

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

říjen – listopad 2017 • ročník 9 • číslo 4

aktuálně

KÁVAFEST 2017
OSLAVY KÁVY A KAVÁREN

rozhovor

JAN MÜHLFEIT
OSOBNÍ POTENCIÁL A STRAVOVÁNÍ

téma

PODZIMNÍ HODOVÁNÍ
JAK NA FIREMNÍ VEČÍREK



KAŽDÝ TÝDEN SPECIÁLNÍ MENU PRO VÁS

restaurace Tuskulum – Lukov u Zlína



Rezervace 603 547 340

www.tuskulum.cz

čtvrtek – neděle, 11.00–22.00 hod.



caffezone®



- KLIMATIZOVANÁ KAVÁRNA, VŽDY VÝBĚR ZE 2 DRUHŮ KÁV
- SPECIALIZOVANÁ PRODEJNA ZNAČKOVÝCH KÁV, KÁVOVARŮ A DOPLŇKŮ
- PROFESIONÁLNÍ PORADENSTVÍ
- VÝHRADNÍ DOVOZCE A DISTRIBUTOR ITALSKÝCH PRODUKTŮ

CAFFÉ MAURO
a tostatura lenta

foodless®

www.caffezone.cz

EPOS
CAFFÉ

CAFFE ZONE, ul. Partyzánská 7043, Zlín, tel.: 573 035 060, info@caffezone.cz

POLOTMAVÁ 11

Harmonie pěti sladů
s hořkými tóny



HOTEL POHODA

★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.



**U NÁS BUDE
VAŠE SVATBA
V POHODĚ**

Salonky až pro 100 hostů

Pohodové ubytování pro vaši akci

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoolem
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



A je to tady!

Úroda je sklizena a my, gurmáni se máme rozhodně na co těšit. Podzimní hodování a všechno, co k tomu patří, jsou tady!

V tomto čísle najdete několik tipů kam a na co dobrého zajít. A než se pustíte do čtení, nezapomeňte si k tomu něco chutného udělat. Třeba otevřít láhev loňského vína, protože už v listopadu bude svatomartinské, nebo si připravit šálek vaší oblíbené kávy, protože po návštěvě říjnového KávaFestu toho budete o kávě mnohem více vědět.

Jestli je vaření vaším životním koníčkem, velmi rád vám doporučím nádhernou akci Culinary Symposium, kde představí své umění ti nejlepší kuchaři z nejlepších. Jste milovníkem whisky nebo champagne? Festivaly Whisky Life! Prague a Grand Jour Champagne se už blíží, a také Vy můžete být při tom.

Pokud jste si ještě nepotkali se svým šéfem nebo s kolegy v práci, pak uspořádejte firemní večírek! Jak na to vám také poradíme...

Přátelé dobrého jídla a pití, milí štamgasti a gurmáni, užijte si podzimního hodování do sytosti v kvalitních restauracích, barech i kavárnách, protože život je potřeba PROŽÍT.

Spousty gurmánských zážitků vám přeje
Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



inzerce

... hudbu takřka všechnu, 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

JAKOU KULINÁŘSKOU SPECIALITOU BYSTE VYLEPŠIL
PODZIMNÍ HODOVÁNÍ?



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE
HOTELU POHODA
LUHAČOVICE

Podzimní menu bych určitě vylepšil o kandované a sušené ovoce jako jsou jablka, hrušky, švestky apod., které se hodí výborně k dezertům a sýrům. Jídlem, kterým bych rád obohatil podzimní hodování, jsou pomalu připravovaná husí prsa marinovaná v pomerančové esenci s badyánem a skořicí. Jako přílohu bych zvolil restované bramborové šišky na husím sádle.



STANISLAV SLAVÍK
ŠÉFKUCHAR
HOTEL SKANZEN
MODRÁ

Naše podzimní hodování bude hodně o jídlech, k jejichž přípravě používáme vlastní sušené ovoce a pálenky z naší pálenice – slivovici, hruškovici i meruňkovici. V restauraci tak ochutnáte třeba vepřovou panenku plněnou sušenými švestkami marinovanými ve slivovici. Pozval bych hosty také na náš Svatomartinský týden. Jako předkrm bude podávána domácí husí paštika s kousky husích jater a bylinkami. K tomu si pečeme vlastní cibulový chléb. Jako hlavní chod bych pak doporučil plněná husí stehna, kedlubnové zelí, bramborový knedlík a k tomu mladá, svatomartinská vína.



FRANTIŠEK PEKAŘ
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE U OSLA
ZLÍN

Podzim jako každé roční období nabízí své neobvyklé plody. Mezi oblíbené musím dát do popředí jeřabiny a václavky, oboje pro svoji jedinečnou chuť, která vyniká hlavně u zvěřiny a divokých kachen.



PETR ERIN KOVÁČ
KUCHAŘ
MODERÁTOR TV POŘADU
ŽIVOT Z PÁNVE

Jako první mě napadají hříby. Ve spojení s nimi si představím smaženici nebo guláš z václavek, který vždycky nejlíp uměla babička. Úplně nejvíc je pro mě daňčí maso a zajíc takový ten na smetaně s luxusním knedlíkem. K tomu mám moc rád štrúdl plný jablek a ořechů. A samozřejmě svatomartinskou husu s nádivkou a moravským zelím. Můj recept na svatomartinskou husu: Vykrmenou domácí husu mám doma už několik dní před plánovaným vařením. Mám ji v komoře pověšenou v chladu zhruba 4 dny. Pak ji pořádně prosolím, pokmínuji a naplním ji nádivkou, kterou připravuji z rohlíků, které nakrájím na kostky a opeču. Našlehám žloutky s máslem a pak sniž s bílků. Vše promíchám a ochutím solí, pepřem a muškátovým květem. Husu pečou podlitou v pekáči přikrytou a pak ji odkryji, aby měla křupavou kůrčičku.

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTROtrendy
& FESTIVAL POTRAVIN
A NÁPOJŮ

2.- 3. LISTOPADU
10.00 – 18.00

Bohatý doprovodný
program!

www.dtpce.cz

DŮM TECHNIKY PARDUBICE

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

VSTUPENKA ZDARMA



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 28. 9. 2017.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Foto na titulní straně: samphotostock.cz

JEDNOHUBKY

SVATEBNÍ SEMINÁŘ PRO SNOUBENCE S OCHUTNÁVKAMI

Tradiční satební seminář pro snoubence se uskuteční dne **22. listopadu** v 18.00 hod. v hotelu U Zlatého Kohouta v Kroměříži, kde se kromě rad nad zlato od profesionálů přes svatby můžete těšit také na ochutnávku dortů, skvělých vín, ukázky luxusních satebních šatů na opravdových nevěstách a nejen na modelkách. Ukázku satebních kytic a stolů, netradičního sladkého baru, ukázku obřadního místa a mnoho dalšího. Pro velký zájem je nutné si předem rezervovat místo na tel. 603 288 975 nebo na agentura.juliana@post.cz. Cena vstupenky je symbolických 50 Kč/os.



OTEVŘENÍ SVATOMARTINSKÝCH VÍN VE ZLÍNĚ

Vůbec poprvé budou mít letos obyvatelé Zlína možnost oficiálně přivítat mladá svatomartinská vína. V sobotu **11. listopadu** úderem 11. hodiny se totiž (stejně jako na řadě dalších míst v České republice) na náměstí Míru ve Zlíně symbolicky otevře první láhev letošního svatomartinského vína. Podle tradice se právě tímto okamžikem mohou tato vína začít prodávat a konzumovat. Pro milovníky vína bude na náměstí po celý den připravena ochutnávka všech odrůd svatomartinských vín, tradiční svatomartinské pokrmy i bohatý doprovodný program, který potrvá až do večera.



ÚRODA Z POLÍ, ZAHRAD A SADŮ ANEV VALAŠSKÝ HORTIKOMPLEX

Výstava Valašský hortikomplex prezentuje ovoce, zeleninu, obiloviny a další plodiny pěstované v minulosti nejen na Valašsku. Tyto odrůdy a další zajímavosti může návštěvník přímo na místě srovnávat s odrůdami současnými, které v poslední době dobývají český zemědělský trh. Většina vystavených vzorků plodin je ze skupiny tzv. „starých odrůd“, které jsou pěstovány v areálu Valašské dědiny v rámci problematiky „Zachování starých a krajových odrůd zemědělských plodin“. Letošní „úrodu“ si budou moci návštěvníci prohlédnout v prostorách Janíkovy stodoly muzea **od 14. října do 22. října**. Otevřeno bude dle návštěvní doby muzea. Více na www.vmp.cz



Zveme vás na

2017 KAVAFEST
není káva jako káva

1.-7. 10.
KÁVOVÝ FESTIVAL
v zapojených kavárnách
Důležitého kraje

21. 10.
DEN KÁVY
ve Zlíně na samku

espresso šálka 90 / 30 ml
Esencia
espresso 33 ml

espresso

[/kavafest](https://www.kavafest.cz)
www.kavafest.cz



VYVÁŽENÁ SNÍDANĚ ZÁKLAD CELÉHO DNE

Školní rok už začal a určitě každé ráno řešíte, co dát dětem i sobě na snídani i svačinu do školy.

Bez vyvážené stravy plné kvalitních bílkovin bychom vůbec neměli začínat den. Je to opravdu základ.

Děti, které pravidelně snídají, mají lepší výsledky ve škole, chovají se slušněji a daleko méně trpí hyperaktivitou.

Dospělí, kteří také pravidelně snídají, jsou úspěšnější v práci, mají větší nadhled a jsou více produktivnější.

Co je to vyvážená snídaně?

Je to správný poměr bílkovin, sacharidů a tuků, doplněný mikroživinami (vitamíny, minerály a stopové prvky).

Bílkoviny jsou zásadní pro fungování všech buněk, růst i regeneraci tkání. Tělo si je neumí samo vytvořit, proto je musíme každý den dodávat z potravy.

Sacharidy jsou zdrojem energie. Je však velmi důležité vybrat si ty správné – ovoce, zeleninu, celozrnné a kváskové pečivo, luštěniny a kvalitní mléčné výrobky. Tím si zajistíme i dávku vlákniny, která je nezbytná pro správné trávení a vylučování. Zcela bychom měli vyloučit sacharidy průmyslově zpracované, rafinované a z bílé mouky.

Dále **tělo potřebuje určité množství „hodných“ tuků** – nenasycené tuky (omega 3 a 6 v poměru 2:1). Pozor bychom si měli dát na živočišné tuky, které zvyšují váhu a způsobují celou řadu civilizačních chorob.

Nevhodně sestavená strava zatěžuje trávení, rozhoupe hladinu krevního cukru, a tím výrazně klesá pozornost a nastupuje únava. Za správné stravovací návyky u dětí jsou zodpovědní rodiče, pokud dítě naučíte jíst správně v raném věku, budou v těchto návycích pokračovat i v dospělosti.

Zdravé jídlo znamená zdravé dítě.

Proto vyměňte „starou klasiku“ (obilovina a živočišná bílkoviny – chleba s máslem, sýrem, salámem...) za kváskový chleba s luštěninovou pomazánkou a čerstvou zeleninou. Omezte sladká jídla s rafinovanými cukry a ztuženým tukem, raději si doma upečte své müsli tyčinky ze sušeného ovoce, ořechů a ovesných vloček. Je to výborná svačina do školy, když ji doplníte hroznovým vínem, posílíte pozornost a paměť.

Pokud potřebujete konkrétní radu, neváhejte mě kontaktovat www.paprskyslunce.cz

— inzercie —

VRANÍK
světly nefiltrovaný ležák

PERLA ZLÍNSKÁ
ZLÍNSKÉHO KRAJE

www.pivovarvranik.cz

VRANÍK
Pivovar Vraník

**PODZIMNÍ GASTRO AKCE
V PIVOVARU**

**13.-15. 10. 2017
ZVĚŘINOVÉ HODY**

**10.-12. 11. 2017
HUŠÍ HODY**

**1.-3. 12. 2017
MIKULÁŠSKÁ ZABÍJAČKA**

Pivovar Vraník, Trnava u Zlína,
tel. 577 988 210, 602 967 480, www.pivovarvranik.cz

RÁDIO, KTERÉ VYSÍLÁ Z RESTAURACE

V roce 2012 vznikla myšlenka založit čisté regionální rádio zaměřené na aktuální informace z Kroměřížska a Zlínska. Tým zkušených moderátorů a techniků tuto myšlenku rozvinul a internetové vysílání Radia Kroměříž bylo spuštěno v den s magickým datem 12.12. 2012 ve 12 hod. a 12 minut.



Pro studio Radia Kroměříž byl využit prostor ve foyer mezi Restaurací a kavárnou Scéna na ulici Tovačovského v Kroměříži. „Do proskleného studia tak vidí nejen hosté restaurace či kavárny, ale také kolemjdoucí. Jsme zkrátka jediné rádio, které vysílá takto z restaurace“, říká jeden ze zakladatelů radia Mirek Karásek.

Radio Kroměříž si na internetu brzy našlo své posluchače a fanoušky. Loňské září však bylo nejen pro Radio Kroměříž, ale také pro posluchače, zlomové. Radiu Kroměříž se podařilo získat **frekvenci 107,0 FM**, a tak se dostalo do povědomí posluchačů na Zlínsku, ale také v Otrokovicích, či Napajedlech. Další frekvence na sebe nenechala dlouho čekat a od března letošního roku naladíte Radio Kroměříž na **103,3 FM** také v Kroměříži, Holešově, Zdouňkách, Chropyni, Kojetíně, Hulíně a v dalších okolních obcích a městech. Poslechovost neustále roste, nyní si Radio Kroměříž naladí více než 10 tisíc posluchačů denně, týdně pak téměř 30 tisíc.

„Radio Kroměříž nyní svůj program zaměřuje především na Zlínský kraj, ale v pravidelném zpravo-

dajství přinášíme posluchačům také informace z celého Česka, ze světa i ze sportu a nejen toho regionálního. Každý den se dozvíte to nejčerstvější a nejzajímavější z našeho kraje. Živé vysílání začíná v 6. hodin ráno a moderátoři jsou s vámi až do 20. hodiny večerní. V programu nechybí ani oblíbené vysílání ve dvojici, a to každé všední ráno a dopoledne, kdy vás nastartujeme do nového dne, ale také pobavíme u Cestovní horečky, což je pořad o zajímavostech z té které země, kam zrovna cestujeme. Během dne si od našich moderátorů poslechnete, co se v regionu děje, kam vyrazit za sportem či kulturou a jak naložit s volným časem. Také posluchačům pravidelně přinášíme volná pracovní místa na Kroměřížsku a Zlínsku,“ komentuje program Radia Kroměříž vedoucí vysílání Markéta Žilinská.

Radio Kroměříž je stanicí, která hraje to nejlepší z popové a pop/rockové hudby od 80. let až po současnost. Na své si tak přijdou různé věkové kategorie a v programu si také každý najde to, co ho zajímá. „Každý den pro vás máme tematické rubriky, v nichž se dozvíte to nejaktuálnější ze čtyř naprosto odlišných oblastí. Zahrnujeme tak svět showbusinessu,

svět techniky, filmový svět a životní styl. Ovšem absolutní výjimkou, která se vymyká standardnímu formátu vysílání Radia Kroměříž, je Rocková 60. Hodinový pořad o rockové hudbě a novinkách,“ dodává Markéta Žilinská.

Od října chystá Radio Kroměříž nové pořady zaměřené nejen na region, ale také speciální hudební pořady, které budou moci ovlivnit sami posluchači.

„Ve fázi příprav je také rozšíření našeho působení, ale to je prozatím pod pokličkou. Posluchači se vše včas dozví. Nás teď čeká spousta práce, ale máme velkou radost,“ naznačil plány do budoucna Mirek Karásek.

Text a foto: PR



KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.



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

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

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. Také zde můžete každý týden ochutnat **speciální sýr**, který je vždy v akci **jen pro supermarket Terno Zlín**.



Každý den pro Vás máme otevřený **jídelní kout**, kde se můžete občerstvit hned **z několika chutných jídel**.



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



Objednávejte na tel. **577 110 517**.



