLO I SPOKOJENÝ HOST

Vyhlášené restauraci „vládne“ šéfkuchař Stanislav Kučera. Jeho kreativita se odráží nejen při přípravě každodenních menu, v rámci nichž si lze denně od pondělí do pátku vybrat ze sedmi vynikajících jídel. Se svým týmem kuchařů připravuje rovněž mimořádná sezónní menu doplňující bohatý jídelní lístek o výjimečné receptury. Plná chuť každého sousta je dosažena francouzskou metodou vaření zvanou sous-vide. Jedná se v České republice o zatím nepříliš rozšířený způsob, jelikož příprava pokrmů vyžaduje více času a odbornosti. Metoda sous-vide však zajišťuje maximální zachování živin, proteinů, minerálů a aminokyselin použitých surovin – jedná se v podstatě o proteinovou molekulární fyziku. Sous vide zaručuje šťavnaté, křehké a v neposlední řadě také zdravé jídlo a tedy i spokojeného hosta. A o toho jde celému kuchařskému týmu restaurace Scéna především.

DOMÁCÍ DEZERTY, VÝBORNÁ KÁVA I NĚCO OSTŘEJŠÍHO

Na výtečnou kávu jste pak srdečně zváni do sousední kavárny Scéna, kde si kromě prvotřídní kávy PELLINI vychutnáte i řadu domácích dortů, dezertů a pohárů – křehké sněhové pusinky, palačinky s citronovým mascarpone, tiramisu i crême brûlée uspokojí i ty nejnáročnější labužníky. Bohatý vinný lístek i široká nabídka karibských rumů, francouzských koňaků, whisky a míchaných nápojů svádí k večernímu posezení s přáteli či dobrou knihou, kterou si můžete půjčit přímo v kavárně. Od října se pak milovníci hudby dočkají také pátečních a sobotních večerů s pianem. Těšit se můžete i na bohatý kávový program a kávové speciality, které kavárna Scéna připravuje pro své hosty v rámci akce Týden kávy ve dnech 1. – 7. října. Kavárna je kuřácká s kvalitním odvětráváním.

NEKUŘÁCKÝ BOWLING BAR A KLASICKÉ CHUŤOVKY

Kromě restaurace a kavárny je součástí objektu i nekuřácký bowling bar Scéna, jemuž ovšem nikdo neřekne jinak než „ponorka“. Atraktivní interiér s velkým akváriem a originálními dekoracemi mají rádi velcí i malí. Bar disponuje dvěma bowlingovými drahami i speciální dráhou pro děti. Herní zápal si můžete zpříjemnit některým z mnoha druhů točených alkoholických i nealkoholických piv, tvarůžkovým tatarákem, utopenci, buřty na černém pivu, zavináčem se zelím a pochopitelně i dalšími rybími specialitami.

AKCE, OSLAVY I KVALITNÍ CATERING

Všechny zmiňované prostory Scény, tj. restauraci, kavárnu i bowling, si lze objednat rovněž na soukromé akce. Restaurace a kavárna Scéna poskytuje také kvalitní cateringové služby pro soukromé oslavy i firemní akce.

Přijďte si rozšířit své gurmánské obzory do gastronomické perly Hanáckých Athén!



Restaurace a kavárna Scéna

Tovačovského 2828, Kroměříž

www.restauraceakavarnascena.cz

Rezervace:

restaurace – 604 419 020

bowling – 733 535 052



šéfkuchař: připravujeme novinku, kterou vydáme vstříc poptávce našich zákazníků, do stálého jídelního lístku zařadíme bezlepková jídla a nabídneme jeden bezlepkový pokrm do týdenního menu.



Ve stálé nabídce naleznete to nejlepší z české kuchyně, speciality z telecího masa i hovězí svíčkové, úžasná jídla z ryb a krevet, těstoviny, zeleninové saláty a řadu dalších položek, která nenechají žádné gurmánské srdce chladným. Dokonalou symfonii chutí pak vytvoří správná volba nápoje – v restauraci najdete ta nejlepší italská, moravská, chilská vína i několik druhů točeného piva.





Milí čtenáři, gurmáni, podzim je snad nekrásnějším gastronomickým obdobím. Zavřu oči a vidím ty hody! Smaženice z mladých václavků, pomalu pečené hovězí na houbách, ještě teplý jablčný štrůdl nebo na sklonku podzimu mladá husička spárovaná se stejným mladým vínem.

A aby srdce gurmána plesalo ještě více, je před námi i spousta vynikajících akcí i velké moravské gastrofestivaly – Karlovský gastrofestival ve Velkých Karlovicích nebo nedaleko Rýmařova, na hradu Sovinec, akce Jak šmakuje Moravskoslezsko? Kdo nestihne gastrofestivaly, určitě si vybere z bohaté nabídky restaurací, jejichž šéfkuchaři pilně a s nadšením doladují už teď své podzimní menu.

A protože nejen jídlem člověk je živ, chci vás pozvat i na unikátní, voňavý a kultury plný Týden kávy. Je to krásná akce na podporu kávové kultury v našem regionu. V aktuálním vydání, uvnitř magazínu, vám přinášíme kromě programů zapojených kaváren i kávovou mapu Zlínského kraje (i s plánkem na její složení). A pokud je káva vašim oblíbeným nápojem, pak vás zvu na Den kávy v prostorách zlínského zámku.

Zajímavých akcí v tomto podzimním vydání je mnohem více, proto pozorně čtěte, aby vám žádná neunikla.

Milí čtenáři, přeji vám všem krásný podzim plný těch nejlepších kulinářských zážitků ať už u vás v kuchyni, v restauraci či na gastronomických akcích.

Užijte si to s chutí!

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

partner



partner



inzerce

... hudbu takřka všecku, z lásky k ní uváděnou na svatbách, oslavách či dalších hezkých akcích Vám dá

Vašek Vymětalík, DJ



e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

ANKETA

CO NESMÍ NA PODZIM CHYBĚT VE VAŠEM MENU?

MÁTE NĚJAKOU OBLÍBENOU PODZIMNÍ SUROVINU? PROZRADÍTE NĚJAKÝ OSVĚDČENÝ RECEPT PRO TOTO ROČNÍ OBDOBÍ?



STANISLAV KUČERA

ŠÉFKUCHAŘ

RESTAURACE

A KAVÁRNA SCÉNA

KROMĚŘÍŽ

V našem podzimním menu nesmí chybět hříbková smetanová a dýňová krémová polévka. Dále pak restovaná kachni a husí jatýrka na medu s kapkou ořešovice, pečená řepa a domácí paštiky ze zvěřiny, houbové rizoto, konfitované kachní prsíčko s rybízovým chutney, smažený kapr nebo kapr na česneku a paprice či kančí kýta na smetaně. Naši oblíbenou podzimní surovinou jsou tak hříby, dýně, řepa, rybíz, zelí, zvěřina a ryby.

A pokud bychom měli prozradit recept, tak určitě na kančí kýtu na smetaně s brusinkami, kterou podáváme s houskovým a karlovarským knedlíkem. S tímto jídlem totiž máme u hostů vždy velký a zaručený úspěch. Šéfkuchař nás nechal nahlédnout pod pokličku a prozradil pouze část receptu, právě tu, díky níž je toto jídlo tak moc dobré. Maso totiž špikuje a peče při nízké teplotě několik hodin. Díky tomu je křehké, šťavnaté a skvěle chutná. Omáčku pak zjemní máslem a rozhodně ji nezahušťuje moukou. I proto je chuťově výraznější.



JIŘÍ GAJDŮŠEK

KUCHAŘ

RESTAURACE SPORT

BABICE

V našem podzimním menu nesmí chybět švestky a hříbky. Jedna z našich prvních podzimních akcí je právě věnována švestkovým specialitám. V plánu jsme měli také speciality z hříbků, ale vzhledem k tomu, že letošní podzim houbám vůbec nepřeje, byli jsme nuceni akci zrušit. Takže pro letošní podzim patří k naší oblíbené surovině švestka. K oblíbeným receptům tak patří grilovaná panenka se švestkovým přelivem, do kterého přidáváme pro chuť a vůni trnkovici z pláňch trneček.

ZVEME VÁS NA
1. – 7. 10. 2015

Týden kávy



STANISLAV SLAVÍK

ŠÉFKUCHAŘ

HOTEL SKANZEN

MODRÁ

V jídelním lístku by na podzim neměly chybět kaštiny, dýně, růžičková kapusta, husa, zvěřina a podzimní zelenina. Za mou oblíbenou podzimní surovinu považuji kaštiny. Kaštiny se dají připravovat na různé způsoby i na různé chuťové variace. Například mým oblíbeným jídlem je filírované husí prsíčko na kaštanovém pyré s omáčkou z červeného vína a bylinkami.



MIROSLAV JANČA

ŠÉFKUCHAŘ

WELLNESS HOTEL POHODA

LUHAČOVICE

Zvěřinové maso, dále houby, sušené ovoce a spousta košťálové zeleniny, tak chutná mé menu s nádechem podzimu.

Oblíbených surovin má každý určité víc, ale mým favoritem pro podzimní menu je určitě dýně, která jde perfektně kombinovat s masem nebo použít na výborné dezerty.

Co se týče receptu, asi vás zklamu, ale recept vám neprozradím, protože nové menu je ještě ve zkušební verzi a recept ještě není dotažený k dokonalosti. Takže mi nezbyvá nic jiného, než vás poté pozvat na ochutnávku a snad se o daný recept podělit.

Staňte se našimi fanoušky na Facebooku!



www.facebook.com/StamgastaGurman

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 20. 9. 2015. Distribuce předvánočního čísla bude od 20. 11. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625. Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Neoznačené fotografie Samphotostock.cz.

JEDNOHUBKY

KARLOVSKÝ GASTROFESTIVAL

S „MICHELINEM“ POSPÍŠILEM

Svátek valašské gastronomie a krajových produktů: to je 7. Karlovský gastrofestival, který **2. až 4. října** ovládne Velké Karlovice. Přijďte ochutnat speciality místních hotelů a penzionů a zažít atmosféru mezinárodního farmářského trhu, soutěží o nejlepší frgál a klobásu, kuchařských show, posezení s lidovými muzikami či frgálové manufaktury. Přípraveny budou i tradiční galavečeře, letos s Pavlem Pospíšilem, historicky prvním českým držitelem michelinské hvězdy. Nenechtejte si ujít jeho sobotní Michelinskou galavečeři či nedělní oběd ve Spa hotelu Lanterna. Více na www.karlovskygastrofestival.cz



TIP NA SVATOMARTINSKÉ PODZIMNÍ HODOVÁNÍ

Už tradičně se 11. listopadu, obvykle v 11.00 hod., otevírají první láhve vína pocházející z podzimní sklizně. Vinařská veřejnost se těší na svatomartinské víno a gurmáni na voňavou pečenou husu i koláče. Svatomartinské hodování si můžete užít také v restauraci **9evitka** ve Zlíně **od 11. do 14. listopadu** nebo také v **Zámecké restauraci** v Holešově **od 11. do 15. listopadu**, kde vám v tyto dny připraví ty nejlepší pochoutky. Více na www.9evitka.cz a www.zameckarestauraceholesov.cz



Text a foto: PR

SVATOVÁCLAVSKÉ HODY

I VALAŠSKÝ HORTIKOMPLEX

Tradiční Svatováclavské hody v Rožnově pod Radhoštěm se uskuteční v areálu Valašského muzea v přírodě – Dřevěného městečka dne **26. září**. Hodové veselí zavládne v muzejních hospodách, které v tento den zvou hosty na slavnostní menu. Jak vypadalo Valašsko a žili jeho obyvatelé v dobách dávno minulých, uvidíte při promítání filmů v Janíkově stodole ve dnech **27. a 28. září**. A co se na Valašsku všechno letos urodilo? Podzimní úroda z polí, zahrad a sadů aneb Valašský hortikomplex 2015 bude ke zhlédnutí také v Janíkově stodole od **17. do 25. října** v prostorách Dřevěného městečka. Více na www.vmp.cz



KUCHTÍK CHUTÍK ZNÁTE HO?

Je to pozorovatel restaurací ve Zlínském kraji. Jejich typický návštěvník, spíše uspěchaný, než klidný. Spíše hladný, než odborně zdatný. „Vaří“ tudíž své postřehy a zážitky nikoliv pro gourmety a další experty, ale nabízí svůj obyčejný pohled běžného hosta. Zajímá ho nejen jídelníček, ale i chování personálu, možnosti parkování, ceny i čistota na toaletách. Jeho známkování je čistě subjektivní, ale většinou se shoduje s názorem obyčejných lidí, kteří se rádi dobře a v rozumných cenových relacích nají.



