

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

říjen–listopad 2018 • ročník 10 • číslo 4

aktuálně

GURU-CAFFÉ KÁVAFEST
DEN KÁVY VE ZLÍNĚ

téma

VÁNOČNÍ VEČÍRKY
SE BLÍŽÍ

akce

SVATOMARTINSKÉ
SLAVNOSTI VÍNA



**Z PRAMENŮ
JESENÍKŮ**

Rešovské vodopády





**Na kraji lesa, v objetí
klidu, lahodného jídla
a wellness procedur...**

**Podlesí - Křivé 610,
757 01, Valašské Meziříčí**

www.nakrajilesa.cz



**Zveme vás na HUSÍ HODY
1.-18. listopadu 2018
KAŽDÝ TÝDEN SPECIÁLNÍ MENU PRO VÁS**



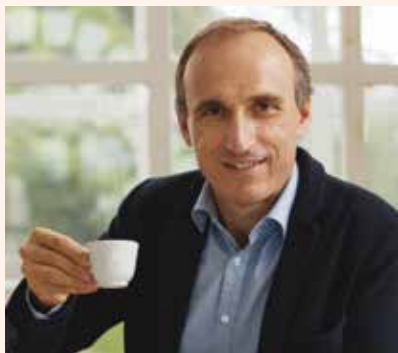
čtvrtek-neděle, 11.00-22.00 hod.



rezervace 603 547 340

www.tuskulum.cz





Podzimní hodování

Letní gastrofestivaly s degustačními porce-
mi jídla jsou za námi a nás teď čeká období
opravdového hodování všeho druhu. Ně-
kolik pozvám na top gastronomické akce
najdete i v tomto čísle časopisu. Symposium
s michelinskými kuchaři, oslavy svatomar-
tinských vín na Moravě, festival whisky či
pravého šampaňského. Podle své chuti si má
možnost vybrat opravdu každý.

Já bych vás ale rád pozval na festival, který
organizujeme pro káfičkáře všeho druhu –
Guru-Caffé KávaFest. Káva je po ropě druhou
nejvíce obchodovanou komoditou a stále
více lidí si bez ní svůj den už prostě nedokáže
představit. A jestli to tak máte také, navštivte
některé z 33 kaváren zapojených do letošní-
ho týdenního festivalu ve Zlínském kraji a sbí-
rejte jejich razítka do kávového pasu! Kávové
oslavy pak završíme Dnem kávy ve Zlíně,
nově v prostorách Kongresového centra, kam
vás srdečně všechny zvou!

Jo, a víte co znamená slovo „prokafinace“?
Jde o neschopnost udělat cokoli, dokud si
nedáte šálek kávy...

Přátelé dobrého jídla a pití, štamgasti a gur-
máni, užijte si do sytosti podzimního hodo-
vání a navštěvujte naše restaurace i kavárny.

Pohodové dny plné gurmánských zážitků

vám přeje

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

OCHUTNÁVKA Z OBSAHU

Guru-Caffé Kávafest 2018	6
Čokofest – čokoládový festival	12
Kávová mapa Zlínského kraje	15
Profigastro	21
Svatomartinské slavnosti vína	22
Whisky Life! Prague	24
Symposium Culinary Prague	25
Wedding Show Zlín	26
Firemní akce a oslavy	28
Grand Jour de Champagne	30

ANKETA

**JE TADY PODZIM A S NÍM I TRADIČNÍ DOBROTY, JAKO DÝNĚ, HOUBY ČI
BATÁTY. PŘIPRAVUJETE PRO LETOŠNÍ PRVNÍ CHLADNÉ DNY NĚJAKOU NOVIN-
KU? BEZ JAKÉ SUROVINY SE NA PODZIM PROSTĚ NEOBEJDETE?**



MIROSLAV JANČA
ŠÉFKUCHAR
WELLNESS HOTEL
POHODA
LUHAČOVICE



PETR KREJČÍ
ŠÉFKUCHAR
PENZION NA KRAJI LESA
VALAŠSKÉ MEZIRÍČÍ

Letošní podzim, a i celý rok se nese v duchu sou-
kromých akcí. Děláme hodně pro klientelu, která
si menu poskládá sama, tam je novinek hodně,
je to taková nevyčerpatelná studna. Některé po-
krmy se promítnou i do stálého menu, jmenovat
můžu třeba cibulový Quiche s balzamicem a tře-
mi druhy sýru. Na podzim se určitě neobejdou bez
čerstvě nasbíraných hub, ořechů a zvěřiny.

V našem novém podzimním menu samozřejmě po-
čítáme s dýňovou polévkou dochucenou pancettou
a rajčatovým olejem. Jako přílohu k masům přípra-
vujeme gratinovanou dýni s parmezánem. Z pra-
vých hříbků určitě budeme připravovat jak polévky
pro polední menu, tak například těstoviny pappar-
delle s restovaným hříbkem a sýrem pecorino.



STANISLAV SLAVÍK
ŠÉFKUCHAR
HOTEL SKANZEN
MODRÁ



PETR STIBORA
ŠÉFKUCHAR
RESTAURACE BRUSENKA
BRUSNÉ

V naší restauraci se neobejdeme bez pokrmů př-
pravovaných ze sezónních surovin. Momentálně
to jsou dýně a houby. Z naší podzimní nabídky
můžete ochutnat dýňové speciality jako dýňové
pyré, dýňové zelí nebo dýňové nočky. Z čerstvě
nasbíraných hub připravujeme silnou houbovou
omáčku, kterou podáváme ke konfitovanému
hovězímu krku. Sezónní ovoce zpracováváme do
domácího pečeného čaje, který vás v chladných
dnech zahřeje společně s našimi domácími pá-
lenkami SKANZEN.

Dýně, švestky, jablka, kaštiny a mnohé další suro-
viny, které dozrávají již v průběhu léta a na začátku
podzimu, se výborně chodí k přípravě tradičních
pokrmů. Pro mě osobně je podzim takovou pří-
pravou na zimu, takže vařím kompoty, zavařeniny
a nakládám zeleninu, díky čemuž si v zimě nemu-
sím lámat hlavu s nedostatkem dobré zeleniny
a ovoce. Lehká letní jídla v našem jídelníčku na-
hradí jídla vydatnější a hutnější. Do toho období
určitě patří přípravy rozličných omáček, které
v sychravých dnech člověka zahřejí. Mé oblíbené
jsou koprová, křenová, trnčená či rajská omáčka.
Dále pokrmy ze zvěřiny např. ragú či guláše.

partner

„MÁME TO ŠÉFE“
Lukáš Koubek
Restaurátor roku 2017

Výroční ceny AHR ČR
RESTAURATÉR ROKU

23/11/2018/OSTRAVA
www.cenyahr.cz

partner



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



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 jed-
nou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 27. 9. 2018.
Redakce: redakce@stamgastagurman.cz, inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.
Grafická úprava a zlom: Martin Lysák. Foto na titulní straně: www.Shutterstock.com

JEDNOHUBKY

LANÝŽOVÉ MENU V NOVÉ BISTROTÉCE VALACHY

Sezóna bílých lanýžů je tady! Ochutnejte tuto legendární delikatesu, jednu z nejvzácnějších kuchařských surovin světa, v nové Bistrotéce Valachy, která se otevře v listopadu ve znovuotevřeném Obchodním domě Zlín. Menu s ochutnávkou bílých lanýžů, ale i dalších italských pochutin a vín exkluzivně přivezených z Piemontu se bude servírovat 23. listopadu. Těšte se i na Svatomartinské menu s víny i další akce, které se v Bistrotéce chystají. Více na www.bistrovalachy.cz.



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 13. října do 21. října 2018. Otevřeno bude dle návštěvní doby muzea. Více na www.vmp.cz.



SEMINÁŘ O VITAMINECH ZDARMA A PRO KAŽDÉHO

CHcete vědět, co přinášejí vitaminy vašemu organismu a jak se zapojují do jeho obranných mechanismů? Co se stane při nedostatku jednotlivých vitaminů a proč klást důraz na jejich příjem? Jak vypadají dnešní potraviny a náš jídelníček z pohledu vitaminů? Přijďte na seminář VITARu a dostanete odpovědi. Seminář je zdarma a proběhne 10. října ve Zlíně. Podrobnosti na www.vitar.cz/seminar.

DÁREK PRO VÁS VESELÁ ŠVESTKOVÁ POVIDLA I PRAVÁ VALAŠSKÁ PÁLENKA

Ovocný lihovar a povídlárna v srdci Valašska, to je společnost Veselý Grunt v Janově. Jeden z výrobků – Veselá švestková povídla, získal aktuálně ocenění Regionální potravina Zlínského kraje a pálenky se pyšní oceněním Pravé Valašské. K výrobě zde používají ovoce ze vlastních sadů ve Lhotě u Vsetína, kde sklízí svoje švestky, jablka a hrušky. Ostatní ovoce pak nakupují od tuzemských dodavatelů. Slivovice, Meruňkovice, Jablkovice, Višňovnice, Hruškovice, odrůdové speciality Slivovice i ročníkové speciality, to všechno můžete aktuálně ochutnat i objednat ve formě osobních i speciálních firemních dáreků. Více na www.veselygrunt.cz.



inzerce

100. výročí republiky

OCHUTNEJTE
NAŠE NOVÉ PIVO



90. výročí hostince

12,5%

Pivovar Vraník s.r.o | Trnava 23 | Trnava u Zlína
www.pivovarvranik.cz

PODZIMNÍ GASTRO AKCE V PIVOVARU VRANÍK

12.–14. 10. 2018

ZVĚŘINOVÉ HODY

26. 10. 2018

OSLAVA 100 LET REPUBLIKY A 90 LET HOSTINCE
HUDBA, GASTROAKCE, NOVINKA PIVO REPUBLIKA 12,5 %

9.–11. 11. 2018

HUSÍ HODY

7.–9. 12. 2018

MIKULÁŠSKÁ ZABÍJAČKA



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

www.pivovarvranik.cz

PODZIM NA LANTERNĚ VE VELKÝCH KARLOVICÍCH

Pojedte za gurmánskými zážitky a saunovými rituály

Podzimní čas přímo vybízí k tomu ujet z města pryč do přírody, užít si procházky nádherně zbarvenou podzimní krajinou a pak spočinout u dobrého jídla nebo se oddat relaxaci ve vyhřátém wellness centru. Přesně takový může být váš podzim ve Spa hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích.



Tato malebná valašská obec je díky okolní krajině s třemi rozhlednami a krásnými hřebenovými trasami přímo předurčená k procházkám i výletům na kole. Spa hotel Lanterna vám pak skvěle poslouží jako útočiště: zdejší **moderní valašská gastronomie** je vyhlášena široko daleko, stejně jako **relaxační služby** a přívětivý personál.

Jako ubytovaní hosté můžete neomezeně využívat nejen hotelové L-Spa s bazénem, saunovým světem a nabídkou exotických masáží, ale také blízké centrum **Wellness Horal s termálními bazény** a saunovými rituály, které jsou zdejší hitem.

NOVINKA!! Nově nabízí saunové rituály i Spa hotel Lanterna.

Díky menším prostorám sauny jsou komornější, s důrazem na harmonizaci, zklidnění těla a mysli a stejně jako na Horalu jsou provázeny nabídkou tělových peelingů pro důkladné oživení pokožky.

Pro gurmány pak kuchaři chystají řadu zajímavých akcí. Ochutnejte třeba nové podzimní menu nebo zajímavou novinku v podobě **stařeného masa**, které dozrává ve speciální lednici přímo v restauraci.

Pobyt si můžete zpříjemnit i posezením v Cocktail baru Lanterna s bohatou nabídkou míchaných drinků nebo třeba



kurzem pečení valašských frgálů v blízkém Bistru Razula (každou sobotu od 10 do 13 hodin).

V neposlední řadě Lanterna připravuje setkání s obzvlášť zajímavými osobnostmi.

Stačí si jen vybrat akci, naplánovat termín a vyrazit za odpočinkem do Beskyd.

Více informací naleznete na: www.lanterna.cz.

TIP: Hosté hotelu si mohou zdarma půjčit nordic walking hole na výlet do přírody.



KALENDÁŘ AKCÍ:

6. 10. Michelinská galavečeře Karlovského gastrofestivalu

7. 10. Michelinský oběd Karlovského gastrofestivalu

7. 10. Degustační večeře s vinařstvím Kadrnka - Vinařem roku 2018

3. 11. Degustační večer s vinařstvím Beneš

8. 11. Zbigniew Czendlik: Postel hospoda kostel - poslední volná místa!

11. - 18. 11. Svatomartinské víno a menu

16. 11. Ladislav Špaček: Deset let s Václavem Havlem

17. 11. Snídaně s N a hosty: Ladislavem Špačkem a Radimem Uzelmem

22. 11. Noc bílých lanýžů

AKCE: Nenechte se ujít Noc bílých lanýžů 22. listopadu – šestichodové menu s lanýžů čerstvě dovezenými z Piemontu a dalšími italskými pochutinami a víny.



15. 12. Etiketa stolování Ladislava Špačka

27. 12. Večer na téma společenské odívání s L. Špačkem a N. Labanovou

28. 12. Šašek a královna: Etiketa stolování Ladislava Špačka pro děti

28. 12. Šansonový večer S. Nálepkové

KARLOVSKÝ GASTROFESTIVAL

VELKÉ KARLOVICE

6. - 7. 10. 2018



**Vstup
zdarma!**

RESORT VALACHY

- Gastro tour – 3,5 km chutí a vůní
- Mezinárodní farmářský trh
- Frgálová manufaktura – upeč si svůj frgál
- Soutěž frgálů a klobás • Kuchařské show
- Muzika • Program pro celou rodinu

Nenechte se ujít zážitkové galavečeře ve Spa hotelu Lanterna!

5. 10. První republika – menu ke 100. výročí ČSR

6. 10. Michelinská galavečeře

7. 10. Michelinský oběd

7. 10. Galavečeře s vinařstvím Kadrnka

Nicolas Decherchi

Michelinový šéfkuchař (2*)
Paloma Mougins a Průhonice



KarlovskyGastrofestival.cz

OSLAVA KÁVY JE TADY

NAVŠTIVTE FESTIVAL
PLNÝ KOFEINOVÉ RADOSTI

Rekordní počet kaváren se letos přihlásilo do akce Guru-Caffé KávaFest 2018. Návštěvníci díky tomu ochutnají více káv a zažijí ještě více doprovodných akcí, které vyvrcholí Dnem kávy ve Zlíně. Těšíte se?