Nyní se zaměřujeme na **zdravou stravu, potraviny BIO, výrobky pro vegetariány, pro diabetiky a bezlepkovou dietu**.

Každý víkend pro Vás máme přichystanou akci pod názvem Víkendová akce s platností od čtvrtku do soboty, kde najdete přes 10 lákavých položek.

Zkrátka každý den je u nás super!

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

Více informací a přehled o akcích, které pořádáme, naleznete na webových stránkách

www.terno.cz



S JANEM MÜHLFEITEM

O ROZVÍJENÍ OSOBNÍHO POTENCIÁLU, ALE TAKÉ O NUTNOSTI SPRÁVNĚ SE STRAVOVAT

Kávu i alkohol jsem ze svého jídelníčku vyřadil, prozradil populární kouč Jan Mühlfeit ověřený mnoha uznáními. Proslul zejména díky úspěchům ve vedení společnosti Microsoft (naposledy pracoval jako President pro Evropu 2007–2014). Nyní koučuje významné manažery i vrcholové sportovce.



Můžete stručně popsat svou současnou filozofii?

Jsem přesvědčený, že je nezbytné více sám sebe poznat. Řídit svou energii. Abychom byli šťastní, je třeba poznat, co nás baví, naplňuje a to rozvíjet. V takovém stavu se člověk dokáže naprosto uvolnit, žít více sám sebe, zbavit se ega a stresu. Nezáleží na tom, jak jsme na tom na startu, ale jak to pak zvládneme. Není to o tom, kde jsme vyrůstali, nebo v jaké dědině, nebo jakou školu jsme studovali. Je to o tom, jak o sobě přemýšlíme. Dokazují to např. vrcholoví sportovci, kteří se umějí udržet dlouhodobě v přítomnosti. Dokáží prožívat jeden přítomný okamžik za druhým. Ale abychom dobře poznali někoho jiného, musíme nejprve dobře porozumět sami sobě.

Inspirují Vás nauky o Buddhismu apod.?

Mám hluboké znalosti východních filozofií, ale neúčastním se žádného náboženského života. Buddha byl filozof a inspiroval mě k praktickému užívání základních elementů jak v běžném, tak v profesionálním životě. Jsou určeny pro každého, včetně sportovců a manažerů.

Které jsou základní energie?

Ve starém Řecku se říkalo kalokagathia, což znamená, že člověk pracuje se čtyřmi energiemi: 1) fyzickou, to je to, co jíme, jak spíme, jak cvičíme, jak odpočíváme; 2) emocionální, to je, jak kontrolujeme své emoce, jak se chováme k ostatním, navazujeme sociální kontakty; 3) mentální, ta je hodná o tom, jak se dovedeme soustředit, být v přítomném okamžiku a konečně 4) spirituální, ta je o tom, jak moc jsme inspirováni. Protože on je velký rozdíl mezi motivací a inspirací. Inspirace znamená „in spirit“, to znamená v duši. A právě inspirace dokáže vytvořit emoční pouto na celý život.

Zejména záleží na kontrole mysli...

Jenom tehdy, když dokážeme kontrolovat mysl, tak ji můžeme pozorovat. Jde o myšlení první ligy. To, co si člověk o sobě myslí, tak tím se stává a jenom tehdy, když kontrolujeme mysl, můžeme být v přítomnosti. Svým způsobem je to bezmyšlenkovitý stav, při kterém člověk maximálně využívá svůj talent. Nejsou tam zbytečné myšlenky a čas jako by neexistoval. Když jste totálně v přítomnosti, nevnímáte minulost ani budoucnost, jste tady a teď, bez emocí. Tohle funguje ve sportu, v umění, v obchodě... Úspěšní lidé se umí udržet v přítomnosti, umí být bez myšlenek, v tomto stavu jsme maximálně výkonní. Jedině když jste v přítomném okamžiku, vidíte, že se všechno okolo vás mění, pak na věcech nelpíte, což právě říkal i Buddha, že nemáme lpět na věcech. Není dobré lpět na vítězství, nebo na majetku. Je ale velký rozdíl lpět na vítězství a chtít vyhrát. Třeba v tenise se také vyhrává jeden míček za druhým, je potřeba brát jednu věc po druhé, jeden přítomný okamžik vedle druhého. Pak mizí ego, pak mizí náš strach ze smrti, protože právě strach ze smrti je příčinou ega, je tady dobré být bez ega. Ale o tomto se vědělo už před 2 500 lety.

Jak se vracíte do přítomného okamžiku?

Abych byl tady a teď, tak mimo jiné na chvíli sleduji svůj dech, a tím se udržuji v přítomnosti. Snažím se zklidnit mozek. Jakmile jsme v přítomnosti, bez ega, tak máme mnohem vyšší aktivitu, schopnost učit se i podávat výkon. V minulosti byli lidé zvyklí lovit – odpočinout si – lovit – odpočinout si. My jsme zvyklí žít v periodách. Dnes člověk loví – loví – loví a pak přichází deprese, syndrom vyhoření, protože to najednou všechno bouchně. Už vím, že je nutné si také odpočinout. Zejména mentálně. Další zásadní věc je, že u každé té energie si musíme vybudovat pozi-

tivní návyk, protože člověk je uzlíčkem návyků. Devadesát procent věcí, které děláme, jsou naše návyky. Takže já každý den během nebo chodím s hůlkami. Mám další rituály typu jóga, meditace, tai-chi atd. Do života je třeba zařadit rituály.

Ovlivňuje naši schopnost udržet se v přítomnosti jídlo?

Ano, jídlo to jednoznačně ovlivňuje. Přitom se ale stává, že nepocítíte hlad, když jste sám v sobě. Když jste v přítomném okamžiku bez myšlenek, nabuzuje vás to stavem štěstí. Zřejmě i proto, že se při tomto stavu vylučuje několik hormonů, ale na to, aby se tyto hormony mohly vyloučit a navodit příjemný stav, je velmi důležité i správně jíst. Lidé by si měli vybírat zdravé věci, ale i to, co jim chutná. Třeba mně nedělá dobře lepek a snažím se nejíst čistý cukr. Volím cukr pouze z ovoce, protože čistý cukr bere energii.

Co různé stimulatory?

Už tři roky nepiji kávu, čaj ani alkohol. Je důležité jíst a pít lehká a lehce stravitelná jídla. Osobně se po nich cítím mnohem lépe. Ve svých 55 letech jsem stejně výkonný jako před dvaceti lety. Tenkrát jsem se cpal hamburgery a rychlovkami, ale teď vím, že to pro mé fungování není dobré.

Jak je to se stravováním u sportovců?

U vrcholových sportovců je strava zásadní. Jsem garantem za mentální přípravu olympijského týmu a u těchto sportovců už je vše velmi pečlivě vybíráno. Dělal jsem testy potravinové intolerance a na jídelníčku se podílí dietolog. To už je opravdu věda.

Vy osobně máte nějaké stravovací zvyklosti?

Já jím ráno borůvky, maliny a ořechy. Pak si dám na svačinu nějakou raw tyčinku, na oběd nějaký salát s krevetami. Takto mi to vyhovuje. Mám náročnou práci, ráno běhám 10 km, pak si zacvičím, potom několik hodin učím, takže je to náročné a je potřeba přemýšlet, co budu kdy a kde jíst. Nebalím si s sebou jídlo do krabiček, ale musím to zvažovat.

Co podle Vás lidé ve stravování podceňují?

Jídlo považují za velice důležité, ale je také zásadní, aby lidé pili hodně vody, nejen čaj nebo kávu, ale čistou vodu. Ráno po probuzení byste měli vypít čtyři deci vody, protože dýcháte, potíte se a vlastně jste již ráno dehydrovaní. Proto je třeba se ráno napít. Pak se lidé diví, že je bolí hlava, což je obvykle proto, že nejsou dostatečně zavodněni.

Inspirovaly Vás východní nauky o stravování, třeba Ájurvéda?

Jasně, zájmal jsem se i o Ájurvédu. Líbí se mi stravovací filozofie, která rozděluje potraviny na vhodnější a méně vhodné. Popsaná je v knize Spektrum od Dean Ornish. Rozděluje potraviny a jídla do pěti polí. Člověk se pak lépe zorientuje, které potraviny jsou pro něj nejlepší. Je škoda, že se nedíváme, co se generace naučily v minulosti



a jen koukáme na reklamy nebo na ceny, místo abychom jedli to, co nám geneticky prospívá. Přitom ale platí, že čemu věříme, tak to je.

Nekazíme svými stravovacími návyky naše děti?

Děti můžeme zkazit nevhodným nucením jíst. Dítě obvykle samo cítí, co potřebuje. Stačí ho jen mírně nasměrovat. Ne ho nutit. Ideální je ukazovat dětem různé formy, ale dát jim prostor, aby si vybraly. Jejich strava by měla být rozmanitá, pestrá a obsahovat dostatek všeho možného. Nutit děti není dobré, mnohdy mají období, kdy jim něco nechutná a pak se to změní a zase jim to začne chutnat. Největší problém je, že lidstvo si neuvědomuje, že střídmost do stravy i pití patří.

Vy sám rád vaříte?

Baví mě něco uvařit, ale nebaví mě to pak uklidit. Rád vařím špagety, čínskou směs, různá masa na grilu, francouzské brambory a podobně.

Se Zdeňkem Pohlreichem jste si vzájemně kritičili knihy. Inspiruje Vás také?

Zdeňkem Pohlreich je typický člověk, který miluje to, co dělá, a předvádí to jiným lidem. To je ideální. Především musíme milovat tu činnost, ne ty výsledky. Nejde jen o peníze a poháry, ale o to, že nás to baví. I dítě bychom měli podporovat v tom, co dělá. Pokud mu stále jen vyčítáte, že mu něco nejde, tak ono nedokáže být nadšené.

Jak vychovat šťastné dítě?

Bez chválení to nejde. Nejlepší je, že ho při-

mknete na prsa, řeknete mu, co je fajn, pak mu řeknete, co se mu nepovedlo, ale pak ho opět přimknete a za něco pochválíte. Aby ta kritika byla obalená mezi pochvalami. Zásadní také je najít, k čemu má dítě dispozice, jaký je jeho talent. Většinou se totiž stává, že místo abychom dítěti pomáhali k rozvoji, tak ho nutíme dělat činnosti, které se mu nedaří. Čím více děláte to, co vás baví a na co máte talent, čím více se věnujete vašim silným stránkám, tím více si otevíráte podvědomí.

Na kurzech učíte, jak objevit dětský potenciál. Můžeme to poznat i sami?

Dítě ví, co mu energii dává. Zná své přirozené talenty. Proto si hraje s tím, co ho baví. Děti mohou mít různé talenty, zdaleka nejde jen o sport nebo umění, ale mohou mít organizační talent, empatický talent nebo komunikační talent a mnoho jiných. Měli bychom se děti ptát, co jim dává energii, co je baví. Co se rychle učí, co jim jde jakoby samo, po čem touží, z čeho mají radost. Je třeba se věnovat silným stránkám a nikoliv slabším. To je pozitivní psychologie – změřit se na to, co je dobré.

A co dalšího doporučujete lidem, kteří chtějí najít své talenty a uplatnit je v práci?

Poznat sám sebe. To je důležité, protože není nikdo, kdo by rozuměl svému oboru, aniž by rozuměl sám sobě. Jedině když víte, čím můžete být ostatním prospěšný, uplatníte se v týmu, stejně jako jste poté daleko lépe schopni poznat ostatní. Mozek se utváří stále, tedy není nikdy pozdě zjistit svůj talent.



Jan Mühlfeit (* 8. ledna 1962, Jihlava) je český manažer, globální stratég, kouč a mentor. Téměř 22 let působil ve firmě Microsoft, z toho posledních 15 let v nejužším vedení. Je poradcem pro řadu vládních a mezinárodních organizací, jako AIESEC, Světové ekonomické fórum, Evropská komise či OECD.

Jeho práci společnost Microsoft ocenila v roce 1994 udělením prestižního vyznamenání „Presidential Award for Excellence“.

Třikrát obdržel titul „Osobnost roku české informatiky“ udělovanou u příležitosti Mezinárodního veletrhu Inxev – 1994, 1999, 2002.

Získal cenu „Nejlepší manažer České republiky za rok 1999“ udělovanou českým premiérem.

Text: Marcela Kaniová

inzerce



JOIN TOP F&B DIRECTORS, CHEFS & OTHER
HOSPITALITY DECISION MAKERS

28-29 November 2017
Prague, Czech Republic

www.horecacee.com

FOR MORE INFORMATION AND REGISTRATION, PLEASE CALL US ON
TEL: +420 246 093 256 OR EMAIL US: REGISTRATION@INTLBC.COM.
ORGANISED BY: WWW.INTLBC.COM

MÁTE RÁDI KÁVU? PAK PŘIJĎTE NA KÁVAFEST!

S příchodem podzimu milovníci kávy ve Zlínském kraji jášají. Ví, že se blíží jejich svátek – KávaFest. Letos mají možnost navštívit 27 kaváren, které se do akce zapojují. Neváhejte a přidejte se k nim. Bude to voňavé dobrodružství.

Festival KávaFest 2017 se bude ve Zlínském kraji konat ve dnech **1. až 7. října**. Letos se do akce zapojilo na 27 kaváren. Novinkou budou capingy – řízené degustace káv a kavářská soutěž ve formě kávových pasů. Milovníci kávy tak budou moci sbírat razítka kaváren zapojených do festivalu a ti neaktivnější získají některou z věcných cen. Oslavy kávy vyvrcholí **21. října** Dnem kávy ve Zlíně na zámku, v prostorách Kafé Zámek. Zde budou připraveny stánky regionálních pražírů, dodavatelů kávy i místních kaváren. Návštěvníci se mohou těšit také na kávové přednášky profesionálů v dopoledním a opakujícím se odpoledním bloku i na ochutnávky a degustace káv připravených různými způsoby. Vstupné na akci je stejné jako loni, tedy 50 korun. Bezplatně je zajištěn pitný režim ve formě vody v barelech. V ceně vstupného je i celodenní vstup na všechny přednášky.



KávaFest láká každoročně k návštěvě nejen milovníky kávy, ale i ty, kteří s černým povzbuzujícím mokem teprve začínají a chtějí svou vášeň posunout kousek dál. Hlavní myšlenkou akce je podpora a zvyšování kávové kultury v regionu a propagace kavárny jako místa, kam by lidé měli chodit na kávu, a to nejlépe každý den, v každý okamžik, kdy si chtějí užít chvíle klidu a pohody. Kavárny zapojené do kavářského festivalu mohou (ale není to podmínka) připravit pro své hosty něco nad rámec běžného provozu. Může to být například ochutnávka nové zajímavé kávy, dezertu, či kávová přednáška. Fantazii kavárenníků se meze nekladou...



Více informací najdou zájemci na www.kavafest.cz a na Facebooku, které jsou průběžně aktualizovány o nové informace.

JAKÁ JE VAŠE OBLÍBENÁ KÁVA? JAK SI KÁVU PŘIPRAVUJETE A KOLIK JÍ DENNĚ VYPIJETE?



ONDŘEJ ŠMÍDL
ŘEDITEL MAKRO
OSTRAVA

Kávu jako takovou ve všech podobách a variantách mám jako součást svého každodenního života. Každé ráno, hned jak vstanu, uvařím mletou kávu jako espresso s mlékem bez cukru. Mám velice rád kávu Rioba Gold a případně speciální kávy z naší nabídky, která je opravdu velmi široká. Jako velmi aktivní sportovec si, pokud jdu ráno běhat, dám prvně kávu a po odběhnutí až snídani. Je mnoho mýtů o pití kávy před výkonem nebo po něm. Já osobně již několik let praktikuji tento model a nikdy jsem neměl problém ohledně výkonnosti, nebo pocitu bolení břicha atd. Toto platí také při závodech a maximálním výkonu, který je vyžadován. Během dne vypiji cca 5 káv, záleží podle situace. Vždy si však najdu chvíli nebo místo, kde si kávu mohu během dne dát.

KÁVAFEST: NAVŠTĚVUJTE ZAPOJENÉ KAVÁRNY, SBÍREJTE RAZÍTKA A HRAJTE O CENY!