Rozhodně ho nikdo neplatí, je nezávislý a optimistický. Pomáhá mimo jiné získávat další návštěvníky restauračních zařízení na Slovácku, Hané i na Valašsku. A jak hodnotí Kuchtík Chutík restaurace? To se dovíte na www.zlin.cz

NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA LETOS JUBILEJNÍ DESÁTÉ



MĚSTSKÉ
INFORMAČNÍ
CENTRUM
UHERSKÉ HRADIŠTĚ



NA KOLE VINOHRADY
UHERSKOHRADIŠŤSKA

Slovácko – kraj jako stvořený pro cyklistiku – nabízí desítky kilometrů tras pohodářům i náročnějším vyznavačům tohoto sportu. Mnozí z nich se z různých koutů Čech i Slovenska pravidelně dvakrát do roka sjíždějí do Uherského Hradiště na oblíbenou akci **NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA**.

První samostatná akce se konala na podzim roku 2006, kdy cyklisté vyjeli na Stezku Muškátu moravského a Rulandského bílého. Později přibyla Stezka Blatnického Roháče, Stezka za historií a vínem (Velehradská), Stezka Za Moravou a Stezka Dolním Poolšavím.

V sobotu 10. 10. 2015 bude symbolicky v 10 hodin a 10 minut odstartovaná poslední z devíti tratí letošní podzimní vyjížďky. Bude jí zbrusu

nová Stezka Salašská, která je šitá na míru rodinám s dětmi. Doporučené zastávky nabídnou malým cyklistům zábavu, poučení i potřebné zázemí. O to, aby dětem navíc i chutnalo, se speciálním jídelníčkem postará Salaš Mlýn. Salašská je jako jediná stezka kombinovaná i s možností pěší turistiky. Navazuje tak částečně na jarní novinku tohoto cyklo-seriálu, kdy se se zájmem potkaly dvě nové trasy, Sadská a Staroměstská, vytipované pro pěší účastníky.

Obnovit síly můžou cyklisté na všech stezkách i díky pečlivě vybraným zastávkám s nabídkou místních specialit. Jenom těžko budou odolávat vůni domácí zabijačky, vlnovských koláčků, zvěřinového guláše nebo čerstvě ugrilované porce. U partnerů projektu Chutě a vůně slovácké kuchyně budou moci „okošťovat“ i tradiční regionální dobroty.

V odpoledním programu NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠŤSKA nebude chybět losování tomboly z registračních kuponů, vyhlá-



šení vítězů soutěže na facebooku Městského informačního centra Uherské Hradiště nebo happening u plastiky cyklistky od sochaře Jiřího Vlacha. O dobrou náladu se postará i folklorní soubor Pentla z Boršic. Z uherskohradištského Masarykova náměstí se zájemci pak můžou přesunout do jezuitského sklepa ve Starém Městě, kde se až do půlnoci budou ochutnávat vína od místních vinařů za doprovodu cimbálové muziky Jaroslava Čecha.

Tož neváhejte, sedněte na kolo a přijďte! Zve Vás pořadatel akce – Region Slovácko, sdružení pro rozvoj cestovního ruchu.



DJ MAJKL

CHCEME SE BAVIT NA OSVĚDČENÉ HITY

Michal Gaja se svým koníčkem být DJ baví už neuvěřitelných 15 roků. Za tu dobu jako Majkl DJ procestoval řadu klubů po České i Slovenské republice, hrál vedle předních českých i zahraničních DJs. Málokdo ovšem ví, že se kromě klubové scény věnuje i moderování, hraní na firemních a společenských akcích. Proto jsme se ho rozhodli vyzpovídat.

Proč se klubový a diskotékový DJ věnuje moderování, firemním akcím a svatbám. A co tě k tomu táhne?

Občas si člověk musí odpočinout od toho neustálého rachotu v klubu. Prostě přehodit výhybku a relaxovat. Ano, firemní akce, vánoční večírky či svatby jsou pro mě určitou formou relaxu a odpočinku. Mohu si pustit písničky, které by v klubech neobstály. Starou klasiku, české písničky, regionální hity. Je to vždy velmi příjemná změna. A hlavně, všichni se ke mně pěkně chovají, všichni se chtějí bavit a panuje skvělá nálada.

Jaké skladby se v současné době žádají na akcích?

Za těch 15 roků, co se hraní věnuji, se v podstatě nic nezměnilo. Hrají se pořád dokola ty stejné oblíbené písničky, občas se to trošku změní, pokud zrovna rodina novomanželů má v oblíbě určitý hudební žánr nebo se jedná o tematický firemní večírek. Třeba v poslední době mě zaskočila metalová svatba, ale i to se dá zvládnout. Hrozně moc pomáhají sami

svatebčané a jejich snaha se opravdu na svatbě bavit. Pak to jde samo. U firemních večírků se většinou jedná o letní či latino party, což je taky záruka dobré zábavy. Vánoční večírky jsou obvykle směsí všeho možného, moderování, tombola a taneční průřez 80. – 90. léty a hlavně latinou.

Máš v repertoáru i nějaké vlastní skladby?

Vlastní produkci samozřejmě mám, ale rozhodně se nehodí na klasické firemní večírky. My jsme hodně konzervativní národ a prostě se chceme bavit na osvědčené hity. Na firemním večírku či svatbě není moc prostoru pro nějaké DJské umění, ale někdy se to v ranních hodinách pěkně rozjede. Někdy také záleží na zadání, pokud je firemní akce šitá na míru mladým lidem, tak se rozhodně mění hudební repertoár, abychom se blíže přiblížili cílové skupině zadavatele.

Stalo se ti už někdy, že jsi hrál na oslavě či svatbě a zůstal jsi o hladu?

Třeba na svatbách miluji, jak se o mě každý pěkně



stará. Každou chvilku přiběhne maminka či tatínek od novomanželů a už pěkně nabízí. Dej si toto, ochutnej toto... U slivovice člověk nemůže odmítnout. Většinou se jedná o vlastní archivní domácí produkci a to prostě musíš ochutnat!

Závěrem nějaká veselá historka?

Každá akce je samozřejmě jiná. Nejvíce srandy si ale užijeme u různých svatebních soutěží a her. Nemožu třeba zapomenout, jak nám na jedné svatbě při bouře vyletěly pojistky, a my byli bez elektrického proudu. Tak jsme to pojali opravdu netradičně... Zapálili svíčky, z kuchyně vytáhli veškeré nádobí, talíře, hrnky, příbory a udělali improvizovanou kapelu. Hrál se a zpívalo až do rána. Na to se opravdu pěkně vzpomíná.

V ČESKÉM DIVADLE VĚC NEVÍDANÁ

DIVÁK SE NEJEN POBAVÍ, TAKÉ SI I NĚČEHO DOBRÉHO ZAKOUSNE

Na Malé scéně ve Zlíně přišli s novinkou, která divákovi přináší kromě divadelní zábavy další potěšení. V komedii o milostných nesnázích mladého muže, budou moci diváci ochutnat i něco, co jim naservírují přímo herci z jeviště.

Hra zavede diváka do zápletky seznamovacího projektu, který nese jisté prvky reality show Prostředí. O „šmejdění“ nebo například „volnou disciplínu“ nebude tedy nouze. Souvislost s jídlem má komedie i v názvu – Láska prochází žaludkem. Hra je společným dílem autorů Richarda Velíška a Pet-

ra Michálka. „Jídlo je moje vášeň. Myšlenka dostat jej na jeviště, ale také k divákům, mě vždy lákala,“ uvedl Velíšek.

Do hlavní role, zoufalce Richarda, který se snaží získat přízeň alespoň jediné ženy, se jmenoval Richard Velíšek sám. Jeho hereckými partnery jsou Markéta

Kalužiková (herečka Městského divadla ve Zlíně) a Jan Holcman (Divadlo Malá scéna Zlín a hostující herec Městského divadla ve Zlíně). Komédie je protkána písněmi, kde autorem hudby a zároveň posledním z účinkujících, konkrétně za pianem, je Martin Mráz. Texty písní jsou od autorů hry. Režie se ujal František M. Jakoubek.

Diváci se mohou těšit na opravdu vydařenou komedii plnou překvapení a improvizací. Diváci jsou před představením usazeni ke stolkům s možností obsluhy divadelní kavárny.

Komedie Láska prochází žaludkem je další ze série vlastních her divadla Malá scéna



Markéta Kalužiková

Zlín. Diváci si vzpomenu na návštěvně velmi úspěšné hry Manželské malíčkosti, Reality show a Laktační psychóza, pod kterými je podepsán jako autor Richard Velíšek.

Premiéra: 3. 10. 2015

Další říjnové reprízy: 22. 10. a 24. 10. 2015

Více informací na www.malascenazlin.cz, kde je možná i rezervace vstupenek.

Text a foto: PR



Richard Velíšek



Jan Holcman

Text: red., foto: archiv Michal Gaja

UNIKÁTNÍ FESTIVAL ŠAMPAŇSKÉHO GRAND JOUR DE CHAMPAGNE

Milovníci šampaňského a nevšedních gastronomických zážitků si už jistě do svých diářů poznamenali termín 4. – 7. listopadu, který bude zasvěcen velkolepé přehlídce šampaňského Grand Jour de Champagne 2015.



FESTIVAL VE SPOLUPRÁCI S FRANCOUZSKÝM VELVYSLANECTVÍM

Devátý ročník tohoto unikátního festivalu s sebou přináší hned několik zásadních novinek. První z nich je místo konání tradiční pražské Champagne Exhibition – letos poprvé se totiž uskuteční v noblesních prostorách skvostného barokního Buquoyského paláce, sídla francouzského velvyslanectví. Kdo by si nechtěl vychutnat sklenku lahodného moku třeba v salónu Richelieu, salónu Karla X. či v Hudebním salónu?



OCHUTNEJTE NOVÉ CHAMPAGNE DOMY

Svou účast letos potvrdilo také mnoho nových champagne domů, mezi něž patří mj. Roger Barnier, Deutz, Brugnol, Guy Charbaut nebo Volle-

reaux. Chybět samozřejmě nebudou ani tradiční hosté přehlídky, jako je Mailly Grand Cru, Salon/ Delamotte, Fleury, Perrier-Jouët, deVenoge a mnoho dalších vyhlášených domů.



MICHELINŠTÍ MÁGOVÉ POTĚŠÍ PRAHU I BRNO

Vrcholem této společenské události budou galabankety. V Praze se přípravy slavnostního menu ujme držitel dvou michelinských hvězd Bernard Bach a letos nebude michelinská hvězda odepřena ani Brnu. O skvělý gastronomický zážitek se v hotelu Best Western Premier Hotel International Brno postará nejmladší laureát tohoto ocenění, Michaël Nizzero, který pracoval mj. ve Velké Británii či Dubaji a v současnosti působí v hotelové restauraci pětihvězdičkového hotelu La Briqueterie v Épernay v oblasti Champagne.

BOHATÝ DOPROVODNÝ PROGRAM ZPŘÍJEMNÍ SYCHRAVÝ LISTOPAD

Návštěvníci už si jistě zvykli, že celou přehlídku doprovází také množství degustací a nevšedních společenských zážitků. Také letos za nimi můžete vyrazit do skvělých restaurací, trendy barů a unikátních prostor.

Více informací o akci na:

www.champagne-grandjour.cz, případně
www.facebook.com/Grand-Jour-de-Champagne

JAKÝ MÁTE VZTAH K WHISKY? PIJETE JI RÁD A PŘI JAKÝCH PŘÍLEŽITOSTECH? MÁTE VE SVÉ NABÍDCE NĚJAKOU RARITNÍ WHISKY?



RICHARD VODÁREK
ŘEDITEL MAKRO
ZLÍN

Whisky mám rád, tvoří většinou zlatou tečku večera. Většinou ji piji na oslavách všeho druhu, a to jak doma, tak v restauracích. V nabídce Makra je velké množství různých druhů whisky, kdy si vybere opravdu každý. Mezi raritní whisky bych zařadil 21letou irskou whisky Bushmills, jejíž produkce je pouze několik stovek lahví ročně. Dožívá po dobu minimálně jednadvaceti let postupně v různých sudech. Dále je to 21letá skotská whisky Glenfiddich, která patří rodině původních zakladatelů (Grantů), což je v dnešní době spíše výjimečné. Obě tyto whisky máme v prodeji, takže doporučuji ochutnat a posoudit jejich výjimečnost.



JIŘÍ ŠKUTÍK
ŘEDITEL MAKRO
OSTRAVA

K whisky mám velmi pozitivní vztah pro její specifickou chuť. Musím říct, že příležitost pro dobrou whisky se vždy najde, zejména pak na konci těžkého dne. V naší nabídce je celá škála raritních kousků. Za všechny bych rád uvedl Royal Salute 21 years old Scotch Whisky.



MIROSLAV KRÁLÍK
ŘEDITEL MAKRO
BRNO

Musím popravdě říct, že k whisky nemám žádný vztah, protože ji prostě nepiju. Naším zákazníkům ale můžeme nabídnout více než 50 různých druhů whisky z našeho sortimentu, takže si určitě vybere každý milovník tohoto nápoje.