Už se to blíží, už je to tady. Letošní kávový festival pod názvem Guru-Caffé KávaFest 2018 začíná 1. října v zapojených podnicích, kde se bude konat do neděle 7. října. „Od roku 1984 se slaví celosvětově 1. říjen jako Mezinárodní den kávy. V tento den také začínou týdenní oslavy kávy v podnicích zapojených do kavárenského festivalu ve Zlínském kraji“, upřesnil pořadatel Jaroslav Střecha. Do akce se zapojilo 33 podniků, což je nejvíce v historii kávového festivalu. V každém okresním městě Zlínského kraje se na jeden aspoň jedna kavárna, cukrárna či restaurace, která má zájem o podporu kávové kultury v regionu. „Generálním partnerem akce je společnost Guru-Caffé, jejíž jméno proto přebíráme do názvu akce“, upřesnil Střecha.

Minulý rok přišli pořadatelé s novinkou, kdy lidé dostali Kávové pasy, s nimiž pak obcházeli kavárny a další podniky. Sbírali do nich razítka a na závěr mohli získat lákavé kávové ceny. „Protože se lidem líbily, nabídneme je i letos. Pro zajímavost, loňskou výherkyni soutěže byla Alena Steinbacherová, které se podařilo navštívit a posbírat razítka všech 27 zapojených podniků“, připomenul Jaroslav Střecha. Kavárny i restaurace zapojené do kavárenského festivalu mohou (ale není to podmínka) připravit pro své hosty něco nad rámec běžného provozu. Může to být například ochutnávka nové zajímavé kávy, dezertu, kávová přednáška, komorní koncert či třeba výstava. Veškeré noviny i aktuální program kavárenského festivalu najdete na webové stránce akce a jejím facebooku.



Foto: Petr Švancar

Na týdenní kavárenský festival navazuje oblíbený Den kávy, který se bude ve Zlíně konat 20. října v prostorách Kongresového centra. Stejně jako každý rok i letos bude akce spojena s mnoha zajímavými přednáškami. Ty se budou konat v prostorách Malého sálu Kongresového centra s kapacitou až 140 míst. Účastníci akce se mohou těšit například na přednášky na téma Jedna káva, různé druhy přípravy, různé chutě (Ivan Čumiček, společnost Oxalis), Kofein v kávě (Doc. Ing. Pavel Valášek, Univerzita Tomáše Bati, Zlín) nebo Indonéská káva a její specifické zpracování – návštěva Jávy (Michaela Illíková, společnost Nespresso). „Jako čtvrtého přednášejícího se snažíme získat hosta – baristu ze zahraničí, ale toto zatím nemáme potvrzeno“, dodává Střecha. Stejně jako loni budou přednášky zařazeny do ranního a odpoledního bloku, který bude stejný.

V rámci Dne kávy se uskuteční opět trh kávy, kde je aktuálně potvrzeno přes 15 kávových stánků. Zde si budou moci lidé nakoupit kávu, kávové vybavení, ale třeba i porcelán. V rámci doprovodného programu jsou v plánu dva cuppingy – degustace káv a workshopy. Udělej si vlastní espresso či Latte Art, které povedou baristé v praxi. Na degustaci i workshopy je lepší si rezervovat místo předem, je na ně omezená kapacita a vstupné je 50 Kč.

Blíží informace k festivalu i časový harmonogram najdete na www.kavafest.cz a na www.facebook.com/KavaFest. Vstupné na akci je 70 Kč. Cena zahrnuje celodenní vstup na přednášky, zdarma pitný režim (voda z barelů) a jednu kávu od některého z partnerů akce zdarma.

V ČASOPISU ZVEME NA FESTIVALY KÁVY, WHISKY A CHAMPAGNE. KTERÝ Z TĚCHTO NÁPOJŮ JE VAŠEMU SRDCI NEJBLIŽŠÍ? CO BYSTE DOPORUČIL NAŠIM ČTENÁŘŮM?



ONDŘEJ ŠMÍDL
ŘEDITEL MAKRO
OSTRAVA

Osobně mám nejraději kávu, a to v jakémkoli množství. Nejraději ráno ke snídani a odpoledne po práci. Velmi jsem si oblíbil kávu od lokálního dodavatele a pražírny Laura Coffee, která nabízí kávu jak pro domácí automaty, tak pro profesionální baristy. Co se týče alkoholu, tak výběr v tomto sortimentu je obrovský. Postavili jsme nové oddělení a rozšířili ho o více jak 12 metrů. V nabídce whisky máme více jak 150 druhů a momentálně máme nově českou Whisky TREBITCH. Jedná se o jednosladovou whisky vyrobenou z moravských sladů nakuřovaných na rašelině. Tato whisky je zároveň i alkoholem měsíce. U champagne máme zhruba 40 druhů a rádi bychom doporučili JP. Chenet. Zde je velmi zajímavá harmonie chutí z francouzské produkce.

KDO NEHRAJE, NEVYHRAJE! SOUTĚŽ GURU-CAFFÉ KÁVAFEST 2018



Také letos jsme pro vás připravili soutěž o ceny v rámci kavárenského festivalu. Princip soutěže je jednoduchý. Navštivte podniky zapojené do

KávaFestu, ochutnejte jejich kávu a sbírejte od nich razítka do Kávového pasu. Čím více podniků navštívíte a získáte jejich razítka, tím větší je vaše šance na výhru. Soutěž hrajeme a razítka sbíráme od 1. do 7. října 2018.

VÝHRY:

- 1. místo:** jednodenní pobyt v hotelu v Luhačovicích se snídaní
- 2. místo:** Velká kniha o kávě od Petry Davies Veselé, nakladatelství Smart Press
- 3. místo:** poukaz do zlínské kavárny v hodnotě 300 Kč
- 4.-10. místo:** kávové balíčky

Blíží informace a podmínky soutěže najdete na www.kavafest.cz.

inzerce

EPOS
CAFFÉ

CAFFÉ MAURO
a tostatura lenta

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

www.caffezone.cz

www.gastromax.cz

CHCETE LEPŠÍ KÁVU?
...potřebujete i lepší vodu.



Prodáváme filtrační konvice, filtry a příslušenství do kávovarů.



Penepex s.r.o. | Hradištská 906 | Staré Město |
tel. 739 676 904 | www.penepex.cz

penepex
s.r.o.

ZVEME VÁS NA GURU-CAFFÉ KÁVAFEST 2018

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

	TUCAN CAFÉ Náměstí 5, tel. 739 369 420 www.facebook.com/cafeetucan	Valašské Meziříčí
	ALBERT MÁLEK RESTAURANT ul. Pivovarská 6, tel. 733 713 215 www.malekrestaurant.cz	Rožnov pod Radhoštěm
	ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR ul. Kovářská 13, tel. 776 176 052 www.academybar.cz	Kroměříž
	JAMAI CAFÉ Velké náměstí 42, tel. 604 801 369 www.facebook.com/jamaicafekromeriz	Kroměříž
	KAVÁRNA SCÉNA ul. Tovačovského 2828, tel. 604 419 020 www.restauracekavarnascena.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. 774 653 415 www.facebook.com/cafearcha	Zlín
	BAJKAVÁRNA Lešetín II 7147, tel. 603 397 304 www.bajkavarna.cz	Zlín
	CAFÉ&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
	COFFEESHOP COMPANY nám. Míru 174 (Zlaté jablko Zlín), tel. 603 782 004 www.coffeeshopcompany.cz	Zlín
	CUKÁRNA GARIBALDI nám. Míru 63, tel. 773 004 555 www.facebook.com/cukrarnagaribaldi	Zlín
	EPUPA CAFÉ Kvítková 4352 (OC Zlín), tel. 776 335 106 www.epupacafe.com	Zlín
	FIT FOODIE RESTAURANT ul. Vavrečkova 7074, tel. 608 000 191 www.fitfoodie.cz	Zlín
	HEAT COFFEE tř. Tomáše Bati 87, Zlín, tel. 775 554 723 www.facebook.com/heatcoffeezlin	Zlín
	HOME KAFE Tř. T. Bati 419 (Prodejní pasáž Terno)	Zlín-Louky
	JAMAI CAFÉ ul. J. A. Bati, 5637, tel. 725 920 571 www.facebook.com/jamaizlin	Zlín

	KAFÉ ZÁMEK ul. Soudní 1, tel. 608 051 425 www.facebook.com/kafezamek	Zlín
	KAŠEC ZLÍNSKÝ nám. T. G. Masaryka 2433, tel. 776 733 353 www.kafec.cz	Zlín
	KAVÁRNA FILMOVÝ UZEL ZLÍN ul. Filmová 689, areál filmových ateliérů, tel. 720 979 760 www.filmovyuzel.cz/kavarna	Zlín
	THE PIAGGIO ul. Vavrečkova 5262, areál Svit, tel. 728 999 275 www.facebook.com/ThePiaggioCAFE	Zlín
	KAVÁRNA TOVÁRNA ul. Vavrečkova 7074, 13. budova, tel. 608 564 619 www.kavarnatovarna.cz	Zlín
	LUSSO CAFFE tř. Tomáše Bati 627, tel. 778 008 121 www.lussocaffe.cz	Zlín
	MELK KOFFIE ul. Jana Antonína Bati 5648 (budova MAX32), tel. 602 804 365, www.facebook.com/melkkoffiezlin	Zlín
	UNIVERZITA TOMÁŠE BATI VE ZLÍNĚ, RESTAURACE U13 nám. T. G. Masaryka 5555, tel. 576 032 031 www.kmz.utb.cz	Zlín
	CAFÉ SUPREME ul. Zahradní 1297, tel. 603 532 552 www.cafesupreme.cz	Zlín-Malenovice
	CAFÉ KLÁŠTER ul. Komenského 305, tel. 730 150 446 www.facebook.com/cafeklaster	Napajedla
	PRAŽÍRNA KÁVY NAPAIEDLA Masarykovo náměstí 92, tel. 577 945 322 www.facebook.com/prazirna.napajedla	Napajedla
	CAFE SLÁVIA Dr. Veselého 139, tel. 777 990 374 www.slaviacafe.cz	Luhačovice
	RESTAURANT REPUBLIKA V HOTELU RADUN Bílá čtvrť 447, tel. 577 103 692 www.hotelradun.cz	Luhačovice
	NINO ESPRESSO Hradištská, Staré Město, tel. 725 994 534 www.ninoespresso.cz	Staré Město
	CAFE 21 Masarykovo náměstí 21, tel. 577 043 937 www.facebook.com/Cafe21UH	Uherské Hradiště
	JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY ul. Vlčnovská 2344, tel. 572 626 725, 736 480 425 www.jamaicafe.cz	Uherský Brod

www.kavafest.cz

 /kavafest
 /kavafest

Generální partner:

Hlavní partneři:

Partneři:



Hlavní mediální partner:

Mediální partneři:



PETR KLABAL: DEBATY O KÁVĚ JSOU NA DLOUHÉ HODINY



Guru-Caffé je v letošním roce generálním partnerem KávaFestu. S jednatelem firmy Petrem Klabalem jsme si povídali u kávy, jak jinak, o kávě...

Čím vším se zabýváte v kávovém světě?

Zabýváme se prodejem a servisem strojů jak pro pražení kávy, tak pro její přípravu včetně záručního a pozáručního servisu, obchodem se zelenou i praženou kávou z celého světa, specializovaným prodejem baristických potřeb a doplňků, prodejem sortimentu náhradních dílů a s tím spojených importních a exportních služeb. Jsme v různých fázích budování a vývoje v odvětví dovozu a pražení speciálních výběrových káv, na které budou navazovat vlastní i franšizové specializované kavárny, kávový catering, trénink a samotné výzkumné centrum. Zatím se částečně podílíme na vývoji espresso přístrojů s partnery v zahraničí a ve volném čase, kterého je bohužel minimum, připravujeme nové projekty.

Jakou máte nejraději kávu vy osobně?

Máte nějaký kávový každodenní rituál?

Kdo mě zná ví, že debaty o kávě jsou na dlouhé hodiny. Jsem časově vytížený, takže důležitý je rychlý postup při přípravě. Espresso a technologie k jeho přípravě prochází více než 100 let neustálým vývojem, i když princip zůstává stále stejný. Existuje celá řada dalších příprav kávy, jimž se obecně říká alternativy. Pro některé druhy kávy, zpravidla ty jednodušší, jsou dokonce určité naopak i vhodnější. Ty také

mám moc rád, ale nechávám se v tomto případě spíše obsloužit, hlavně z výše uvedených časových důvodů. Co se týče druhé odpovědi budu stručnější, rituál nemám a ani s tím nehodlám začínat.

Je nějaké vodítko, podle kterého se pozná v kavárně kvalitní káva?

Částečně se to dá poznat třeba podle vybavení a jeho čistoty. Navíc dnes ve většině podniků již jsou k mání podrobné informace o původu a zpracování kávy, které při objednávce dostanete. Přesto všechno se může stát, že půjdete s někým na kávu a budete mít absolutně odlišný názor na tzv. „kvalitu“, protože vám nebude chuťově vyhovovat. To už se třeme o velmi ožehavé téma, které já nerad řeším.

Jak velkou roli hraje při přípravě kávy kávovar?

Platí příměra, že čím dražší je stroj, tím je lepší?

Z technického hlediska jsou ty nejdokonalejší stroje opravdu nejdražší, protože umožňují celou řadu nastavení pracovních hodnot teploty, tlaku a času. Pokud ovšem vezmeme v dané kategorii jednotlivé stroje různých výrobců, může se pořizovací cena výrazně lišit. Zde již vstupuje na trh marketing a jméno značky, země původu a použité materiály. Při přípravě kávy ovšem hraje velkou roli obecně

součin kvality veškerého vybavení. Nezbytně nutná je kvalitní úprava vody, která v našich podmínkách na přímou přípravu není v drtivém případě vhodná. Je nutné mít kvalitní mlýnek, který zajistí konzistenci a je vhodný pro požadovanou přípravu kávy. Kapitola se uzavírá asi hygienou, kvalitními pomůckami a správným postupem přípravy. Musím možná trochu důrazněji dodat, že i když použijeme pro přípravu espresso sebelepší stroj, neznamená to, že budeme mít vysněný výsledek v šálku. Tím dalším důvodem je totiž sama vstupní surovina, tedy káva.

Jaký kávovar byste doporučil rodině, kde rádi pijí kávu a jaký začínající kavárně?