Při návštěvě podniku zapojeného do KávaFestu (kavárna, cukrárna – viz Seznam kaváren zapojených ve Zlínském kraji) požádejte obsluhu o razítko do Kávového pasu. Čím více razítek jednotlivých zapojených podniků se vám podaří nasbírat, tím větší je šance na vaši výhru. Razítka sbírejte od 1. do 7. října 2017. Originál Kávového pasu, doplněný o vaše kontaktní údaje (jméno, adresa, kontaktní e-mail, telefon) pak zašlete poštou na adresu redakce: Stamgast&Gurman, Jaroslav Střecha, Tečovice 340, 763 02 Zlín 4 nebo skenovaný (ofocněný) originál Kávového pasu doplněný o vepsané vaše kontaktní údaje pošlete na e-mail: j.strecha@stamgastgurman.cz. Kávové pasy s nejvíce razítky podniků vyhrávají! Při rovnosti počtu razítek rozhoduje o pořadí termín doručení Kávového pasu do redakce. Kávový pas obdržíte v zapojených kavárnách a je také ke stažení na www.kavafest.cz.



Text: red, foto: Naty Haui, Photography

inzerce

Nové druhy vybraných káv ochutnáte v našich kavárnách



**R. DOMINICANA
HONDURAS
GUATEMALA
MEXICO BEZKOFEINOVÁ**

ZELENÁ BIO KÁVA 100% ARABICA

Speciálně namletá zelená káva Arabica a pražená káva Arabica Vám přináší lahodný degustační zážitek spojený s blahodárnými účinky antioxidantů a kyseliny chlorogenové.



ICE CAFE
třída 3. května 1170,
Zlín-Malenovice, OC Centro



BONJOUR CAFE
Nábřeží 1066,
Luhačovice



ICE CAFE
Dr. Veselého 177,
Luhačovice

www.icecafe.cz

ZVEME VÁS NA KÁVOVÝ FESTIVAL KÁVAFEST 2017

VE DNECH 1. – 7. ŘÍJNA
V KAVÁRNÁCH ZLÍNSKÉHO KRAJE:

	ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR ul. Kovářská 13, tel. 776 176 052 www.academybar.cz	Kroměříž
	CAFFE CLASSIC ul. Vodní 92, tel. 604 288 632 www.facebook.com/Caffeclassicm/	Kroměříž
	CAFE KUBES ul. Kovářská 18/6, tel. 723 476 788 www.cafe-kubes.webnode.cz	Kroměříž
	CUKRÁRNA AMADEUS ul. Kovářská 2 Tel. 571 891 487, www.amadeus.uzlatehokohouta.cz	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
	CAFÉ ARCHA tř. T. Bati 190, tel. 724 518 996 www.cafearcha.cz	Zlín
	CAFE LA FE ul. Příkrá 441, tel. 737 204 420 www.cafelafe.cz	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 DINO tř. Tomáše Bati 3118, tel. 577 439 172 www.cukrarna-dino.cz	Zlín
	CUKRÁRNA GARIBALDI nám. Míru 63, tel. 773 004 555 www.facebook.com/cukrarnagaribaldi/	Zlín
	INFINITY tř. Tomáše Bati 4008, tel. 775 674 237 www.barzlin.cz	Zlín

	KAFÉ ZÁMEK ul. Soudní 1, 760 01, tel. 608 051 425 www.facebook.com/kafezamek	Zlín
	KAFEC ZLÍNSKÝ nám. T. G. Masaryka 2433, tel. 776 733 353 www.kafec.cz	Zlín
	KAVÁRNA TOVÁRNA ul. Vavrečkova 7074, 13. budova, tel. 608 564 619 www.kavarnatovarna.cz	Zlín
	MELK ul. Jana Antonína Bati 5648 (budova MAX32), tel. 603 889 337, www.melk.cz	Zlín
	RETRO tř. Tomáše Bati 200, tel. 724 011 402 www.retrobarzlin.cz	Zlín
	SEGAFREDO ESPRESSO tř. 3. května 1170, tel. 577 104 281 www.segafredo.cz	Zlín
	VÍT CAFÉ ul. Břežnická 5566, tel. 571 895 201 www.vitcafe.cz	Zlín
	THE PIAGGIO ul. Vavrečkova 5262, areál Svit, tel. 728 999 275 www.facebook.com/ThePiaggioCAFE/	Zlín
	CENTRUM KÁVOVARŮ tř. Tomáše Bati 1848, tel. 571 112 042 www.rhvending.cz	Otrokovice
	PRAŽÍRNA KÁVY NAPAJEDLA Masarykovo náměstí 92, tel. 577 945 322 www.facebook.com/prazirna.napajedla	Napajedla
	NINO ESPRESSO ul. Hradištská, tel. 725 994 534 www.ninoespresso.cz	Staré Město
	CAFE 21 Masarykovo náměstí 21, tel. 577 043 937 www.facebook.com/Cafe21UH/	Uherské Hradiště
	SKANDAL BAR Mariánské náměstí 62, tel. 725 878 818 www.skandalbar.cz	Uherské Hradiště
	JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY ul. Vlčnovská 2344, tel. 572 626 725, 736 480 425, www.jamaicafe.cz	Uherský Brod

inzerce

ZLÍN DESIGN MARKET 2017 / 04

9.–10. 12. - originální dárky pro všechny
- inspirativní workshopy
- doprovodný program
- dětský koutek

www.zlin-design.cz

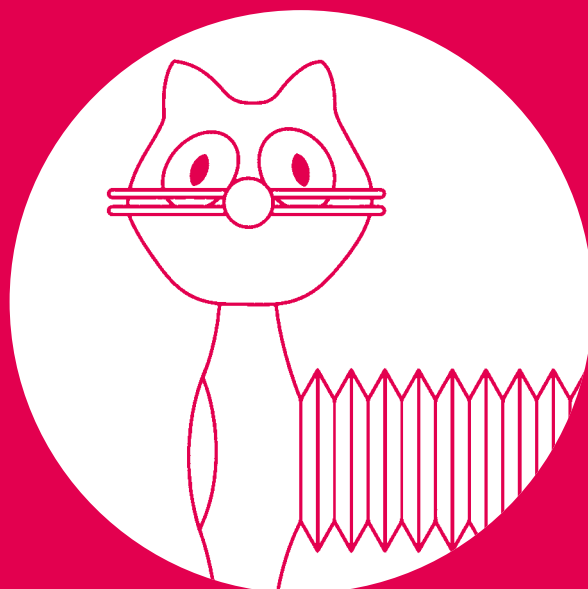
ZD
Zlin Design

 **Zlínský
Zámek**

zlin.

MD MARTINA DLABAJOVÁ
POSILKYNĚ EVROPSKÉHO PARLAMENTU

Nad ZLÍN DESIGN MARKETEM převzala záštitu poslankyně Evropského parlamentu Martina Dlabajová



PŘIJĎTE SI POCHUTNAT NA FESTIVAL PLNÝ WHISKY

Je zlatá, voní a milují ji muži a už i mnohé ženy. Je hlavní hrdinkou festivalu, který se zanedlouho koná v Praze. Skládají se o ní písně a kdo ji nepil, jako by vlastně ani nežil. Ano, řeč je o whisky a o svátku, který nás opět čeká.



Začátkem listopadu se v Praze koná již pátý ročník festivalu Whisky Life! Prague. Není to pouze o tom přijít a ochutnávat, ale zažít atmosféru, kde každý se může bavit s každým nad sklenkou whisky a její vůni a chuti. Jde o akci, na které si užijí nejen milovníci zlatavého moku, ale i ti, kteří se s ním chtějí teprve seznámit. Na povrchní známost zapomeňte, kde jinde totiž můžete na vlastní kůži zažít tak úchvatnou ochutnávku širokého výběru whisky za minimální ceny? „Jako každoročně k nám dorazí nejvýznamnější distributoři v České republice a nabídnou k ochutnávce i takové whisky, které se sem ještě ani nedovážejí, a to vše za minimální degustační ceny. Opět zveme na festival hosty či zástupce palíren, kteří ještě nemají zastoupení na našem trhu. V minulých ročnících to byl světoznámý odborník na whisky a autor Whisky Bible Jim Murray, spisovatel a degustátor John Lamond a člen SWMS John McCheyne,“ zvou pořadatelé akce. Prozrazují, že na letošní jubilejní pátý ročník přijdou poprvé představit své whisky a vést masterclass palírny Murray McDavid a Niche drinks s irskou whisky

The quiet Man, dále představí své portfolio palírny Slys a Wieser – Wachau, Česká whisky Trebitsch a další hosté. Je velice pravděpodobné, že si každý milovník whisky najde i mezi stálými českými distributory whisky novinky, které ještě neměl možnost ochutnat.

Whisky Life! Prague festival (nejen) pro milovníky whisky se bude konat **3. a 4. listopadu** v Novoměstské radnici na Karlově náměstí v Praze. V pátek bude otevřeno v čase od 16.00 do 23.00 hod.,



v sobotu od 14.00 do 22.00 hod. Vstupenky na akci jsou již nyní k dostání v síti Ticketstream – www.ticketstream.cz. V ceně vstupenky je vlastní originální sklenka na whisky Glencairn se závěsnou šňůrkou na krk, Pepsi Cola, festivalová brožurka na psaní degustačních poznámek, propiska a minimálně 10 degustačních zdarma – další ochutnávky whisky budou na místě ke koupi za festivalovou cenu Dram (1 Dram – 30 Kč).

Pokud dorazíte na festival, můžete se těšit i na klavírní hudbu, své skvělé improvizace vám předvede finalista soutěže Pianista roku Jan Horák a skotské dudy. Dále si budete moci zakoupit pravé anglické slané koláče, pralinky a dorty, produkty PepsiCo, neodmyslitelné doutníky, cigára, pivo a koktejly.

Více informací o Whisky Life! Prague včetně programu a vstupného, najdete na stránkách www.whiskylifeprague.cz a www.facebook.com/WhiskyLifePrague/.

inzerce



Celou řadu GoldCock whisky ročník 2008 můžete ochutnat na WHISKY LIFE! PRAGUE v Novoměstské radnici dne 3. a 4. listopadu 2017.

Nenechte si ujít světovou premiéru novinky GoldCock 2008 apricot brandy finish.



GoldCock™

Již brzy exkluzivně na

Alkohol.cz

Výjimečná vína, destiláty a e-shop

XI. ROČNÍK FESTIVALU ŠAMPAŇSKÉHO GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2017 PŘINESE NĚKOLIK NOVINEK



Letošní XI. ročník festivalu champagne a špičkových gastronomických zážitků Grand Jour de Champagne se koná od 31. října do 8. listopadu v Praze a Brně. Těšit se můžete na skvělá vína z oblasti Champagne i jídla od michelinského šéfkuchaře.

Bohatý program zahrnuje kromě velkolepé přehlídky prestižních champagne domů Champagne Exhibition také banket „Champagne menu Glenn Viel“ pod taktovkou šéfkuchaře „dvouchelinské“ kultovní restaurace L'Oustau de Baumanière v Provence. Vybrané akce se uskuteční také v Buquoyském paláci (sídlo francouzského velvyslanectví), ve Francouzské restauraci Obecního domu nebo restauraci SaSaZu. Brněnská část se tradičně odehrává v hotelu International (BEST WESTERN PREMIER Hotel International Brno), novinkou je zapojení čerstvé hvězdy mezi moravskými podniky – designové restaurace Signature. Její zakladatelé, Jiří Lešikar (mj. ambasador champagne domu de Venoge) a Lumír Sendrei, se rozhodli zlepšit gastronomickou úroveň D1, což se jim beze zbytku podařilo. Pomáhá jim v tom také šéfkuchař Pavel Veltruský, který vařil i pro hollywoodské hvězdy Jake Gyllenhaala nebo Julii Roberts.

Hvězdné menu připraví Glenn Viel, šéfkuchař dvouchelinské restaurace L'Oustau de Baumanière v Provence

Jednou z nejočekávanějších událostí každého roč-

níku je Champagne banket připravený některou ze světových gastronomických osobností. Letos přijal nabídku organizátorů Glenn Viel, šéfkuchař kultovní restaurace L'Oustau de Baumanière v Provence oceněné dvěma michelinskými hvězdami. Glenn Viel patří mezi nejnadanější francouzské kuchaře současnosti, jako šéfa své restaurace si ho vybral přímo majitel Jean-André Chariol. Letošní menu by podle znalců mělo patřit k těm nejlepším v historii festivalu Grand Jour de Champagne. Glenn Viel si zakládá na používání kvalitních produktů, kombinaci různých, zdánlivě nesourodých chutí i na těch nejmenších detailech.

Dnes již komplex restauračních a ubytovacích služeb L'Oustau de Baumanière v Provence se stal brzy po svém založení v roce 1945 skutečným pojmem a centrem společenského života. Mezi slavné hosty, kteří jej navštívili, patřil např. Humphrey.

Více informací o letošním Grand Jour de Champagne najdete na: www.champagne-grandjour.cz a na Facebooku.

VÝBĚR Z PROGRAMU GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2017

Úterý 31. října:

- Top lahev – Delamotte 1964 MAGNUM, 17.00–19.00, Ellory Café Praha

Středa 1. listopadu

- Banket – Champagne menu Glenn Viel (**), Francouzská restaurace, Obecní dům, Praha

Čtvrtek 2. listopadu

- Asia welcomes Champagne, SaSaZu
- Banket – Champagne menu Glenn Viel (**), 20.00, Buquoyský palác, Velvyslanectví Francie, Praha

Pátek 3. listopadu

- Champagne Exhibition, 13.00–18.00, Buquoyský palác, Velvyslanectví Francouzské republiky, Praha

Sobota 4. listopadu

- Snídaně s champagne a lanýží, 9.30–12.00 Buquoyský palác, Velvyslanectví Francouzské republiky, Praha

Úterý 7. listopadu

- Champagne Exhibition, 15.00–19.00, hotel International, Brno

Středa 8. listopadu

- Signature de Venoge Embassy Dinner, Restaurant Signature, Brno
- Opusy předních enologů 90. let, Ellory Café, Praha

Text a foto: PR

CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC A HOTEL SKANZEN LÁKAJÍ NA GURMÁNSKÉ ZÁŽITKY

Výjimečné místo navenek zaujme nejen svou dobovou architekturou, ale i širokou nabídkou možností zážitků. Prohlídku pálenice s degustací regionálních pálenek, sušárnu ovoce, expozici Moravského zemského muzea či návštěvu vinné stezky, to vše vám nabízí Centrum slováckých tradic.

VINNÁ STEZKA

Kouzelný prostor, ve kterém na jednom místě můžete degustovat až sto druhů vín. Vinná stezka nabízí stálou výstavu slováckých vín, také další podoblasti – Znojensko, Velkopavlovicko, Mikulovsko a tematická vína typu Malbec. Od října se můžete těšit na novou stálou výstavu

64 slováckých vín! Vámi vybraná vína zde můžete nakoupit v tržnici za ceny vinařů.

SLIVOVICOVÁ STEZKA

Slivotěka, slivovicová nebo prostě jen pálenková stezka je degustační expozice pálenek. V samoobslužných dávkovacích automatech By the glass. V cihlovém sklepě najdete soukromí pro ochutnávání těch nejlepších slivovic, pálenek a likérů českých lihovarů. Svoji návštěvu nezapomeňte doplnit návštěvou pálenice SKANZEN.

FIREMNÍ AKCE I OSLAVY

I více denní pobyt v tomto prostředí není vyloučený. Hotel Skanzen umístěný hned vedle Centra slováckých tradic nabízí kromě skvělé kuchyně i komfortní ubytování umístěné mimo restauraci, což zaručuje ničím nerušený pobyt. Zkušený tým profesionálů zajistí klidný průběh vašeho pobytu, ale i firemních akcí, školení, rodinných oslav i satebních hostin.

Spojením těchto dvou objektů vzniká velkokapacitní budova, která je schopna zajistit firemní akci až do 300 účastníků.