FOR GASTRO & HOTEL 2015

NEJVĚTŠÍ TUZEMSKÝ VELETRH GASTRONOMIE A HOTELNICTVÍ

Začátkem října se uskuteční již 5. ročník mezinárodního veletrhu gastronomie a hotelnictví FOR GASTRO & HOTEL. I letos je připraven atraktivní doprovodný program, kterému budou vévodit prestižní soutěže: semifinále mezinárodní soutěže **GLOBAL CHEFS CHALLENGE** a soutěž **KUCHAŘ ROKU 2015/2016**. V premiéře se představí speciální sekce věnovaná potravinám a ingrediencím nejen od českých, ale i světových výrobců.

Zájem o obor gastronomie rok od roku roste. Důkazem toho je dvojnásobná velikost veletrhu FOR GASTRO & HOTEL oproti roku předešlému. Návštěvníci se mohou letos těšit nejen na soutěže, ale i konferenci k aktuálnímu dění v oboru – elektronické evidenci tržeb, kterou bude v novém Kongresovém sále organizovat Ministerstvo financí ČR.

Veletrh **FOR GASTRO & HOTEL** se uskuteční od **1. do 4. října 2015** v areálu PVA EXPO PRAHA

v Letňanech. Současně se uskuteční i veletrhy **FOR INTERIOR** a **FOR DECOR & PRESENT**.



www.for-gastro.cz



ZAŽIJTE CHUŤ TÉ NEJLEPŠÍ WHISKY

NAVŠTIVTE JEJÍ FESTIVAL

Víte, co má společného kaple s whisky? Máte rádi tento zlatý mok nebo se s ním chcete pořádně seznámit? Tak přesně vám je určen festival Whisky Life Prague!

Koná se už potřetí ve dnech **6. a 7. listopadu** a místem je, světe div se, právě Betlémská kaple v Praze. A proč tam? „Kaple Betlémská byla postavena v roce 1391 na místě bývalé sladovny a slad je taktéž nezbytnou součástí výroby whisky, jinými slovy vody života. Tento rok si zároveň připomínáme dvě historická výročí – 600 let od upálení Mistra Jana Husa a zároveň 610 let od první doložené písemné zmínky o whisky v Irsku,“ vysvětlují pořadatelé.

Exkluzivním hostem letošního festivalu bude Whisky Man of the Year 2011 a 2012 John Lamond



John Lamond

mond, Který je jedním z předních světových autorit na whisky. Je autorem knihy The Malt Whisky File a dalších odborných publikací. Pod jeho vedením se bude během večerních masterclass pod názvem Small Highlanders a Výběrové Skotské blended ochutnávat vždy šest až sedm druhů whisky.

Návštěvníci akce budou mít rovněž jedinečnou příležitost degustovat vzorky whisky, které se do naší republiky nedováží, a to za minimální ceny – násobky 30 Kč. Mohou se těšit i na zajímavé příbuzné produkty, např. pivo z pivovaru ČZU Suchdolský Jeník, ručně dělané čokoládové pralinky Passion Chocolate, pravé anglické koláče Smith's pies, překapávanou kávu společnosti Rebel Bean, výtečné whisky koktejly v podání barmanů Bugsy's baru. Prezentovat se také chystá stylové pánské holičství Barber's Wife a Hair Fashion Point, doutníky



a dýmky. K příjemné atmosféře přispěje klavírní doprovod a Skotské dudy.

Vstupenky jsou již nyní k dostání v síti Ticketstream. V ceně vstupenky je vlastní originální sklenka na whisky Glencairn a festivalová brožurka na psaní degustačních poznámek. Více informací najdou zájemci na webu festivalu www.whiskylifep Prague.cz.



Text a foto: PR

inzerce

GoldCock™

AGED 22 YEARS

Společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. Vás srdečně zve na Whisky Life! Prague, festival o whisky pořádaný dne 6. a 7. 11. 2015 v Betlémské kapli v Praze. Přijďte degustovat jedinečnou whisky Gold Cock, ročník 1992 a nově také ročník 1995, který bude u příležitosti tohoto festivalu lahvován. Těšíme se na Vás.



Gold Cock Single Malt Whisky 1992

V ŘÍJNU 2015 OTEVÍRÁME CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC MODRÁ VELEHRAD



Stálá degustační expozice regionálních vín a destilátů

Pěstitelská pálenice a lihovar

Sušárna ovoce, zeleniny, hub

Expozice Slováckého muzea

Kongresová aula

Samoobslužné dávkovací automaty By The Glass

Skanzenovský obchůdek regionálních produktů s prodejem vín za ceny vinařů, výrobky ze Slovácka

Kavárna

— Skanzen Modrá, Modrá 227, 687 06 Velehrad —

www.skanzenmodra.cz, recepce@hotelskanzen.cz, + 420 571 508 034

VŠUDE TAM, KDE VONÍ KÁVA

NAVŠTIVTE TÝDEN KÁVY VE ZLÍNSKÉM KRAJI



Oslavy Mezinárodního dne kávy, který připadá na 1. října, jsou již v kavárenském Brně tradicí. Ve Zlínském kraji letos slavíme tento svátek už podruhé. Zapojené kavárny a pražírny připravily pro své hosty v týdnu od 1. – 7. října doslova kávový festival – ochutnávky kávových specialit. Ochutnávky kávových specialit, netradičních káv i přednášky. Navštivte tyto kavárny, které mají zájem podporovat kávovou kulturu v našem regionu a vyberte si z jejich bohatého programu. Oslavit se šálkem kávy v ruce můžete také Den kávy v prostorách zlínského zámku, který se uskuteční v sobotu 3. října.



CAFFE ZONE

Partyzánská 7043, Zlín, tel. 573 035 060
www.caffezone.cz

Akce a speciální program **1. – 2. 10., 5. – 7. 10.**: ke každé kávě nabízíme všem zákazníkům vynikající domácí dezert zdarma. Každý zákazník si může pod dohledem vyškoleného personálu naší kavárny vyzkoušet kompletní přípravu své oblíbené kávy na profesionálním kávovar, současně všechny zájemce rádi uvedeme do základů správné přípravy pravého italského espressa, cappuccina či jiného kávového nápoje.



KAVÁRNA TOVÁRNA

Vavrečkova 7074, 13. budova, Zlín, tel. 608 861 761
www.facebook.com/Kavárna Továrna

Po celou dobu Týdne kávy **1. – 7. 10.** ochutnáte kávové dezerty a zákusky, speciální kávové receptury. **Speciální program: 1. 10.** uvedení druhého mlýnku do provozu, nové výběrové kávy z Columbie a Jamajky. **2. 10.** Martin Pášma - autorské čtení ke kávě v 19 hod. **4. 10.** „Namaluj si svůj šálek kávy“, dílnička pro děti, malování na porcelánové a skleněné šálky, 14.00 – 18.00 hod. **7. 10.** LOLOHAMAJTRIO, swing manouche superbe, gipsy jazz, 19.30 hod. Pro další informace sledujte facebook KAVÁRNA TOVÁRNA ZLÍN.



MR. COFFEE, KAVÁRNA A PRAŽÍRNA KÁVY

Soudní 5549, Zlín, tel. 608 555 013, 773 480 510
www.kavarnavkostce.cz

Program: **1. 10. – 2. 10., 5. 10 – 7. 10.** ochutnávka našich káv. Ochutnávka našich káv na espressu. Každý den jiná káva na mlýnku. Výběr ze tří variant. Každá sedmá káva zdarma. Ochutnávky našich káv na alternativních přípravách. Ochutnávky našich káv na cold brew.



TRÉNINKOVÁ KAVÁRNA SLUNEČNICE

tř. T. Bati 1276, Zlín, tel. 776 391 599
www.slunecnicezlin.cz

Ve dnech **1. – 7. 10.** ochutnáváme: 1. mlýnek káva Julius Meinl nejvyšší kvality s názvem „Premium 1862“ – 100% arabica, 2. mlýnek káva Julius Meinl Bar Speciale – směs arabicy a robusty. Jako alternativní metodu přípravy kávy zvolíme tento týden metodu French Press, opět s kávou Julius Meinl. Ve dnech **6. 10. – 10. 10.** přibude k Týdnu kávy i Týden zdraví a můžete ochut-

nat spoustu zdravých káv: z houby Reishi, z kořene lopuchu, z plodů dubu, z luštěnin a obilovin, ajurvédskou kávu.



CAFE&COCTAIL BAR TERRASSA

Dlouhá 5617, Zlín, tel. 605 001 651
www.facebook.com/terassazlin

Po celou dobu festivalu Týden kávy **1. – 7. 10.** u nás bude vystavovat svá díla sochař, malíř a řezbář v jedné osobě, pan Jiří Parma.



KÁVA ČAJ POHODA

Školní 492, Zlín, tel. 777 222 528(6)
www.kavacajpohoda.cz

Sleva, kterou budeme v průběhu Týdne kávy **1. – 3. 10., 5. – 7. 10.** poskytovat: 22 Kč espresso včetně smetánky z aktuálně nabízeného druhu kávy, který bude každý den jiný.



CAFE KLÁŠTER

Komenského 305, Napajedla, tel. 737 230 565
www.facebook.com/cafeklaster

Po celý Týden kávy **1. – 7. 10.** bude kavárna nabízet netradiční a speciální kávové nápoje a kávy připravené alternativními způsoby (Chemex, Džezva). V sobotu **3. 10.** přijďte od 18 hodin na workshop alternativní přípravy káv. Naučíte se připravit lahodnou kávu způsoby Chemex a Džezva.



ACADEMY CAFE&COCTAIL BAR

Kovářská 13, Kroměříž, tel. 776 176 052
www.academybar.cz

K festivalu Týden kávy pro Vás chystáme druhý mlýnek, na kterém budeme po celý týden **1. – 7. 10.** nabízet různé směsi kávy z domácí pražírny COFFEESPOT v Kudlovicích a dále pak, vzhledem ke konceptu naší kavárny, cocktail menu se signature alko i nealko drinky s kávou.



CAFÉ BISTRO MATINÉ

Ztracená 11, Kroměříž, tel. 573 330 774
www.matine.cz

Týden kávy **1. – 7. 10.** ve znamení 100% rainforest Cafe Reserva - ochutnáv-

inzerce

GASTRO

Novotný

DVOUPÁKOVÝ
KÁVOVAR



AUTOMATICKÝ
KÁVOVAR



KÁVOVAR
S MANUÁLNÍ
PÁKOU



ITALSKÁ KÁVA & PROFESIONÁLNÍ KÁVOVARY

KÁVOVARY PRO HOTELY,
RESTAURACE I KANCELÁŘE

DE ROCCIS
PRAVÁ ITALSKÁ CHUŤ KÁVY



GASTRO
Novotný

Kompletní gastro zařízení, Selská 58, Brno, tel. 542 21 18 42, 542 211 802

www.gastro
novotny.cz

ka jednotlivých druhů káv po celou dobu festivalu. Kávéové speciality pro každý den – každý den vám nabídneme jeden speciální nápoj a jeden originální kávéový dezert za festivalovou cenu. **2. 10.** od 19.00 hodin hudební večer „Pohodička u káfička“, vystoupí Barbora a Kateřina Zonovy ve společnosti našeho klavíru. **2. – 4. 10.** „Podzim je tady“ – představujeme nové druhy sypaných čajů pro sezónu podzim/zima 2015/2016, příprava ve french-pressu. **7. 10.** od 17.00 hod. baristická show s Monikou Hofmanovou.



CAFFÈ CLASSIC

Vodní 92, Kroměříž, tel. 604 288 632
www.facebook.com/Caffeclassicmk

Po celou dobu festivalu **1. – 7. 10.** budeme podávat kávu z exotických zemí Tanzanie, Costa Rica, Guatemala, Etiopie. Specialitou celého festivalu bude příprava pravé turecké kávy.



KAVÁRNA SCÉNA

Tovačovského 2828, Kroměříž, tel. 604 419 020
www.restauraceakavarnascena.cz

Každý den festivalu, **1. – 7. 10.** nabízíme kávéové dobroty a speciální kávy. Kávéové lanýže, kávéový krém, mouse au café. Ochutnejte brazilskou divočinu 100% arabicu CERRADO DOCE DIAMANTINA, kávu z Indie, exotiku z daleké Indonésie, cibetkovou kávu KOPI LUWAK 100% arabicu. Další program: **1. 10.** Pařížské káfičkování, **2. 10.** Kávéová elegance, **3. 10.** Karibský osvěžující závan s EL DORADEM, **4. 10.** Káfičkování se španělským vínem z nejlepší vinařské oblasti RIOJA, **5. 10.** Nedělní sladoučká mlsání, **6. 10.** Italské potěšení PRO SIGNORI (per gli uomini), **7. 10.** Rozlučka s káfičkovým festivalem.



JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY

Vlčnovská 2344, Uherský Brod,
tel. 572 626 725, 736 480 425, www.jamaicacafe.cz

Ve dnech **1. – 7. 10.** bude v kavárně (pražírně) v 10.00 a 14.00 hod. probíhat ukázka pražení.