U nás vždy s každým zákazníkem řešíme projekt na míru, nebo to aspoň já preferuji. Záleží opravdu na celé řadě faktorů, jako jsou například prostorové nebo finanční možnosti, anebo přímé požadavky zákazníka na některý z parametrů. Řešení pak mívá většinou více variant s různými prioritami hodnotících kritérií. Zakládáme si na nezávislosti jednotlivých značek a doporučujeme pouze na základě vhodnosti pro daný projekt. Takže není problém v případě, kdy se chce člověk dozvědět více, nebo se jen poradit, nás kdykoliv kontaktovat.

inzerce

Gurman Caffé®

TRADE IN GREEN AND ROASTED COFFEE AROUND THE WORLD • CUSTOM SPECIALTY COFFEE ROASTER • SALE AND SERVICE OF ROASTERS • NETWORK OF SPECIALIZED CAFES • COFFEE CATERING • TRAINING • SALES AND SERVICE OF COFFEE MACHINES AND GRINDERS • OWN INDIVIDUAL BUILDING AND RESTORATION OF HISTORIC COFFEE MACHINES • SPECIALIZED BUSINESS NEEDS FOR BARISTAS • SALES OF SPARE PARTS • IMPORT/EXPORT FREIGHT FORWARDING SERVICES • GROWING PLANTATION COFFEE ARABICA AND ROBUSTA



WWW.GURU-CAFFE.COM



Never ending story...

NOVĚ OTEVŘENÁ KAVÁRNA

FITNESS CENTRA HEAT FIT NABÍZÍ ÚTULNÉ
A ČISTÉ PROSTŘEDÍ I SPECIALITY

Příjemnou novinkou nedaleko středu Zlína na ulici Bratří Jaroňků (v budově bývalých kancelářských strojů) je nově otevřená kavárna, která je součástí fitness centra Heat Fit. Jeho majitel tak chtěl potěšit a překvapit hlavně své klienty.



Cestu za výbornou kávou, klidným a milým posezením si sem již našli ale i zákazníci, kteří si tady chtějí třeba jen užít pohodové chvíle a nejsou zrovna aktivním účastníkem sportovních kurzů a programů, které fitness centrum Heat Fit nabízí. „Chtěli jsme kavárnu otevřít v září, aby si mohli lidé posedět na naší zahrádce, a to ještě v době babího léta,“ vysvětluje provozovatel kavárny a fitness centra Radim Janoušek. Podle něj se u nich mohou občerstvit i lidé cestou do práce.

„Máme otevřeno každý pracovní den již od půl osmé ráno, dáváme i kávu s sebou, kdo chce, může si dát snídani,“ zve provozovatel. Hosté, kteří si v prostorách wellness centra užijí chvíle odpočinku v nové vířivce a sauně, pak mohou tyto okamžiky završit posezením u kávy či dezertu a dát tak chvíli relaxace sladkou tečku.

Milovníci kávy si pak mohou pochutnat na espresso a kávách z něj vycházejících, které jsou připravované z výběrové jednodruhé Arabiky. „Máme zde milou, profesionální obsluhu,“ vyzdvihl Radim Janoušek s tím, že je samozřejmostí absolvování baristických kurzů ze strany personálu. Kromě výborné kávy si zde hosté mohou vybírat také z nabídky různých sendvičů, croissantů a zmrzlín. „Každý den zde najdou i něco dobrého, sladkého. Dezerty, které se budou obměňovat. Kdo ale trvá na zdravé stravě, může si dát i vynikající jogurt s chia semínky. Časem plánujeme i nabídku čerstvého domácího jáhnelniku,“ prozradil Radim Janoušek.



HEAT COFFEE

tř. Tomáše Bati 87, Zlín | tel. 775 554 723

f /heatcoffeelizn

Text a foto: PR

inzerce



PODZIMNÍ
RETRO NOVINKY

Slavíme
25 LET



RŮŽOVÁ ZAHRADA
kouzelná chuť zralého ovoce
s vůní okvětních plátků čerstvých růží



BAMBUSOVÁ CHÝŠE
vyvážená chuť šťavnatého
tropického ovoce a pravého ženšenu



LESNÍ LIKÉR
lékavá chuť lesního ovoce
a sladkého likéru



ROOIBOS PRETORIA
svůdná chuť sladkého letního
ovoce a květinové louky



VINTAGE
plechová dóza
OXALIS DESIGN

PARTY
plechový hrnek
OXALIS DESIGN

www.oxalis.cz



JAMAI CAFE

velký výběr
čerstvě pražené kávy
více než 50 druhů čajů
reklamní a dárkové balíčky
pro Vás i Vaši firmu



www.jamai.cafe

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

GASTROtrendy
& FESTIVAL POTRAVIN
A NÁPOJŮ

1.- 2. LISTOPADU
10.00 – 18.00

Bohatý doprovodný
program!

www.dtpce.cz

DŮM TECHNIKY PARDUBICE

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



VSTUPENKA ZDARMA

O KÁVĚ

SE ZLÍNSKÝMI OSOBNOSTMI

Co mají společného majitel krejčovského salonu, česká miss a extraligový hokejový brankář? Ano, každý z nich holduje kávě. A tak jsme se jich zeptali, jak to s tou kávou opravdu mají.

1 Co pro vás znamená káva?

2 Jako kávu a kde ji nejraději pijete?

3 Kolik kávy vypijete a jak na vás působí?

4 Kdy nejpozději pijete kávu?

TEREZA VLČKOVÁ

25 LET

ČESKÁ MISS SUPRANATIONAL 2017

1 Káva pro mne znamená třicet minut pohody, klidu a relaxace.

2 Piju espresso s mlékem přesně tak, jak se to nemá, ale já si nemůžu pomoci. Nejraději mám café latte se špetkou skořice a našlehaným mlékem. Kde ho budu pít, je úplně jedno. Hlavní je, že na to budu mít klid.

3 Kávu piju, jen když mám ni chuť, a to se stane tak třikrát do týdne. Maximálně, když mám ráno hodně práce, tak je káva nutnost. A jak na mne působí? Já myslím, že moc dobře.

4 Kávu před spaním bych radši neriskovala. Nemám ráda, když mi něco ruší spánek.

TEREZA VLČKOVÁ

Je Česká Miss Supranational 2017. V současné době je tváří značky Revitalon. Věnuje se modelingu a aktuálně fotí v Indii.

JAKUB SEDLÁČEK

Český hokejový brankář. V sezoně 2008–2013 chytal v PSG Zlín, 2013–2017 v Dinamo Riga, po kratších angažmá aktuálně chytá v PSG Zlín.

JAROSLAV MEJTA

Majitel salonu s pánskou módou ve Zlíně a Praze. Šije obleky pro známé české herce i politiky. Jeho heslo je Náš zákazník, náš pán.



inzerce



- Espresso 100% Arabica
- horké a ledové nápoje
- čerstvé džusy a limonády
- lahodné dorty
- zapékané sendviče
- zmrzlina FRUITISIMO
- usměvavá obsluha u stolu



Home in Vienna

KAVÁRNA COFFEESHOP COMPANY
ZLATÉ JABLKO, NÁM. MÍRU 174, ZLÍN

www.COFFEESHOPCOMPANY.CZ

Ochutnejte u nás

zmrzlinové poháry, raw dortíky,
panna cotta, pohárek s chia
semínky a ovocem, palačinky,
domácí dezerty a limonády.

Osladte si den!



BONJOUR CAFFE

Nábřeží 1066, Luhačovice



ICE CAFE,

Dr. Veselého 177, Luhačovice



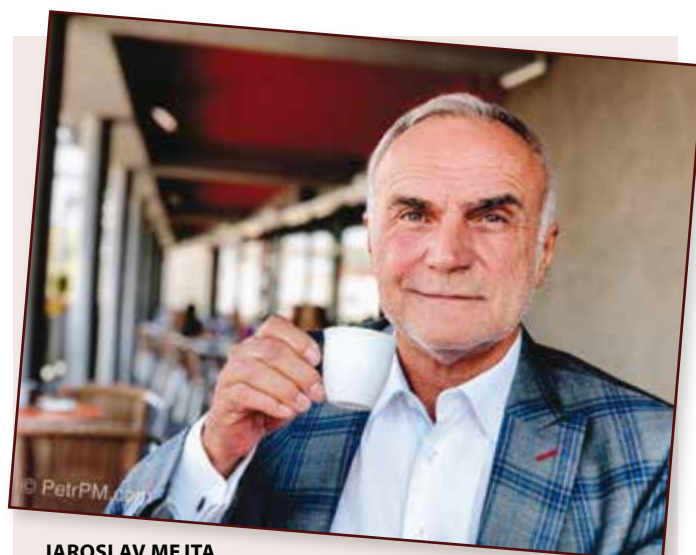
Těšíme se na vaši návštěvu.

www.icecafe.cz



JAKUB SEDLÁČEK
28 LET
BRANKÁŘ PSG ZLÍN

- 1 Káva je pro mne v první řadě odreagování a povídání si s přáteli, se ženou, s rodinou a někdy i příprava před zápasem.
- 2 Nejraději piju americano s mlékem nebo espresso. Většinou si ji dám doma nebo v kavárně.
- 3 Piju jednu, maximálně dvě kávy denně. Působí na mě tím, že mi dá potřebnou dávku kofeinu, po kterém jsem klidnější a mám více energie do nového dne.
- 4 Kávu naposledy piju okolo páté, šesté večerní. Poté ji už nechci, abych byl ráno připraven na trénink a abych se prostě dobře vyspal.



JAROSLAV MEJTA
63 LET
MEJTA FASHION FOR MEN

- 1 Káva je pro mne velký fenomén, zastavení, zklidnění celého dne, uvolnění se a vychutnání si dobrého šálku.
- 2 Potrpím si na espresso, silné, bez cukru, bez mléka, aby vynikla chuť kávy. Samozřejmě mám rád dobrou kávu v dobré kavárně.
- 3 Denně vypiju čtyři až šest šálků kávy. Dobrá káva mne v každém případě nakopne na kus dne.
- 4 Poslední kávu si dávám v pět hodin. Později už pro mne nemá význam.

Text: red, foto: Petr Mysliveček

RANNÍ KÁVOVÉ SMOOTHIE (VEGAN)

- 1× espresso nebo káva dle vaší volby
- 1× hrneček mandlového mléka
- 1 polévková lžice gelu z lřského mechu – volitelné a na zahuštění, lze nahradit banánem (lřský mech lze koupit na www.lahodnosti.cz) špetka kurkumy a skořice
- 2× datle na doslazení

Vše důkladně našleháme v mixéru a podáváme.



KÁVOVÝ RAW DESERT S PODZIMNÍM NÁDECHEM

KORPUS:

- 1 hrneček vlašských ořechů (nasekat na jemno)
- 1/2 hrnečku datlí (na půl hodiny namočit do vody, aby se lépe mixovaly)
- špetka soli
- špetka skořice
- 1 polévková lžice na hrubo namleté kávy

Datle rozmixujeme na jemnou hmotu, přidáme ořechy, kávu a koření a rukama vypracujeme na těsto, které dáme na dno menší dortové formy.

KRÉM:

- 1× espresso
- 1 hrneček kešu (předem namočit na 2 hodiny)
- 2 polévkové lžice kokosového oleje
- 2 polévkové lžice gelu z lřského mechu
- 1× banán
- špetka skořice
- 1 polévková lžice kakaového prášku



Vše důkladně rozmixujeme v mixéru na jemnou a hustou krémovitou hmotu, dle potřeby dosladíme. Krém nalijeme na korpus a necháme v mrazáku či lednici tuhnout.

Ozdobíme dle sebe a chuti a podáváme.

Dobrou chuť a krásné tvoření vám přeje autorka receptu **Květa Vondráková**, www.lahodnosti.cz.



MILUJETE ČOKOLÁDU? PŘÍJĎTE NA ČOKOFEST

Čokoládový Festival pořádaný agenturou ChrisEvents je první čokoládový veletrh svého druhu, který putuje po největších městech České republiky. Je jedinečnou událostí pro všechny milovníky čokolády a cukrovinek, kteří mají chuť se pobavit, pochutnat si a případně se i přiučit vaření s čokoládou.

Festival čokolády a sladkých drobností přináší i kulinařské přehlídky, na nichž skvělí kuchaři předvádí své čokoládové recepty. Zde také uvidíte s čím vším je možné čokoládu kombinovat. Už jste třeba ochutnali vepřovou panenku plněnou švestkami a přelitou bylinkovou čokoládou? Nebo bramborovo-tvarohové noky v pomerančové čokoládě? Těšit se samozřejmě můžete i na jiná jídla, která se region od regionu liší.

Ale k čokoládě patří i umění jiného druhu – krásné obaly, které jsou ceněným sběratelským artiklem. Proto na festivalu uvidíte i výstavu části soukromé sbírky. K vidění jsou obaly rozmanitých velikostí, barev a tvarů a další předměty související s čokoládou. A těch stánků s nejrůznějšími sladkostmi!

Čokolády ze všech koutů světa, bonbony, pralinky, makronky, horká čokoláda, čokoládový kebab, čokoládové vino... prostě co si jen dokážete představit. Čeká vás široká nabídka delikates a výrobků z čokolády, na které jen tak nezapomenete a které jste možná ještě ani neviděli. Například čokoládové pivo jen tak v nějakém supermarketu asi nekoupíte, o čokoládovém kebabu nebo nářadí z výborné čokolády ani nemluvě.

Ve festivalovém programu samozřejmě nechybí ani workshopy a četné aktivity pro děti, včetně dětského koutku, takže si tu na své přijde skutečně celá rodina. Bude to zkrátka jedinečné setkání všech milovníků čokolády, které byste si rozhodně neměli nechat ujít!