SKANZEN



TIP

Okoštuje a ochutnejte místní pálenky. Slivovici i hruškovici SKANZEN vypálené ve vlastní pálenici, které také používá šéfkuchař restaurace, Stanislav Slavík při vaření.

Centrum slováckých tradic
Modrá 227 | Velehrad
www.cstskanzen.cz
www.skanzenmodra.cz

Text a foto: PR



NA SYMPOSIU NAHLÉDNETE POD POKLIČKY NEJLEPŠÍCH ŠÉFKUCHAŘŮ

Každý rok se sjedou do Prahy nejlepší šéfkuchaři světa. A vy můžete být u toho. Navštivte Symposium Culinary Prague dne 31. října 2017 a podívejte se, jak vaří ti nejlepší z nejlepších.

V poslední říjnový den se ve Slovanském domě v Praze bude od 10.00 hod. konat již čtvrtý ročník Symposiuma Culinary Prague. A stejně jako každý rok i letos přijedou šéfkuchaři, kteří jsou špičkami ve svém oboru. Navštivte tuto akci a poznejte jejich filozofii, nadšení i um, díky kterému umí připravit nejlepší pokrmy světa. Letos se na symposiu představí kuchařské celebrity: Christian Bau (Německo), Heinz Beck (Itálie), Rodolfo Guzmán (Chile), Elena Arzak (Španělsko), David Thompson (Thajsko) a další.

Christian Bau z restaurace Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg v Německu drží již od roku 2006 tři michelinské hvězdy. Christian se stal nositelem nejvyššího významání od Michelin již ve 34 letech. Jedno z pravidel jeho práce je, že bez důrazu na detail se z kuchaře nikdy opravdový mistr nestane. Významnou součástí restaurace je manželka Christiana Yildiz Bau, která má na starosti obsluhu.



Heinz Beck z restaurace Pergola v Itálii má na svém kontě celkem pět michelinských hvězd a provozuje několik restaurací po celém světě. Jeho kuchyně je inovativní, ale s respektu k tradici. Jeho restaurace v Dubaji byla vyhlášena nejlepší italskou restaurací v Saudské Arábii. Je to úctyhodný výkon pro rodilého Němce. V restauraci La Pergola působí od roku 1994.



Australan David Thompson z restaurace Nahm v Thajsku získal první ocenění Michelin za svou originální thajskou kuchyni. Svoji první Thajskou restauraci měl v Austrálii již v roce 1992. První restauraci Nahm otevřel roku 2001 v Londýně, o devět let později pak i její sestru v Bangkoku. V tomto roce se Nahm umístila na 28. místě světového žebříčku nejlepších restaurací světa. V TOP 100 se drží již několik let.



Elena Arzak působí v restauraci Arzak ve Španělsku. Elena byla v roce 2012 vyhlášena nejlepší kuchařkou světa. Než nastoupila ke svému otci, pracovala mimo jiné v restauraci El Bulli nebo Louise XV v Monte Carlu. Restaurace byla postavena již v roce 1897. Nejdříve fungovala jako taverna. Až Juan Mari Arzak kuchyni povýšil na vyšší úroveň. V devadesátých letech se k němu přidala i jedna z jeho dcer Elena.



Yoshinori Ishii je šéfkuchař londýnské restaurace Umu. Byl hlavním kuchařem Japonska v sídle OSN v Ženevě a v New Yorku. V roce 2015 získal pro svoji restauraci druhou hvězdu Michelin. Je teprve druhým japonským kuchařem v Evropě s tímto oceněním.



www.culinarysymposium.cz

Text a foto: PR



Myšlenka
zůstala stejná,
vše ostatní
je nové!

Přesvědčte se sami na
www.gastrojobs.cz

Gastrojobs.cz - osvědčený
pracovní portál pro
gastronomii, hotelnictví
a cestovní ruch.



Gastrojobs.cz
je to jen o jídle...

PŘED KOUPI KÁVOVARU SE POŘÁDNĚ ZAMYSLETE

Každý milovník kávy pravděpodobně dříve či později zvažuje nákup vlastního kávovaru. Ať už do práce či domů, je ovlivněn reklamou z médií. Jedna společnost za druhou nabízí kávu a kávovary, ve většině případech ty kapslové. „Nejsem zrovna jejich příznivcem, ale díky nižší pořizovací ceně kávovaru je jeho dostupnost přijatelnější. Zaměříme se proto na ty dostupnější a porovnáme si dvě možnosti. A to, jak už jsem zmínil, na kapslové kávovary a na kávovary automatické s vlastním mlýnkem, u kterých si snadno připravíte i cappuccino či kávu s našlehaným mlékem,“ uvedl majitel firmy Gastro Novotný Tomáš Novotný.

Každý, kdo stojí před koupí kávovaru, by si měl klást otázku, jakou má rád kávu a kolik si ji denně udělá. Od toho se odvíjí výběr a cena výrobku. „Když to vezmeme od nižší ceny a zároveň víme, že nepijeme kávu s našlehaným mlékem, určitě bude stačit kapslový kávovar. V nabídce je hodně výrobců a značek a cena se pohybuje přibližně od 1200 do 5500 korun. Jde o to, od jakého výrobce si jej pořídíte, protože vás tímto především donutí kupovat kapsle přímo od něj. Každý výrobce má svou velikost kapslí a málokterý výrobce jiné kávy dělá ty stejné kapsle. Nevýhodou je ale cena jedné kapsle za porci kávy. Ta se pohybuje přibližně od 6 do 12 korun. „Takže sice máme nižší pořizovací cenu za kávovar, ale naopak vyšší cenu za porci kávy. Navíc nejsou tyto kávovary zrovna ekologické. Ptáte se proč? Je to jednoduché, každá kapsle má plastový obal, a to buď zavřený alobalovým přelepem nebo plastovou fólií. A někdy je opravdu těžké alobal

z kapsle sundat. Plast sice můžete recyklovat, ale stejně je ho zbytečně moc,“ pokračoval Novotný.

I automatické kávovary vyrábí mnoho výrobců a my máme v nabídce mnoho velikostí a typů. Některé umí pouze udělat čerstvou kávu a jiné připravit latte i cappuccino a mnohem více. Vždy záleží na částce, kterou chcete do kávovaru investovat, ať už kvůli kvalitě nebo třeba provedení. „Kávovar je věc, kterou nekupujete každý rok, takže vždy se vyplatí porovnat a připlatit za kvalitu. Automatické kávovary stojí kolem 7,5 tisíc až do výše 60 tisíc korun. Jsou i dražší, to se ale jedná o velkokapacitní kávovary. Důležité parametry jsou velikost nádržky na vodu, odpad, tlak čerpadla, nastavení množství kávy, jaká je jeho denní kapacita, zda má jeden nebo dva boilery, automatické čištění, upozornění na nedostatek vody, kávy nebo na plný odpad,“ poradil Tomáš Novotný. Pokud si kávovar chcete



pořídít do práce, kde ho bude užívat více lidí, vyberte si větší kapacitou ve všech směrech, protože vás nebude bavit pořád doplňovat vodu vysypávat třikrát denně odpad. Cena kávy se liší od její kvality a pořizovací ceny. Pokud stojí 390 Kč/kg, vyjde vás porce pouze na 3,12 Kč.

Malé srovnání ceny kapslí a zrnkové kávy při spotřebě 5 káv denně

průměrná cena	cena kapsle	cena 1 porce – 8 g
1 kg kávy 390 Kč	8,00 Kč	3,12 Kč
1 den/káv 5	40,00 Kč	15,60 Kč
30 dní/káv 150	1 200,00 Kč	468,00 Kč
356 dní/káv 1825	14 600,00 Kč	5 694,00 Kč

Text a foto: PR

GASTRO
Novotný

**AUTORIZOVANÝ PRODEJCE A SERVIS KÁVOVARŮ NIVONA
DODAVATEL ITALSKÝCH KÁV DE ROCCIS**

KÁVOVAR PRO NÁROČNÉ – CAFEROMANTICA NIVONA 1030

Zlepšete rovnováhu mezi pracovním a soukromým životem. **S novým kávovarem CafeRomantica Nivona 1030** si vychutnáte ještě větší požitky z kávy. Nový kávovar je větší, rychlejší a vybavený nejnovějším technickým vylepšením, kterým je Aroma Balance System. Splňuje všechna přání a náročnost velké domácnosti, kanceláře i malé firmy.

PŘEDNOSTI NOVÉHO KÁVOVARU:

Aroma Balance System

- tři aromatické profily pro maximální aroma a ideální míru extrakce

Cappuccino Connaisseur

- podle preferencí lze zvolit tři varianty: 1. nejprve káva, potom mléko (mléčná pěna); 2. nejprve mléko (mléčná pěna), potom káva; 3. káva a mléko současně

ECO režim s funkcí úspory elektřiny, vypínač 0 Watt

- v době nečinnosti vypne funkce ECO-mode všechny energeticky náročné procesy
- při dlouhodobé nečinnosti se přepne do režimu 0-watt, ve kterém má spotřebič nulový odběr elektrické energie



Integrované Bluetooth ovládání

- připravte si kávu pomocí aplikace v chytrém telefonu, aplikace je dostupná pro Android a iOS

Moje káva

- nastavte a uložte si vaše vlastní nastavení kávy, kterou kdykoliv připravíte stisknutím tlačítka

Vyjímatelná spařovací jednotka

- spařovací jednotku kávovaru lze vyjmout, to umožňuje snadné čištění a zaručuje hygienu provozu

True OneTouch

- funkce OneTouch Spumatore Duo připraví dvě cappuccina současně stisknutím dotykového displeje

Dva termobloky

- kratší čas přípravy díky současnému nahřívání páry pro mléko a mléčnou pěnu a vody na kávu

DE ROCCIS PRAVÁ ITALSKÁ CHUŤ KÁVY



**WWW.gastro
novotny.GZ**

GASTRO
Novotný

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



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 GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

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



HOTELY A PENZIONY

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

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
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 ONDRAŠ
Kvitková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrt' 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



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

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

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



HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL BARY A KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BONJOUR CAFE
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

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

CAFFÉ 19. JAMKY
Lorencova 3791, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

CUKRÁRNA
Tylova 727, Otrokovice

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 CAFE
třída 3. května 1170, OC Centro, Zlín
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.slunecnicezlin.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

CAFE 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

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

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vičnovská 2344, Uherský Brod

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

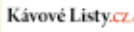
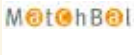
SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

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

	Portál o kávě, který přináší čerstvé informace ze „světa kávy“. www.kavovelisty.cz
	Je první a zatím jediné plně digitální multikino ve Zlínském kraji se 6 kinosály s celkovou kapacitou 949 míst. www.gacinema.cz
	Rádio Zlín spojuje lidi už 25 let! Vybírá pro vás báječnou hudbu, praktické informace a posílá vám pohodu. Hrajeme s vámi! www.radiozlin.cz
	Nezávislé pozitivní a nekomerční médium bez politiky, bulváru a bez špatných zpráv. Jeho redakci tvoří dobrovolníci. www.zlinskynocnik.cz
	Měsíčník o vašem městě, o věcech všedních i nevšedních. Zdarma ve vašich schránkách, na webu i facebooku. www.vaszlin.cz
	Nejčtenější regionální týdeník na Slovácku. Přináší regionální zpravodajství, sportovní výsledky i podrobné komentáře či reportáže. www.idobryden.cz
	Nabízí služby v oblasti venkovní reklamy. Samozřejmostí je také výlep reklamních ploch, tisk plakátů a tvorba grafiky. www.falconmedia.cz
	Předmětem podnikání je podpora a propagace historického a kulturního dědictví budovy zlínského zámku, šíření a popularizace kulturních hodnot v oblasti umění, historie zlínského regionu a péče o kulturní památky. www.zlinskyzamek.cz
	Zábavný portál, který informuje o „vychytaných“ akcích, kultuře a zábavě v regionu celé České republiky. www.vychytane.cz
	Regionální zpravodajská televize, ve které najdete zejména magazíny zpráv ze svého nejbližšího okolí, ze svého města nebo kraje. www.televizetvs.cz
	Veškerý outdoor a indoor tisk včetně aplikací. www.mball.cz
	Agentura Zvonek poskytuje komplexní služby v oblasti realit, financování a developerské činnosti a také vydává realitní magazín Zvonek. www.zvonek.cz
	Nový sociálně-informační portál, jehož obsah mají možnost tvořit sami uživatelé. Najdete zde potřebné informace o aktuálním kulturním dění v každém krajském městě a jeho okolí. www.jsemzezlina.cz
	Inspirativní tištěný časopis o dobrém jídle a pití v regionu. Vychází zdarma každý druhý měsíc v nákladu 20.000 výtisků. www.StamgastaGurman.cz



VELKÝ VÝBĚR ČERSTVÉ
PRAŽENÉ KÁVY
VÍCE JAK 100 DRUHŮ ČAJŮ
PRODUKTY SPOLEČNOSTI OXALIS
AROMATIZOVANÉ KÁVY
VÝBĚROVÉ EXLUZIVNÍ DŘÍŠKY



www.jamaicacafe.cz

Věcnovská 2344, 688 01 Uherský Brod

tel: 572 626 725, prazirna@jamaicacafe.cz



KÁVOVÁ MAPA Zlínského kraje 2017

2017 KAVAFEST není káva jako káva



1.–7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL
v zapojených kavárnách
Zlínského kraje

21. 10.

DEN KÁVY
ve Zlíně na zámku

www.kavafest.cz

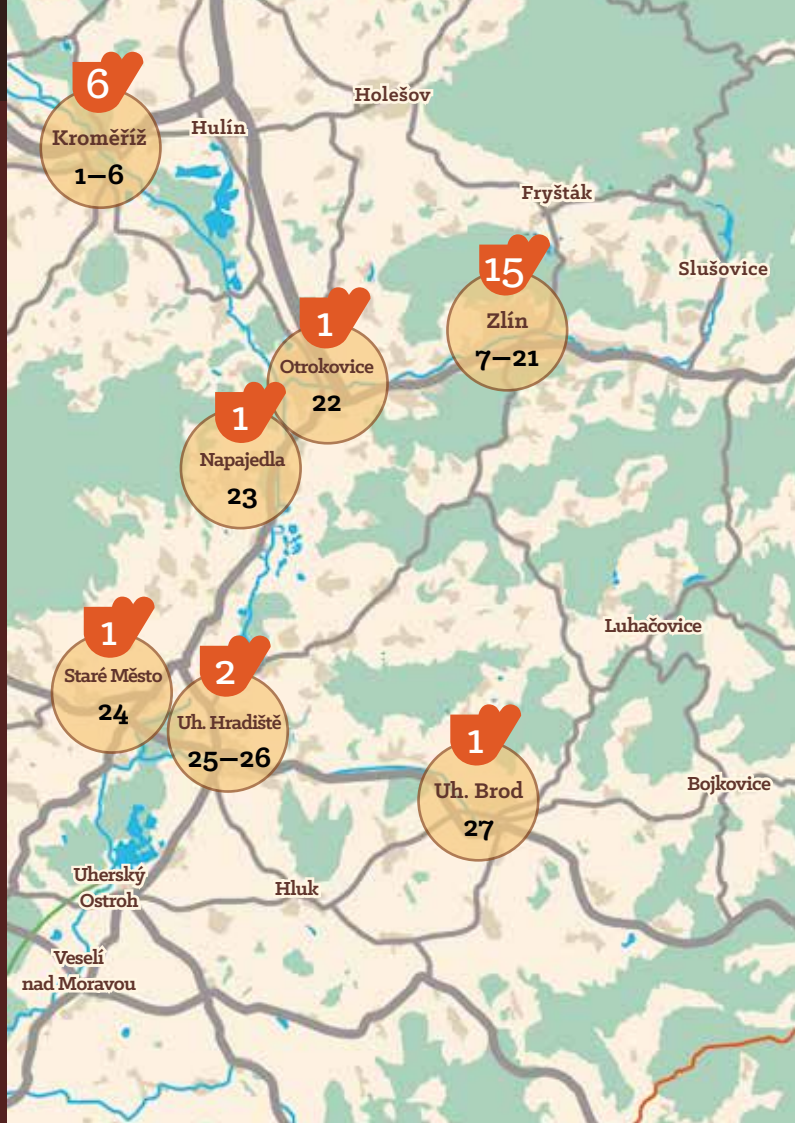
 /kavafest

SLOŽTE SI MAPU DO KAPSY



SEZNAM KAVÁREN VE ZLÍNSKÉM KRAJI

1	ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR	Kovářská 13, Kroměříž
2	CAFFE CLASSIC	Vodní 92, Kroměříž
3	CAFE KUBES	Kovářská 18/6, Kroměříž
4	CUKRÁRNA AMADEUS	Kovářská 2, Kroměříž
5	KAVÁRNA SCÉNA	Tovačovského 2828, Kroměříž
6	PRAŽÍRNA KROMĚŘÍŽ	Šafaříkova 184/1, Kroměříž
7	CAFÉ ARCHA	tř. Tomáše Bati 190, Zlín
8	CAFE LA FE	Příkrá 441, Zlín
9	CAFE&COCTAIL BAR TERASSA	Dlouhá 5617, Zlín
10	CAFFE ZONE	Partyzánská 7043, Zlín
11	CUKRÁRNA DINO	tř. Tomáše Bati 3118, Zlín
12	CUKRÁRNA GARIBALDI	nám. Míru 63, Zlín
13	INFINITY	tř. Tomáše Bati 4008, Zlín
14	KAFÉ ZÁMEK	Soudní 1, Zlín
15	KAFEC ZLÍNSKÝ	nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín
16	KAVÁRNA TOVÁRNA	Vavrečkova 7074, Zlín
17	MELK	Jana Antonína Bati 5648, Zlín
18	RETRO	tř. Tomáše Bati 200, Zlín
19	SEGAFREDO ESPRESSO	tř. 3. května 1170, Zlín-Malenovice
20	VÍT CAFÉ	Březnická 5566, Zlín
21	THE PIAGGIO	Vavrečkova 5262, Zlín
22	CENTRUM KÁVOVARŮ	tř. Tomáše Bati 1848, Otrokovice
23	PRAŽÍRNA KÁVY NAPAJEDLA	Masarykovo náměstí 92, Napajedla
24	NINO ESPRESSO	Hradištská, Staré Město
25	CAFE 21	Masarykovo nám. 21, Uh. Hradiště
26	SKANDAL BAR	Mariánské nám. 62, Uh. Hradiště
27	JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY	Vlčnovská 2344, Uherský Brod