BAR AQUARIUM

Josefa Štancila 154, Uherské Hradiště, tel. 734 332 605,
www.aquariumbar.cz

Pro naše hosty připravíme kávéové speciality a cenově zvýhodněné menu s dezerty. K přečtení budou také kávéové knihy – o původu kávy, správné názvosloví aj.



KAVÁRNA TROBICA

www.kava-trobica.cz ul. Verbiřská, budova Slováků Tržnice, Uherské Hradiště,
tel. 724 034 916, www.trobica.cz, www.facebook.com/trobica

Dne **1. 10.** v 7.30 – 18.00 hod. budeme předvádět alternativní přípravy kávy. **2. 10.** v 7.30 – 18.00 hod. se můžete těšit na kokosové a vanilkové cappuccino či latte macchiato. **3. 10.** v 7.00 – 13.00 hod. vynikající Maxi trubička a espresso za zvýhodněnou cenu. **6. 10.** v 7.00 – 18.00 hod. příprava kávy (french press, turecká káva) a Kahlua. **7. 10.** v 7.30 – 18.00 hod. povídání o přípravě kávy, příprava espresso a jak má správně vypadat. Po celou dobu vám budou připravovat kávu TROBICA naši profesionálně vyškolení baristé.



SKANDAL BAR

Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště, tel. 725 878 818
www.skandalbar.cz

Po celou dobu Týdne kávy budeme mít na druhém mlýnku kávy ochutnávku kávy Julius Meinl tzv. Single Origin Premium z kolekce 100% certifikovaných Arabica káv. Dále budeme připravovat pravou irskou kávu dle původní receptury. K vybraným druhům připravovaných káv budeme podávat „čokoládové lžičky“.

DEN KÁVY VE ZLÍNĚ ZLÍNSKÝ ZÁMEK NA DEN PROVONÍ KÁVA



Kávéová osvěta Týdne kávy se rozšířila daleko za hranice jihomoravské metropole a ve Zlínském kraji zvláště. Letos proto Zlín prožije **3. října vlastní Den kávy Zlín 2015. V budově zámku se bude degustovat káva a zúčastnit se můžete také zajímavých přednášek od kávéových profesionálů.**

Kávu provoněná oslava ve zlínském zámku slibuje pestrý program, který běžné milovníky tohoto moku provede především rozmanitými chutěmi a vůněmi kávy. Zámek na jeden den obsadí stánky lokálních pražírů, u nichž budete moci ochutnávat nejen espresso či cappuccino, ale také filtrovanou kávu připravenou různými způsoby.

Rozšiřovat kávéové obzory lze však nejen degustací kávy. S sebou si totiž z Mini Trhů kávy můžete odnést také kávéová zrna, mlýnky, moka konvičky, dripky a další pomůcky na přípravu kávy včetně cenných rad o jejich výhodách a používání. Pro ty, kteří se chtějí o světě kávy dozvědět ještě více, nebude chybět ani slovo odborníka. Vybírat můžete z kontinuálně probíhajících přednášek profesionálů a předních (nejen) českých osobností v oboru.

Vstupné na Den kávy na zlínském zámku stojí pouhých 50 Kč a vstupenky zakoupíte na místě. V ceně je vstupné na všechny přednášky a možnost degustací kávy za zvýhodněnou cenu u všech prezentovaných pražírů.

Premýšlíte o tom, kdo a jaké úsilí stojí za vaším

šálkem kávy? Na Dnu kávy Zlín budete mít skutečně výjimečnou příležitost vyslechnout si povídání o kávovém světě v zemi s největší produkcí kávy na světě z úst předního brazilského baristy a kávéového odborníka Marcela Wesley Babinski. Ten totiž přiletí až z brazilské metropole São Paulo, aby v Brně oslavil Mezinárodní den kávy na největším kávovém festivalu v České republice – Týdnu kávy.

Slyšeli jste někdy o džezvě, ale nevíte, co si pod tím máte představit? Anna Mrázová, která v roce 2014 vyhrála druhé místo ve světovém šampionátu přípravy kávy v džezvě, vám o tomto netradičním způsobu příprav kávy povypráví. Štěpán Neubauer, koordinátor Speciality Coffee Association of Europe pro Českou republiku (SCAE), zase bude hovořit o tom, proč mít v dobré restauraci výběrovou kávu (a co to stojí). Coffee to Home, služba poskytující svým zákazníkům měsíční předplatné degustačních balíčků káv z nejlepších českých a slovenských pražírů, vás zavede do alternativních způsobů přípravy kávy. A o tom, že káva není

jen business a že každý má rád svou kávu, tak jak mu chutná, bude vyprávět Martin Roučka.

Ochutnávejte svět kávy během celého týdne **1. – 7. října** v zapojených kavárnách nejen ve Zlíně, ale také Napajedlích, Uherském Hradišti, Huštěnovicích, Uherském Brodě a Kroměříži. Udělejte si čas a přijďte objevovat **v sobotu 3. října** rozmanitý svět kávy na zámek Zlín. Kompletní program Dne kávy Zlín hledejte na webu **www.tydenkavy.cz**

Den kávy Zlín 2015 se koná pod záštitou neziskové organizace **Kulturárium, o. s.** ve spolupráci s Kávéovými listy, společností KAVA TEAM s.r.o. a časopisem Stamgast&Gurman.




www.zlin.cz
**on-line adresář restaurací
v našem kraji**


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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL BOWLINGY

BOWLING 9EVITKA
náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 778 434 943
www.9evitka.cz

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCŮCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL CATERING

SPIRIT CATERING
L. Váchy 517, Zlín
www.facebook.com/spiritcatering



GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

DANKR S. R. O.
Lorencova 3791, Zlín
Tel. 577 012 080, 739 445 219
www.dankr.cz



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



HOTELY A PENZIONY

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavika 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA
Masarykova 567, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL MOSKVA
náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRAŠ
Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA ****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

HOTEL SALOON
Tyrsovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavika 336, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
náměstí 3. května 1877, Otrokovice

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



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



HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunícova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad
Tel. 572 508 034
www.hotelskanzen.cz



HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE
Dvořákova 595, Uherské Hradiště

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

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice
Tel. 739 604 179
www.hospodakycerka.cz



KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFE & COCTAIL BAR TERASSA
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



CAFÉ ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín



CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

HOUSE 23
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

ICE CAFE
třída 3. května 1170, OC Centro Zlín
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

KAFE ČEPKOV
Tyrsovo nábřeží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvitková 119, Zlín

KAVÁRNA V BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín



MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
náměstí 3. května 1302, Otrokovice

MOJE DÍLNA
kavárna & kreativní dílna
třída T. Bati 39, Zlín

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



TRÉNINKOVÁ KAVÁRNA SLUNEČNICE
tř. T. Bati 1276, Zlín
Tel. 776 391 599
www.sluncecin.cz



BAR AQUARIUM
Josefa Stancila 154, 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

CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod



JINÉ CAFÉ
Havlíčková 173, Uherské Hradiště
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

KAVÁRNA TROBICA
Verbiřská, Uherské Hradiště
budova Slovacké tržnice



ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště



CAFÉ & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž



CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž



CAFÉ CLASSIC
Vodní 92, Kroměříž



LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm



PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
tř. Osvobození 92, Otrokovice-Kvitkovice

PIZZERIA LA STRADA
třída T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIA ULICE
Tyrsovo nábřeží 5496, Zlín
Nákupní centrum Čepkov

PIZZERIA, BAR, HERNA DUBLIN
Kaunícova 62, Uherský Brod

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
Vavrečkova 7074, Zlín



CAFFE MAURO
a distribuce kávy

- Výhradní dovozce a distributor Caffé MAURO pro ČR
- Komplexní program pro zákazníky ze segmentu HO-RE-CA
- Cenově zvýhodněná nabídka pro firemní zákazníky

www.gastromax.cz www.caffezone.cz

www.centrumkavovaru.cz

SERVIS | PRODEJ | PRONÁJEM

AUTORIZOVANÝ ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS



Limitovaná edice

jura
ESPRESSO MACHINES



Saeco



DeLonghi
Living innovation



RH Vending s.r.o., tř. T. Bati 1848, Otrokovice, tel.: 571 112 042



MEDOVNÍK KRALOVSKÝ

RUČNÍ VÝROBA



Ovocné dorty

melado

MELADO s.r.o., Průmyslový areál 127, 763 21 Slavičín, Česká republika
Objednávky: moc +420 772 905 910, tel: +420 577 011 763, info@melado.eu, www.melado.eu

PŘESNÁ POLOHA A ADRESA 17 KAVÁREN
the exact location and address of 17 cafes



**kávová
mapa
Zlínského
kraje 2015**

**The Map of Zlín
region Cafes**

Týden kávy | Coffee week **#tydenkavy**

1 — 7 říjen 2015

Týden kávy největší kávový festival v ČR

Týden kávy | Coffee week

**Všude, kde
Voní káva**

**Follow
the coffee
aroma**

- trhy kávy
coffee market
- workshopy & přednášky
workshops & coffee talks
- kávová osvěta
all about coffee
- program v kavárnách
events in cafes

KOMPLETNÍ PROGRAM A BLIŽŠÍ INFORMACE O AKCI
The complete schedule and more information about the event

tydenkavy.cz | coffeeweek.cz

BUĎTE V CENTRU DĚNÍ A PŘIPOJTE SE K NÁM NA FACEBOOKU A INSTAGRAMU
Stay updated and join us on Facebook and Instagram

f/tydenkavycz #tydenkavy



SEZNAM KAVÁREN VE ZLÍNSKÉM KRAJI

List of Cafes in Zlín Region

1	Lázeňská kavárna	Pivovarská 6, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm
2	Café Bistro Matiné	Ztracená 11, 767 01 Kroměříž
3	Restaurace a kavárna Scéna	Tovačovského 2828, 767 01 Kroměříž
4	Academy cafe & cocktail bar	Kovářská 13, 767 01 Kroměříž
5	Caffe Classic	Vodní 92, 767 01 Kroměříž
6	Kavárna Továrna	Vavrečkova 7074, 760 01 Zlín
7	Tréninková kavárna Slunečnice	Trída Tomáše Bati 1276, 760 01 Zlín
8	CAFFE ZONE	Partyzánská, 760 01 Zlín
9	Mr. Coffee	Soudní 5549, 760 01 Zlín
10	Cocktail bar Terassa	Dlouhá 5616, 760 01 Zlín
11	Káva Čaj Pohoda	Školní 492, 760 01 Zlín
12	Café Klášter	Komenského 305, 763 61 Napajedla
13	coffeespot - rodinná pražírna výběrové kávy	Huštěnovice 61, 687 03 Huštěnovice
14	Skandal Bar	Mariánské nám. 62, 686 01 Uherské Hradiště
15	Kavárna Trobica	budova Slovacké Tržnice, ulice Verbiřská, 686 01 Uherské Hradiště
16	Bar AQUARIUM	Josefa Štancla 154, 686 01 Uherské Hradiště
17	JAMAI CAFÉ	Vlčnovská 2344, 688 01 Uherský Brod



