

# Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO  
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

říjen–listopad 2019 • ročník 11 • číslo 4

**aktuálně**

**GURU-CAFFÉ KÁVAFEST  
DEN KÁVY VE ZLÍNĚ**

**akce**

**OSLAVY WHISKY, CHAMPAGNE  
SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE**

**téma**

**SVATOMARTINSKÉ SLAVNOSTI  
FIREMNÍ VEČÍRKY**



[www.stamgastagurman.cz](http://www.stamgastagurman.cz)

inzerce



Projektování  
gastroprovozů



Vybavení restaurací  
& barů



Zařízení  
pro kuchyně



Jednorázové  
nádoby



Čistící  
prostředky

Poctivé gastro vybavení nejvyšší kvality  
s exkluzivním servisem

**GASTRO**  
Novotný

Gastro Novotný  
Selská 58, Brno  
tel. 542 21 18 42, 542 211 802  
[www.gastronovotny.cz](http://www.gastronovotny.cz)

Zveme vás na kontraktační a prodejní výstavu

# GASTROtrendy

## & FESTIVAL POTRAVIN A NÁPOJŮ

### 31. října - 1. listopadu

10.00 - 18.00

Bohatý doprovodný program!

[www.dtpce.cz](http://www.dtpce.cz)

## DŮM TECHNIKY PARDUBICE

NÁM. REPUBLIKY 2686 - 1. PATRO (VEDLE DÍVADLA) kontakt: 770 623 217



VSTUPENKA ZDARMA



### PŘEDPLATNÉ JAKO DÁREK!



Objednejte roční předplatné – 5 vydání časopisu Štamgast & Gurmán v elektronické (pdf) nebo tištěné verzi. Nové číslo tak najdete vždy ihned po vydání pohodlně ve své (mailové) schránce.

volejte na: **777 862 625**

pište na e-mail: [obchod@stamgastagurman.cz](mailto:obchod@stamgastagurman.cz)

[www.StamgastaGurman.cz](http://www.StamgastaGurman.cz)

SKANZEN MODRÁ

## Pravé slovácké gořalky



ZÁZVOROVICA novinka

- 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 ...



Centrum slováckých tradic Modrá 227 • 687 06 Velehrad  
Tel.: +420 572 508 034 • [recepcie@estskanzen.cz](mailto:recepcie@estskanzen.cz)

[www.goralky.cz](http://www.goralky.cz)  
[www.skanzenmodra.cz](http://www.skanzenmodra.cz)



## LONI TO BYLO PRIMA! ZVEME VÁS I LETOS NA DEN KÁVY

19. října 2019  
Kongresové centrum Zlín





### A teď sklízíme, co jsme zaselí...

Burčáky jsou za námi, ale už teď se těšíme na listopadové svatomartinské hodování. Kdo na jaře zasel a staral se, na podzim sklízí.

Česká gastronomie teď ale sklízí i to, co vůbec nechtěla. Malý zájem mladých o vyučení se na gastronomických školách, dřívější práce personálu za minimální mzdy v kontroverzi s aktuálním růstem mezd, i různě „šťastná“ rozhodnutí politiků... To vše vede k momentální situaci, kdy jsou dlouhodobě zavřené některé restaurace (ve Zlíně třeba Králova vila, Pizzerie u Čápa), restaurační byznys nevynáší a na místě zbourané restaurace se postaví bytový dům (Restaurace Pančava). Dokonce i někteří z těch, kteří podnikají ve vlastních prostorech, omezují restaurační provoz. Dělat dnes gastronomii v regionech není zkrátka jednoduché...

Jíst a pít se bude ale vždycky. Přijměte proto pozvání na Karlovský gastrofestival, zlínský Kávafest i Čokoládový festival. Festivaly whisky, šampaňského i symposium za účasti michelinských kuchařů. To vše, a ještě více, najdete v tomto vydání časopisu.

Přátelé dobrého jídla a pití, přeji vám pohodové dny podzimního hodování, plné gurmánských zážitků.

Jaroslav Střecha,  
vedoucí časopisu

inzerce

**graspo.**  
kompletní polygrafická výroba  
knihafské zpracování  
moderní technologie  
vysoce kvalifikovaný personál  
grafický design  
nakladatelství kalendářů a diářů

Graspo CZ, a.s., Pod Sternberkem 324, 763 02 Zlín  
Tel.: 723 228 292  
E-mail: vasek.vymetalik@graspo.com

[www.graspo.com](http://www.graspo.com)

## ANKETA

**V MODERNÍCH RESTAURACÍCH POUŽÍVAJÍ ŠÉFKUCHAŘI LOKÁLNÍ SUROVINY. BEZ JAKÉ SE NEOBEJDETE VY? CO RÁDI NAKUPUJETE OD LOKÁLNÍCH VÝROBCŮ ČI ZEMĚDĚLCŮ?**



**MARTIN STRAKA**  
KUCHAŘ  
AUGUSTINIÁNSKÝ  
DŮM \*\*\*\*S  
LUHAČOVICE



**JÚLIUS LÖFFLER**  
ŠÉFKUCHAŘ  
LA VILLA RESTAURANT  
ZLÍN

S přicházejícím podzimem připravujeme nové menu, jehož součástí je kvalitní maso z nedaleké Farmy Rudimov. Ať už jehněčí, hovězí, tak i telecí. Rád pracuji s výrobky ovčího i koziho mléka, jež jsou typické pro náš region. Mléčné výrobky nakupuji z vizovické rodinné farmy nacházející se jen několik málo kilometrů od Augustiniánského domu. Spolupracujeme také s farmou Javorník a dalšími lokálními zemědělci.