KDY A KAM NA ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL 2018–2019

19.–21. 10.	Hradec Králové
26.–28. 10.	Valtice
2.–4. 11.	Ostrava
9.–11. 11.	Ústí nad Labem
16.–18. 11.	Praha
23.–25. 11.	Příbram
7.–9. 12.	Karlovy Vary
14.–16. 12.	Pardubice
18.–20. 1.	Zlín
25.–27. 1.	Lysá nad Labem
8.–10. 2.	Teplice
15.–17. 2.	Olomouc
22.–24. 2.	České Budějovice
15.–17. 3.	Plzeň
22.–24. 3.	Turnov

www.cokoladovy-festival.cz



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



**Pečete rádi? Pak naše stránka Svět pečení je to pravé pro Vás.
U nás si vybere cukrář i oslavenec.**



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



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

KDE JÍST & PÍT
WHERE TO EAT & DRINK

ADRESÁŘ PRŮVODCE

ZL

ATRAKCE

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



UH

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



VS

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



ZL

BOWLINGY

BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING MAKALU
nám. Práce 1099/1, Zlín

BOWLING U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

KM

BOWLING BAR SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZL

HOTELY A PENZIONY

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

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM**S**
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavika 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

UH

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

KM

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL ONDŘÁŠ
Kvítková 4323, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice-Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyrsovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice

LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA
A. Václavika 336, Luhačovice

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



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



HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

PENSION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL GALIK
Léskové 875, Velké Karlovice
www.galik.cz



HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

ROZMARÝN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

SPA HOTEL LANTERNA
Léskové 659, Velké Karlovice
www.lanterna.cz



WELLNESS HOTEL HORAL
Léskové 583, Velké Karlovice
www.horal-hotel.cz



ZL

BARY A KAVÁRNY

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

BAJKAVÁRNA
Lešetín II 7147, Zlín

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

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

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ R21
třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

EISCAFE DELIKANA
třída T. Bati 193, Zlín

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

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

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyrsovo nábřeží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÉ ZÁMEK
Soudní 1, Zlín
Tel. 608 051 425



KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 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

UH

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

JINÉ CAFÉ
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

NINO ESPRESSO
Hradištská, Staré Město

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

KM

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

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

1	TUCAN CAFÉ	Náměstí 5, Valašské Meziříčí
2	ALBERT MÁLEK RESTAURANT	ul. Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
3	ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR	ul. Kovářská 13, Kroměříž
4	JAMAI CAFÉ	Velké náměstí 42, Kroměříž
5	KAVÁRNA SCÉNA	ul. Tovačovského 2828, Kroměříž
6	PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ	ul. Šafaříkova 184/1, Kroměříž
7	CAFÉ ARCHA	tř. Tomáše Bati 190, Zlín
8	BAJKAVÁRNA	Lešetín II 7147, Zlín
9	CAFE&COCTAIL BAR TERASSA	ul. Dlouhá 56 17, Zlín
10	CAFFE ZONE	ul. Partyzánská 7043, Zlín
11	COFFEE SHOP	nám. Míru 174, Zlín
12	CUKRÁRNA GARIBALDI	nám. Míru 63, Zlín
13	EPUPA CAFÉ	Kvitková 4352, Zlín
14	FIT FOODIE RESTAURANT	ul. Vavrečkova 7074, Zlín
15	HEAT CAFÉ	tř. Tomáše Bati 87, Zlín
16	HOME KAFE	tř. Tomáše Bati 419, Zlín
17	JAMAI CAFÉ	ul. Jana Antonína Bati 5637, Zlín
18	KAFÉ ZÁMEK	ul. Soudní 1, Zlín
19	KAFEC ZLÍNSKÝ	nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín
20	KAVÁRNA FILMOVÝ UZEL ZLÍN	ul. Filmová 689, Zlín
21	THE PIAGGIO	ul. Vavrečkova 5262, Zlín
22	KAVÁRNA TOVÁRNA	ul. Vavrečkova 7074, Zlín
23	LUSSO CAFFE	tř. Tomáše Bati 627, Zlín
24	MELK KOFFIE	ul. Jana Antonína Bati 5648, Zlín
25	UNIVERZITA TOMÁŠE BATI VE ZLÍNĚ, RESTAURACE U13	nám. T. G. Masaryka 5555, Zlín
26	CAFÉ SUPREME	ul. Zahradní 1297, Zlín-Malenovice
27	CAFÉ KLÁŠTER	ul. Komenského 305, Napajedla
28	PRAŽÍRNA KÁVY NAPAJEDLA	Masarykovo náměstí 92, Napajedla
29	CAFE SLÁVIA	Dr. Veselého 139, Luhačovice
30	RESTAURANT REPUBLIKA V HOTELU RADUN	Bílá čtvrť 447, Luhačovice
31	NINO ESPRESSO	Hradištská, Staré Město
32	CAFE 21	Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště
33	JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY	ul. Vlčnovská 2344, Uherský Brod

generální partner:



hlavní partneri:



partneři:



hlavní mediální partneři:

mediální partneři:



KÁVOVÁ MAPA

Zlínského kraje
2018



KAVA FEST

není káva jako káva



1.-7. 10.

KÁVOVÝ FESTIVAL
V KAVÁRNÁCH
ZLÍNSKÉHO KRAJE

20. 10.

DEN KÁVY
KONGRESOVÉ CENTRUM
ZLÍN

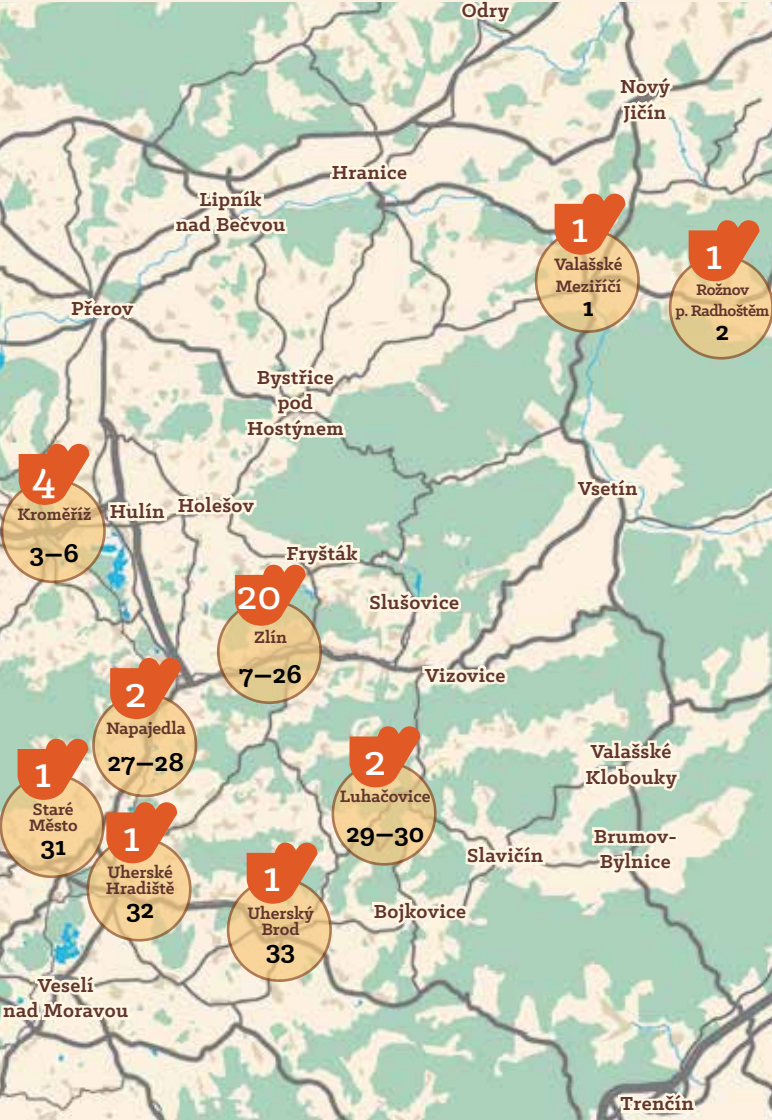
www.kavafest.cz

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

[/kavafest](https://www.instagram.com/kavafest)