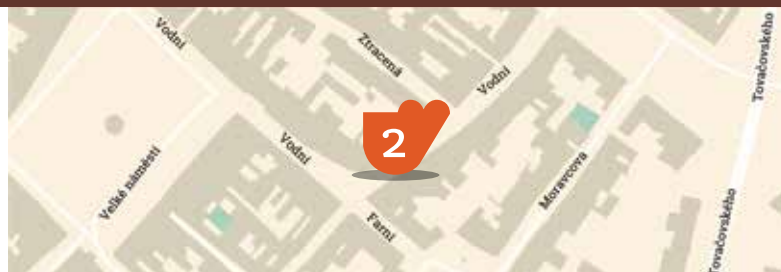
ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR

Kovářská 13, Kroměříž



CAFFE CLASSIC

Vodní 92, Kroměříž



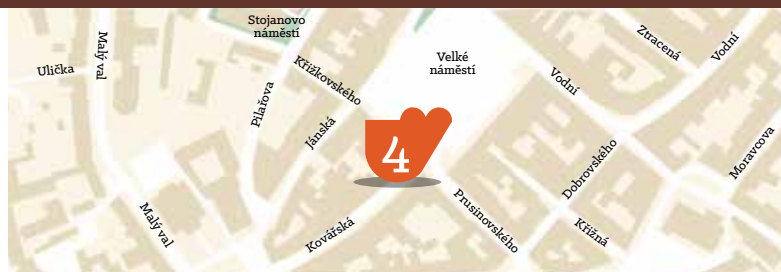
CAFE KUBES

Kovářská 18/6, Kroměříž



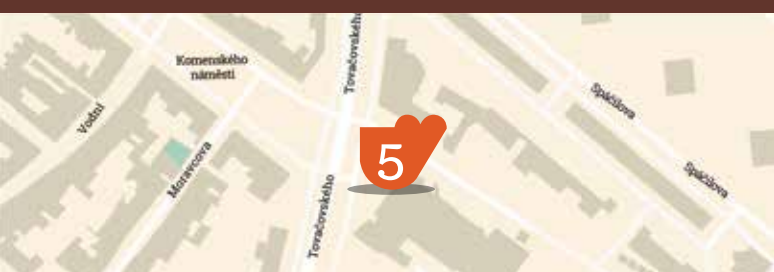
CUKRÁRNA AMADEUS

Kovářská 2, Kroměříž



KAVÁRNA SCÉNA

Tovačovského 2828, Kroměříž



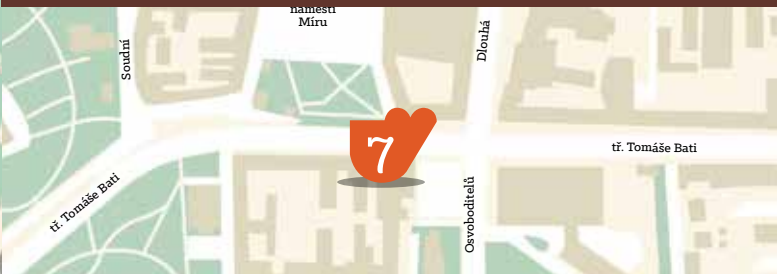
PRAŽÍRNA KROMĚŘÍŽ

Šafaříkova 184/1, Kroměříž



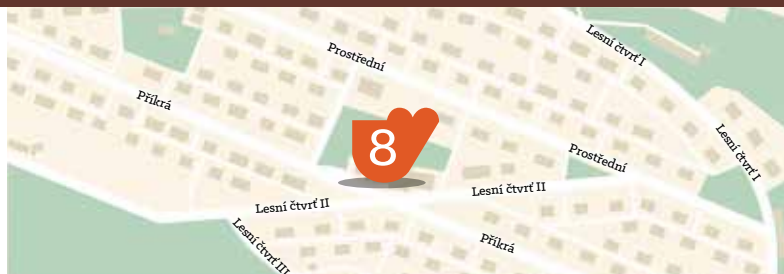
CAFÉ ARCHA

tř. Tomáše Bati 190, Zlín



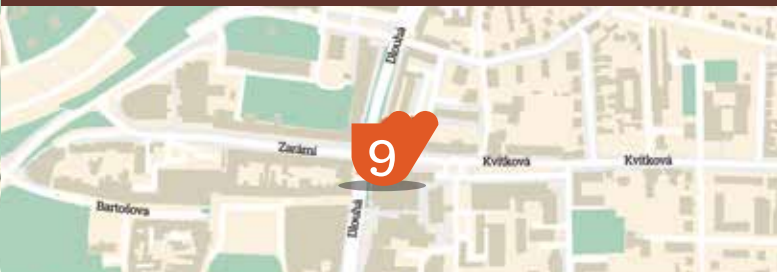
CAFE LA FE

Příkrá 441, Zlín



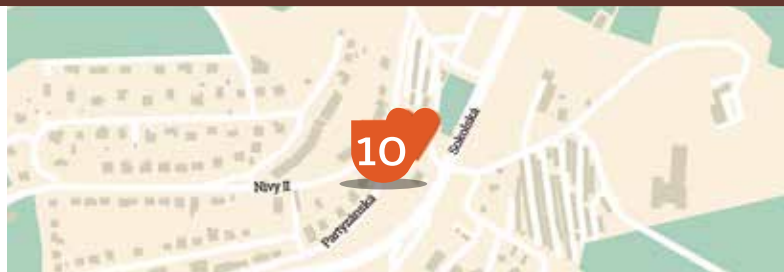
CAFE&COCTAIL BAR TERRASSA

Dlouhá 5617, Zlín



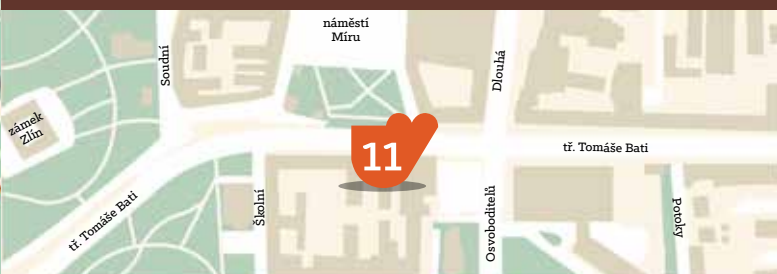
CAFFE ZONE

Partyzánská 7043, Zlín



CUKRÁRNA DINO

třída Tomáše Bati 3118, Zlín



CUKRÁRNA GARIBALDI

náměstí Míru 63, Zlín



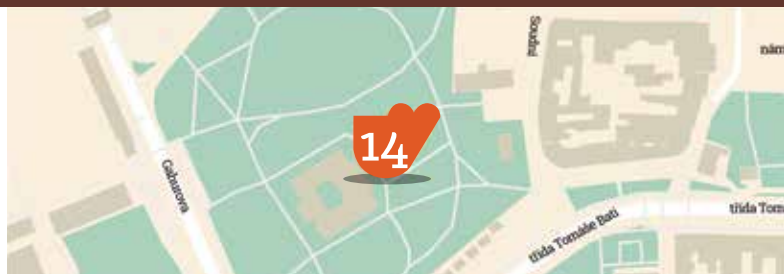
INFINITY

tř. Tomáše Bati 4008, Zlín



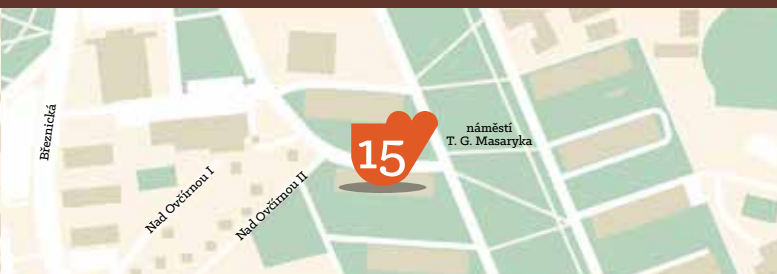
KAFÉ ZÁMEK

Soudní 1, Zlín



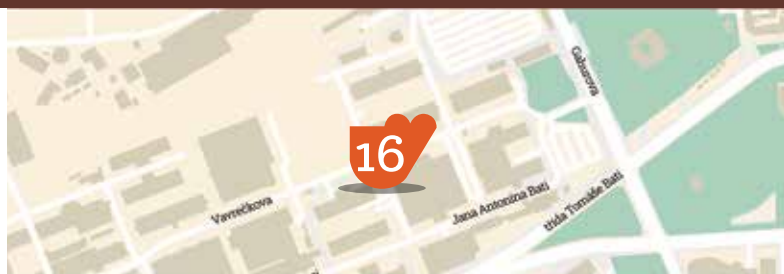
KAFEC ZLÍNSKÝ

náměstí T. G. Masaryka 2433, Zlín



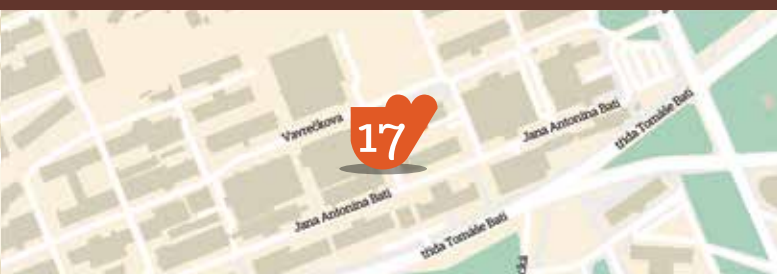
KAVÁRNA TOVÁRNA

Vavrečkova 5262, Zlín



MELK

Jana Antonína Bati 5648, Zlín



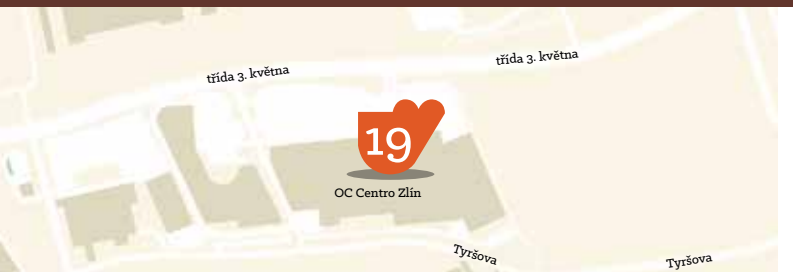
RETRO

tř. Tomáše Bati 200, Zlín



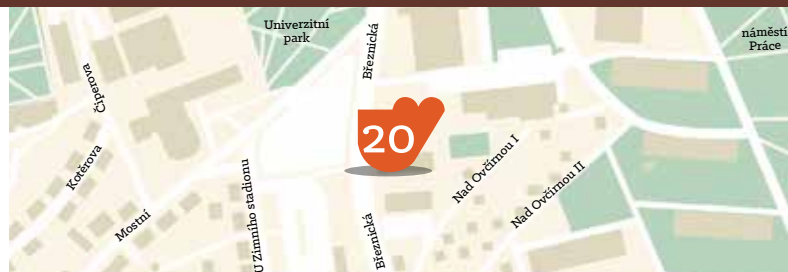
SEGAFREDO ESPRESSO

tř. 3. května 1170, Zlín-Malenovice



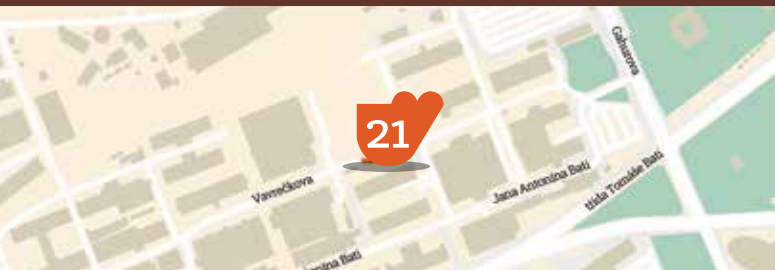
VÍT CAFÉ

Břežnická 5566, Zlín



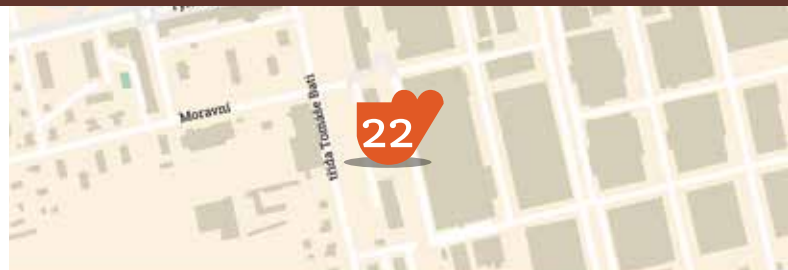
THE PIAGGIO

Vavrečkova 5262, Zlín



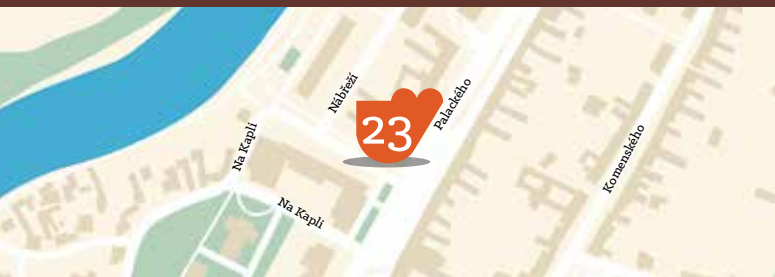
CENTRUM KÁVOVARŮ

tř. Tomáše Bati 1848, Otrokovice



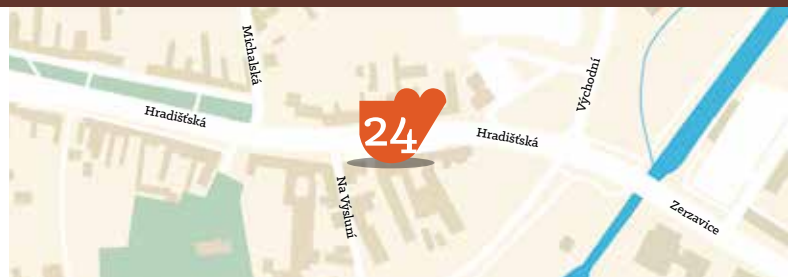
PRAŽÍRNA KÁVY NAPAJEDLA

Masarykovo náměstí 92, Napajedla



NINO ESPRESSO

Hradištská 906, Staré Město



CAFE 21

Masarykovo nám. 21, Uh. Hradiště



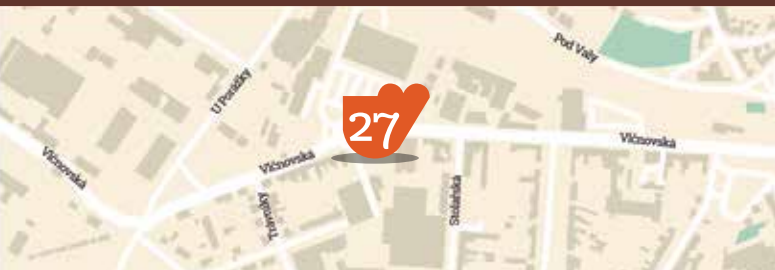
SKANDÁL BAR

Mariánské náměstí 62, Uh. Hradiště



JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY

Vlčnovská 2344, Uherský Brod



www.kavafest.cz

[f /kavafest](https://www.facebook.com/kavafest)

Partneři akce:

KAĚEC



Hlavní mediální partner:

Štamgast & Gurmán

Mediální partneři:



VS LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

ZL 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.