**JOSEF TYDLAČKA**  
ŠÉFKUCHAŘ  
SPA HOTEL LANTERNA  
VELKÉ KARLOVICE

Díky tomu, že se naše restaurace nachází v rozsáhlé zahradě sousedící s lesem, měli jsme možnost vybudovat pro pěstování velké záhony. Jsme velmi pyšní především na bylinky, také na rajčata, okurky, fenykl, cibuli, řepu, z ovoce – maliny, ostružiny, angrešt, aronii, rebarboru, ale dokonce máme i vlastní smrže. Pochopitelně využíváme i místní kvalitní dodavatele. Z okolních farem nakupujeme maso, vejce i mléčné výrobky. Například jehněčí maso z oblasti Bílých Karpat i Vysokých Tater, sladkovodní ryby z Beskyd, mléčné výrobky, vejce a drůbež z Vizovicka. Unikátní suroviny, které se bohužel v Čechách nevyskytují, si dovážíme, i když by bylo velmi příjemné mít bílé lanýžy z Alby na vlastním pozemku.



**MIROSLAV JANČA**  
ŠÉFKUCHAŘ  
WELLNESS HOTEL  
POHODA  
LUHAČOVICE

Klademe důraz na moderní krajevou gastronomii, k tomu lokální suroviny logicky patří a mají o ně zájem i naši hosté. Producentů je dnes už celá řada, ale ne všichni podnikají v takovém rozsahu, aby mohli naplňovat naši potřebu pravidelných dodávek ve větších objemech. Pravidelně spolupracujeme s Biofarmou Horut z Rožnova pod Radhoštěm, která nám dodává sýry, s Farmou Rudimov dovážející jehněčí maso a regionálním řeznictvím H+H. Objednáváme také šnky z české farmy.

Od lokálních dodavatelů bereme sezonní zeleninu. Určitě se v sezoně neobejdou třeba bez chřestů. Dále si necháváme vozit čerstvé, ručně obalované sýry a příležitostně nějaké vyzrálé maso.

inzerce

1.-7. 10. **KÁVOVÝ FESTIVAL** V KAVARNÁCH ZLÍNSKÉHO KRAJE

*Java Coffee*  
**KÁVAFEST**  
není káva jako káva

19. 10. **DEN KÁVY** KONGRESOVÉ CENTRUM ZLÍN

partner



ASOCIACE HOTELŮ  
A RESTAURACÍ  
ČESKÉ REPUBLIKY



Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 27. 9. 2019. Foto na titulní straně: Samphotostock.cz. Redakce: redakce@stamgastagurman.cz. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák.



StamgastaGurman.cz



StamgastaGurman



StamgastaGurman

# JEDNOHUBKY

## ÚRODA Z POLÍ, ZAHRAD A SADŮ ANEB VALAŠSKÝ HORTIKOMPLEX

**L**etošní „úroda“ si budou moci návštěvníci prohlédnout v prostorách Janíkovy stodoly Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm ve dnech **12.–20. října**. 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“. Více na [www.nmvp.cz](http://www.nmvp.cz).



Foto: Jan Kolář

## PIVO SVÁTEČNÍ POLOTMAVÉ JE PERLOU ZLÍNSKA

**V**ítězem 14. ročníku soutěže Perla Zlínska se v kategorii Nápoje alkoholické a nealkoholické stalo pivo sváteční polotmavé Pivovaru Záhlinice. Ocenění a certifikáty převzali zástupci pivovaru v rámci Dne Zlínského kraje 21. září. „Jsem moc rád za tak krásnou cenu, sváteční pivo si to určitě zaslouží, hlavně díky výjimečnostem, které má. Počínaje složením z pěti druhů sladů včetně kombinace karamelových sladů, které vynikají v chuti piva. Tradiční recepturou vaření a hlavně 3 až 4 měsíčním ležením v pivovarském sklepě, kde pivo dostane nezaměnitelnou chuť,“ řekl sládek František Šmíd.



Zlínsko  
a Luhačoviccko



## KAM NA ZLÍNSKU A LUHAČOVICKO? DO LUHAČOVIC NA ZVUKOVOU MAPU

**Z**vuková mapa Luhačovic je úžasný nový projekt, který v létě představila skupina místních nadšenců. Do 50 rozhlasových miniher zakomponovali historii a slavné osobnosti lázní, svůj hlas jim propůjčili Arnošt Goldflam, Valérie Zawadská nebo Igor Bareš. Jak to funguje? Prostě si nasadíte sluchátka, zmáčknete na telefonu PLAY a už se můžete lázněmi procházet s Leošem Janáčkem nebo Dušanem Jurkovičem. Přehrávač si půjčíte v místním informačním centru nebo si Zvukovou mapu stáhněte do mobilu.