SLOŽTE SI MAPU DO KAPSY





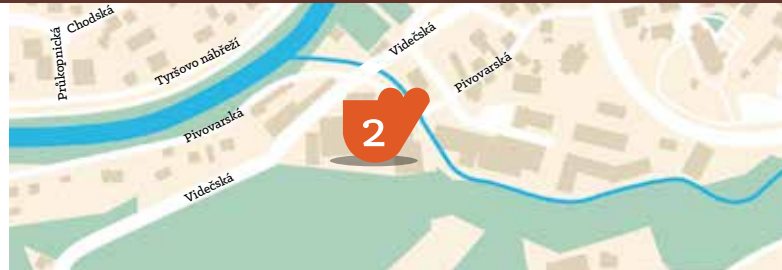
TUCAN CAFÉ

Náměstí 5, Valašské Meziříčí



ALBERT MÁLEK RESTAURANT

ul. Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm



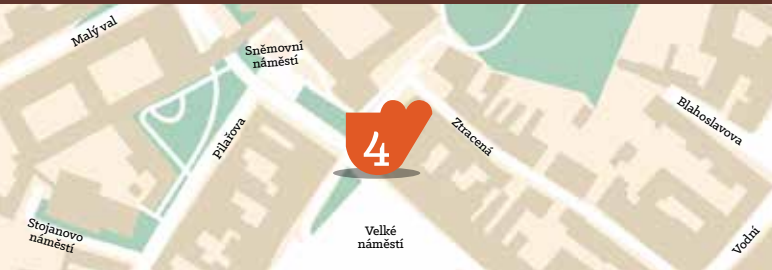
ACADEMY, CAFE&COCTAIL BAR

ul. Kovářská 13, Kroměříž



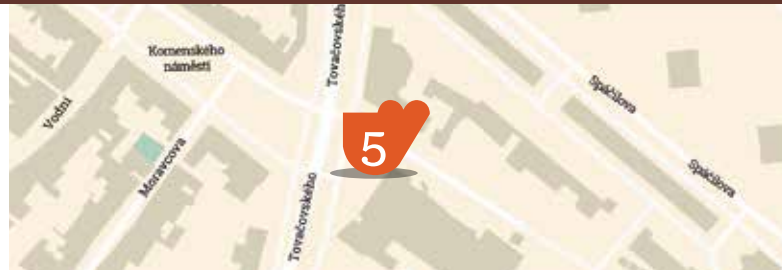
JAMAI CAFÉ

Velké náměstí 42, Kroměříž



KAVÁRNA SCÉNA

ul. Tovačovského 2828, Kroměříž



PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘIŽ

ul. Šafaříkova 184/1, Kroměříž



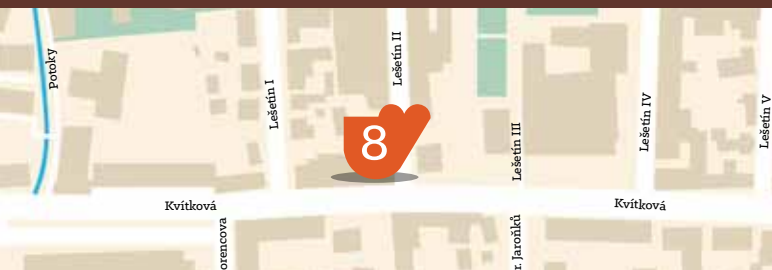
CAFÉ ARCHA

tř. Tomáše Bati 190, Zlín



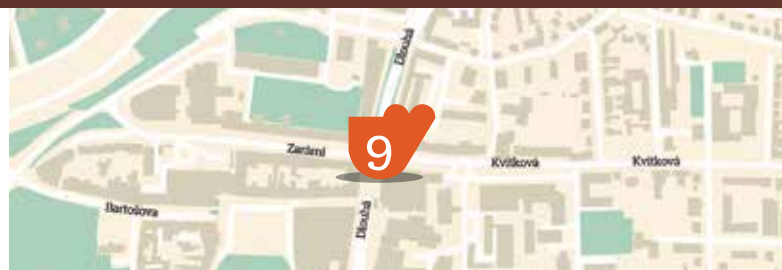
BAJKAVÁRNA

Lešetín II 7147, Zlín



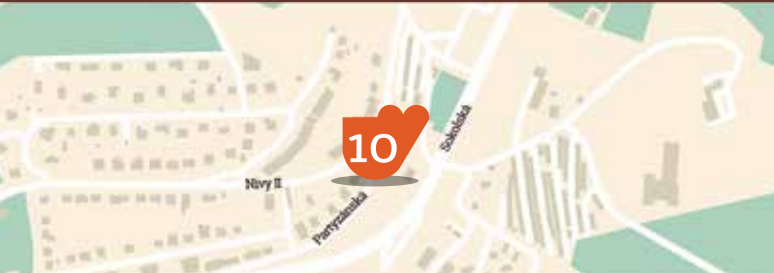
CAFE&COCTAIL BAR TERASSA

ul. Dlouhá 56 17, Zlín



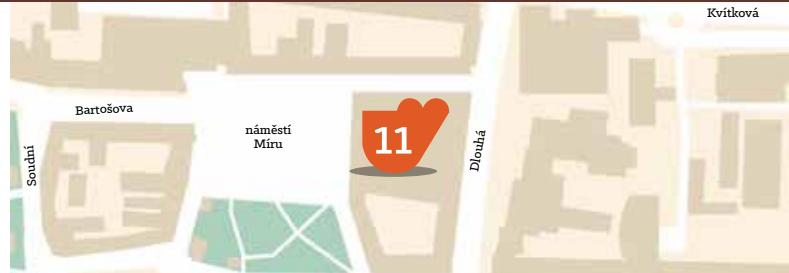
CAFFE ZONE

ul. Partyzánská 7043, Zlín



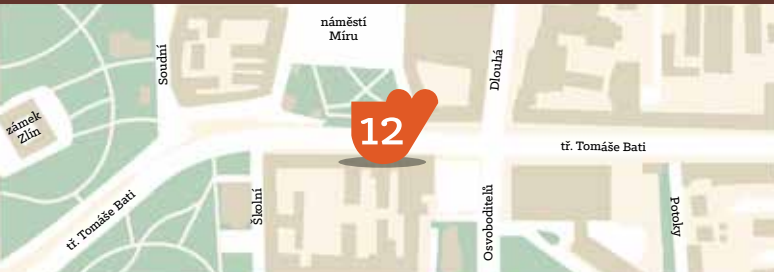
COFFEE SHOP

nám. Míru 174, Zlín



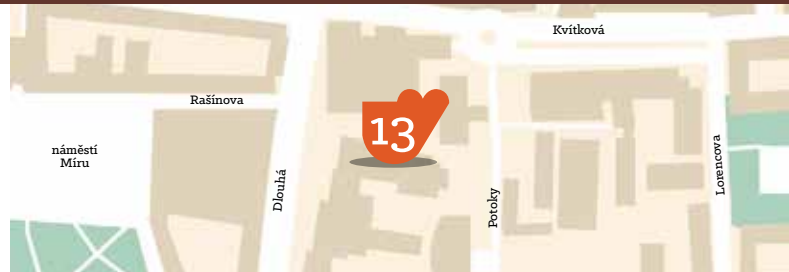
CUKRÁRNA GARIBALDI

nám. Míru 63, Zlín



EPUPA CAFÉ

Kvitková 4352, Zlín



FIT FOODIE RESTAURANT

ul. Vavrečkova 7074, Zlín



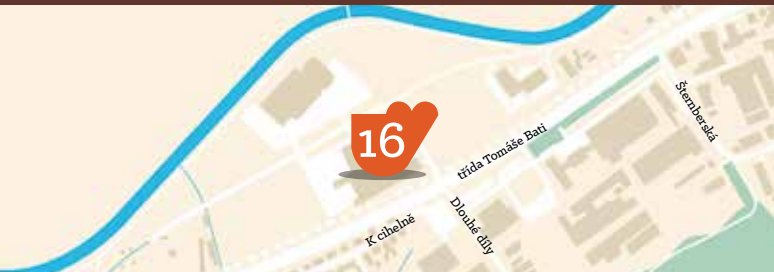
HEAT CAFÉ

ť. Tomáše Bati 87, Zlín



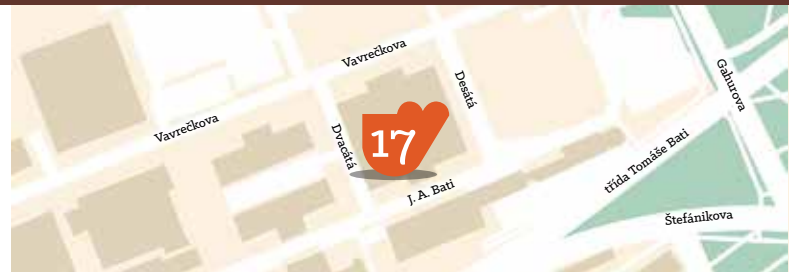
HOME KAFE

ť. Tomáše Bati 419, Zlín



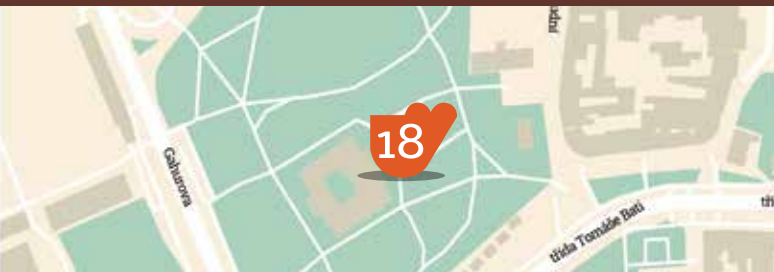
JAMAI CAFÉ

ul. Jana Antonína Bati 5637, Zlín



KAFÉ ZÁMEK

ul. Soudní 1, Zlín



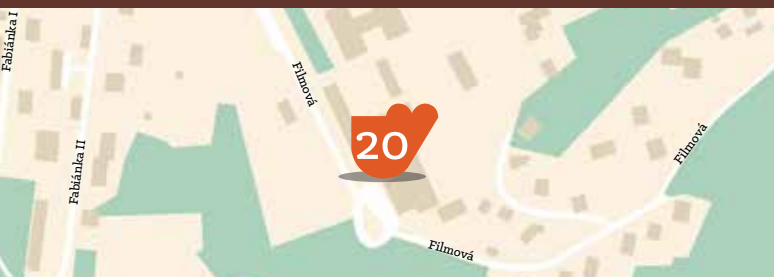
KAFEC ZLÍNSKÝ

nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín



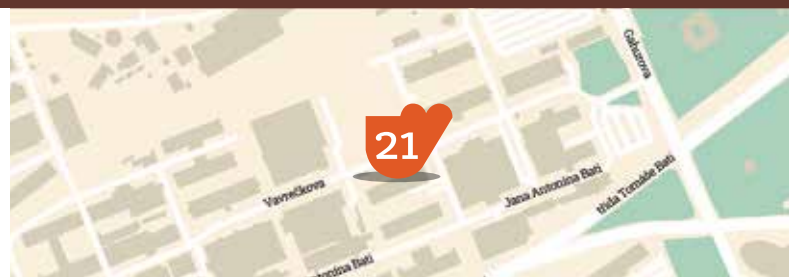
KAVÁRNA FILMOVÝ UZEL ZLÍN

ul. Filmová 689, Zlín



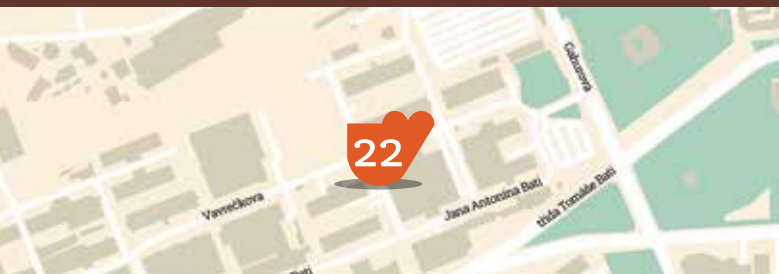
THE PIAGGIO

ul. Vavrečkova 5262, Zlín



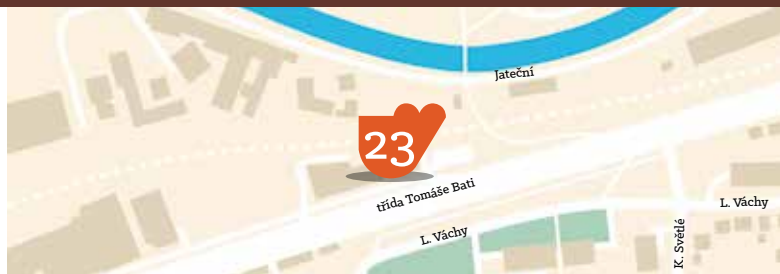
KAVÁRNA TOVÁRNA

ul. Vavrečkova 7074, Zlín



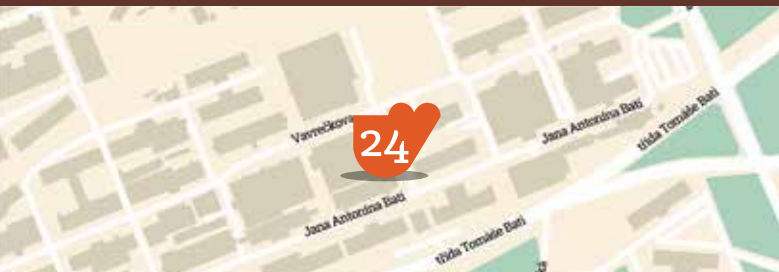
LUSSO CAFFE

tr. Tomáše Bati 627, Zlín



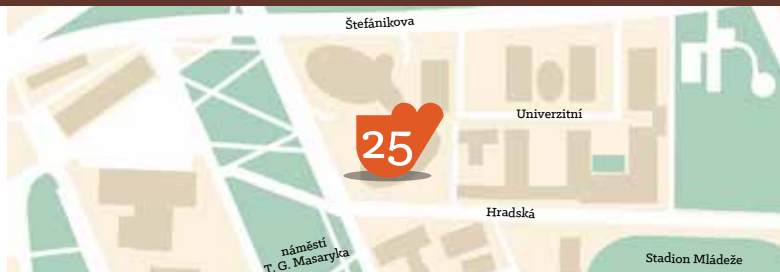
MELK KOFFIE

ul. Jana Antonína Bati 5648, Zlín



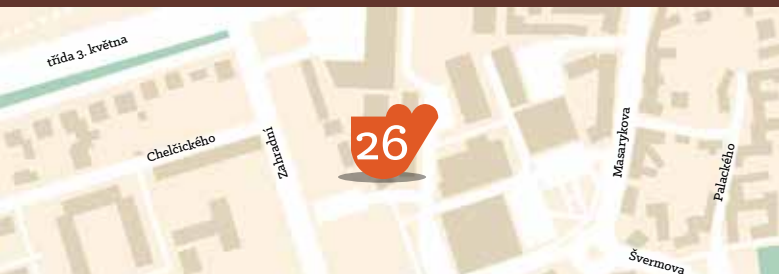
UNIVERZITA TOMÁŠE BATI VE ZLÍNĚ, RESTAURACE U13

nám. T. G. Masaryka 5555, Zlín



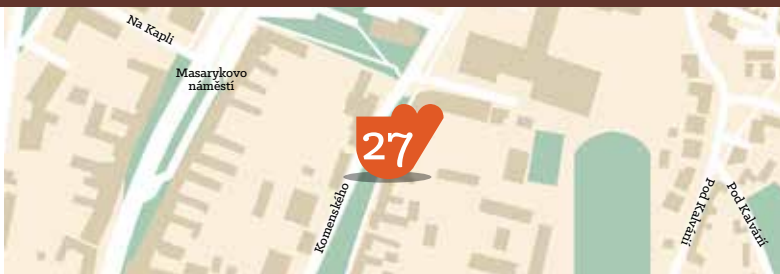
CAFÉ SUPREME

ul. Zahradní 1297, Zlín-Malenovice



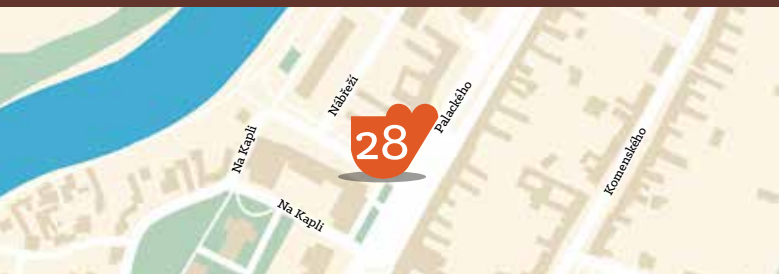
CAFÉ KLÁŠTER

ul. Komenského 305, Napajedla



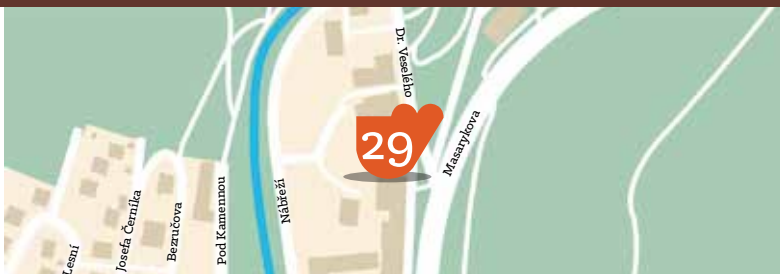
PRAŽÍRNA KÁVY NAPAJEDLA

Masarykovo náměstí 92, Napajedla



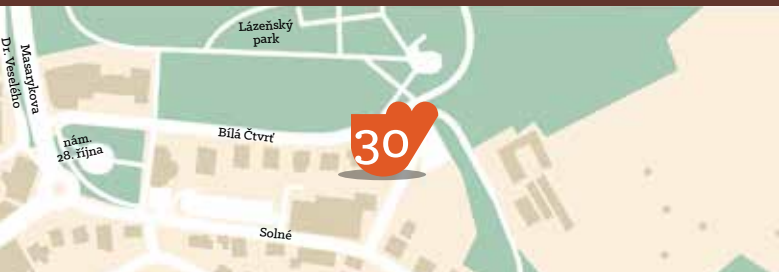
CAFE SLÁVIA

Dr. Veselého 139, Luhačovice



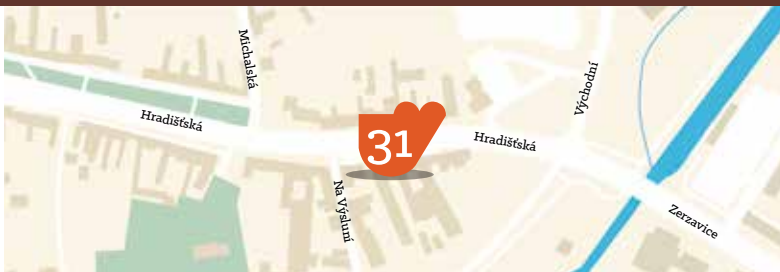
RESTAURANT REPUBLIKA V HOTELU RADUN

Bílá čtvrť 447, Luhačovice



NINO ESPRESSO

Hradišská, Staré Město



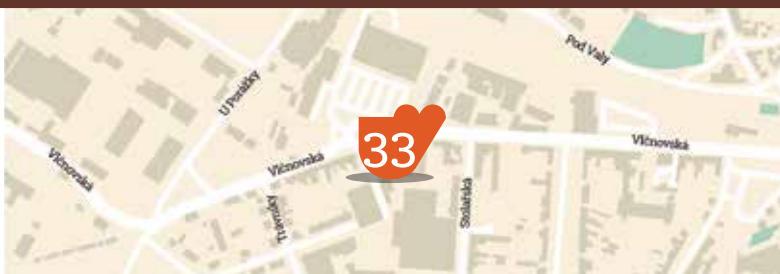
CAFE 21

Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště



JAMAI CAFÉ, PRAŽÍRNA KÁVY

ul. Vlčnovská 2344, Uherský Brod



CUKRARNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

PIZZERIE

PIZZERIA U FORMANŮ
třída Osvobození 92, Otrokovice-Kvitkovice

PIZZERIE LA STRADA
třída T. Bati, 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
Vavrečkova 7074, Zlín

DARY KRAJE
Kvítková 540, Zlín

KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín
Special. prodejny. Čerstvě pražená káva.

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

OXALIS
OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín, NC Čepkov Zlín

PRODEJNA POTRAVIN JIP CASH & CARRY ZLÍN
Jateční 169
Otevřeno v PO–NE: 8.00–19.00 hod.

Z DĚDINY
nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

CHOCOMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY
Stolařská 2338, Uherský Brod
E-shop: www.rojal.cz

ROJAL CASH & CARRY
Malinovského 389, Uherské Hradiště
E-shop: www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KÁVA – ČAJ
Ztracená 73, Kroměříž

PIVOVAR KROMĚŘÍŽ
Na Sádkách 2798/9, Kroměříž

ROJAL CASH & CARRY
Hulínská 2322, Kroměříž
E-shop: www.rojal.cz

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

RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARTY'S FOOD
nám. Práce 1099/1, Zlín

Bernard Pub
Gahurova 5265, Zlín
Tel. 577 210 028
E-mail: zlin@bernardpub.cz

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

FIT FOODIE RESTAURANT
Vavrečkova 7074 (OD13), Zlín

HARLEY PUB
Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPŮDKA U KOVÁRNÝ
Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

KEBAB & BURGER
OC Kvítková 4352, Zlín

KFC CENTRO ZLÍN DT
třída 3. května 1170, Zlín-Malenovice

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE
nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

NAŠE HOSPODA
Na Honech 5541, Zlín

POTREFENÁ HUSA ZLÍN
třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN
PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074, Zlín

RADEGASTOVNA REX
Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
Vršava 679, Zlín

RESTAURACE DELICATE
Sazovice 222

RESTAURACE MYSLIVNA
třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Přiluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lipa 259, Zlín

RESTAURACE NOVESTA
U Zimního stadionu 4286, Zlín

RESTAURACE PICASSO
Broučkova 5240, Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE TUSKULUM
K Tuskulu 137, Lukov
Tel. 603 547 340
www.restauracetuskulum.cz

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍKŮ
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Přiluky

RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U SEPTIMA
Žarámí 78, Zlín

RESTAURACE U STAŇKŮ
Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE U 19. JAMKY
Lázně 493, Kostelec u Zlína

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA
nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
třída 2. května 1036, Zlín

UBRELLA PIZZA A RESTAURANT
Štefánikova 159, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U OSLA
L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)
Tel. 603 166 451
www.facebook.com/PivniceUOsla

U PANA DOMÁČÍHO
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

LA BRUSLA
Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

MOTEL 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
Vilčnovská 2344, Uherský Brod