Prodejny kávy

Where You Can Buy Beans



Přesná poloha kaváren na webu festivalu

The exact location of the cafes at the festival website

Podělte se o kávovou radost s přáteli Share the coffee experience with friends



INSTAGRAM



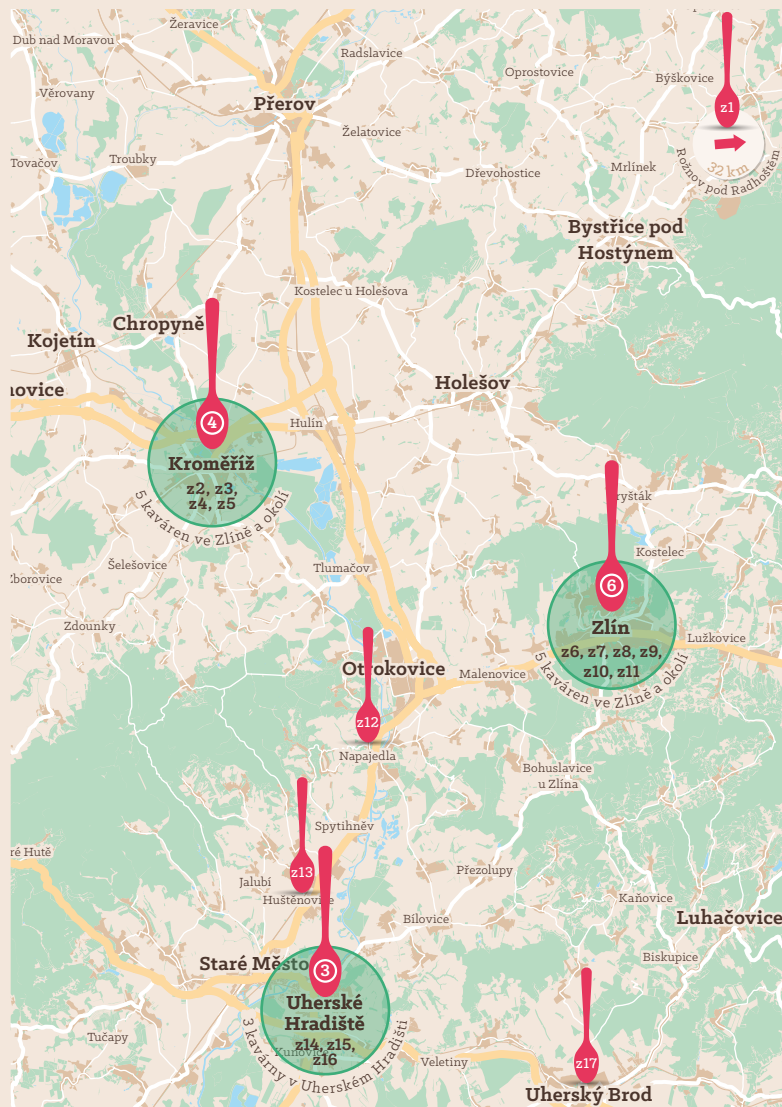
FOURSQUARE



TWITTER



FACEBOOK



TRÉNINKOVÁ KAVÁRNA SLUNEČNICE

TRÍDA TOMÁŠE BATI 1276, 760 01 ZLÍN



CAFFE ZONE

PARTYZÁNSKÁ 7043, 760 01 ZLÍN



MR. COFFEE

SOUDNÍ 5549, 760 01 ZLÍN



COCTAIL BAR TERASSA

DLOUHÁ 5616, 760 01 ZLÍN



KÁVA ČAJ POHODA

ŠKOLNÍ 492, 760 01 ZLÍN



CAFÉ KLÁŠTER

KOMENSKÉHO 305, 763 61 NÁPAJEDLA



COFFEESPOT

HUŠTĚNOVICE 61, 687 03 HUŠTĚNOVICE



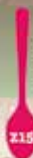
SKANDAL BAR

MARIÁNSKÉ NÁM. 62, 686 01 UHERSKÉ HRADIŠTĚ



KAVÁRNA TROBICA

BUDOVA SLOVÁCKÉ TRŽNICE, 686 01 UHERSKÉ HRADIŠTĚ,
ULICE VERBÍŘSKÁ



BAR AQUARIUM

JOSEFA ŠTANCLA 154, 686 01 UHERSKÉ HRADIŠTĚ



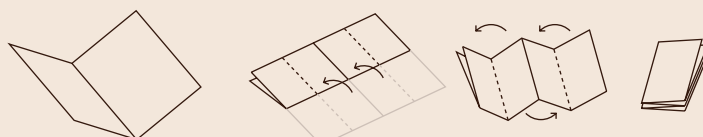
JAMAI CAFÉ

VLČNOVSKÁ 2344, 688 01 UHERSKÝ BROD



SLOŽTE SI MAPU DO KAPSY

How to fold the map



TÝDEN KÁVY VE ZLÍNSKÉM KRAJI

Coffee Week in the Zlin region

Také v letošním roce se k festivalu Týden kávy, který slaví Mezinárodní den kávy stanovený na 1. října, přidal hojný počet kaváren ze Zlínského kraje. Neváhejte do nich zavítat právě od 1.-7. 10. V době festivalu si pro vás připravily zajímavý kávový i kulturní program. Mimo to, co pro vás připravují kavárníci, si nenechte ujít mimořádný program s názvem Den kávy Zlín, který proběhne v sobotu 3. 10. od 10.00-18.00 v prostorách zlínského zámku. Zde vás čeká kávový trh s přednáškami. Mezi hosty se objeví jeden z předních baristů Brazílie, Marcelo Wesley Babinski nebo Anna Mrázová, loňská vicemistrině světa v přípravě kávy v džezvě. Vstupné 50 Kč vám zajistí přístup na všechny přednášky a kávu na kávovém trhu za zvýhodněnou cenu.

Coffee Week festival returns to the many cafes in the Zlin region to celebrate the International Coffee Day on October 1st. Don't hesitate to visit them in days of October 1 - 7. In addition to this event you can enjoy some coffee specialties and entertaining program. Besides the program in cafes, don't miss the Coffee Day Zlin, which will be held in the Zlin Chateau on October 3rd from 10 AM to 6 PM. Here will be a coffee market and some lectures waiting for you. One of our guest is Marcelo Wesley Babinski, one of the top brazilian baristas, and Anna Mrázová, the last year world vice champion of the Cezve Ibrik Championship. The entrance fee of 50 CZK will grant you free entry to all the coffee talks and even allow you to buy coffee beans for a special price.



KÁVOVÝ SLOVNÍČEK

Coffee Dictionary



- KÁVA / coffee
- NAŠLEHANÉ MLÉKO / frothed milk
- ŠLEHAČKA / whipped cream

AKCI TÝDEN KÁVY

MEDIÁLNĚ PODPORUJÍ



CONTUR

Je vlastníkem sítě reklamních ploch typu billboard a bigboard na frekventovaných místech po celé České republice.

Více informací na www.contur.cz



INFOSEXPRESS

Regionální inzertní týdeník Zlínska. Každé pondělí zde vychází inzeráty z regionu celého Zlínského kraje. V rubrikách práce, reality, auto-moto a dalších si každý čtenář najde, co hledá. Noviny zakoupíte ve všech stáncích PNS. Komerční i soukromou inzerci lze jednoduše zadat na www.mokrazaba.cz



NÁŠ ZLÍN – ČESKÝ DOMOV

Časopis Náš Zlín je jedním z téměř pěti desítek titulů, který vychází ve vydavatelství Český domov po celé ČR. Čtenost všech lokálních časopisů a novin dosahuje kolem 4 milionů čtenářů. Výstisky jsou distribuovány zdarma do schránek domácností. Přinášíme čistě lokální informace. Náš odborný tým vytváří inzertní kampaně „šité na míru“, nabízíme poradenské služby v oblasti public relations, business komunikace i vydavatelské činnosti. Více na www.naszlin.cz



RADIO ZLÍN

Radio jsou hlavně lidé – ti, kterým je u něj dobře, i ti, kteří za ním stojí. Radio Zlín spojuje lidi už 23 let! Vybíráme vám báječnou hudbu, praktické informace a posíláme pohodu. Tak zase hned od rána spolu na Radiu Zlín. Hrajeme s vámi! Více na www.radiozlin.cz



ŠTAMGAST&GURMÁN

Inspirativní tištěný časopis o dobrém jídle a pití v regionu. Najdete v něm ankety, rozhovory, tematické články i soutěže. Tištěný časopis vychází každý druhý měsíc v nákladu 20.000 výtisků. Více informací na www.StamgastaGurman.cz



ZLIN.CZ

Nejsledovanější regionální informačně-zpravodajský server ve Zlínském kraji. Na Zlin.cz najdete nejen aktuální zprávy z regionu, ale také přehled kulturních i sportovních akcí, webkamery, adresář firem a institucí, speciály s rozhovory, postřehy a názory osobností Zlínského kraje. Více na www.zlin.cz



ZLÍNSKÝ NOČNÍK

Nezávislé pozitivní a nekomerční médium bez politiky, bez bulváru a bez špatných zpráv. Podporuje a pořádá kulturní a dobročinné akce. Jeho redakci tvoří dobrovolníci. Více na www.zlinskynocnik.cz



ZLÍNSKÝ DENÍK

Poskytuje informace a zprávy ze Zlína a okolí, nej důležitější informace a události z jednotlivých obcí, dění v politice, kultuře, sportu i v běžném životě. Více na www.zlinsky.denik.cz

Zprávy
ze světa kávy...

Kávové Listy.CZ

DARY KRAJE
 Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA
 Školní 492, Zlín
 Kvítková 4352, OC Zlín Tesco
 Specializované prodejny. Čerstvě pražená káva.



LESKO – VELKOOBCHOD NÁPOJŮ, S. R. O.
 K Rybníkům 326, Zlín
 (areál Svít-Rybníky, budova 326)

MAKRO CASH & CARRY ČR, S. R. O.
 třída 3. května, Zlín-Malenovice

QUICKDELI.CZ – Prodej chlazených jídel.
 OC Centro Zlín

Z DĚDINY
 nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)
 Nakupní centrum Terno, Zlín-Louky

CHOCOMANIA
 Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY
 Stolaršská 2338, Uherský Brod
 Malinovského 389, Uherské Hradiště
 www.rojal.cz

SÝROVÉ KRÁLOVSTVÍ LUCIA
 Vlčnovská 2344, Uherský Brod

KÁVA - ČAJ
 Ztracená 73, Kroměříž

QUICKDELI.CZ
 Hulínská 1799, Kroměříž
 Výroba chlazených jídel.

ROJAL CASH & CARRY
 Hulínská 2322, Kroměříž

RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
 Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
 náměstí Práce 1099/1, Zlín

BOUJOJ BURGER
 Kvítková 4352, Zlín

CANADA PUB
 Gahurova 5265, Zlín
 Tel. 573 776 573
 www.canadapub.cz



DOLCEVITA
 náměstí Míru 12, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
 Havlíčkova 1854, Otrokovice

HOSTINEC U SKLENIČKY
 SNP 1155, Otrokovice

KAPABA RESTAURANT
 Benešovo nábřeží 2732, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
 Spytihněv 473

MOTOREST ZÁDVEŘICE
 Zádveřice 48

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
 Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRAK
 Divadelní 1333, Zlín

RESTAURACE 9EVÍTKA
 náměstí Práce 1099, Zlín
 Tel. 778 434 944
 www.9evitka.cz



RESTAURACE A KAVÁRNA CAFÉ RETRO
 Masarykovo náměstí 650, Vizovice

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
 Vršava, Zlín



RESTAURACE BARLI
 Mostní 123, Zlín

RESTAURACE LOKART
 Lipa 300, Lipa u Zlína

RESTAURACE MYSLIVNA
 třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KROUPALSKÉ
 Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
 Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
 Lipa 259, Zlín

RESTAURACE PICASSO
 Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE QUICKDELI
 Makro Zlín-Malenovice

RESTAURACE TOMÁŠOV
 U Lomu 638, Zlín
 Tel. 577 005 915
 www.restaurace-tomasov.cz



RESTAURACE U BARCUCŮ
 Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
 Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
 Vizovická 410, Zlín-Příluky

RESTAURACE U KAJMANA
 L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA
 Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SOCHY
 Masarykovo nám. 21, Vizovice

RESTAURACE U TONKA
 Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
 Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
 Pasecká 4431, Zlín

RESTAURANT SYMFONIE
 Augustiniánský dům, Luhačovice

SELSKÁ KRČMA
 náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
 tř. 2. května 1036, Zlín

U 7 HŘÍCHŮ
 Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
 Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
 Masarykova 20, Zlín-Malenovice

U OSLA
 L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)
 www.pivniceuosla.cz



V PRÁCI
 Kvítková 4323, Zlín
 Tel. 725 605 725
 www.vpraci.eu



VALAŠSKÝ ŠENK
 Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA
 Dlouhá 111, Zlín

BALONCENTRUM BŘESTEK
 restaurant – penzion, Břestek 316

LA BRUSLA
 Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPČIN
 Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE CORSO
 Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK
 Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
 Tyršovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE NA BAŠTĚ
 Dlouhá 211, Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA
 Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE
 Babice 413

RESTAURACE VE STARÉM OBCHODĚ
 Sloupského 1308, Uherské Hradiště

RESTAURANT NET
 Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
 Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER
 Šromova 137, Uherské Hradiště

SLOVÁCKÁ HOSPODA
 Hradčovice 68

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
 Miškovice 22
 Tel. 724 184 266, 603 802 147



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
 Tel. 604 419 020
 www.restauraceakavarnascena.cz



RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL
 Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE CUKROVAR
 Palackého 162, Holešov-Všetuly

RESTAURACE KANADA
 Zlinská 1416, Holešov

RESTAURACE U BRUNA
 Velké náměstí 45/35, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
 Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA
 Tovačovského 318, Kroměříž

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
 Hulínská 2352, Kroměříž

ZÁMECKÁ RESTAURACE HOLEŠOV
 F. X. Richtra 190, Holešov
 Tel. 775 573 099, 773 757 983
 www.zameckarestauraceholesov.cz



HOSPODA KYČERKA
 Pluskovec 774, Velké Karlovice
 Tel. 739 604 043
 www.hospodakycerka.cz



VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
 Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
 Santražiny 5285, Zlín

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNA
 náměstí Míru 9, Zlín

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



GASTRO TIP BRNO

BOULEVARD RESTAURANT
 Lidická 1861/12, Brno

RESTAURACE NEKONEČNO
 Lidická 1862/14, Brno

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

JAKOBY
 Jakubské náměstí 6, Brno

inzerce

Staň se členem GAClubu!