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

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

OXALIS
OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín

QUICKDELI.CZ
OC Centro Zlín
Prodej chlazených jídel.

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 pivní lázně

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní 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

PANČAVA, ZÁJEZDNÍ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

PIVNICE RYCHLÝ DRAK
Divadelní 1333, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN
třída Tomáše Bati 201, Zlín
Tel. 577 019 555, 724 541 955
www.potrefenahusazlin.cz



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
Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVOSTA SPORT
U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučková 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

RESTAURACE U BARCUCHŮ
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 STAŇKŮ
Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA
nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
třída 2. května 1036, Zlín

UBRELLA PIZZA A RESTAURANT
Štefaníkova 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

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



VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

LA BRUSLA
Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL PEPČÍN
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

KM HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Mířkovice 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 CUKROVAR
Palackého 162, Holešov-Všetuly

RESTAURACE KANADA
Zlinská 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

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



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



RESTAURACE U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

RESTAURANT ALBERT MÁLEK
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

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

ROZMARÝN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín**ZL VINOTÉKY****BALKANEXPRESS**
Zarámí 5523, Zlín**GALERIE VÍN**
Santražiny 5285, Zlín**PĚKNÁ VÍNA**
Masarykovo náměstí 205, Napajedla**VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA**
nám. Míru 9, Zlín**UH 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**
Brí Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601**BR GASTRO TIP BRNO****FOOD & DRINK****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**
Selská 58, Brno
Tel. 542 211 802
www.gastronovotny.cz
Prodej a servis gastrozařízení.**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**KAPEC**
Orlí 16, Brno**RESTAURACE****4POKOJE**
Vachova 6, Brno**BOULEVARD RESTAURANT**
Lidická 1861/12, Brno**HAVANA RESTAURANT**
Masarykova 9, Brno-Líšeň**HRADNÍ 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**SAVOY KAVÁRNA & RESTAURACE**
Jakubské náměstí 1, Brno**SUNSET RESTAURACE**
Příkop 4, Brno
IBC Centrum, 9. patro**TRIPOLI RESTAURANT**
Starobrněnská 1, Brno**ZLATÁ LOŽ**
nám. Svobody 5, Brno**OL 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**OT GASTRO TIP OSTRAVA****MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.**
Mistecká 280, Ostrava-Hrabová

inzerce

Tlačenka Výběrová

TRADIČNÍ RECEPTURA

Firma VOMA z Uherského Brodu si zakládá na kvalitních surovinách i poctivém postupu ruční výroby. Ve své nabídce má i výběrovou tlačenku, jež se řadí k oblíbeným zabijačkovým specialitám. Charakteristická vůně a chuť je dána kvalitním masem z vařených vepřových kolen a vynikající směsí tradičního koření.

**maso
uzeniny**

www.vomaub.cz

LETOŠNÍ KONFERENCE AHR NA TÉMA, KTERÉ TRÁPÍ VŠECHNY: „NEJSOU LIDI“



Hlavním mottem konference je **Nedostatek personálu**. Široké téma, které lze uchopit z několika úhlů. My jsme se zaměřili na aktuální situaci na trhu práce – nové koncepty nábory, kde brát zaměstnance a jak být první kdo je uloví, jak pracovat s různými generacemi, jaký význam hraje firemní kultura atd.

Kde a kdy?

Ve dnech 30. listopadu a 1. prosince v NH Collection Congress Hotelu Olomouc a Clarion Congress Hotelu Olomouc.



Koho uvidíte?

Naše pozvání přijala řada zajímavých osobností, které z pohledu odbornosti mají k této problematice co říci – Rostya Gordon Smith oceněná mezi 50 nejlepšími personalisty světa, P. Horáková – HR manager Mandarin Oriental Prague či K. Gábová – personální ředitelka úspěšného start up projektu Kiwi.com. Naším hostem bude také Radek Kašpárek, držitel michelinské hvězdy a mnoho dalších, kteří budou diskutovat v panelu o konceptech nové generace. Věříme, že si každý z vás vybere.

Cenové balíčky:

Využijte cenové nabídky Early Birds registrací do 1. 10. za exkluzivní cenu 3400 Kč za konferenční pas. Zároveň zvyhodňujeme týmy 3+1 zdarma, tak, abyste mohli vzít i vaše kolegy. Cena kon-

ferečního pasu je 3800 Kč a obsahuje GTG party 30. 11. (raut, doprovodný program), účast na odborné části konference (materiály, 2x coffee break, oběd), účast na slavnostní Galavečeři (welcome drink, menu, doprovodný program, předání Výročních cen). Máte i cenu za doprovod – 2500 Kč, která obsahuje účast doprovodu na GTG party (raut, doprovodný program), + Galavečeře (welcome drink, menu, doprovodný program, předání Výročních cen). Máte zájem pouze o Galavečeř s předáváním cen? Pak je nabídka za 2000 Kč určena právě Vám! Vstupenka obsahuje: welcome drink, menu, doprovodný program, závěrečné předání Výročních cen.

Registrujte se na:
www.konferenceahr.cz

BRNĚNSKÁ POBOČKA AKC ČR GASTRO JUNIOR BRNO BIDFOOD CUP 2018



Těšíme se na vás při akci Čokoládové lázně aneb Čokoláda v pohybu ve dnech **30. 9. – 1. 10.** ve Velkých Losinách. Můžete se těšit na pódiová vystoupení cukrářů i kuchařů.

Více na **www.cokoladove-lazne.cz**



Přípravy na Gastro Junior Brno Bidfood Cup 2018 jsou v plném proudu. Přijďte do Brna ve dnech **18. 1. – 21. 1. 2018**. Soutěž je určena pro studenty oborů Cukrářka/Cukrář, Kuchařka/Kuchař a Servírka/Číšník.

Do Brna postupují školy, které se umístily ve zlatém a stříbrném pásmu. Pro soutěžní rok 2019 se budou nominovat soutěže vyhlášovat v říjnu 2017.



Více informací najdete na **www.akc.cz** nebo na facebooku: Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno.

Eliška Dernerová, AKC ČR, pobočka Brno

OBÝVÁK V TÁBOŘE: VLASTNÍ KÁVA A VÝHRADNĚ ČESKÉ SUROVINY



V gastronomii profesně působí dvě desetiletí. Pracoval v barových, restauračních a hotelových provozech v České republice a Bavorsku, uspěl v řadě barmanských soutěží. Poháry však v jeho baru neuvidíte. „Mám je v garáži schované v krabici pod nánosem prachu. Na vitríny si nepotrpím,“ vysvětluje člen České barmanské asociace Zdeněk Plášil za pultem svého vlastního baru Obývák, jenž se od jara minulého roku nachází v historickém centru jihočeského Tábora.

Proč jste po dvaceti letech vyměnil jistotu zaměstnání za podnikání?

Přiměla mě k tomu ne zcela ideální zkušenost z předchozího působiště. Obecně když pro někoho pracujete, máte od něj nastavené mantinely. Mě to do jisté míry omezuje, protože rád experimentuji a dělám si věci po svém. Cítil jsem potřebu osamostatnit se. A Obývák je toho výsledkem.

Popište koncept vašeho podniku.

Coffee & Cocktail bar. Jak můžete odůšit, odpolední provoz se točí kolem kávy, večerní se pak více týká drinků. Zásadním záměrem je fakt, že veškerý sortiment pochází z Česka. V Německu, Itálii či Francii běžné podniky vyjma mezinárodních hotelů a některých barů používají lokální suroviny, jak je to jen možné. Postavit koktejlové menu na českých výrobcích není žádný problém, ať už jde o pálenku, gin, vodku, whisky nebo likéry. Kávu si navíc pražím sám v minipražírně, kterou tady v Táboře provozuji.

Co nabízí místní koktejlový lístek?

Dvacet až třicet koktejlů, z nichž třetinu tvoří drinky signaturní, třetinu české a třetinu světové. Nejpopulárnějším signature drinkem je u hostů El Niño, který spojuje tradiční český gin, třešňový sirup, mandarinkový fresh a suchý sekt. Z dalších zajímavostí můžu jmenovat třeba používání kávy a čaje jako koktejlových ingrediencí nebo servírování dezertů a tapas k některým drinkům.

Menu obsahuje nezvykle mnoho nealkoholických drinků.

Souvise to s odpoledním provozem kavárenského charakteru – lidé tady přes den alkoholické drinky moc nepijí. Skvěle naopak fungují smoothies.

Zatím jste na celý podnik sám.

Jak to vidíte do budoucna?

Potřebuji najít a vytrénovat nějakého schopného kolegu, abych mohl například rozšířit otevírací dobu. Současný stav podnik samozřejmě v těchto záležitostech limituje.



Jaké to je, být na vše sám?

Náročné. Člověk nesmí být měkký. Hlavně na sebe. (smích)

GASTRO MACH OTEVŘEL SHOWROOM KUCHAŘSKOU LABORATOŘ PRO PODNIKAVÉ

V e městě Jeseník, uprostřed magických hor, poněkud překvapivě najdete firmu Gastro Mach, která vám může pomoci v rozjezdu vašeho podnikání v gastronomii. Je to místo, kde se mohou naplnit vaše sny. Místo, kde vám pomůžou najít ten správný směr...

GASTRO MACH®
Podporujeme Váš úspěch



bek a buď si ho koupí nebo ne. „U nás to funguje úplně jinak. Umožňujeme našim zákazníkům se nejen podívat, ale hlavně osahat, vyzkoušet nebo i zapůjčit. Naším krédem je – neobjednávejte si nic naslepo a nekupujte si věci, které si dopředu nevyzkoušíte,“ zdůraznil jednatel společnosti Jan Mach. Jak to tedy funguje v praxi? Představte si, že si třeba chcete otevřít pekárnu a hodláte péct americké donuty. Zavoláte nám, my připravíme vše potřebné a vy přijedete. Vyzkoušíte si u nás, jak pečou naše trouby či jak fungují naše míchací kotle. Otestujete si, jak se vám v našem zařízení pracuje. Jsme tady pro vás a naši odborníci vám třeba pomůžou doladit krém nebo vám doporučí mouku, aby vaše produkty byly perfektní. Proto říkáme, že náš showroom je vlastně laboratoř. To proto, že se u nás zkouší, testuje, experimentuje i vymýšlí,“ pokračoval Jan Mach. Vy se pak jen rozhodnete, zda se to povedlo a zařízení si buď zakoupíte, nebo si ho můžete i půjčit na zkoušku. „Dá se říct, že si u nás vyzkoušíte, zda váš business plán může fungovat a my vám pomůžeme ho doladit k vaší naprosté spokojenosti,“ ujistil Jan Mach.

Když se ladí k dokonalosti

Velmi často se stává, že jsou lidé z firmy Gastro Mach trochu v šoku. „Přijel k nám pán z Plzně a byl překvapen, kolik informací jsme mu poskytli. Pak jsme mu vše ukázali i fyzicky. Pořádáme také pravidelné veřejné vaření. Firmy si mohou dovést svou vlastní recepturu a vyzkoušet ji. Pošlou nám recept, my nakoupíme, oni přijedou i s kuchaři a my jim ukážeme, jak to funguje. Například zde byli majitelé firmy, která připravuje pizzy jako polotovary. Společně jsme zkoušeli postupy, jak ji předpéct, zchladit, vakuovat či zmrazit,“ popsal produktový manažer František Chovanec. Jeho slova potvrzuje i Dejan Da-

vidovič z firmy Industriale food. „Do Jeseníku jsme přijeli s jasným cílem, vyladit bešamel na lasagne a boloňskou omáčku. Můžu říct, že jsme odjžděli naprosto spokojeni a s recepturou i postupy, které používáme dodnes,“ chválil Dejan Davidovič. Pokračoval, že se mu na firmě Gastro Mach nejvíce líbí profesionalita, se kterou přistupuje ke každému úkolu. „A to je ten hlavní důvod, proč s ní spolupracujeme. Nikde v České republice jsme tak dokonalý servis nenašli, a to už je co říct,“ dodal.



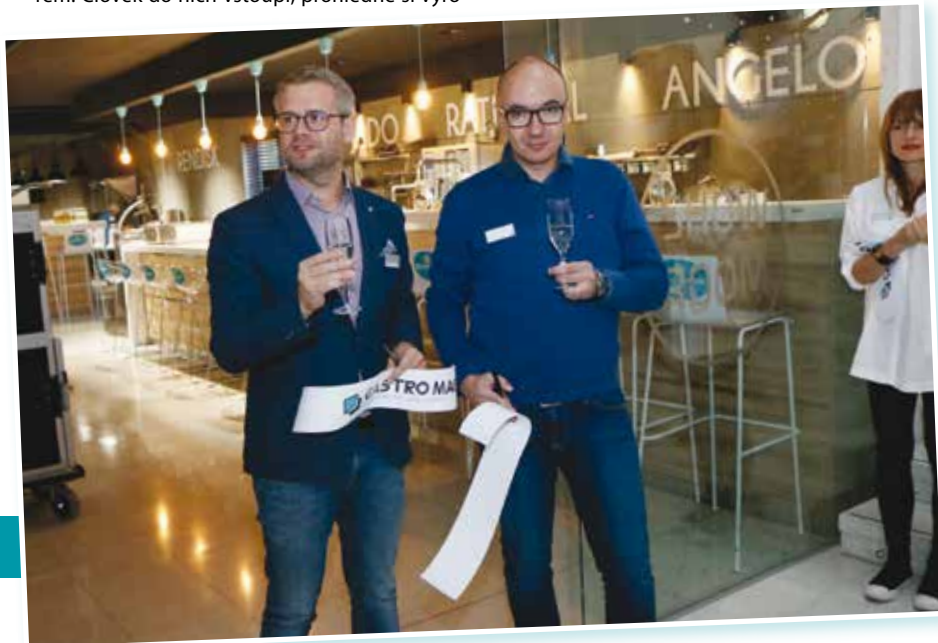
Ambasadorem je Radek Kašpárek

Firma Gastro Mach slavnostně otvírala nový showroom ve dnech 19. až 21. září. Ambasadorem se stal Radek Kašpárek, ostravský rodák, který získal michelinskou hvězdu ve své restauraci Field. Na akci dorazili také významní zástupci zahraničních výrobců, jako například Wexiödisk, Metos, Rational, Scanbox, Fri-Jado či PizzaMaster. „Přivítali jsme generálního ředitele Magnuse Titussona (Wexiödisk) či Hannu Ahola (METOS). Dorazili také naši obchodní partneři a samozřejmě zákazníci. Troufám si říct, že pro všechny to byl příjemný a inspiroující zážitek,“ zhodnotil Jan Mach. Aby ne, vždyť se o občerstvení postarali podnikoví šéfkuchaři Tomáš Avrat a Petr Náhlík, kteří hostům servírovali bio maso ze skotu z jeseníckých pastvin, které v laboratoři zrálo 30 dnů. Představil se také Ondřej Slanina známý z pořadu Kluci v akci. Své umění představil Tomáš Havranke a jeho cateringový tým Almiro Hospitality. Společnost dorazila do Jeseníku se svým luxusním food truckem, znalci označovaným jako jachta na kolečkách.