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

KOZLOVNA U KOZLA
Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU
Kollárova 528/1, Kroměříž

R – CLUB
Krátká 435, Holešov-Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

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

RESTAURACE KANADA
Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE MAXMILIÁN U MINCOVNY
Na Sladovnách 1576/1, Kroměříž

RESTAURACE MYSLIVNA
Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostynem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

HOSPODA KYČERKA
Pluskovce 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA
Podleší-Křivě 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

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

ROZMARÝN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín

VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
Žarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

LAVITE
Lešetín II/7147, Zlín
Tel. 777 598 989
www.lavite.cz
Wine & Food Shop

PĚKNÁ VÍNA
Masarykovo náměstí 205, Napajedla



lavite



VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNA
nám. Míru 9, Zlín

CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC
Modrá 227

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA
Mariánské náměstí, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601

ZÁMECKÉ VINÁŘSTVÍ BZENEC
podniková prodejna
Zámecká 1508, Bzenec

GASTRO TIP BRNO

FOOD & DRINK

ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO
Kobližná 2, Brno

CUBANA
Jezuitská 3, Brno

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

RUDOLF JELÍNEK
Jezuitská 582/17, Brno
Podniková prodejna

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ

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



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



HOTELY

**BEST WESTERN PREMIER HOTEL
INTERNATIONAL BRNO**
Husova 16, Brno

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

MAXIMUS RESORT
Hrázní 4a, Brno

NOEM ARCH DESIGN HOTEL
Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole

KAVÁRNY

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

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



KAPEC
Orlí 16, Brno

RESTAURACE

4POKOJE
Vachova 6, Brno

ATELIER COCKTAIL BAR & BISTRO
Kobližná 2, Brno

BOULEVARD RESTAURANT
Lidická 1861/12, Brno

HAVANA RESTAURANT
Masarykova 9, Brno-Líšeň

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
Cimbarkova 9, Brno-Královo Pole

RESTAURACE NEKONEČNO
Lidická 1862/14, Brno

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

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

TRIPOLI RESTAURANT
Starobrněnská 1, Brno

ZLATÁ LOĎ
nám. Svobody 5, Brno

GASTRO TIP OLOMOUC RESTAURACE

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

LOBSTER ATMOSPHERE
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

LOBSTER FAMILY RESTAURANT
Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc

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

SAL DE MAR
Legionářská 1311/21, Olomouc

FOOD & DRINK

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

GASTRO TIP OSTRAVA

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

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

inzerce

„MÁME TO ŠÉFE“

Lukáš Koubek
Restauratér roku 2017

Výroční ceny AHR ČR
RESTAURATÉR ROKU

23/11/2018/OSTRAVA
www.cenyahr.cz



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

13. KONFERENCE ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR V OSTRAVĚ



**BRNĚNSKÁ POBOČKA
AKC ČR
BABÍ LÉTO JE TU
A MY TAKÉ...**



Asociace hotelů a restaurací ČR pořádá 22. a 23. listopadu 2018 v Ostravě konferenci pro slovenské a české hoteliery a provozovatele restaurací. Konference se zaměřuje na budoucnost hotelnictví, nejnovější inovace a trendy v provozech, marketingu i ve změnách v očekávání hostů. Pozvání přijala řada zahraničních přednášejících, stejně jako se o své zkušenosti podělí čeští i slovenští hoteliéři a restauratéři.

Témata odborného programu jsme připravili tak, aby si každý vybral. Jedním z klíčových řečníků je Ivo Toman, autor 13 knih, který je jedním z nejznámějších odborníků na osobní rozvoj a marketing. Narodil se s Touretovým syndromem. Navzdory omezením, která z tohoto onemocnění vyplývají, postavil svoji kariéru a podnikání na komunikaci. Učí, jak být šťastný, sebevědomý, úspěšný a jak vést a budovat teamy.



Svůj příběh cesty na vrchol představí **Juraj Hruška**, jeden z nejznámějších slovenských šéfkuchařů a držitel ocenění Kuchař roku 2018. O splnění snu o vlastní restauraci pohovoří **Marcel Ihnačák**. Z evropského Future Hospitality Institut přijal naše pozvání futurista **Tjeerd Zandberg**, který se ve své prezentaci zaměří na úspěch z pohledu interakce lidí a technologií. Dotkneme se trendů v **digitálním marketingu** – vliv influencerů i jak videa budou nad statický-

mi texty. Co se dá dělat s neférovými praktikami **OTAs** atd. Do **diskuzního panelu** jsme připravili téma, které trápí všechny. Chceme se zeptat zástupců MZV, MPSV, MPO, jak budou řešit problematiku nedostatku zaměstnanců na trhu. Medailonky všech přednášejících naleznete na www.konferenceahr.cz.

Text: Klára Stárek Zachariášová

Ve spolupráci s Cukrářstvím Kreativ jsme připravili dne 20. října kurz 3D modelování. Praktickým kurzem vás provede lektorka Bc. Gabriela Hanáková. Nejde o přednášku, vše děláte Vy!

Dále zrealizujeme v říjnu kurz zdobení perníku 2D ART s lektorkou Bc. Veronikou Kučovou. Získané dovednosti můžete využít i při přípravě na soutěže.



Foto: Kurz práce s čokoládou – pralinky, lektorka Bc. Veronika Kučová

Aktuálně již probíhají přípravy na 25. ročník Gastro Junior Brno Bidfood 2019.

Za celý tým AKC ČR, pobočku Brno Eliška Dermerová

Asociace kuchařů a cukrářů pobočka Brno

VÍTĚZNÁ KOMBINACE JAKUBA RYŠAVÉHO? ČAJ S VEPŘOVÝM BOKEM



Sestavit a servírovat kombinaci čaj + lehká pochutina, takové bylo zadání letošního národního kola soutěže Tea Masters Cup kategorií Tea Pairing.

Cílem organizátorů v této disciplíně bylo poukázat na velmi variabilní možnosti kombinování čaje a jídla. „Mnoho gastronomických fanoušků dnes oslovuje velice moderní foodpairing vína. Ale také čaj je odpradávná využíván k podpoře trávení, umocnění chuťových vjemů a zpříjemnění požitků z jídla,“ upozorňuje vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders Jiří Boháč.

K soutěžení v Tea Pairingu se rozhodlo šest teatenderů a barmanů. V hodnotící komisi zasedli například šéfkuchař a idea maker Makro Akademie Petr Stádník či executive chef Aquapalace Praha Tomáš Kourek.

Posuzovatelé nakonec za vítěze soutěže vybrali Jakuba Ryšavého, který podával čaj Lapsang Souchong s uzeným vepřovým bokem. Tento čínský červený čaj je typický svým kouřovým aroma, kte-

ré získává sušením na kouři z borovicového dřeva.

„Jako pokrm jsem zvolil uzený vepřový bok naložený v lučním medu. Ten jsem následně karamelizoval na pánvi a přidal centilitr skotské whisky Laphroaig, která je charakteristická výrazným kouřovým aroma, což podpořilo myšlenku celého pairingu. Vše jsem zakapal domácím pyré ze sušených švestek a whisky a ozdobil čerstvým květem chrpy,“ popsal Jakub Ryšavý koncept pokrmu, jenž měl u konzumenta vyvolat kompletní škálu chuťových vjemů. Bok dodal slanosť; sladkost a kyselost se projevila ve švestce a medu, hořkost pak v párovaném čaji. Vše dohromady spojilo příjemné kouřové aroma uzeného boku, whisky a čaje.



Jakub Ryšavý si vítězstvím v národním kole vysloužil postup do celosvětového finále soutěže. Druhý skončil Achim Šipl, na třetí příčce se umístil Libor Andla. Pro Jakuba Ryšavého to nebude první mezinárodní čajová zkušenost. Na loňském světovém finále v disciplíně Tea Tasting určil ve slepé degustaci čaje správně jako jediný šest vzorků z osmi a získal zlatou medaili.

ZLÍNSKÉ NÁMĚSTÍ OPĚT OŽIJE SVATOMARTINSKÝMI HODY

Náměstí Míru se v neděli 11. listopadu stane již podruhé dějištěm Svatomartinských hodů. Úderem 11. hodiny se zde otevře první láhev letošního svatomartinského vína, která také oficiálně zahájí ochutnávku mladých vín. Přípraveny budou i svatomartinská menu od vybraných místních restaurací a bohatý doprovodný program.

Zlínské Svatomartinské hody zahájí v neděli již tradiční průvod Martinků ze ZUŠ Zlín v čele se svatým Martinem na bílém koni. Přesně v 11 hodin zde otevřením první lahve mladého svatomartinského vína a slavnostním přípitkem odstartuje svatomartinské hodování. Podle tradice se právě tímto okamžikem mohou vína z letošní sklizně začít prodávat a konzumovat.



Na náměstí se po celý den budou prezentovat vinaři, kteří nabídnou milovníkům vína na 50 vzorků letošních vín. Nebudou však chybět ani tradiční svatomartinské pokrmy a degustační menu v čele s husou na různé způsoby v podání kucháři ze zlínských restaurací.

Až do večerních hodin se potom návštěvníci mohou bavit u pestrého kulturního programu, kte-



rý bude spojený se svatomartinskými tradicemi. Na pódiu se představí například moderní cimbalová skupina HellBand, zlínské dětské folklorní soubory nebo také zlínské kapely Apoaché a Dundee&Friends.

Více na www.svatomartinskehody.cz.

Text a foto: PR

TERNO

coop TERNO

KAŽDÝ DEN VÁM NABÍZÍME KVALITNÍ A ČERSTVÉ POTRAVINY!

podporujeme malé i velké regionální dodavatele.

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



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



V naší vinotéce si také můžete zakoupit **čepovaná vína z více jak 8 druhů**. Máte raději pivo? U nás si také můžete vybrat z **bohaté nabídky piv**. Objednat si také můžete **sudová piva z více jak 10 druhů**.

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

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



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



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

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

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

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

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

www.terno.cz



SVATO
MARTINSKÉ

ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA V UHERSKÉM HRADIŠTI

Pokud ještě nemáte plán na neděli 11. 11. 2018, přijedte na Masarykovo náměstí do Uherského Hradiště, kde se uskuteční už dvanáctý ročník Žehnání svatomartinského vína.

Samozřejmě ještě nevíme, jaká vína svatý Martin přiveze, ale kromě dobrých vín můžete také ochutnat husí speciality, ke kterým patří polévka kaldoun, pečené stehno nebo smažená husí játra. V rámci slavnostního zahájení od 10.45 do 11.30 hodin zahraje a zatančí Národopisný soubor Gymnázia Uherské Hradiště, písně o víně zazpívá Mužský sbor Kudlovice, chybět samozřejmě nebude ani svatý Martin na bílém koni doprovázený římskými vojáky, kteří nám připomenou legendu o plášti a žebřákovi. Po slavnostním zahájení můžete ve vinném stanu až do večerních hodin degustovat požehnaná vína z vinařské oblasti Slovácko, hudbou a zpěvem k dobré náladě přispěje cimbálová muzika Kunovjané.

Tak nezapomeňte! Těšíme se na vás v neděli 11. 11. na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti.

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

Akce je spolufinancována Vinařským fondem.



Text a foto: PR

inzerce

VINAŘSTVÍ
BUNŽA

Tel.: 518 384 833
604 258 326

BZENEC

**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**

16. 11. 2018 – OTEVŘENÉ SKLEPY PŘI SVÍČKÁCH

Posezení s přáteli a ukončení roku 2018 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

Slavnosti
Svatomartinského
a mladého
vína

11. 11.¹⁸

11 – 21 Dominikánský klášter

Dolní Česká Znojmo

Průvod svatého Martina na bílém koni
Placená pochůzková degustace
Cimbálová muzika

www.znojmskabeseda.cz

MILOVNÍCI WHISKY, SPOJTE SE... NA WHISKY LIFE PRAGUE

Zlatohnědý, voňavý a dobrý. Takový je nápoj kovbojů, tvrdých chlapů, gentlemanů i krásných dam. A je mu věnován celý festival – Whisky life! Prague. Mimochodem, pije ho i pravý Skot...

Už po šesté se v srdci historické Prahy v Novoměstské radnici koná akce s názvem Whisky life! Prague. Je určena nejen milovníkům této ohnivé vody, ale i těm, kteří se s ní chtějí teprve seznámit. Není to pouze o tom přijít a ochutnávat, ale zažít atmosféru, kde každý se může bavit s každým nad sklenkou whisky o její vůni a chuti. „A že bude příležitostí více než dost, je jasné. Vždyť na našem



festivalu bude k ochutnání na 150 druhů whisky včetně rarit i těch, které v Čechách zatím nejsou k dostání,” zvou pořadatelé.

Akce se bude konat **2. a 3. listopadu**. Kdo přijde, může navštívit i Masterclass, což je řízená degustace pod vedením zkušeného odborníka, ambasadora na danou značku, který účastníky provede jejími chutěmi a vůněmi. „Masterclass jsou doprovodným programem festivalu, a tudíž je vstup na něj možný pouze s platnou vstupenkou na festival,” upozorňují pořadatelé.



Pro návštěvníky je připravena spousta ochutnávek a zajímavostí. Pro dobrou náladu zahraje živá hudba. K dobrému pití nebude scházet dobré jídlo. Na své si přijdou i milovníci doutníků. Navíc, kdo přijde ve skotském kiltu, rozumějte klasické kostkované sukni, dostane zdarma panáka whisky. Nenechte si ujít oslavu whisky, která se bude v Praze opakovat zase až za rok. Pochutnáte si, rozšíříte si obzory a seznámíte se se spoustou lidí, kteří mají stejného koníčka – tedy whisky.

Více informací najdete na www.whiskylifep Prague.cz.

Text a foto: PR

Makalu
Nepálská a indická restaurace

**Váš firemní večírek
i oslava trochu exoticky**

REZERVUJTE SI UŽ TEĎ VOLNÉ TERMÍNY!

ZLÍN | BRNO | OSTRAVA

náměstí Práce 1099/1, Zlín
tel. 601 182 385

Sokolská třída 23, Ostrava
tel. 773 914 513

Kamenná 1, Brno
tel. 773 971 463

www.nepalska-restaurace-makalu.cz

Nový bowling ve Zlíně pro vaše akce i oslavy!

Makalu
Nepálská a indická restaurace

5 drah

200 míst v restauraci

indická a nepálská kuchyně

REZERVUJTE SI UŽ TEĎ VOLNÉ TERMÍNY!