Členové klubu
 Golden Apple Cinema
 mají slevu 30 Kč
 z ceny vstupenky.



**ZDE JE MÍSTO
 I PRO VÁŠ PODNIK!**
 Tel. 777 862 625

O SOUČASNÝCH TRENDECH A PŘÍLEŽITOSTECH



Pozvání na Výroční konferenci AHR ČR, která se koná ve dnech 19. – 20. listopadu 2015 v Clarion Congress Hotel Ostrava přijala řada zajímavých osobností a odborníků od nás i ze zahraničí. Letošní program se věnuje především tématům zaměřených na zákazníka, marketing a leadership. Aktuální legislativní otázky spolu se vzdělávacími tématy jsou zařazeny do několika workshopů.

CO SE NA KONFERENCI DOZVÍTE?

MARCO NUSSBAUM CEO SPOLEČNOSTI PRIZEOTEL

Marco věnuje veškerý svůj čas každodennímu provozování a rozšiřování značky designových hotelů „prizeotel“. Nyní značka prizeotel směřuje k naplnění svojí proklamované vize stát se tím nejnekonvenčnějším řetězcem nízkorozpočtových designových hotelů a vedoucím hráčem na poli kvality aktuálně působícím na německém trhu (**Výzvy hoteliérů v on-line světě**).

MARTIN SAITZ
EUROPEAN LEADERSHIP & ACADEMIC INSTITUTE
Martin Saitz prosadil značku BMW jako číslo jedna mezi luxusními vozy co se týče počtu prodaných vozů, spokojenosti zákazníků, a povědomí o značce a image. Podařilo se mu provést mnoho změn v BMW, které měly za následek vytvoření vysoce motivovaného, loajálního, kreativního, inovativního managementu a zaměstnanců (**Myslete a jednejte strategicky**).

FRANCO LUISE
ŠÉFKUCHAŘ HOTELU HILTON PRAGUE
Mým posláním bude stavět na skvělé kulinařské reputaci hotelu Hilton Prague, který provozuje pět restaurací a barů i rozsáhlé banketní oddělení a zaměřím se především na zavádění nejnovějších světových kulinařských trendů (**Víte jak dosáhnout úspěchu?**).

JOHAN CHEIKH PRACTICAL COACHING

Johan je specialistou na prodej a řídicí dovednosti se zkušeností v oblasti managementu získané ve střední Evropě, Asii a na Středním východě. Nabízí vysoce praktický přístup poskytující jasná a účinná řešení výzev, jež před vámi v oblasti řízení stojí. Jeho perspektivy vám umožní maximálně využít potenciál vašich zkušeností (**Jak by si Generace X mohla poopravit mínění o Generaci Y**).

PAVEL SUCHÁNEK
CEO RESTU
Pavel Suchánek pracuje ve společnosti RESTU, kterou založil. Majitelům restaurací velmi rád říká: „Internet je náš problém, vy se soustředte na přípravu jídla a obsluhu svých hostů (**Jak pracovat s hosty, když nesedí ve vaší restauraci**).“

DR. ROB DAVIDSON
GM SPOLEČNOSTI MICE KNOWLEDGE
Rob Davidson zastupuje společnost MICE Knowledge. Za posledních 5 let byl zařazen do Conference & Incentive Travel časopisu „Power 50“ – 50 nejvlivnějších osobností v konferenčním průmyslu ve Velké Británii. Posledních 10 let jsem se zaměřil na zkoumání chutí a preferencí Generace Y a podělím se s vámi o své závěry. Prezentace pro vás bude zajímavá, pokud provozujete jakýkoliv pohostinský podnik v České republice (**Generace Y jako zákazník – co od vás očekává?**).

konference2015.ahrcr.cz

ČOKOLÁDOVÉ LÁZNĚ I KURZY PRÁCE S KARAMELEM S AKC ČR, POBOČKOU V BRNĚ



Pokud máte rádi čokoládu, zveřejníme vás k účasti na festivalu Čokoládové lázně aneb čokoláda v pohybu. Akce se koná ve dnech **26. a 27. září** ve Velkých Losínách.



Těšit se můžete na cukrářské soutěže profesionálů i amatérů. Módní přehlídky s čoko doplňky. Čokoládové dílny pro malé i velké. Závod o čokoládovou brusli. To NEJ z velkolesinské pralínárny.

Dále připravujeme dvoudenní kurzy práce s karamellem v termínech **10. – 11. 10. a 17. – 18. 10. 2015**. Počet účastníků na jeden kurz je omezen 6 zájemci.



Sledujte stránky asociace a facebook! Těšíme se na vás. Za tým AKC ČR, pobočky Brno – Eliška Derneřová, předseda představenstva.

Text a foto: AKC ČR

BARMANI SOBĚ! MAKAJÍ, ABY DOSTAVĚLI SVÉ CENTRUM

Česká nápojová gastronomie se za posledních několik let posunula o velký krok předu. Kvalitních podniků působících v tomto odvětví neustále přibývá. „Před takovými pěti lety bylo unikátní najít i v krajském městě kvalitní bar či kavárnu. To se již našetřilo změnilo,“ potvrzuje stoupající úroveň odvětví prezident České barmanské asociace (CBA) Aleš Svojanovský.

Ten přesto stále není s celkovou tuzemskou úrovní služeb v nápojové gastronomii spokojen. Největší problém vidí v globálně nedostatečném proškolení personálu barů, kaváren, pivnic a dalších zařízení, a také v neprofesionálnosti majitelů těchto podniků. „Mnozí se domnívají, že gastronomie je výborný byznys, díky němuž rychle zbohatnou. Přitom ji vůbec nerozumí,“ dodává prezident asociace.

Právě tyto nedostatky chce CBA eliminovat vybudováním Národního vzdělávacího centra v Brně. To nabídne lidem působícím v byznysu řadu vzdělávacích aktivit, které pove-

dou ke zkvalitnění služeb poskytovaných v pohostinství.

Na rekonstruované budově centra, která dříve sloužila k rozličným účelům, však ještě zbývá odvést kus práce. A to přesto, že členové CBA již v objektu zorganizovali několik brigád, kvůli nimž vstali od svých šejkrů a kávovarů a oblékli se do montérské. Motto celé akce přece zní „barmani sobě“.

Velké pracovní setkání se momentálně plánuje na poslední zářijový víkend, kdy do Brna zamíří barmani, baristé a čajoví experti z celé republiky,

aby podali pomocnou ruku. Tito dobrovolníci seškrábají staré nátěry ze zdí a očistí zárubně od původního laku.

Kromě toho se asociaci přihlásilo několik dárců s penězi. Přispěli špičkoví čeští barmani i moderátor Petr Nárožný ml. Také díky tomu se vzdělávací centrum otevře již v příštím roce.

Michael Lapčík, www.nepijubrecky.cz



KONFERENCE LEADERS IN HORECA SUMMIT

MANAŽEŘI HOTELŮ, MICHELINŠTÍ KUČAŘI I ZDENĚK POHLREICH

Leaders in HORECA Summit, kterou pořádá společnost International Business Council, se uskuteční v Praze ve dnech 26. a 27. listopadu 2015. Tato Mezinárodní konference se jako jediná svého druhu v oblasti střední a východní Evropy může pyšnit přítomností více než 150 profesionálů z celého HORECA segmentu.



pro Evropu – Simon Burdess z hotelového řetězce InterContinental, Philip Mahoney – viceprezident Food and Beverages za hotelový řetězec Carlson Rezidor, jeden z nejznámějších českých kuchařů současnosti a mediální tvář Zdeněk Polreich či také jeden z nejlepších portugalských kuchařů a majitel restaurace Belcanto, která byla oceněna dvěma michelinskými hvězdami, Jose Avilles a mnoho dalších.

Konference nabízí velice interaktivní program, kde se všichni účastníci mohou zapojit do diskuzí o aktuálních trendech v oboru od uznávaných profesionálů, kteří patří do světové špičky. Celý dvoudenní program se uskuteční v anglickém jazyce.

Více informací a možnost bezplatné registrace najdete na webových stránkách Summitu: **www.horecacee.com** a na telefonu +420 246 093 275.

Text a foto: PR

Příkladem lze uvést viceprezidenty pro Food & Beverages z největších hotelových řetězců, kuchaře oceněné prestižními michelinskými hvězdami či majitele restaurací, kaváren a pekáren. Tato prestižní konference konající se po dva dny v luxusním prostředí pětihvězdičkového hotelu v Praze přivítá profesionály a známé osobnosti z oboru reprezentující více než 30 zemí.

Leaders in HORECA se rychle stává jednou z nejprestižnějších akcí v regionu. O tom také vypovídá udělená záštita od Ministerstva pro místní rozvoj ČR, které bude na konferenci reprezentovat sama ministryně Ing. Karla Šlechtová. Ta úvodním proslovem přivítá všechny účastníky první den při slavnostním zahájení. Dále je důležité jmenovat spolupráci s českou, polskou

a švýcarskou Hospodářskou komorou, Svazem obchodu a cestovního ruchu, Balkánskou aliancí hotelových asociací, Asociací hotelů a restaurací Lotyšska, stejně jako s mnoha velvyslanectvími a mediálními partnery z celého světa.

Tato dvoudenní konference poskytne odborná fóra s možnostmi nahlédnout do budoucích plánů na regionálním trhu, nových trendů a konceptu v HORECA segmentu. Můžeme očekávat vystoupení řečníků jako jsou například; viceprezident Food and Beverages



inzerce

 **Ráj Vína**

SPECIALIZOVANÝ VELKOOBCHOD S VÍNEM
CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI NAJDETE NA RAJVINA.CZ

- Široká nabídka moravských a zahraničních vín
- Více než 30 druhů sudových vín
- Komplexní služby pro vinotéky, restaurace a obchody
- Realizace vinoték na klíč, poradenství, servis 24h
- Rozvoz vína po ČR a SK zdarma

CHCETE SI OTEVŘÍT VLASTNÍ VINOTÉKU? NEVÁHEJTE NÁS
KONTAKTOVAT. RÁDI VÁM PORADÍME, POMŮŽEME, ZREALIZUJEME.

NAVŠTIVTE NĚKTEROU Z NAŠICH PARTNERSKÝCH VINOTÉK V ČESKÉ NEBO SLOVENSKÉ REPUBLICE.

UH. HRADIŠTĚ | UH. BROD | PŘEROV | VSETÍN | ČÁSLAV | DĚČÍN | BÍLINA | PRAHA | Kladno | POLIČKA | VIDNAVA | SKALICA | PŘEVIDZA | PIEŠŤANY | ŽILINA....

WWW.RAJVINA.CZ | TEL.: +420 720 333 777

STOLOVÁNÍ JE NEJOBTÍŽNĚJŠÍ OBLASTÍ ETIKETY

Podzim a zima je obdobím pořádání firemních večírků, společenských oslav i plesů. Vyrážíme tak častěji do společnosti, kde je dobré znát zásady etikety. Je snadné zvládnout etiketu u stolu a na co si dát pozor? Zeptali jsme se odborníka na společenské chování – Ladislava Špačka.

Jak vnímáte současnou úroveň etikety v Česku? Zlepšuje se?

Spousta lidí vám řekne, že je to stále horší a horší. Ne, není to tak, škarohlídi nemají pravdu. Sleduji vývoj etikety ve společnosti, je to moje práce, a tak vidím, jak stále více lidí se umí správně obléct na společenské akce, jak přibývá mladých lidí, kteří si dávají záležet na tom, jak vypadá jejich oblek, košile, kravata a boty, že stále častěji mladí lidé v tramvaji uvolní místo starším. Pravda, každý měsíc vidím, že puberták nevstane, když nastoupí starší žena, ale tyhle ojedinělé případy nám nemohou zkazit pohled na celkový zlepšující se trend.

Jakých prohrůšků z pohledu etikety se dopouštíme nejčastěji v restauracích?

Stolování je nejobtížnější oblastí etikety, protože nestačí se dobře obléct, to bychom už uměli, ale vyžaduje určité návyky. Přirovnal bych to k řízení auta, tam taky musíte mít zažity určité správné postupy. Rodinná výchova spoustě lidí nemohla dát dobrou školu stolování (náš dědeček přece ještě jedl lžící, ne?), proto napravuji,

co rodinná výchova nemohla lidem dát. Neumíme správně držet příbor (držíme ho jako tužku, ale tužkou nekrojíme steak), sklenice držíme za tělo, ne za stopku (upatíme sklenici a oteplujeme si víno v ní), dáváme si papírový ubrousek na klín, ukusujeme pečivo, štouráme se dřívkem v mezizubních mezerách, sedíme s lokty na stole... Je toho hodně, proto pořádám pravidelné pořady Etiketa u stolu, aby se účastníci dozvěděli, jak správně stolovat.

Je snadné zvládnout etiketu u stolu a jak začít?