[www.zvukovamapaluhačovic.cz](http://www.zvukovamapaluhačovic.cz)

Kavárny, ve kterých mají dobrou kávu, restaurace, ve kterých jste ještě nebyli, bistra s netradičními menu? Taková místa pro vás mapujeme na: [www.zlinsko-luhacoviccko.cz](http://www.zlinsko-luhacoviccko.cz).

## MED Z RODINNÉHO VČELAŘSTVÍ BOTUROVI ZAKOUPÍTE I NA E-SHOPU

**O**bdobí chřipek a útoků na naši obranyschopnost těla se blíží. Podpořit imunitu přírodní cestou a ještě si pochutnat je snadné. Koktejl zdraví prospěšných látek se skrývá v medu.

Nutno zdůraznit, že musí jít o poctivý produkt od prověřeného včelaře. Takový je med z včelařství Ivany a Radka Boturových, které se nachází v srdci Slovácka, ve Strážnici. Jestli to k Boturovým máte „z ruky“, můžete navštívit jejich e-shop [www.boturovi.cz](http://www.boturovi.cz) a objednávku si vyřídít z pohodlí svého domova. Pokud byste se chtěli o tomto rodinném včelařství dozvědět více, na stránce [www.boturovi.cz](http://www.boturovi.cz), na stránkách **Včelařství Ivana a Radek Boturovi** nebo **boturovi** naleznete spoustu zajímavých informací nejen co se včelařství týče. Je dobré znát svého včelaře!



# Zlínská Bistrotéka Valachy láká na novinku: Domácí večeře

Zajít si v poledne na obědové menu do restaurace, to už je dnes pro většinu lidí běžná věc. Na polévku a výběr z několika hlavních chodů láká snad každá restaurace. Už jste ale někdy měli možnost dát si „meničko“ také večer?



Od října budete mít možnost v Bistrotéce Valachy ve Zlínském Obchodním domě. Ve všední dny tu budou nabízet **Domácí večeře** - neboli večerní menu s polévkou a výběrem ze dvou jídel.

„Nechali jsme se inspirovat historií Obchodního domu a baťovskou tradicí Zlína. V době rozkvětu baťových závodů bylo zvykem, že si pracovníci továrny po práci zašli na večeři právě na Obchodní dům. Také my chceme nabídnout příležitost všem, kteří nemají čas nebo chuť venovat se po příchodu z práce přípravě teplé večeře,“ láká k návštěvě šéfkuchař Bistrotéky Valachy Lukáš Strnad.

Domácí večeře se budou servírovat od října **ve všední dny od 17:30 do 20:30**. „Jde o rychlá a jednoduchá jídla v tom nejlepší smyslu, připravovaná z kvalitních surovin a servírovaná v pohodové atmosféře. Zkrátka abyste se u nás cítili jako doma,“ dodává šéfkuchař a dodává namátkou pár pokrmů, které se objeví v nabídce: mj. pečené **kuřecí stehno s rýží**, francouzské brambory, hrachová kaše s párkem, **čocka s vejcem**, **koprovka s knedlíkem**, šunkofleky...

Vstřícná je i cena - hlavní chod stojí do stokoruny. A pokud by vás v den návštěvy neoslovilo nic

z večerního menu, můžete si objednat ze stále sezónní nabídky. Nechybí osvědčené **burgery**, **tatarák**, **steaky** či **smažený sýr** s domácí tatarakou, z novinek mj. candát na kmíně s rízotem, hovězí pečínka s rajskou omáčkou a strouhaným perníkem, konfitované stehno z mladé francouzské kachny s houbami, kachní jitrnice s pivní omáčkou nebo sendvič Croque Monsieur se šunkou a goudou. Rozšířila se i nabídka zdravých dětských jídel.

Více na [www.bistrovalachy.cz](http://www.bistrovalachy.cz)



## Přijďte si pohrát do chytré herny

Příznivci všemožných stavebnic, stolních her a chytrých hraček si přijdou na své v **Obchodním domě Zlín**. Od 1. do 31. října se přímo v obchodní pasáži koná výstava To nej z Festivalu IQ Play. Přijďte si s dětmi pohrát každý den od 9 do 18 hodin, vstup je zdarma.



A co patří k největším zájmům? Polovinu herny tvoří designové stavebnice Toypex, z nichž většinu si vyzkoušíte úplně poprvé, v kamenných prodejnách totiž nejsou dostupné.

K unikátům patří i zvětšeniny různých stolních her, které jsou v ČR k dispozici pouze v jednom vydání. Chybět nebudou ani nejnovější hry od proslulé značky Mindok, logické skládačky pro jednoho hráče od IQ Fit, IQ Blox a IQ Fokus nebo zajímavé magnetické stavebnice a kreslicí magnetické tabulky. Zkrátka hotový ráj pro zábavu dětí i jejich rodičů, který (nejen) v sychravých podzimních dnech jistě přijde vhod.