Rezervace na tel. 601 182 385

www.nepalska-restaurace-makalu.cz

Bowling a restaurace Makalu | náměstí Práce 1099/1 | Zlín

SKANZEN MODRÁ

**Pravé slovácké
gořalky**

• VLASTNÍ PÁLENICE

**• PRODEJ A DEGUSTACE
PRAVÝCH MORAVSKÝCH
DESTILÁTŮ**

• SLIVOVICOVÁ STEZKA

Přijďte si vychutnat naše ovocné pálenky, jaké máme jen na Slovácku, „okošťovat“ místní speciality a v klidu si užít pohodový večer s kamarády nebo přáteli ...

SKANZEN
centrum historie a tradic
Modrá • Velehrad

Centrum slováckých tradic Modrá 227 • 687 06 Velehrad
Tel.: +420 572 508 034 • recepce@estskanzen.cz www.skanzenmodra.cz

JAK VAŘÍ

NEJLEPŠÍ KUCHARI SVĚTA?

I letos máme možnost vidět v akci ty nejlepší z nejlepších. Nahlédnout jim pod pokličku a nechat se unést jejich vyprávěním, jejich názory a filozofií. Culinary Symposium Prague 2018 se uskuteční 26. listopadu v Praze v divadle Hybernaria a Vy můžete být přítomni.

Culinary symposium vzniklo v roce 2014 z touhy poznání té nejlepší světové gastronomie. Od prvního ročníku zde máte možnost setkat se s lidmi, kteří udávají tempo modernímu kulinářskému světu. Kuchaři, kteří zde hovořili o svém kulinářském životě a živě ukázali některá svá jídla, posbírali dohromady na 48 michelinských hvězdiček!

Hosty letošního Symposia jsou **Jacob Jan Boerma** (3*) z restaurace De Leest, **Ana Roš** z restaurace Hiša Franko, **Jesús Sánchez** (2*) z restaurace Cenador De Amos, **Alain Passard** (3*)

z restaurace l'Arpège, **René Mammen** (1*) z restaurace Substans a **Vladimir Mukhin** z restaurace White Rabbit.

Symposium má předat především myšlenku a nadšení, s jakým ti nejlepší pracují, kreativitu a příběh v každém jídle, které servírují. Symposium má předat filozofii a úctu k surovinám. Má naučit, že jídlo a stravování je určitá část kultury a všeobecného postoje a lidí, kteří v gastronomii pracují musí znát správné postupy, musí chtít nacházet nové kombinace a hlavně mít v sobě pokoru a skromnost.



Alain Passard ***



Jacob Jan Boerma ***



Vladimir Mukhin



Jesús Sánchez **



Ana Roš



René Mammen *

www.culinarysymposium.cz
[f/CulinarySymposium](https://www.facebook.com/CulinarySymposium)

Text a foto: PR

VODA JE ZÁKLADEM ŽIVOTA A TAKY PIVA

Voda je dnes strategickou surovinou, i když ne všichni si to uvědomujeme. Voda může být povrchová nebo podzemní. Ta druhá je chráněná před znečištěním vnějšími vlivy a její čistota se často vyrovná vodě kojenecké a to bez jakýchkoli úprav. Také její chuť je dokonale čistá, průzračná a prostá pachutí. Pokud ji srovnáte s vodou kohoutkovou, při napití poznáte rozdíl.

A své o tom vědí také odborníci mezi nimi i pivovarníci. I když nejčastěji bývá s pivem spojován chmel nebo třeba slad, jeho základem je voda a jak říká sládek z pivovaru Holba, bez vody by nebylo žádné pivo. A moc dobře ví o čem mluví, protože právě on nevaří jen tak z vody. Vaří Ryzí pivo z hor a jeho základem je podzemní voda z horských pramenů. Holba sídlí v Jeseníkách, které mají podzemní vody zatím dostatek a v Holbě si čerpají vodu z vlastních pramenů. Nacházejí se přímo v areálu pivovaru nedaleko varny a jejich voda je tak čistá, že není třeba ji nijak upravovat.



„Voda je to nejcennější co máme a to nejen při výrobě piva. Naše voda je svým složením ideální a co do chuti i čistoty má prvotřídní kvalitu. Jen těžko hledali lepší. Velmi si cením toho, že mohou vařit pivo z vody z horských pramenů, tak jak nám ji příroda dává. Je to pro nás to nejcennější... bez ní jednoduše není život a ani pivo, říká sládek pivovaru Holba Luděk Reichl, sládek pivovaru Holba.

Voda z horských pramenů dává Holbě neutuchající jiskru. Zavnímáte ji okem ještě před napitím, tedy než zapojíte další smysly. Připomíná Vám divokou horskou řeku a nabíjí Vás silou života. Můžete ji jen zhlédnout, můžete ji obdivovat, ale nemůžete ji přehlédnout.

Pro režiséra a herce Mirka Krobota je voda grunt.



„Jako milovník plavání, šnorchlování, pádlování a jako ctitel vody ve všech jejich podobách včetně zkvašených nápojů nemůžu odpovědět jinak, než že voda je grunt a život...“

A jak to vidí ostatní, kteří jsou v Jeseníkách doma?



„Voda je život. Je to živel, síla, krása, koníček, sport i relax... je to hudba. Nakonec si ji vybral i Bedřich Smetana pro svoji Vltavu. A jako pivovarník nemohu nevzpomenout, že je základem piva. I proto pivovary odjakživa stály v místech, kde byl dostatek kvalitní vody. Protože ne každá je na vaření piva ideální. Vladimír Zíka“ ředitel pivovaru Holba



„Životadárná tekutina, ale současně také nezkroutný živel, proto si zasluhuje respekt. S vodou je vlastně spojená moje práce záchranáře v horách, které v zimě pokryje sněh i led. Vzhledem k tomu, že moc rád lyžuji, je voda můj kamarád“ Michal Klimeš, náčelník HS Jeseníky.



Pro přírodovědce a fotografa jsou místa s vodou vždy zajímavým lákadlem. „Napadají mne hned dva důvody. V okolí vody u řek, potoků, rybníků nebo tůň rybníků máte možnost pozorovat o trochu větší množství zvěře. Pro část z nich je to prostředí kde žijí a další vodu z různých důvodů pravidelně vyhledávají. Jako fotograf mám rád spojení vody s dobrým světlem, kdy vznikají úžasné přírodní obrazy. U nás v horských podmínkách Jeseníků má voda ještě něco navíc. Často je spojena s lesem a v této kombinaci má neuvěřitelné až léčivé účinky.“ Petr Šaj, vedoucí CHKO Jeseníky.

S Holbou se chodilo za vodou celé léto. Výšlapy za doprovodu odborníků z CHKO Jeseníky, klubu českých turistů nebo Horské služby coby horských vůdců mířily k vybraným pramenům Jeseníků. Přivítali jste je s nadšením a se s tejnou chutí jste pak v horské přírodě strávili den a poseděli u Ryzího piva.

www.zpramenujeseniku

WEDDING SHOW ZLÍN

VŠE O SVATBÁCH NA JEDNOM MÍSTĚ



Plánujete svatbu? Nevíte, kde začít nebo co ještě zařídit? Dali byste si dobré víno, pivo, lahodný dort? Rádi byste se nechali inspirovat nazdobenými tabulemi na svatbu či oslavu? Nebo Vás zajímá dámská a pánská móda?

V tom případě si nenechte ujít svatební a módní veletrh – Wedding show v sobotu 17. 11. 2018 od 10.00 do 17.00 hod. na Zlínském zámku. První ročník této akce jste měli možnost vidět v budově OD13 letos v únoru. Show měla velký ohlas, tak jsme se rozhodli udělat pokračování pro snoubence na rok 2019.

Tentokrát ale oslavujeme i 100 let České republiky, takže jsme změnili místo a návštěvníky chceme potěšit i dobovými účesy, make-upem a výzdobou inspirovanou první republikou, přes 60. léta až po současnost. Nebudou chybět ani svatební šaty designované právě na oslavu ČR. Takže akce bude zajímavá nejen pro snoubence. Na ty čeká spousta rad, inspirace, zábavy, informací k nezaplacení, ochutnávky, možnost zakoupení dekorací a rezervace služeb, vše na jednom místě.

Vybrali jsme pro návštěvníky jedny z nejlepších dodavatelů a míst na svatbu z regionu, se kterými léta spolupracujeme. Nemusejí složi-

tě brouzdat po internetu. Stačí přijít, nechat se inspirovat a popovídat si osobně s profesionály, kteří jim pomohou vytvořit svatbu, kterou si přejí. Přehlídky se budou opakovat v častých intervalech, takže o nic nepřijedete,

ať se dostanete na zámek kdykoli. Doporučujeme nenechat si ujít opravdu bohatou tombolu s losováním o svatbu zdarma. A protože chceme, aby si tento den užili i pánové, nebude chybět ani lahodné pivo nebo svařáček.



Text: Blanka Červenáková, Salon Juliana, foto: Jindřich Mařa – Marson photography

Limuzíny Flexáček

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

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

DJ 20 let zkušeností
na svatby

- firemní večírky
- rodinné oslavy
- narozeniny
- mimořádné akce

POSLEDNÍ VOLNÉ TERMÍNY

Tel. 777 60 60 97 • Info@DJnaSvatbyZlin.cz
www.DJnaSvatbyZlin.cz

SOUTĚŽ O BYLINNÉ LIKÉRY

V naší soutěži máte možnost vyhrát jednu ze tří láhví bylinného likéru LYSÁ-HORA. Stačí jen správně odpovědět na naši otázku a mít pak ještě trochu štěstí.

Až do kterého roku sahá tradice výroby bylinného likéru LYSÁ-HORA?

a) 1749 b) 1856 c) 1918

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zašlete do **31. října 2018** na číslo 770 149 723. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 11, 22 a 33 vyhrávají. Výherci soutěže budou vyrozuměni prostřednictvím SMS.

JAKÉ JSOU AKTUÁLNÍ TRENDY V PÁNSKÉ MÓDĚ?

Snad nic není tak pomíjivé, jako jsou aktuální módní trendy. A pokud chcete být „in“ a jít tak s dobou, máme pro vás několik tipů pro pánský šatník.

CASUAL

Výjimečný komfort kalhot splňuje vysoce kvalitní vzhled s vysokým rozsahem – zimní měkký pocit a jedinečná barevná brilantnost činí kalhoty Chino vaším elegantním společníkem. Obzvláště příjemné!



Ať už jde o sako, vestu, svetr nebo příležitostné tričko. Casual Collection nabízí nejvyšší komfort při nošení. Moderní barvy poskytují moderní vzhled!



MĚSTSKÝ VZHLED



NOVÝ PŘÍZPŮSOBNÝ SVĚT

Perfektní fit, business-casual styl, elegantní. Na míru přizpůsobené pro muže s výrazným dotykem.

V moderních oblecích charakterizuje ostře rysy, štíhlé siluety. Nová kolekce otevírá dveře pro individuální vzhled.

Speciální materiály – jako jsou jemné vlněné směsi dobře známých tkalců...

Text a foto:
Ondřej Sýkora, Pánská móda Sýkora

inzerce

PMS
SÝKORA
PÁNSKÁ MÓDA



PRODEJNA ZLÍN
třída Tomáše Bati 190 (pod kostelem)

f Pánská móda Sýkora
www.panska-moda-sykora.cz

Sleva 10 %
platí při předložení kuponu do 31. 12. 2018.

VÁNOČNÍ VEČÍRKY SE BLÍŽÍ

ZAJISTĚTE SI SPOLEČNÉ ZÁŽITKY VČAS

Můžete si tam užít, výborně se najíst, dobře napít a pobavit se. Nebo taky můžete na poslední chvíli najít jen místo, kam vlastně ani nikdo moc jít nechce. Řeč je o podniku, ve kterém chcete s kolegy či přáteli uspořádat vánoční večírek. Právě je čas si ho najít. Přesněji řečeno, je za minutu dvanáct...

Jestli k Vánocům patří stromeček, dárky a kapr, pak k adventu neodmyslitelně náleží vánoční večírky. Někdo stihne jeden, jiný jich absolvuje několik. A jak se vyvíjí třeba gastronomie, tak jdou kupředu i večírky. Málokomu stačí v dnešní době zajít jen na skleničku a chipsy nebo si s chlebičky a levným vínem posedět v kanceláři či v dílně. Lidé se chtějí pobavit, užít si netradiční zážitek. Zkrátka a dobře, doba, kdy si zamlouváme místa na takovou akci, je tady. Možná, že dokonce v případě některých oblíbených zařízení už je pryč.

Lázně a komfort či únikové hry?

Nabídek, kde můžete s kolegy či přáteli strávit příjemně předvánoční mejdan, chcete-li večírek, je spousta. A zatímco někteří chtějí zůstat v místě bydliště a zamluví si jen místo v restauraci, jiní už si chtějí užít více, a třeba i přes noc. To se pak vyplatí zajet si na nějaké pěkné místo, ideálně do lázní. „Hlavní devízou našeho hotelu je jeho poloha. Nachází se u přehrady u lázeňského městečka Luhačovice. Je to krásné místo na procházky až už kolem vody, nebo

do lázní, kde jsou kavárničky a možnost lázeňských procedur,“ doporučuje Kateřina Pavelková z hotelu Vyhlička. Místo ale není to jediné. Hotel je totiž poměrně velký a může tak nabídnout prostory i početnější výpravě. „Velkou předností je kapacita až pro sto hostů. V případě zájmu máme salonek, který se může proměnit v taneční parket, dvě bowlingové dráhy, wellness a saunu. Samozřejmě je i konferenční sál s potřebným vybavením,“ pokračovala. A kapacita? „Ještě volná místa máme, ale musím říct, že se rezervací formuláře rychle plní,“ doplnila Kateřina Pavelková.

Zatímco pro někoho je ideál uspořádat firemní večírek v lázeňském městě a s kolegy si posedět třeba v sauně, jsou lidé, kteří s nadšením vyjždí s kolektivem třeba do hor. Oblíbené jsou i tzv. únikové hry. Centra, kde se hrají, jsou snad už ve všech větších městech. Principem je, že se kolektiv lidí snaží v daném prostoru podle indicií a hádanek najít

v omezeném čase únikovou cestu. Musí spolupracovat, spoléhat se jeden na druhého. Tedy přesně to, co by měli dělat i v práci.

Zážitek s pálenkou a vínem

Většinou alkohol člověk na večírku pouze konzumuje, a to ve více, či ještě větším množství. Jsou ale místa, kde nabídnou svým hostům konzumaci spojenou s poznáním i zábavou. Pijete sice, ale spoustu věcí se u toho dozvíte. Mnoho restaurací, vináren



inzerce

HOTEL POHODA

★★★★

JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.



U NÁS BUDE
VAŠE AKCE I OSLAVA
V POHODĚ

Salonky až pro 100 hostů

Pohodové ubytování pro vaši akci

Restaurace s moderní gastronomií

Wellness s whirlpoollem
a bazénem, saunový svět

Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz



kdo preferuje sladká vína i ten, kdo si potrpí na vína suchá.