Začneme knihou, doporučuji zbrusu novou knihu Obrazová etiketa, kde se dozvíme, jak se drží příbor, jak zacházíme s pečivem, jak držíme sklenici a co s ubrouskem. Taky se dozvíme, jak jíme těstoviny, že brambory krájíme vidličkou, že u těstovin držíme vidličku v pravé a lžici v levé ruce, kdežto u moučnicku máme lžici v pravé a vidličku v levé ruce. Je to ale jako byste si přečetli, jak se řídí auto a pak do něj usedli. Nejlepší je praktický nácvik, ten pořádám často, na podzim máme ještě termíny volné.

Na co si dát při společenských akcích největší pozor?

Především nejíme. Snížíme tím riziko nehody, máme volné ruce, držíme jen skleničku, a můžeme se zdravít a konverzovat, to je smysl naší účasti na večírku. Jestli si přece jen něco dáme, tak střídme, nenakládáme si na talíř porci, která nám cestou přepadává přes okraj talířku. Konverzujeme, to je hlavní smysl společenských akcí, ale pozor – osobní zóna je 75 centimetrů. Jestli k někomu přistoupíme blíž a on před námi ustoupí, prohráli jsme, jsme mu nepříjemní a on si musí obnovit svoji osobní „bublinu“. Dbáme o „small talk“, krátký nezávazný rozhovor, nezmocníme se zajímavé osobnosti na celý večer.

Stolování s Ladislavem Špačkem neboli etiketa u stolu

Každému, kdo chce nebo potřebuje stolovat podle společenských pravidel, je určena asistovaná večere spojená s praktickým nácvikem pod vedením odborníka na etiketu Ladislava Špačka.

Termíny: 6. 10., 10. 11., 8. 12.

Restaurace CODA, hotel Aria, Tržiště 9, Praha 1 – Malá strana

Více na www.ladislavspacek.cz

inzerce

Text: red., foto: archiv Ladislav Špaček



Restaurace a hotel Tomášov



Spolehlivý a zkušený partner při pořádání firemních a soukromých akcí.

- Zajistíme pro Vás veškeré organizační a technické záležitosti.
- Poskytneme Vám profesionální servis od nápoje na uvítanou až po slavnostní menu nebo švédské stoly.
- Využít můžete: konferenční místnost s moderním technickým vybavením (datapojektor, ozvučení, bezdrátový mikrofon, flip-chart) a kapacitou 25 míst • restauraci s kapacitou 34 míst • foyer • letní terasu • ubytování v nadstandardně vybavených dvoulůžkových pokojích a apartmá.

Důraz klademe na osobní jednání s každým klientem, jehož výsledkem by měl být návrh optimálních služeb, který splňuje jeho představy, požadavky i finanční možnosti.

U Lomu 638, 760 01 Zlín, e-mail: restaurace@tomasov.cz

Tel.: +420 577 005 929, www.restaurace-tomasov.cz

FIREMNÍ VEČÍRKY

ADRENALIN, ZÁBAVA A ČASTO I VYNIKAJÍCÍ CATERING

Ty tam jsou doby, kdy firmy pořádaly pro své zaměstnance jen posezení v restauraci u řízku a bramborového salátu. Dnes je to jiné. Večírky mají krom alkoholu a nucené zábavy spíše za cíl stmelovat kolektiv a nabídnout mu společný zážitek.

Salónek restaurace, zasedací místnost firmy, chlebičky, studené řízky a teplé pivo, nucená konverzace. Tak vypadaly často firemní večírky. Dnes je většinou situace jiná. Vedení společností chtějí zaměstnancům dopřát krom práce (často totiž zábavě předchází školení či porada) i zábavu, adrenalin a mnohdy dobré jídlo a pití. Dnes již dokonce existují agentury, které takový zážitek firmám rády připraví či zajistí. „Zažil jsem už hodně požadavků. Majitel jedné malé firmičky třeba uspořádal večírek v balónu. Chtěl si tím prověřit odolnost svých lidí vůči stresu a nenadálým situacím. Jiný klient

si zase přál namísto večírku zabijačku. Chtěl vidět, jak se jeho manažerky dokážou postavit k obyčejné práci. Poměrně časté jsou akce na tenisových kurtech či při bowlingu,“ líčil majitel jedné z takových agentur. Nepřímo tak naznačil, že vedoucí pracovníci chtějí své lidi často lépe poznat. A možná se jim pak i lépe rozhoduje, koho povýší na vyšší pozici.

Pořádání podnikových večírků s sebou přináší i gastronomické zážitky. „Pamatuji si,



že jedna pražská firma pro nás uspořádala večírek v restauraci, kde každý mohl sníst vše, co zmůže. Asi čtyři hodiny jsme seděli, jedli a pili. Bylo to velice vyčerpávající,“ směla se bývalá novinářka Pavla Fucimánová. Jak ale řekla, poznala se během této akce lépe se svým nadřízeným a dokonce se zlepšily i jejich vzájemné vztahy.

Jsou také možnosti, kdy parta lidí z jedné firmy pozná na večírku i jinou profesi. Akce pak spíše připomíná čím dál více oblíbený teambuilding. Účastníci si zkusí práci vinařů či sládků, v rámci utužení kolektivu se starají o dobytek nebo se učí vařit, vyrábět keramiku nebo chytat ryby. „My třeba rádi pořádáme degustace, kde lidem krájíme nejlepší sýry a spárujeme je s patřičným vínem. A když je kolektiv menší, může si v našich sýrárnách zkusit zakrojit sýr naší velkou sýrářskou kolíbkou, tedy speciálním nožem,“ říká majitel franchisingové sítě sýráren Boutiaque Gurmán Martin Svačina.

Mnohé firmy dají spíše na vlastní invenci a pořádají večírky sami. Kupodivu pak často zjistí, že právě na nich se lidé bavili nejvíce.



Večírek v kostýmech znamená spoustu zábavy i test kreativity lidí.

JAK PŘEŽÍT FIREMNÍ VEČÍREK BEZ ÚJMY

- Nezapomeňte se držet předepsaného dress codu. V případě, že žádné požadavky nejsou, s kolegy se domluďte, co si obléknou. Vyhněte se tak situaci, kdy všichni budou v šatech a vy v džínách nebo naopak.
- Býváte hvězdou večírků? Na firemní akci se držte na uzdě. O celém večeru se ještě povedou dlouhé debaty další dny v práci. O pověst nejlukčejšího zaměstnance určitě nestojíte.
- Většina firemních večírků začíná více-či méně vážným proslovem vedoucích pracovníků. Proto zde v žádném případě neplatí, že na hvězdu večera si musí všichni počkat. Pozdní příchod se prostě netoleruje.
- Ani tři šťavnaté řízky vás před opicí z alkoholu neuchrání. Je dobré mít v žaludku pověstný „základ“, ale před opilostí a možným faux-pas vás nespasí.

— inzerce —

Text a foto: Pavla Mročková

OCTÁRNA
hotel & restaurant

Obsloužíme vaše
firemní a společenské akce

rodinné oslavy

restaurace • ubytování • pronájem prostor

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

KAVÁRNA "U PŘÍVOZU" SPYTIHNĚV

Místo pro vaše rodinné a firemní akce

- salonek pro 30 hostů
- restaurace pro 60 hostů
- sál pro 200 hostů

SPECIALITA
GRILOVANÁ KOLENA

Kavárna "U Přívozu" Spytihněv
Tel. +420 577 943 047
Mob. +420 608 866 377
E-mail: info@kolena-spytihnev.cz

www.kolena-spytihnev.cz

DÁMY A PÁNOVÉ

SEZÓNA FIREMNÍCH VEČÍRKŮ ZAČÍNÁ!

Text: Ladislav Špaček

Nastává nevlídné počasí podzimu a to nás po krásném létě nenaplní optimismem. Ještě že chmurné dny současně věstí i radostnější období – sezónu plesů a večírků. To je pro dámu příležitost zkontrolovat si repertoár slavnostního večerního oblečení, vyřadit to, co už neodpovídá módním trendům letošní sezóny, a zamyslet se nad tím, co nového byste si mohla pořídit. Vždy totiž zjistíte, že nemáte co na sebe a že by stálo za to oživit šatník novými přírůstky.

Firemní večírky mají různé žánry, od slavnostních, v honosných prostorách, přes jednoduché, v pizzeriích, až po rozverné, v barech. Účastníci by měli znát jak prostředí, tak firemní tradice, které se na večírcích dodržují. Podle toho si vyberete jak úroveň, tak konkrétní podobu oblečení a doplňků. Ideální je, když firma uvede na pozvánce dress code, tím vás zbaví nejistoty a přispěje k dobrému pocitu, který získáte, když uvidíte, že jste oblečení v očekávané rovině.

Nejformálnější dress code je klasický *black suit* (muži černý oblek, k němu jsou „povinné“ krátké šaty, koktejly, to je případ slavnostního sálu) až po *casual (informal) dress*, to je případ klubu. Na večírky je dnes nejobvyklejší variantou oblečení smart casual: módní neformální oblečení, „stylish“, „trendy“, „chic“. U mužů to může být košile se zajímavým límečkem (tzv. italský, se dvěma knoflíčky), bez kravaty nebo se šátkem (askotem), zajímavé a netradiční sako a kalhoty. Ženy mají širší volbu: rafinované krátké

šaty (koktejly), i s větším dekoltem a na ramínka, vypasovanou bílou nebo barevnou košili a kalhoty „slim“ střihu, tubové šaty (bez ramínek) s bolerkem, vysoké podpatky, odvážnější vzorované punčochy, nápadnější šperky, výraznější parfém. Vlasy ponechte spíš volné než stažené, ty by mohly působit upjatě a hodí se spíš do koncertní síně než do baru. Volte i odvážnější make-up, kde jinde než na večírku by žena měla být výrazná a zajímavá. **Oblečení by mělo být barevné, konzervativní nevýrazné oblečení si nechte do kanceláře, na večírku by žena měla být zdálky vidět!** To vůbec neznamená, že si všechny poříditě miniatuřky a dvanácticentimetrové lodičky od Jimmyho Choo! Elegantní třičtvrtění koktejly nebo kalhotový kostým s rafinovaným dekoltem nebo živou halenkou mohou dodat i zralé ženě stejné sebevědomí, jakým hýří na parketu dvacetileté asistentky.

Firemní večírky se pořádají buď s partnery, nebo bez, záleží na tom, jestli vedení hodlá investovat



ETIKETA VYJÁDRĚNÁ MODERNÍ FORMOU

Žijeme v obrazovém věku. Denně usedají miliardy lidí k televizím místo ke knihám, tůkáme na displeje s obrázky, denně zhlédneme na padesát billboardů s jednoslovnými sděleními, hlavním dorozumivacím prostředkem se nám staly esemesky. Což takhle představit soubor norem slušného chování formou obrazů namísto tradiční knihy se stovkami stran textu? Kniha *Obrazová etiketa* je pokusem seznámit veřejnost s etiketou obrazovou formou. Kniha obsahuje všechny podstatné okruhy etikety, jako je oblékání, stolování, seznamování, představování a zdravení, ples, promoce, chování ve vlaku či tramvaji a mnoho dalších, a prezentuje je jen fotografiemi, text se omezuje na stručné popisky. Obraz je mnohdy názornější než text, ve zlomku vteřiny nám řekne to, co text musí zdoluhavě vysvětlovat. *Obrazová etiketa* je moderní etiketa vyjádřená moderní formou.

Foto: archiv Ladislav Špaček



HOTEL POHODA
★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.



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

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

Salonky až pro 100 hostů

Ubytování pro účastníky vaší akce

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoolem
a bazénem, saunový svět

Snadné parkování

do svých zaměstnanců dvojnásobek částky než při účasti „singl“. Partner by neměl být zbytečně žárlivý, podnikové večírky bývají i trochu rozverné a partner by měl počítat s tím, že se s někým zastavíte, s jiným se pozdravíte políbením, další vás pozve na chvíli na bar. Měl by si to vykládat tak, že jste „v kolektivu oblíbeni“. Na večírek přicházíme těsně po jeho začátku, už proto, že vítat u vchodu by vás měl pan ředitel a není hezké nechat ho tam stát zbytečně dlouho.

Vedení firem se často dopouští hrubé chyby, když předepíše dress code „casual“ a sám pan ředitel stojí ve dveřích v černém obleku a kravatě. To má každý přichodící nutkání se otočit a vrátit se domů. Dámy, nezapomeňte svého partnera neustále představovat, jinak se nebudou dobře cítit obě strany, totéž platí pro muže s dámským doprovodem. Nejdříve představujeme muže ženě nebo šéfovi, u běžných zaměstnanců to neřešíme a představujeme je bez váhání v libovolném pořadí, nejde přece o banket v Buckinghamském paláci. Na podnikovém večírku se můžete i na chvíli „utrhnout“ a bavit se s přáteli jinde než váš partner, ale měli byste si být jisti, že oni se budou bavit taky a nebudou rozmrzele sedět osamoceni u skleničky na baru.