Více: [www.obchodnidum.cz](http://www.obchodnidum.cz)

## Co je ještě nového v Bistrotéce Valachy?

### Nové druhy pečiva

Lahodný kvasový chléb z Bistrotéky se již stal ve Zlíně legendou. Teď přichází pekaři s dalšími novými výrobky: mj. chleby s příchutěmi (houbový, křenový...), rohlíky či croissanty. Koupíte je v obchodě ve druhém podlaží.

### Langoše, poke bowl...

A také nové druhy chlebičků, legendární smaženky, palačinky či různé druhy buchet, to vše si můžete koupit v komerterii a u pekařského pultu v prvním podlaží.

### Latino Night v Baru 1931

První kubánský večer s drinky a latinsko-americkými tanci je tu! Přijďte ochutnat a seznamit se s tanci salsa, bachata a merengue pod vedením Radka Kubiše v sobotu 12. října do Baru 1931.

## Tipy na další akce



4.–6. 10. **Bistrotéka Valachy na Karlovském gastrofestivalu** ve Velkých Karlovicích

14. 10. **Listování s Lukášem Hejlíkem** v kavárně Bistrotéky – čtení z knihy Fredrika Backmana Co by můj syn měl vědět o světě

23. 10. **Degustace španělských vín** se somméliérem a speciální gastronomickou nabídkou

22.–24. 11. **Víkend s bílými lanýži** – italské speciality doplněné strouhanými bílými lanýži, které kuchaři osobně přivezou z italského Piemontu

## Škola vaření

Pokračuje i na podzim s novými termíny i tématy. S rezervací neotálejte, kurzy bývají vyprodané.

27. 10. **Poke Bowls NOVINKA**

29. 10. **Kurz pečení frgálů**

10. 11. **Burger na 5 způsobů NOVINKA**

18. 11. **Kouzlo pěti druhů masa**

19. 11. **Populární dezerty**

24. 11. **Asijské knedlíčky gyoza a pork buns**

25. 11. **Vánoční pečení s Katkou Kolbovou**

1. 12. **Thajská kuchyně II**

**Náš tip:** Kurz jedlých vánočních dárků 3. a 10. 12.

Více na [www.bistrovalachy.cz](http://www.bistrovalachy.cz)

# TÝDEN PLNÝ KÁVOVÉHO OPOJENÍ PŘICHÁZÍ

**M**ilovníci kávy stíhají metr a nemohou se dočkat. Už zanedlouho totiž začíná jejich oblíbený Kávafest. Zamířte tedy na Zlínsko, ve dnech 1. až 7. října to propukne. Akce vyvrcholí Dnem kávy 19. října v Kongresovém centru přímo ve Zlíně.

Kávafest bude letos příjemně pestrý. Do týdenního kofeinového maratonu se zapojilo na 25 podniků z celého Zlínského kraje. Nejvzdálenější zapojenou kavárnou je Tucan Café z Valašského Meziříčí. Lázeňští hosté v Luhačovicích mohou navštívit hned čtyři místa. Do akce kráčí i tři regionální pražírny (Pražírna výběrové kávy Kroměříž, Pražírna Coffeespot v Babičích a Pražírna kávy v Napajedlích).

Jak návštěvníci poznají, zda se kavárna přidala k festivalu? „Každý zapojený podnik je označen plakátem Kávafestu a v každém je k dispozici omezené množství vytištěných kávových pasů. Kávové pasy si mohou všichni vytisknout také doma, PDF je uloženo na webu kavafest.cz,“ poradil organizátor Kávafestu Jaroslav Střecha.

Návštěvníci Kávafestu budou mít za úkol od 1. do 7. října sbírat razítka do pasů a hrát o příjemné ceny. Hlavní výhrou je poukaz do luxusního hotelu v Luhačovicích pro dva se snídaní a wellness. Pořadatelé připravili pro studenty soutěž Vyfoť kafe a vyhrať. I v tomto případě výherce pojedede se svou polovičkou do luxusního hotelu v Luhačovicích.

Třešinkou na dortu celého Kávafestu bude Den kávy. Kdo jej navštíví, vychutná si nejen samotnou kávu, ale

i spoustu přednášek. Koordinátorka SCA ČR Adina Bálková vysvětlí, co je to výběrová káva. Jak nastavit domácí kávovar pro nejlepší kávu? To prozradí Roman Hiller z Centra kávovarů Otrokovice. Josef Hora z Pražírny kávy Kroměříž zase popíše cestu za kávou na plantážích v Indii. A zahraniční host ze Slovenska, autor knihy U kávy o kávě a kávovinách Jozef Augustín se podělí o své zážitky a zkušenosti s černým a tolik voňavým mokem.

Na Dni kávy potěší přichází i různé workshopy. Ty i z laika udělají takřka odborníka na přípravu espressa či domácí kávy. Nebudou scházet degustace světlejší pražené kávy pod vedením Lukáše Kaňovského (Jizba Luhačovice). Vstup na cupping je dobré si rezervovat mailem nebo na [f kavafest](#). Den kávy přinese i různé soutěže.

Na akci najdou lidé více než 15 kávových stánků. Jde o velké kávové značky i regionální a lokální pražírny. Všichni budou moci ochutnat pestrou škálu káv různých chutí a na místě si je porovnat a samozřejmě i nakoupit. Mnozí jistě ocení i speciální kávové pivo.