Stezka slivovic je určena všem, kteří si potrpí na kvalitní pálenky. Tíma stezce najdou k ochutnání 72 různých druhů slivovic a destilátů. Pokud čekáte jen slivovici či třeba meruňkovici, mylíte se. „Máme i netradiční pálenky jako třeba oskerušovici, mrkvovici, moravskou jaderňičku, vínovici, pívovici

delikatesy, servírovat lanýže nebo podávat čerstvé ústřice. Na požádání uspořádají workshop, třeba jak se dělá ten nejlepší steak. Čím movitější firma, tím lepší a slavnější šéfkuchař. Vánoční večírky tak bývají mnohdy ukazatelem, jak se vlastně firmě doopravdy daří. To potvrzuje Pavla F., která pracuje ve společnosti zabývající se gastronomií. „Když se naší firmě dařilo dobře, byl vánoční večírek v pěkné horské chatě, víno teklo proudem a my dostali i dárky. Pak přišel špatný rok a majitel najednou žádal, aby každý připravil doma nějaké jídlo a na akci ho přinesl. Nepopírám, že jsme se všichni cítili trochu podvedeně, ale respektovali jsme to,“ říká s úsměvem. Poté se situace zlepšila a firma opět začala zaměstnance zvat. „Ale asi bych byla radši, kdybych dostala nějaké prémie a večírek bych oželela,“ dodala. A to je také kámen úrazu mnohých večírků, na které chodí zaměstnanci jen proto, že se to od nich očekává. Nedochozí jim totiž, že jediným cílem těchto akcí není jen dobře se najíst, napít a pobavit, ale také utužit kolektiv a zlepšit vztahy mezi zaměstnanci.

O FIREMNÍCH VEČÍRČÍCH

- Pokud by ve vámi zvoleném termínu už nebylo místo, odložte vánoční večírek na dobu povánoční.
- Vánoční večírky bývají mnohdy ukazatelem, jak se vlastně firmě doopravdy daří.
- Někteří zaměstnanci by byli radši, kdyby dostali nějaké prémie a večírek by oželeli.
- Smyslem firemních akcí není jen dobře se najíst, napít a pobavit, ale také utužit kolektiv a zlepšit vztahy mezi zaměstnanci.

či jiných podniků proto pořádá řízené degustace. Sommelier skupince hostů představuje třeba víno nebo rum, dává jim vzorky, které se mohou doplňovat jídlem. Lidé si dělají poznámky a v tom lepším případě odchází z firemního večírku obohaceni o zajímavé informace. Někde jdou ještě dál. Třeba v areálu Skanzen Modrá, který najdete v obci Velehrad-Modrá, si odnesete zážitků i poznatků daleko více. Základem je hotel, který nabízí poznání ve skanzenu. „Asi nejzajímavější část, kterou nabízíme jednotlivcům i celým kolektivům, jsou naše stezky, vinná a slivovicová,“ řekl ředitel zařízení Josef Hájek. Na vinařské stezce lidé dostanou košтовací skleničku a kartu a pak už chodí a degustují. „Máme zde na 104 druhů vín, z toho 64 ze Slovácké podoblasti. Návštěvníci u nás najdou i vína z dalších částí Moravy. Hosté hotelu zde mají košť v ceně ubytování, ostatní návštěvníci si mohou nabít kredit a pak už jen chodit a ochutnávat, degustovat,“ pokračoval Josef Hájek. V nabídce jsou vína bílá, růžová i červená v různých stupních cukrnatosti. Na své si tam přijde prý každý. Ten,

nebo dokonce štrůdlůvici, překvapil Josef Hájek. Na dotaz, zda poslední jmenovaný nápoj vyrábí pálením štrůdlů, se smál: „To zrovna ne, ale přijďte se podívat a uvidíte.“ I v tomto hotelu platí, že čím více se blíží Vánoce, tím menší máte šanci rezervovat si místo pro večírek. „Samozřejmě hostům nabízíme pěkné ubytování, kvalitní gastronomii i oblíbené řízené degustace,“ dodal Josef Hájek. A na závěr přišel s radou: „Pokud by ve vámi zvoleném termínu už nebylo místo, odložte vánoční večírek na dobu povánoční. Z vlastní zkušenosti vím, že je to tak mnohdy nejlepší. A zdá se mi, že spousta firem už to pochopila.“

Když jídlo hraje prim

Vánoční večírky mají jedno společné, lidé se na nich chtějí dobře najíst. To pochopily firmy, které nabízejí catering a jsou schopné dovézt na určené místo různá masová koryta, obložené misky či tácy s občerstvením. Oblíbení jsou i privátní šéfkuchaři, kteří show uspořádají přímo na místě. Jsou schopni před zraky lidí flambovat, připravovat netradiční

HOTEL RUSAVA 2 JEŠTĚ BLÍŽE PŘÍRODĚ!

hotel **rusava** 

Vášení hosté, uprostřed idylické nerušené přírody Hostýnských vrchů jsme pro vás otevřeli nově zrekonstruovaný Hotel Rusava 2.

Areál Hotelu Rusava je ideálním místem pro vaši firemní akci, kongres či rodinnou oslavu, svatbu nebo večírek.

Propojením možností obou hotelů vzdálených od sebe cca 80 m se otevřely možnosti pro realizaci akcí většího rozsahu s ubytováním až do 130 lůžek kategorie***+ a s využitím 3 sálů a 2 salonků. Kapacita největšího sálu je až 200 osob.



Součástí hotelu je rovněž restaurace, oblíbená terasa, bar s kulečnickem, krytý plavecký bazén, wellness se saunou, párou a vířivkou, dětská herna, dětské hřiště. Zahrát si můžete bowling a využít různé možnosti outdoorových aktivit.

Dalších 90 lůžek můžete využít také v turistických chatách a bungalovech.

Výtečná kuchyně, české a moravské speciality, rauty, svatební hostiny.

Těšíme se na vaši rezervaci!



e-mail: recepce@hotelrusava.cz | tel. 777 794 700

www.hotelrusava.cz



LUHAČOVICĚ
Hotel Vyhlička

firemní akce | semináře | rodinné oslavy | svatby



ubytování



bar



restaurace



bowling



sauna



whirlpool

608 434 390

www.vyhlicka.eu

GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2018

VELKÝ SVÁTEK MILOVNÍKŮ CHAMPAGNE SE LETOS POCHLUBÍ NOVÝMI PROSTORY I MNOŽSTVÍM ELEGANTNÍCH GASTRONOMICKÝCH ZÁŽITKŮ

Letošní XII. ročník festivalu champagne a špičkových gastronomických zážitků Grand Jour de Champagne se koná ve dnech 4.–10. listopadu v Praze.

Bohatý program zahrnuje mj. očekávaný Champagne banket, snídani s lanýží, plavbu po Vltavě, asijské ozvěny a samozřejmě velkolepou přehlídku prestižních champagne domů Champagne Exhibition. **Hvězdné menu letos opět připraví Glenn Viel, šéfkuchař dvoumichelinské restaurace L'Oustau de Baumanière v Provence, jehož loňský galabanket se setkal s mimořádným úspěchem, a proto byl organizátory osloven i v letošním roce.** Vybrané akce se uskuteční v Bouquoyšském paláci (sídlo francouzského velvyslanectví), restauraci SaSaZu, apartmánu Bellevue, nebo v restauraci Bruxx. Hlavní přehlídka Champagne Exhibition se letos poprvé koná v reprezentativních prostorách Velkopřevorského paláce.

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

Jednou z nejočekávanějších událostí každého ročníku je Champagne banket připravený některou ze světových gastronomických osobností. Pro velký úspěch z loňského roku připraví i letos menu Glenn Viel, šéfkuchař kultovní restaurace L'Oustau de Bau-

manière 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 Charial.

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 Bogart, Clark Gable, Christian Dior, Albert Camus, Gérard Philipe, Charles de Gaulle či Winston Churchill, ze současných osobností to byla např. královna Alžběta, Robert de Niro, Paul McCartney nebo Jean Reno.

INFORMACE K BANKETŮM:

Menu sestaví ikonický Jean André Charial (**) a Glenn Viel (**), šéfkuchaři legendární restaurace L'Oustau de Baumanière, která měla v letech



1954–1990 pod vedením Raymonda Thuilliera 3 michelinové hvězdy. V roce 1990 převzal restauraci jeho vnuk J. A. Charial, který nyní společně s G. Vielem drží 2 hvězdy již 28 let!

Bankety se konají 7. a 8. listopadu na půdě francouzské ambasády v Bouquoyšském paláci. Těšíme se společně s vámi na zcela nové, unikátní menu z repertoáru obou osobností francouzské vysoké gastronomie.

VÝBĚR Z PROGRAMU GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2018

Neděle 4. listopadu

18.00, Ellory Café Praha, Štefánikova 51, Praha 5

Champagne DeVenoge Zero Brut 1983

Ochutnejte zcela raritní champagne, které leželo 20 let na kvasinkách! Non dosage champagne po 35 letech bude unikátním zážitkem.

Pondělí 5. listopadu

• **Humr, ústřice, plody moře a champagne**, 19.00, Bruxx, náměstí Míru 9, Praha 2

Champagne od základních Brut a Extra Brut

přes Blancs de Blancs až po Prestige Cuvée + speciální úpravy mořských plodů à la restaurace BRUXX.

• **Champagne a foie gras**, 19.00, Ellory Café Praha, Štefánikova 51, Praha 5

Maily Grand Cru Magnum „Special Edition“

Unikátní láhve MAGNUM, které zůstaly původně omylené ve sklepech minimálně 17 let na kvasinkách. Od každého ze čtyř ročníků proto bylo vyrobeno různé množství od 400 do 850 lahví – 1996, 1997, 1999, 2000. Champagne doplní 4 druhy Foie Gras Artzner v různých úpravách.

Úterý 6. listopadu

Asia welcomes Champagne, 18.00, SaSaZu Restaurant, Bubenské nábřeží 306/13, Praha 7

Asijská kuchyně oplývá nezvyklými vůněmi i chutěmi. Champagne je snad nejvhodnější kombinací s jemností i výraznou chutí receptur šéfkuchaře SaSaZu. Pět druhů champagne doplní mnohachodové večerní menu.

Středa 7. listopadu

Banket – Champagne menu Glenn Viel (**), 20.00, Francouzská ambasáda, Velkopřevorské náměstí 486/2, Praha 1

U stolu pro 10 hostů jsou přítomni 1–2 zástupci domu, jehož vína celé menu doprovází. Každý z pěti chodů je doprovázen pečlivě zvoleným typem champagne – od non vintage brut přes ročníkové, blanc de blancs i blanc de noirs až po prestige cuvée daného domu. Bankety Grand Jour de Champagne jsou vrcholem gastronomické sezóny.

Čtvrtek 8. listopadu

• **Champagne Exhibition**, 13.00–19.00, Velkopřevorský palác, Praha 1

Tradiční značky velké degustace doplní řada nových domů. Budete mít možnost degustovat přibližně 30 champagne od cca 18 domů.

• **DeVenoge – Dům roku 2017**, 17.00, Velkopřevorský palác, Praha 1

Bez přehánění revoluční ocenění domu v Champagne získal DeVenoge – všechna jeho cuvée se pohybují mezi 91–97 body. Pod vedením zástupce domu ochutnáte: Cordon Bleu 91 b., Extra brut 92 b., Princes rosé 92 b., Princes Blanc de Noirs 93 b., Louis XV 1995 97 b.

• **Banket – Champagne menu** Glenn Viel (**), 20.00, Francouzská ambasáda, Velkopřevorské náměstí 486/2, Praha 1

U stolu pro 10 hostů jsou přítomni 1–2 zástupci domu, jehož vína celé menu doprovází. Každý

z pěti chodů je doprovázen pečlivě zvoleným typem champagne – od non vintage brut přes ročníkové, blanc de blancs i blanc de noirs až po prestige cuvée daného domu. Bankety Grand Jour de Champagne jsou vrcholem gastronomické sezóny.

Pátek 9. listopadu

• **Salon/Delamotte**, 17.00, Apartmán Bellevue, V Celnici 10, 110 00 Praha 1 (6. patro v pasáži Millenium)

Jeden z vrcholů Grand Jour. Salon je řazen do tzv. Svaté trojice spolu s Ch. Petrus a Romanné Conti. Delamotte je sesterský dům, který tvoří stejný tým i enolog. Budeme mít možnost porovnat obě provedení autora ve dvojicích ročníků: Salon a Delamotte 1983, 1999, 2002.

• **První langusty na Vltavě**, 19.00, Vltava a její břehy

Člun a champagne, langusty a humři... Přistane na několika místech pražských břehů Vltavy, kde v atmosféře večerní řeky planou ohně pod kotli s vroucí vodou...

Sobota 10. listopadu

Snídani s lanýží, 10.00–13.00 Francouzská ambasáda, Velkopřevorské náměstí 486/2, Praha 1

V krásné atmosféře salónu barokního paláce Francouzské ambasády servírujeme několik druhů lanýžů sbíraných speciálně pro Grand Jour. Pětichodové lanýžové menu v kombinaci s elegantním champagne je nepřekonatelný zážitek.

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



Otevíráme v listopadu
ve Zlíně!



POSLEDNÍ VOLNÁ MÍSTA:

- ✓ kuchař/ka
- ✓ prodavač/ka
- ✓ číšník/servírka
- ✓ pomocná síla



Mzda vždy řádně
a včas na účtu



Jedinečný
gastronomický
koncept na Moravě



Pestrá a smysluplná
práce v moderním
prostředí

www.bistrovalachy.cz

✉ stankoval@hptronic.cz ☎ 577 055 119

SPX-CAR

AUTORIZOVANÝ VOLVO DEALER



PRODEJ
NOVÝCH
VOZŮ VOLVO

CERTIFIKOVANÉ
OJETÉ VOZY
VOLVO

SPX-CAR GROUP a.s.
tř. Tomáše Bati 410
Zlín-Louky

tel. 577 112 431

f /volvozlin

www.spx-car.cz



Tip
na dárek



Romantická večeře

pro 2 osoby s privátním spa

Původní cena 5900 Kč

Speciální cena 4000 Kč

Zakoupení poukazu telefonicky +420 724 604 406
nebo e-mailem na adrese reception@grandhoteltatra.cz

Speciální cena platí jen při zakoupení poukazu do 30.11.2018

TATRA
GRAND HOTEL

Veletřh gastronomie, který oceníte



Hlavní partner:

makro



České Budějovice
22. – 24. 11. 2018

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



mazda

Autorizovaný servis ve Zlíně



přes
25 let
ve Zlíně

AUTO EFEKT Zlín, spol. s r.o.

tel.: +420 608 101 588

www.mazdazlin.cz