Samostatnou kapitolou jsou večírky s tematickým dress codem, třeba havajské, karibské nebo brazilské večírky, ty se pořádají v klubu, bowlingové herně nebo vile s uzavřeným přístupem. Pak by měli všichni přijmout hru a obléci se, tak jak se očekává. Pokud nechce mít žena titěrné bikiny, v jakých se tančí v Riu, pak by neměl chybět alespoň nějaký prvek, který by vyvolával

asociaci s karnevalem: čelenka, třásňová sukýnka nebo rafinovaný top.

Dvacet minut po oficiálním začátku šéf firmy večírek zahájí. Jeho proslov musí naplnit především dva požadavky: musí být krátký a vtipný, jen tak bude mít úspěch. Bude-li trvat déle než tři minuty, začnou se hosté nudit, večírek není konference a hosté se přišli bavit. Šéf by měl přivítat zaměstnance a jejich partnery a pak poděkovat spolupracovníkům, říct jim, že prosperita firmy je výsledkem jejich práce a že bez jejich úsilí by práce managementu nebyla nic platná. Sem patří i přání klidných Vánoc a šťastného nového roku. Pak je poslední příležitost sdělit hostům, co je na večírku čeká, a vyzvat je ke konzumaci a dobré zábavě. Proslov pronáší spatra, bez papíru, leda s malou kartičkou na poznámky. Zábavě se oddávají především řadoví zaměstnanci, management má spíš povinnost obcházet všechny zaměstnance a bavit se s nimi. Největším prohrávkem je, když se šéfové uzavrou u jednoho stolu, nebo dokonce do salonku sami, případně se zajímají o hosty, a ponechají řadové zaměstnance jejich osudu. Společenská pravidla jim příkazují cirkulovat sálem, navazovat rozhovory se spo-

lupracovníky (je to spíš na šéfovi, podřízení se mohou ostýchat), seznamovat se s těmi, které znají z pracovního kontaktu jen povrchně, poznávat partnery zaměstnanců, dávat najevo zájem o své kolegy. **Ve společenském styku se do značné míry ruší pracovní nadřazenost,** proto se i nadřízený, muž, se chová k podřízené, ženě, jako galantní gentleman, který jí přinese pití, nabídne místo, doprovodí do taxíku apod.

V zájmu zachování důstojnosti je zase praktické, aby šéf opustil zábavu v nejlepším. Jednak se mohou jeho spolupracovníci konečně svobodně bavit (a to i o něm), jednak se nestane svědkem nějakého trapasu, kdyby některý z kolegů v závěru oslavy přebíral, i to se stává. Jak přibývají hodiny po půlnoci, tak vzrůstá „odvaha“ některých podřízených říct svým šéfům všechno, co si o nich myslí. Málo platné, že toho ráno pak lituje a chodí po firmě s omluvným výrazem ve tváři. Večírek může trvat do časných ranních hodin, ale s postupujícím časem stoupá i riziko, že rozverná atmosféra a přemíra koktejlů může někoho svést k exhibicím, kterých potom ráno lituje. Pamatujme na zlaté pravidlo: Dobrá pověst je víc než dobrá zábava.



RESTAURACE SPORT BABICE JÍDLA JAKO OD BABIČKY

Na Slovácku není třeba hledat inspiraci pro originální kuchyni ve světových gastronomických trendech. Ty největší poklady se totiž nacházejí už desítky, ba i stovky let na zažloutlých stránkách kuchařských knih našich babiček a prababiček.

Právě na poctivou regionální kuchyni se zaměřují v restauraci Sport Babice. Domácí jídla zde ovšem nenajdete v jídelním lístku pouze jako speciality šéfkuchaře – je jimi protkána celá nabídka včetně poledních menu. Mezi místní gurmánské atrakce bezesporu patří hovězí žebra v barbecue marinádě, konfitované kachní stehno po slovácku, slovácký bramborák, moravský vrabec, halušky se zelím a především nadívané kuře v brutvánku, jež nasytí hned několik náročných jedlíků. Pro nejmenší hosty je připraven rovněž dětský jídelní lístek.

Návštěvníci restauraci Sport Babice vyhledávají také o sobotách a nedělích. Důvodem jsou totiž mimořádné **tematické akce** – například tvarůž-

kový víkend, severoamerické speciality, čertovské speciality a řada dalších, které zprostředkují hostům neobvyklý, avšak prvotřídní chuťový zážitek. Samozřejmostí je i svatomartinský víkend provoněný výtečnou pečenou husou.

Všechna jídla i skvostná vína si můžete vychutnat ve stylovém domácím nekuřáckém prostředí, jehož součástí je i dětský koutek, zimní zahrada a salonek pro 20 osob. V teplých dnech roku svou náruč pro vaše gurmánské chvíle otevírá také letní zahrádka. Bezbariérové prostory jsou kompletně pokryty signálem wi-fi.



Pokud hledáte zajímavé a příjemné prostředí pro rodinné oslavy, firemní večírky, svatby, školení, obchodní a skupinové obědy, restaurace Sport Babice je připravena poskytnout vždy prvotřídní servis. Lákavá lokalita na trase Otrokovice – Staré Město vlastním parkovištěm pro hosty přímo u hlavní cesty vábí k odpočinku a poznání. Zpestříte si toulky výjimečnou částí naší země – Slováckem – těmi nejlepšími počitky, mezi nimiž nemůže chybět ochutnávka štedrých darů místní kuchyně. Rádi vás o jejich kvalitách přesvědčí osobně při vaší návštěvě restaurace Sport Babice.

TIP ŠÉFKUCHAŘE – VÍKENDOVÉ AKCE

25. 9. – 27. 9.	Švestkový víkend
16. 10. – 18. 10.	Hamburger víkend
30. 10. – 1. 11.	Víkend severoamerické kuchyně
12. 11. – 15. 11.	Svatomartinská husa
27. 11. – 29. 11.	Tvarůžkové speciality
4. 12. – 6. 12.	Čertovské speciality z naší ďábelské kuchyně
18. 12. – 20. 12.	Vánoce na Valašsku

Restaurace Sport Babice, Babice 413, tel. 732 564 308

www.restauracesportbabice.cz



ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA V UHERSKÉM HRADIŠTI

Svátek svatého Martina je v Uherském Hradišti už po několik let milou příležitostí k setkání příznivců mladého vína a starodávného obřadu jeho žehnání.

Ve středu 11. listopadu 2015 přijede už poděváté na Masarykovo náměstí Martin na bílém koni, aby se stal součástí tradovaného příběhu o plášti a žebřákově. Martin, doprovázený římskými vojáky a krojovaným párem, pak odevzdá panu faráři víno k symbolickému aktu žehnání a svěcení. Sváteční atmosféru podtrhne folklorní vystoupení gymnazistů z Uherského Hradiště a zpívajících veteránů Old Stars Hradišťan.

Dopolední oficiální program pak vystřídá ochutnávka mladých vín vinařů Slovácké podoblasti, čerstvých držitelů značky SVATOMARTINSKÉ. Letos se opět mohou labužníci těšit nejenom na

lahodné moky z nové úrody, ale i na tradiční polévku kaloun, guláš z husích drobků, husí játra po staročesku a další husí speciality ze svatomartinské kuchyně. Tóny cimbálové muziky Kunovjané budou k tomu všemu z vinného stanu znít až do pozdních po večerních hodin.

Hlavním pořadatelem akce je Region Slovácko, sdružení pro rozvoj cestovního ruchu.



Text a foto: MIC Uherské Hradiště

SVATOMARTINSKÉ A HUSA

Text: Mgr. Alexandr Burda

KDO NEOCHUTNÁ SVATOMARTINSKOU HUSU, BUDE ROK HLADOVĚT

Tradice pití mladých vín na svátek sv. Martina sahá do období vlády císaře Josefa II. Úroda byla pod střechou a tak měla na Martina důvod k oslavě čeledí, které končila služba. Žehnáním mladého vína poděkovali všichni za úrodu.

Na posvícení se pekly martinské rohlíky, roháče nebo podkovy zvané martiny. Tučné husy byli posledním jídlem před šestidenním adventním postem. Říkalo se, že: „Kdo neochutná svatomartinskou husu, bude rok hladovět“.



Svatomartinským vínem se může stát mladé víno vyrobené z hroznů vyprodukovaných v ČR. Povolnými odrůdami jsou Veltlínské červené rané, Muškát Moravský a Müller Thurgau pro bílá vína a Modrý Portugal, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe pro vína růžová a červená. Tyto odrůdy dozrávají dříve než ostatní, dosahují na našich půdách dobrých vlastností a lze je využít i k tvorbě cuvée. Speciální logo přiděluje Vinařský fond ČR na základě přísných kritérií. Komise „naslepo“ posuzuje standardním stobodovým systémem vzhled, vůni, chuť a celkový dojem z vína. Svatomartinská vína jsou tím, čemu díky nízkému zbytkovému cukru říkáme „gastronomické víno“. Vhodně doprovází pokrmy, obzvláště Svatomartinskou husu. Oceňujeme jejich ovocitost, ale ta časem klesá a díky vysoké mineralitě vzniká vinný kámen. S archivací proto nepočítejte a vypijte je do Velikonoc.

S husami spojuje Sv. Martina legenda. Martin pro svou skromnost nechtěl přijmout biskupský post a schoval se do chlívku k husám. Ty jej však kejháním prozradili. Z Martina se stal biskup a z husy pečené... Bohužel ne vždy se v našich restauracích pod pojmem Svatomartinská husa setkáváme s tím správným pojetím. Svatomartinská husa se především musí hodit k vínu a to vylučuje úpravu na kmíně a česneku se zelím a knedlíky. Husu proto pečeme pomalu jen se solí a zlatavou kůrkou vytvoříme potíráním mlékem nebo medem. Zelí je vhodnější červené v úpravě na karamelu



Alexandr Burda

s kyselými jablíčky. K jeho dochucení použijeme suché mladé víno, nejlépe to, které budeme podávat. Přílohou jsou bramborové placky pečené na sucho s moravským názvem lokše či českým přesnáčky.

Každoročně mě zaráží úspěchaná „svatomartinská nabídka“ již o víkend před Martinem. Tady se máme co učit např. od Francouzů, pro které je nepředstavitelné, aby Beaujolais Nouveau ochutnali dříve než třetí čtvrtek v listopadu. Pomozme dodržováním tradic utvářet pevný charakter české gastronomie. **Lahvinku Svatomartinského a správně upravenou husu si vychutnejme nejdříve 11. 11. od 11 hod. a 11 minut.** Posílíme tím příběh Svatomartinského a příběhy, jak víme, prodávají.

DO LOŽNICE VSTUPUJTE
JEDNOTLIVĚ!

7.10.

Kongresové centrum
(přeloženo z UTB!)

P. Liška, M. Zbrožek a J. Polášek 26.10.



1.11. HRA VÁŠNÍ

O. Vízner, D. Syslová, O. Brousek, D. Batulková...

9.11. FRAGILE - koncert

Fenomenální a uznávaná slovenská kapela

2.12. SPIRITUÁL KVINTET

Koncert české hudební legendy k 55. výročí vzniku.

8.12. MANDARÍNKOVÁ IZBA

M. Kramár, Z. Tlučková, P. Topolský a B. Ondřejková

Hodování

na podzimní variace **13. – 17.**
října 2015

bowling restaurace
9EVITKA

STAROČESKÉ
podzimní hody



Rezervace: 778 43 49 44, info@9evitka.cz

Restaurace 9evitka, nám. Práce 1099, Zlín

www.9evitka.cz



SVATOVÁCLAVSKÉ SLAVNOSTI
KROMĚŘÍŽ | 26.–27. 9. 2015



předprodej
v sítích TICKETPRO



OLYMPIC
MANDRAGE MIG 21
HORKÝŽE SLIŽE

Děda Mládek Illegal Band

JANEK LEDECKÝ

Jelen a Marie

www.vystavistefloria.cz



PŘEPRAVA OSOB

NA LETIŠTĚ

NA KULTURNÍ AKCE

NA DOVOLENOU

NA FIREMNÍ AKCE

NA VELETRHY



TEL.: 777 859 881, 777 769 097, 577 200 057
WWW.PREPRAVAOSOBZLIN.CZ

PŘEPRAVA OSOB
NÁBŘEŽÍ 526
ZLÍN-PRŮTNÉ
(NAPROTI INTERSPARU)

ZÁMECKÁ RESTAURACE V HOLEŠOVĚ

vás zve na

Hodování

na podzimní variace

21. – 25. října 2015



Rezervace: 775 573 099 nebo 773 757 983
Zámecká restaurace, náměstí F. X. Rychtra 190, Holešov
www.zameckarestauraceholesov.cz

„Mám svého horkého favorita“

Sanjiv Suri
Restauratér roku 2010



RESTAURATÉR ROKU
Výroční ceny AHR ČR

20. 11. 2015 | Ostrava
www.cenyahr.cz



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