Blíží informace i časový harmonogram najdou zájemci na stránkách [www.kavafest.cz](http://www.kavafest.cz) a na Facebooku na události akce.



## CO VY A KÁVA?



**ANDREA ŘIHÁČKOVÁ**  
VRCHNÍ SESTRA  
SANAPLASMA  
ZLÍN

Kávu mám ráda kvalitní, která má charakteristickou svoji vůni. Obsahuje alkaloid kofein, který povzbuzuje srdeční činnost a zvyšuje krevní tlak. Je oblíbeným nápojem při setkávání lidí a u nás v plazmacentru Sanaplasma Zlín si ji můžete dát, když se rozhodnete pro darování krevní plazmy.



**EVA NÁDVOŘNÍKOVÁ**  
ZDRAVOTNÍ POJIŠŤOVNA  
MINISTERSTVA VNITRA ČR  
SPECIALISTA MARKETINGU  
OLOMOUC

Čím jsem starší, tím máme s kávou intenzivnější vztah. Nejráději mám kávu s kapkou mléka servírovanou přímo Georgem Clooneym. ☺



**Ing. TOMÁŠ GOLÁŇ**  
TOMÁŠ GOLÁŇ DAŇOVÁ  
KANCELÁŘ S.R.O.  
ZLÍN

Již během vysokoškolského studia jsem si ke kávě vybudoval pozitivní vztah. Co se týče chuti a druhu kávy, preferuji silné espresso, chutí do hořké čokolády, které mě vždy dokáže postavit na nohy.

**SOUTĚŽ**  
1.-7.10.

**ZA 5 KÁV  
DO LUXUSNÍHO  
HOTELU**

**SBÍREJ RAZÍTKA  
DO KÁVOVÉHO PASU  
A VYHRAJ!**

Více info na: [www.kavafest.cz](http://www.kavafest.cz) a [f kavafest](#)



**FOTOSOUTĚŽ  
PRO STUDENTY  
VYFOŤ KAFE  
A VYHRAJ!**

**1.-7.10.**

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



# 2019 KAVAFEST

„OSLAVME SPOLEČNĚ SVĚTOVÝ DEN KÁVY“

1.–7. 10. KÁVOVÝ FESTIVAL V ZAPOJENÝCH PODNICÍCH ZLÍNSKÉHO KRAJE

	<b>TUCAN CAFÉ</b> Náměsí 5, tel. 739 369 420 f cafeetucan	<b>Valašské Meziříčí</b>		<b>NAKAFE</b> Vavrečkova 5262, tel. 773 930 938 www.nakafezlin.cz	<b>Zlín</b>
	<b>ACADEMY, CAFE&amp;COCKTAIL BAR</b> Kovářská 13, tel. 776 176 052 www.academybar.cz	<b>Kroměříž</b>		<b>CENTRUM KÁVOVARŮ</b> tř. Tomáše Bati 1848, tel. 603 153 538 www.rhvending.cz	<b>Otrokovice</b>
	<b>RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA</b> Tovačovského 2828, tel. 604 419 020 www.restauraceakavarnascena.cz	<b>Kroměříž</b>		<b>CAFÉ KLÁŠTER</b> Komenského 305, tel. 730 150 446 f cafeklaster	<b>Napajedla</b>
	<b>PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ</b> Šafaříkova 184/1, tel. 603 365 958 www.kava-kromeriz.cz	<b>Kroměříž</b>		<b>PRAŽÍRNA KÁVY BRAMITO</b> Masarykovo náměstí 92, tel. 577 945 322 www.prazirna-napajedla.cz	<b>Napajedla</b>
	<b>CAFFE ZONE</b> Partyzánská 7043, tel. 573 035 060 www.caffezone.cz	<b>Zlín</b>		<b>PRAŽÍRNA KÁVY COFFEESPOT</b> Babice 647, tel. 606 746 887 www.coffeespot.cz	<b>Babice</b>
	<b>GARIBALDI CUKRÁRNA</b> nám. Míru 63, tel. 773 004 555 f cukrarnagaribaldi	<b>Zlín</b>		<b>BONJOUR CAFE</b> Nábřeží 1066, tel. 777 014 705 www.bonjourcafe.cz	<b>Luhačovice</b>
	<b>HEAT COFFEE</b> tř. Tomáše Bati 87, tel. 775 554 723 f heatcoffeezlin	<b>Zlín</b>		<b>DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE</b> Dr. Palka Blaho 416, tel. 602 778 520 www.kavarnaluhacovice.cz	<b>Luhačovice</b>
	<b>INDIAN CAFE</b> tř. Tomáše Bati 258 www.4kolkylzlin.cz	<b>Zlín</b>		<b>ICE CAFE</b> Dr. Veselého 177, tel. 777 014 705 www.icecafe.cz	<b>Luhačovice</b>
	<b>JAMAI CAFÉ</b> J. A. Bati 5637, tel. 725 920 571 www.jamai.cafe.cz	<b>Zlín</b>		<b>RESTAURANT REPUBLIKA V HOTELU RADUN</b> Bílá čtvrť 447, tel. 577 103 692 www.hotelradun.cz	<b>Luhačovice</b>
	<b>JOGURTOVNA</b> nám. Práce 2523 (OD Zlín), tel. 604 678 728 f jogurtovna	<b>Zlín</b>		<b>CAFE 21</b> Masarykovo nám. 21, tel. 605 203 052 f Cafe21UH	<b>Uherské Hradiště</b>
	<b>JOGURTOVNA</b> nám. Míru 64, tel. 605 208 338 f jogurtovna	<b>Zlín</b>		<b>JAMAI CAFÉ</b> Obchodní 1508, tel. 736 480 422 www.jamai.cafe	<b>Uherské Hradiště</b>
	<b>LUSSO CAFE</b> tř. Tomáše Bati 627, tel. 778 008 121 www.lussocaffe.cz	<b>Zlín</b>		<b>GOLF RESORT JEZERA</b> Nádražní 982, tel. 572 501 744 www.gcu.cz/restaurace	<b>Ostrožská Nová Ves</b>
	<b>MIOMI FOODIE</b> Vavrečkova 7074, tel. 608 000 191 www.fitfoodie.cz	<b>Zlín</b>			