Když se řekne Gastro Mach, možná vás napadne podnik, který dodává zařízení do kuchyní. V zásadě ano, ale je k tomu velké množství přidáných hodnot. Například ta, že Gastro Mach dělá z malebného města Jeseník centrum gastronomických nadšenců a všech těch, kteří chtějí nebo už podnikají v jídle. V druhé polovině září firma navíc otevřela showroom. A účastí mnoha osobností dokázala, že se s ní prostě na gastronomické mapě musí počítat.

Showroom jako laboratoř pro šéfkuchaře

Showroom, neboli výstavní síň, má mnoho firem. Člověk do nich vstoupí, prohlédne si výro-



NEJSTARŠÍ KAMENNÝ MOST NENÍ V PRAZE, ALE V PÍSKU. NEJLEPŠÍ SHOWROOM NENÍ V HLAVNÍM MĚSTĚ, ALE V JESENÍKU. ODPOČINEK, TVŮRČÍ ATMOSFÉRA, HORY, PRÁCE A ŠPIČKOVÁ GASTRONOMIE. TO JE JESENÍK.

JAN MACH: I KUCHYŇ V DOMĚ PRO SENIORY MŮŽE BÝT SEXY

Firma Gastro Mach otevřela v Jeseníku nový showroom. Jednatel firmy Jan Mach říká, že spíše, než výstavní prostory připomíná laboratoř. Když vejдете dovnitř pochopíte, proč.

Co u vás návštěvník vlastně najde?

„Ve zkratce, showroom prezentuje nejen varné technologie nejvýznamnějších světových výrobců. Jde o vůbec nejkompaktnější předváděcí prostor s podobnou nabídkou v republice.“

Co si pod tím máme představit?

Showroom svým uspořádáním připomíná spíše kulinářskou laboratoř či akademii, je vybaven několika desítkami kuchyňských strojů a zařízení od více než deseti výrobců ze Švédska, Finska, Německa, Holandska a Itálie. Ostatně na skandinávské výrobce se zaměřujeme už dlouho. Jsou mezi provozovateli pohostinských objektů oblíbení díky jednoduchosti a účelnosti, nejnižším provozním nákladům i šetrnosti k životnímu prostředí. V showroomu jsou k vidění technologie pro inteligentní přípravu jídel, stroje na přípravu těstovin a pizy, ale také mycí centrum na sklo nebo nové funkční designové materiály.



Už víme, že klientům ukážete přímo u vás výrobní proces a že často experimentujete a hledáte cesty, aby byl spokojen. Jak to probíhá?

Jak už bylo řečeno, zákazníkovi pomáháme najít cestu k jeho podnikatelskému snu. S našim vybavením a jeho recepturou vymýšlíme postupy, jak připravit co nejlepší jídlo. Zákazník sedí za barem a kouká našemu kuchaři přímo pod ruce, je součástí celého procesu. Musím říct, že je to mnohdy velké drama, ovšem téměř vždy s dobrým koncem. Jsem neskonale vděčný, že se nám u nás v Jeseníku podařilo vybudovat takové místo.

O firmě Gastro Mach

Gastro Mach je rodinná firma, která vznikla v roce 1991 a na trhu působí celých 26 let. Specializuje se na vytváření funkčních projektů od první myšlenky a skici na papíře až po realizaci. Na český



a slovenský trh přináší nové trendy a myšlenky ze zahraničí s cílem rozvíjet českou i slovenskou gastronomii. Díky důrazu na kvalitu a spokojenost zákazníka je Gastro Mach jedním z předních dodavatelů gastro technologií v Česku i na Slovensku. Síť obchodních partnerů a odběratelů společnosti pokrývá celou Českou i Slovenskou republiku a zahrnuje nejen restaurace, ale také korporátní kantýny, retailové proozy, školní jídelny nebo centra pro potřebné.

Text a foto: PR



NA FIREMNÍ VEČÍRKY SE VĚTŠINA ZAMĚSTNANCŮ NETĚŠÍ FIREMNÍ AKCE ALE MŮŽE PROSPĚT KAŽDÉMU

Firemnní akce a setkání jsou stále častějším způsobem stmelení kolektivu. Ne vždy se ale vydaří a pro mnohé zaměstnance jsou spíše nepříjemnou povinností. Jak to udělat, aby se firemní akce povedla? A jak se chovat, abyste si ji užili a neztrapnili se? Ve skutečnosti to není složité – pořadatel musí zajistit hodně jídla a účastníci být pozitivní.

PROČ JÍT NA TEAMBUILDING

Na dobře zorganizované firemní akci můžete najít nové přátele a zjistit, že vaše práce není až tak příšerná, jak jste si možná někdy mysleli. Firemní setkání by měla být především o seznamování a sblížování. Samozřejmě, že ideální jsou sportovní aktivity, při kterých se všichni lépe uvolní a pobaví. To samé se sice zvládne i při popíjení alkoholu, ale přeci jen je vhodnější užít si na teambuildingu trochu jednoduchého sportu. Ideální je minigolf, pétanque či bowling, protože tyto sporty zvládnou i starší účastníci akce. Osvědčily se také další sportovní aktivity, avšak to vždy záleží na velikosti firmy a na financích.

INVESTICE SE VYPATÍ

Zásadní je pro zaměstnance setkání v jiném prostředí a s jinými tématy. Není vhodné řešit pracovní potíže, nebo dokonce pomlouvat kolegy. Vedení firmy si od teambuildingu slibuje zejména stmelení kolektivu a zlepšení firemní atmosféry. Pro mnoho zaměstnanců je večírek také odměnou za celoroční pracovní úsilí. Rozhodně by tedy firmy neměly příliš šetřit, ale uspořádat třeba i dvoudenní akci. Ta se vyplatí zejména proto, že večer nikdo nikam nespěchá a může se uspořádat taneční diskotéka. Ve skutečnosti se totiž jedná o dobrou investici, která se firmě vyplatí. Spokojení zaměstnanci jsou pro



každou firmu zásadní. Díky společným večírkům bývají loajálnější, přátelštější a uvolněnější. To všechno se pozitivně odráží v každodenní práci.

KRITIZOVÁNÍ A NADÁVÁNÍ NA PARTY NEPATŘÍ

Paradoxně na firemní party chodí ráda jen asi třetina zaměstnanců. Zbytek je považuje za povinnost. A to i přesto, že se zaměstnavatelé snaží vymyslet nejrůznější zábavné programy. Navíc je stále mnoho lidí, kteří zkrátka neustále vedení kritizují. To je pro zaměstnavatele prakticky neřešitelné. Několik věčně nespokojených kritiků může zásadně otrávit atmosféru ve firmě. Na večírek pak přicházejí s přesvědčením, že je nutné se přetvařovat, nikomu o sobě nic neprozradit, protože by to pak bylo zneužito a s nikým se moc nesblížovat, protože to může být nebezpečné. Firemní setkání tak může být místem pro intriky a manipulátory. Běžní zaměst-

nanci se z takového prostředí snaží rychle prchnout. Více než teambuilding by uvítali prémie a dárkové poukazy. To ale pro firmu není tak přínosné.

ZKUSTE MASKY

Firmy obvykle pořádají večírky v polovině prosince, kdy je spojí s předáním vánočních dárků a poděkováním zaměstnancům. Nejčastějším dnem pro pořádání večírků je čtvrtek, přičemž následující pátek se domluví pozdější příchod do práce. Stále více firem ale pořádá sportovní teambuildingy na jaře či na podzim, mnohdy i vícedenní. Cílem je, aby se pracovníci cítili příjemně. Pro některé týmy je vhodnější divadlo či koncert, pro jiné sjíždění řeky. Oblíbené bývají maskarní večírky, kde se lidé pod maskou ještě lépe uvolní. Můžete se společně dohodnout na nějakém tématu, třeba jím mohou být klobouky, retro, duchové atd.

NA CO DÁT POZOR

Na firemním večíru si ideálně s nikým nepovídejte o práci. Je fajn být milý, ale nepřetvařujte se. Raději se zkuste seznámit s lidmi, které v prá-

inzerce



FIREMNÍ AKCE A OSLAVY VE ZLÍNĚ NA ZÁMKU

- salonky pro 15, 30, 50 osob
- catering
- prostory zámeckého sklepa
- parkoviště u zámku



ci jen míjíte. Třeba vás překvapí, jaké mají záliby. Opatrní buďte s popíjením alkoholu. Uvolnění je sice vhodné, ale opilost se nevyplácí. Zkuste se vyvarovat urážení, ponižování a zesměšňování kolegů, natož šéfa. Nestyďte se dobře najíst. Vždyť je tam jídlo pro vás, tak proč ne. Pocit, že si můžete nacpat břicho, vám pomůže najít v akci zalíbení. Samozřejmostí je vhodné oblečení, ve kterém byste se ale měli cítit dobře. Pokud jsou na akci lidé, se kterými se opravdu nemáte rádi, bavte se s někým jiným. Nenechte si večer zkažit. Berte ho s nadhledem a nezapomeňte odejít dříve, než se vám to vymkne z rukou.

JÍDLO JE AŽ NA PRVNÍM MÍSTĚ

Podle průzkumů přibývá firem, které společné akce pořádají. Přibývá také jejich spokojených účastníků. I když vyloženě ráda chodí na firemní večírky asi třetina zaměstnanců, dříve to bylo mnohem méně a trend se zvyšuje. Kdo nejde na sportovní teambuilding, sejde se s kolegy na plese, v restauraci či při vánočním setkání. Vždy se ale vše točí kolem jídla. Rautové stoly by měly být neustále doplňovány. Dobrá večere je základem spokojené atmosféry. Pokrmy je dobré konzultovat s kuchařem, který má mnoho zkušeností a dobrých tipů. Nemělo by se zapomínat na vegetariány a dietáře. Není vhodné kontrolovat kolegy u rautu a komentovat jejich apetit. Nezáleží přeci na tom, kdo toho kolik snědl!

NA CO SE ZAMĚŘIT PŘI ORGANIZACI

Kromě volby vhodného prostoru a dostatku pestrého občerstvení je třeba zvážit i pitný režim. Vhodné je nechat gratis pivo, víno a neal-

koholické nápoje. Je dobré zvážit, kde budou všichni parkovat, jak se dopraví domů apod. Zásadní je také hudba, která dotváří celkovou atmosféru. Neměl by chybět alespoň malý taneční plac. Výhodný je také moderátor, který pomůže udržet správný rytmus akce. S jeho pomocí mohou být přínosné i všechny projevy ředitelů. Na pódiu pak může vedení firmy vyhlásit i různé soutěže, třeba o nejzajímavější oděv či nejlepší vtip. Na místě by měl vše dokumentovat fotograf. Ideální je zapojit do organizace celou firmu. Zeptat se na názory, nápady, náměty. Každý může přispět a pomoci.

OCENĚNÍ PRO NEJLEPŠÍ ZAMĚSTNANCE

Malý dárek by si z firemního večírku měl odnést každý. Může to být jen nepatrná drobnost. Třeba vtipné papírové brýle. Zároveň je ale vhodné některé zaměstnance ocenit významněji. Nedoporučují se finance ani dárkové koše. Mnohem vhodnější jsou opět zážitky, které stmelí tým. Top zaměstnanci tak mohou dostat třeba poukazy na víkendové pobyty na horách. Může jít o poukazy pro celou rodinu, nebo



o školení spojená s relaxací. Víkendové školení a v jeho rámci třeba vlastnoruční dojení koz, pečení chleba, jízda na člunu nebo prohlídka vinného sklípku – to všechno je opět investicí, která se firmě vyplatí.

KVALITNÍCH PRACOVNÍKŮ JE MÁLO

České firmy si své zaměstnance musejí hýčkat. Nezaměstnaných je málo, není tedy z čeho vybírat a spolehlivých pracovníků by si podniky měly považovat. Mnohdy není třeba ani investovat desetitisíce do teambuildingových akcí. Skvěle prožité odpoledne mohou firemní kolektivy strávit prakticky kdekoli. Stačí jen chtít.

inzerce

PROSTORY PRO VAŠE OSLAVY, FIREMNÍ AKCE I VEČÍRKY



Rezervace 603 547 340

www.tuskulum.cz



Restaurace a hotel Tuskulum, Lukov u Zlína

NOVÉ PROSTORY KE SVATEBNÍM OSLAVÁM!

ŠPETKA VALAŠSKA: DOMINIKÁT I KUŘE Á LA KAČENA

DOMINIKÁT

V létě bylo na Valachoch vždycky co dělat, a tak se i jídla dělaly takové, které byly rychle a v žaludku při práci moc netlačily. Třeba domikát. Víte, co to je? No přece polévka z bryndzy.

Na domikát si nachystejte:

2-3 velké brambory
Vodu dle potřeby
Bryndzu dle chuti
Sůl
Másl
Pažitku

Postup podle Vandy Vrlové:

Dřív na domikát tetičky používaly i starý sýr, aby všecko zužitkovaly. A co že je ten starý sýr? No přece tvaroh, který už trochu ostárl, a přidaly se k němu bylinky a koření.

My si ale uvaříme domikát z čerstvé bryndzy, které bylo na jaře a v létě vždycky dost. Nejprve si okrouháme a nakrájíme zemáky a dáme je uvařit do osolené vody. Nemusíme s nimi šetřit, ať je polévka hustá. V dalším hrnci necháme v troše vody rozvařit bryndzu, jen chvilku, to budeme mít hned. Bryndza je dnes k dostání aj hodně slaná, a tak s dochucováním opatrně, pro chuť dejme místo soli třeba čerstvou pažitku ze zahrádky nebo lžičku domácího másla.

Uvařené zemáky vložíme přímo do talířků a přes ně pak přelejeme bryndzovou polévku. Nebo naopak dáme na stůl polévku a brambory zvlášť, ať si každý vezme, jak hustou má rád. Domikát zakusujeme čerstvým chlebem.



KUŘE Á LA KAČENA

Je to kuře, není to kuře? Tož trochu je a trochu není, stejně jako v té pohádce o oblečené aj neoblečené princezně. Pochutná si ale určitě každý, komu voní maso, rád poválí po jazyku zelí a s potěšením zakousne křupavý chleba.

Na kuře à la kačena budeme potřebovat:

1 kuře
Sůl
Kmín
Saturejku
Několik cibulí
Hlávku jarního zelí
Sádlo
Oškvarky
Vodu
Hladkou mouku
Ocet
Chleba



Postup podle Vandy Vrlové:

Kuře omyjeme a pořádně ho ze všech stran nasolíme a pokmínujeme. Nakonec přidáme aj nadrcenou sušenou saturejku. Ta dodá kuřátku vůni léta a nebudeme se po jídle tolik nadýmat; však víme, co zelí umí. Kuřátko pak uložíme do pekáče a obložíme cibulkou. Tu nechte v celku, aj tak se krásně propeče. Podlejdeme troškou vody, aby se to všecko nepřipékalo a udělala se nám pěkná šťáva. A šup s tím do rozehráté trouby. Nezapomeňte na skřidličku.



Než se kuře (nebo kačena) upeče, připravíme si zelí. Nakrájíme a osmažíme cibulku, tolik, jak má kdo rád. Osmažíme na sádle, aj oškvarky můžeme přihodit a trošku soli přidat. Až je zlatká, přisypeme k ní nakrouhané zelí. To jarní je měkké a křupavé, má v sobě hodně vody, a tak ho nemusíme ani moc vodou podlévat, ale na kmín nezapomeňte. Košťál ze zelí pohodte kozám.