CHCETE SE ZAPOJIT DO KAVAFESTU?  
ZAVOLEJTE NÁM NA TEL. 777 862 625.

## PETR KLABAL:

### KÁVA A VŠE OKOLO JE PŘECE O HEZKÝCH CHVÍLÍCH

**G**enerálním partnerem Kávafestu je i letos firma Guru-Caffé s.r.o. Zeptali jsme se jejího jednatele Petra Klabala, co je aktuálně v kávovém světě trendy a také na nový projekt restaurace v Rackové nedaleko Zlína.

**Zabýváte se také prodejem kávy. Máte v nabídce nějakou netradiční, kterou by měl vyzkoušet každý milovník kávy?**

My jsme netradiční, každá naše káva je originál.

**Jaké kávy dáváte přednost Vy osobně? Někdo preferuje kyselejší chuť, jiný hořkou...**

Úplně nemůžu říct, že bych preferoval tu či onu kávu. U nás rozlišujeme převážně dvě chuti, a to buď mi káva chutná, či ne. A to je důležité i u našich zákazníků. Pro nás je důležité na otázku: „Chutnala vám naše káva?“ Odpověď: „Ano“.

**Podléhá káva módě? Pokud ano, jaké jsou současné trendy?**

Vše, co se kolem nás děje, podléhá ně-

jakým způsobem módě. Jde jen o to vybrat si z toho to své. Současné trendy? Jde přece o dlouhodobé požitky, nejde o současnost.

**V létě jste se nově stali také restaurátory. Zrekonstruovali a otevřeli jste restauraci v Rackové. Co vás k tomu vedlo?**

Prvotní impulz byly již nedostačující prostory pro naši činnost. Naše zákazníci chceme pozvat do příjemného prostředí, třeba pro jejich obchodní schůzky. Stále se posunujeme dál, takže nynější stav není konečný. Naše představa je mít konečně vše na jednom místě. Ač se to týká pražení, prodejny náhradních dílů a příslušenství do kaváren, showroomu.



**Stánek Guru-Caffé byl při loňské akci Den kávy v Kongresovém centru Zlín nepřehlédnutelný. Prozradíte nám, na co se mohou letos návštěvníci u vás těšit?**

My se těšíme především na naše zákazníky a doufáme, že to bude zase v podobném příjemném duchu jako loni. Komunikací s nimi jsme si odnesli spoustu poznatků a některé z nich se promítly i dále do našeho podnikání. Letos budeme mít opět showroom kávovarů, ukážeme si pražení a hlavně doufáme v příjemně strávený čas s vámi. Káva a vše okolo je přece o hezkých chvílích.

Text: red, foto: Ota Hofr, HOFER Servis

## VÝBORNÁ KÁVA, DOMÁCÍ DEZERTY A TOČENÁ ZMRZLINA

**Chcete zažít luxusní a přitom pohodový začátek dne? Pochutnat si na lahodných domácích dezertech a užít si kvalitní a dobře připravenou kávu? Všechno tohle můžete zažít v kavárně Heat coffee ve Zlíně na Třídě Tomáše Bati.**

Kavárna slaví v těchto dnech své první narozeniny. Pro své hosty a zákazníky připravila za tu dobu spoustu novinek a domácích dobrot. Důraz zde kladou zejména na vynikající kávu.

„Snažíme se ji dělat dobrou a kvalitní. Chceme ji však zákazníkům podávat i s nějakým zážitkem, proto si zde vychováváme kávové baristy, kteří našim hostům předvádí, jak se dělá ta nejlepší káva nebo třeba i to, jak se správně šlehá mléko, aby se káva a mléko správně propojily,“ říká majitel kavárny Radim Janoušek. Podle něj zde pro své hosty připravují kávu s láskou a citem, z jednoruhové 100% Arabicy El Salvador (La Bohème café), která si tak již své příznivce zde našla. „A na další se tady těšíme,“

připomněl Radim Janoušek s úsměvem.

Kavárna se nachází v příjemném a novém prostředí a je součástí fitness studia Heat fit. „Protože jsme fitko, tak zde nabízíme mnoho lahodných a zdravých pokrmů a dezertů,“ připomněl Radim Janoušek.

Pro své hosty mají v kavárně Heat coffee na letošní babí léto překvapení a to v podobě točené zmrzliny. „Vanilka čokoláda, míchaná, to je základ. Zrovna nyní ale tyto varianty obohacujeme kaktusovou zmrzlinou a musím říct, že je o ni opravdu zájem,“ směje se vedoucí kavárny.

„Přejeme si, aby si k nám lidé našli cestu, nejen ti, kteří si přijdou zacvičit, ale i noví zákazníci, kteří si chtějí posedět v domá-



cím prostředí. Nebo ti, co chtějí zrelaxovat, máme zde totiž i wellness centrum – whirlpool a finskou saunu. Dovedu si představit plnou kavárnu lidí, kteří si tady dávají svou ranní kávičku,“ přeje si majitel kavárny Radim Janoušek.

**HEAT COFFEE**

Tomáše Bati 87, Zlín | tel. 775 554 723

HEAT coffee

Text a foto: PR



## ZEPTALI JSME SE

PARTNERŮ KÁVAFESTU: NA JAKÉ KÁVOVÉ NOVINKY SE OD VÁS MŮŽEME TĚŠIT?



**RADOVAN CIESAR**  
JEDNATEL  
PROMIM  
CAFÉ ORFEU



**KLÁRA NEUGEBAUEROVÁ**  
BRAND MANAGER  
DE'LONGHI



### NESPRESSO

Káva Nespresso není jen synonymem skvělé chuti a požitku z kávy, kterou si můžete dopřát i v pohodlí domova. Zakládáme si především na prvotřídní kvalitě namletých zrn, kterou lze zachovat díky systému hliníkových kapslí, kde využíváme vlastností právě tohoto materiálu k uchování chuti a vůně kávy po dlouhou dobu.

Krom tradičního sortimentu výběrových zrnkových káv rozšíříme brzy naši nabídku i o populární kapsle. Ty budou v souladu s ekologickými principy ORFEU – kompostovatelné nebo v nerezovém opakovaně plnitelné. Velmi populární je i naše poslední novinka ORFEU Orgânico, což je BIO káva pěstovaná bez použití chemických hnojiv a zemědělských pesticidů.

Těšit se můžete na plnoautomatický kávovar Maestosa, který disponuje dvěma zásobníky a elektronicky řízenými mlýnky pro precizní namletí zrn, a pákový kávovar La Specialista s integrovaným mlýnkem, který zákazníkům zajistí autentický zážitek z přípravy kávy.



inzerce

**PŘIJĎTE  
OCHUTNAT!**

# OBĚDVALI JSTE UŽ V BRAZILEIRO?

## OSLAVY | VEČÍRKY | PRONÁJEM RESTAURACE

vaří brazilský kuchař

obědy formou rautu | lehká kuchyně

snídaně | jídlo s sebou | saláty

domácí dezerty a limonády



# MILUJETE ČOKOLÁDU? PŘIJĎTE NA ČOKOFEST

**Č**okoládový Festival pořádaný agenturou ChrisEvents je první a největší veletrh svého druhu v České republice. Putuje po 18 městech celé země od Ostravy až po Karlovy Vary. Je jedinečnou událostí pro všechny milovníky čokolády a cukrovinek, kteří mají chuť se pobavit, pochutnat si a případně se i přičít vaření s čokoládou.

Čokoládový Festival přináší spoustu zajímavých akcí a zkušeností. V jeho rámci probíhají kulinářské přehlídky, na nichž špičkový kuchaři předvádí své umění a seznamují návštěvníky se svými čokoládovými recepty. Budete možná překvapeni, s čím vším je možné čokoládu kombinovat. Už jste třeba někdy ochutnali vepřovou panenku plněnou švestkami a přelitou bylinkovou čokoládou? Nebo bramborovo-tvarohové noky v pomerančové čokoládě? Těšit se samozřejmě můžete i na spoustu dalších jídel, která se liší region od regionu.

Ale k čokoládě patří i umění. A tak vedle regionálních uměleckých společností můžete sledovat i různorodé vystoupení tanečních skupin i jednotlivých tanečníků, zaposlouchat se do tónů jihoamerické hudby, anebo si poslechnout tradiční českou muziku. Nedílnou součástí festivalu je i výstava čokoládových obalů, které jsou ceněným sběratelským artiklem. Na festivalu uvidíte výstavu části jedné



z nejrozsáhlejší světové 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, cookies, čokoládové víno a likéry, 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 náradí 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.



Čokoládový Festival nezapomíná ani

na soutěžící. V rámci každého festivalového zastavení probíhají soutěže o hodnotné ceny. No a na konci celého čokoládového maratonu získá jeden výherce cenu největší a nejhodnotnější. Jakou? Nechte se překvapit. Nebo prostě navštivte jakýkoli z festivalů a dozvíte se vše na vlastní uši.

Čokofest je jedinečné setkání všech milovníků čokolády, na kterém byste rozhodně neměli chybět!