Až je zelí podušené, můžeme ještě dosolit a přidat maličko octa. No a nakonec zahustíme zelí zátěpkou z vody a hladké mouky a ještě trošku provaříme. A máme hotovo. Čerstvý chleba bude jako příloha nejlepší.



Špetku Valašska vysílá na svých obrazovkách Regionální televize TVS každý poslední víkend v měsíci, poprvé vždy v sobotu v 18.45 a poté každé čtyři hodiny až do nedělní půlnoci (sobota ve 22.45, neděle 2.45, 06.45, 10.45, 14.45, 18.45 a 22.45). Po víkendu je pak pořad k vidění také na webu www.televizetvs.cz a na YouTube. Reprízu najdete ve vysílání vždy o víkendu za dva týdny od premiéry.

Text a foto: PR

— inzerce —

Restaurace
U Tonka

RESTAURACE
U TONKA

DENNÍ MENU, DOMÁCÍ VALAŠSKÁ KUCHYNĚ
VÍKENDOVÉ NABÍDKY
ZASTŘEŠENÁ LETNÍ ZAHRÁDKA
RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE
CATERING

www.utonka.cz

Masarykovo náměstí 414, Vizovice, tel. 577 452 044

ŠPIČKOVÁ GASTRONOMIE
SLUNEČNÍ TERASA S PANORAMATICKÝM VÝHLEDEM
DOMÁCÍ MAZLÍČCI VÍTÁNÍ
JEDINEČNÉ WELLNESS
RODINNÁ ATMOSFÉRA

Přidej se do našeho týmu





SVATO MARTINSKÉ

ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA V UHERSKÉM HRADIŠTI

V sobotu 11. 11., na svátek sv. Martina, zveme všechny milovníky vína na jedenáctý ročník slavnostního obřadu žehnání mladého svatomartinského vína.

Samotnému aktu žehnání a svěcení vína bude předcházet příjezd Martina na bílém koni v doprovodu římských vojáků, aby společně připomněli téměř 1700 let starou legendu o plášti a žebřákovi. V čase od 10.45 do 11.30 hodin bude na Masarykově náměstí připraven kulturní program, ve kterém vystoupí Národopisný soubor Gymnázia Uherské Hradiště, mužský sbor Old Stars Hradišťan a skupina Memento mori. Po slavnostním programu mohou pak návštěvníci degustovat požehnaná vína z vinař-

ské oblasti Slovácko za doprovodu cimbálové muziky Kunovjané. Nebudou chybět ani oblíbené speciality jako např. pečená martinská husa nebo husí paštika. Tak neváhejte a přijďte do Uherského Hradiště.

Akci pořádá Region Slovácko a Městské informační centrum Uherské Hradiště.
www.uherske-hradieste.cz



VINAŘSKÝ PODZIM BURČÁK, VÍNO JAKO DÁREK A NOVÉ KLUBY GWC



P odzim je pro vinaře vrcholem jejich celoročního snažení. Vinobraní, burčák, mladá svatomartinská vína. Jak to prožívají přátelé dobrého vína v Grand Wine Clubu a co aktuálně chystají, jsme se zeptali jejich marketingového ředitele Jaromíra Tichého.

Poslední měsíce roku jsou zpravidla ve světě vína těmi nejbohatšími. Je to opravdu tak?

Určitě ano! Všechno začíná na konci prázdnin oblíbeným burčákem. Zajímavostí je, že se pije pouze u nás, na Slovensku a v Rakousku, kde mu říkají sturm. V jiných vinařských regionech světa je vinařům líto vypít mošt ve fázi meziproduktu a počkají si raději na víno. U nás naopak burčák pijí někdy i ti, kdo příliš nepijí víno. Říká se, že člověk by měl vypít tolik litrů burčáků, kolik litrů má krve.

Víno se také prosazuje jako vánoční či novoroční dárek, respektive firemní reklamní předmět...

Ano. Podnikatelé smí uplatnit jako daňový náklad až 500 Kč za jednotlivý dar v podobě láhve tichého vína s firemní samolepkou, etiketou či obalem. Množství není nijak legislativně omezeno. Navíc zde vzniká veliký kreativní prostor. Nemusí zůstat jen u nálepky či etikety. Víno může mít speciální láhev, třeba malovanou či broušenou. A také obsah může být zajímavý. Firmy si mohou nechat vyrobiť originální cuvée – směs více odrůd a dát

takovému vínu speciální název a samozřejmě opět design. Můžete najít víno, které názvem odrůdy má blízkost k Vaší firmě nebo oboru podnikání. Chcete příklady? Do Brna jsme dodali víno pánovi, jehož příjmení je staročeským synonymem pro název odrůdy Frankovka. Do Jihlavy obchodníkovi se zlatem několik beden málo známé odrůdy Veltlínské zlaté. Jiná firma byla překvapena, když zjistila, že má stejný název jako jedna z zahraničních běžně pěstovaných odrůd vína. Mnohé jubilanty jsme potěšili archivním vínem z ročníku jejich narození či vzniku jejich firmy. Dokážeme obstarat vína přibližně od roku 1950, samozřejmě v malém množství, bez záruky, zejména co se týče množství a cena je pochopitelně jiná než u běžných vín. Radost z takové láhve však bývá obrovská. Vedle pointy jazykovědné či historické ještě může být motivem pointa zeměpisná. Mnohé firmy mají zahraniční kořeny, a tedy zájem o víno například z Francie, Německa, Rakouska, Itálie, Maďarska, USA nebo taky třeba Vietnamu. Je-li na jedné straně zájem a na druhé nápad, může vzniknout opravdu velmi atraktivní a přitom nijak závratně drahý dárek.



To je určitě zajímavé. Co nového je v samotném klubu GWC?

Pokračujeme ve snaze rozšířit GWC o kluby v dalších městech. Cílíme na Prahu, Ostravu, Prostějov, Brno a také na Zlín. Hodně se také nyní díváme do Polska. S naší podporou tam právě vychází knižní vinařský průvodce Moravou pod názvem „Za winem do sasiad za miedze“ autora Bohdana Matwikowa. Navazovat bude import milovníků vína z Polska do našich sklípků a vinařství a export vína z Moravy na stoly a do sklepů polských milovníků vína!“ usmívá se vždy optimistický Jaromír Tichý.

SOUTĚŽ

Láhev pozoruhodného Veltlínské zlatého získá ten, kdo správně odpoví na otázku:

Jaké odrůdy vín se skrývají pod názvy: mopr, brynšt a večerka?

Více o soutěži na:

www.stamgastgurman.cz/soutez

SVATOMARTINSKÉ HODY SE SLAVÍ I VE SVĚTĚ

Podzimní hodování má dlouholetou tradici, ke které postupně přibýly také zvyky svázané se svatým Martinem. Tradičně docházelo k oslavám úrody a zasluženému odpočinku od náročné práce. Sklizeň a následné hodování je tak po věky přirozenou podzimní tradicí, která se dodržuje po celé Evropě.

MARTINSKÉ OHNĚ

V mnoha zemích křesťané našťásti zcela nevytílit tradiční pohanské zvyky. V germánských zemích se tak během svatomartinských oslav zapalují ohně. V předvečer svátku svatého Martina hoří vatry v Porýní, Holandsku a Belgii. Plameny mají být díkem za ukončenou sklizeň a prosbou o ochranu v přicházející zimě. Ohni byla připisována očišťující síla. Dříve se kromě velkých ohňů zapalovaly také louče, se kterými lidé procházeli osady a města.

PRŮVODY V NĚMECKU

Lampiónové průvody jsou připomínkou pradávných pochodů s loučemi. V německých městech obvykle jdou v čele průvodu koně a vojáci v červeném kabátci s mečem u boku. Do rytmu jim hraje kapela a vybízí ke zpěvu. K průvodu patří také husy v klecích. Pokud se průvod koná na vesnici nebo v menším městečku, bývá zakončen fatrou, u které také čeká muž představující ubožáka a Martin na koni se s ním podělí o svůj

kabátec. Po skončení průvodu dostávají děti cukroví, ovoce a ořechy z letošní sklizeň. Dospělí ochutnávají svažené víno.

FRANCOUZSKÉ BEAUJOLAIS NOUVEAU

Třetí listopadový čtvrtek se ve Francii vždy otevírají sudy a lahve mladého vína beaujolais nouveau. Vinaři z oblasti Beaujolais exportují 40 procent produkce nového beaujolais. Míří zejména do Japonska, Spojených států a Německa. Oficiální začátek degustace nového beaujolais nastává o půlnoci v obci Beajeu, kam za touto událostí přijíždějí tisíce lidí z celého světa. Listopadové hody jsou tak ve Francii velmi úzce propojeny právě s vínem a jeho degustováním. Oslavy mladých vín mají také v Rakousku, v Itálii i v dalších vinařských zemích.

CHORVATSKO

Sv. Martin je v Chorvatsku velmi populární světec. Tamním oslavám se říká Martinje. V severo-chorvatských krajích se peče husa s těstovinami,



**11. listopadu
– otevření svatomartinských vín
ve Zlíně na náměstí Míru.**

podávají se škvarky i vinařský guláš. Největší důraz se klade na křest mladého vína za doprovodu tamburašů. Veselí doprovází také svatomartinské oslavy v Istrii, kde křest vína doprovází místní speciality – brudety, skopové maso s kapustou, ryby, sýry a pečené kaštany. Oslavy se mnohdy protáhnou i na několik dní. Hraje živá muzika, zpívá se a tancuje. V době svatomartinských oslav se konají také vinařské přehlídky.

POLSKO

Už po staletí patří k polské svatomartinské tradici specialita z Poznaně – mákem a ovocem plněný rohlík. Ten se s oblibou peče téměř celý listopad a většina Poláků ho zbožňuje. Módní je ale také husa. Ta polská je krmená ovsem a její maso má díky tomu výjimečnou chuť.

Ať už slavíte kdekoli a jakkoli, užijte si podzimní svátky podle svých představ!

Text: red, foto: samphotostock.cz

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**

**Posezení s přáteli a ukončení roku 2017 ve vinařství.
Kapacita 10–50 osob. Jídlo zajistíme.
Dále nabízíme firemní vína s logem.**

Výletní a přátelské akce v průběhu roku...
e-mail: bunzoteka@seznam.cz i na objednávku

www.bunza.cz

Limuzíny Flexáček

PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN LINCOLN S ŘIDIČEM
svatby, oslavy, výročí, narozeniny, nevědní dárek vašim blízkým

+420 577 200 057, +420 777 859 881
www.lincolnzlin.cz

Veletrh gastronomie, který oceníte



VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE

Hlavní partner:

makro



České Budějovice
9.–11. 11. 2017

Gastrofest

je tu pro všechny, kteří
mají své řemeslo rádi.
Budeme potěšeni, uzavřete-li
u nás dobré obchody,
odnesete-li si dobré nápady
a získáte nové dodavatele.

Gastrofest®

- inspirace pro Vaše nové menu
- moderní technologie, na kterou si sáhnete
- spousta neotřelých produktů
- vyřešíte zde i svou reklamu
- doplníte inventář za super ceny
- obléknete do nového svůj personál
- doplníte svou vinotéku novými značkami

Organizuje: Vladimír Tůma, tuma@gastrofest.cz

Gastrofest

umí ušetřit Váš čas,
peníze a k tomu
Vás dobře pobavit.

Profesní vstupenky pro všechny kolegy si,
prosím, vyžádejte od svých dodavatelů nebo
je můžete objednat na www.gastrofest.cz

LEADERS IN HORECA

O NEJNOVĚJŠÍCH TRENDECH
A NEJÚSPĚŠNĚJŠÍCH STRATEGIÍCH



28. – 29. 11. 2017

Podle společnosti Technomic, konzultační firmy pro potraviny založené v USA, v roce 2016 spotřebovali konzumenti ve stravovacím průmyslu 2,7 bilionu dolarů ve světovém měřítku – z toho 29 % v Severní Americe a 24 % v Evropě. Vzhledem k tomu, že průmysl roste a stává se skutečným globálním trhem, trendy, které se objevují na trzích, jako jsou USA, Spojené království nebo kontinentální Evropa, se začínají rozšiřovat na trzích po celém světě, a zatímco některé odlišnosti se vyskytují v detailech, širší trendy jsou globální.

Od změn v potřebách spotřebitelů až po inovativní technologické koncepty, od zvyšující se konkurence až po řešení potíží s rostoucími náklady, vám Leaders in HORECA pomohou udržet si potřebný přehled o nejnovějších trendech a nejúspěšnějších strategiích, jak zvýšit své příjmy a uspokojit po-

ptávku spotřebitelů. Leaders in HORECA Summit je jedinou událostí v regionu, která spojuje klíčové osobnosti na trhu s potravinami, od vlastníků a provozovatelů až po investory a vládní organizace a asociace, od profesionálů F & B až po hvězdičkové Michelin kuchaře, od předních dodavatelů až po nejdůležitější osobnosti, které mohou činit konečné rozhodnutí o nákupu produktů a služeb a tvůrců trendů v tomto průmyslu. Summit posky-



tuje jedinečnou platformu k prozkoumání tržních pohledů na regiony, revoluční koncepce, úspěšné obchodní strategie a řadu obchodních příležitostí.

Připojte se k hlavním osobnostem v oboru, abyste mohli sdílet nápady, přinášet inovace a prozkoumat osvědčené postupy z celého světa prostřednictvím vysoce efektivních networkingů, programu zaměřeného na žádané znalosti, kontroverzních diskusí, exkluzivních produktů a ochutnávek, předdomluvených obchodních jednání. Budte součástí této jedinečné akce! Připojte se k Leaders in HORECA Summit. Více na www.horecacee.com.



BRNO 96,4 FM
OLOMOUC 97,1 FM
VYŠKOV 96,4 FM
PROSTĚJOV 90,0 FM
PŘEROV 95,4 FM
ZLÍN 105,4 FM
KROMĚŘÍŽ 93,1 FM
ŠUMPERK 90,0 FM

POSLOUCHEJTE
první české nestátní
rádio Rubi s novým
programem a s nejvíce
informacemi z Brna
a Olomouckého kraje

Tel. 585 05 15 15
facebook.com/radiorubiol



www.radiorubi.cz

hotel**salety**^{xvi}

Romatická svatba u zámku ve Valticích

Hotel Salety v centru Valtic je svou výhodnou polohou a vybavením ideálním místem pro pořádání svatebních obřadů a hostin. Přípravena je pro vás vybavená restaurace s možností venkovního posezení v historickém podloubí, nebo zahrádka s poutavým výhledem na zámek. K dispozici je vinný sklípek, který profesionální degustací zpestří vaši jedinečnou oslavu.

Hotel Salety, Zámecká 239, Valtice, 691 42

+420 518 329 090 • recepce@hotelsalety.cz • www.hotelsalety.cz



hotel**rusava**

3
jedinečná
svatební
místa

Klid uprostřed přírody na Rusavě

Hotel Rusava leží v krásném prostředí Hostýnských vrchů, nabízí klid uprostřed malebné přírody, a proto se stává příjemnou alternativou pro pořádání svatebních hostin. Rozhodnete-li se prožít svůj svatební den u nás, náš kvalifikovaný personál vám pomůžeme s výběrem svatebního menu, rautů, výzdoby a živé či reprodukové hudby. Vše dle Vašeho přání a finančních možností.

Hotel Rusava Rusava 334, Rusava, 768 41

+420 573 392 076 • recepce@hotelrusava.cz • www.hotelrusava.cz



U ZLATÉHO
KOHOUTA

Nad městem v historickém centru Kroměříže

Hotel se nachází na hlavním náměstí Kroměříže, města historických památek. K dispozici je sál s kapacitou až 100 osob, salonek přiléhající k malému atriu s 20 místy a jedinečná Terasa nad městem. Kroměříž se stala nejkrásnějším historickým městem České republiky za rok 1997. Komplex historických zahrad a Arcibiskupského zámku byl zapsán do seznamu světového dědictví UNESCO.

Hotel U Zlatého kohouta, Velké náměstí 21, Kroměříž, 767 01

+420 571 891 488 • recepce@uzlatehokohouta.cz • www.uzlatehokohouta.cz