## KDY A KAM NA ČOKOLÁDOVÝ FESTIVAL

Praha	18.–20. 10. 2019
Valtice	25.–28. 10. 2019
Ostrava	1.–3. 11. 2019
Hradec Králové	8.–10. 11. 2019
Blansko	15.–17. 11. 2019

 [cokoladovy-festival.cz](http://cokoladovy-festival.cz)  
 [CokoladovyFestival](https://www.facebook.com/CokoladovyFestival)



# JAK KLÁRA A ŠTĚPÁN VAŘILI VEVERKU



**N**ebojte, toto není kulinařská pohádka pro „fajnšmekry“. Malý kvíz – říkají vám něco názvy jídel nebo přísad biryani, crudité, baba ganoush, jména Allen Wertheim, Jarda Klár, Markéta Hrubešová, nebo jaký je rozdíl mezi halal a košer jídlem? Jak na správný burger, aby nebyl vysušený, ale šťavnatý? V lehké parafrázi známého rčení lze říci, že není hloupý ten, kdo neví, ale hloupý je ten, kdo neposlouchá.



Klára Návrátová a Štěpán Prachar vás uvedou každé pondělí v čase 17–19 hod. na SEEJAY RADIU nejen do světa kulinařských specialit, ale také vás naučí například neskutečné množství tipů, které se vám budou především v české kuchyni rozhodně více než hodit.

Jak oloupat deset vařených vajíček během pár minut, jak zajistit, aby zelenina

po uvaření nebyla nevábně nahnědlá, ale zelená, jak během chvilky zbavit ledový salát košťálu, co udělat, aby neutíkala pěna z hrnce při vaření brambor nebo prkénko po kuchyňské lince, jak upéct maso, aby bylo křehké a šťavnaté zároveň. Případně tedy kde má kráva veverku a proč je to

lahůdka řezníků, kteří ji považují za lepší (a levnější) maso než svíčkovou, a samozřejmě jak na veverku.

To byl jen krátký výčet toho, co můžete slyšet každé pondělí na: [www.PLAY.SEEJAY.cz](http://www.PLAY.SEEJAY.cz) (17–19 hod.)

Text a foto: PR

inzerce

## Pivo sváteční polotmavé



**ZÁHLINICKÝ PIVOVAR**  
Záhlinice 67  
tel. 773 632 727

[www.zahlinickypivovar.cz](http://www.zahlinickypivovar.cz)



## VÍKENDOVÉ GASTROAKCE POD ŠAUMBURKEM



**Česko-slovenský  
víkend**

25.-27. 10.

**Husí hody**

8.-10. 11.

**Zvěřinové hody**

29. 11.-1. 12.



Doporučujeme rezervaci stolu  
předem na tel: 910 021 650, 724 412 960  
nebo na [recepce@podsaurburkem.cz](mailto:recepce@podsaurburkem.cz)

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

[www.podsaurburkem.cz](http://www.podsaurburkem.cz)

# Objevte kouzlo Východní Moravy...

- na kole • s dětmi
- s chutí • v lázních a wellness
- na lodi • tradičně
- na horách a v přírodě
- historicky



[www.vychodni-morava.cz](http://www.vychodni-morava.cz)

[www.vychodni-morava.cz](http://www.vychodni-morava.cz)

## Svátek jídla na Valašsku

### 4. – 6. 10. 2019

# KARLOVSKÝ GASTROFESTIVAL

VELKÉ KARLOVICE



Wellness Termální bazény  
hotel Horal

Pod Javorem  
Farmářský trh

Babská

U Dornáků

Bytovka  
Dolinka

Galík • Albert Málek • Pod Pralesem

Resort  
Valachy

Spa hotel Lanterna

Bistrotéka  
Valachy

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 • Zábava pro celou rodinu

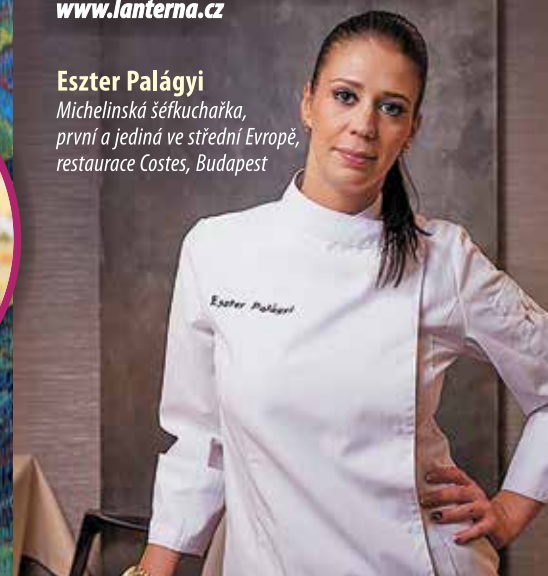
[KarlovsyGastrofestival.cz](http://KarlovsyGastrofestival.cz)

Nenechte si ujít zážitkové galavečeře  
ve Spa hotelu Lanterna!

- 4. 10. Galavečeře s šampaňským G. H. Mumm
  - 5. 10. Michelinská galavečeře – Eszter Palágyi
  - 6. 10. Michelinský oběd – Eszter Palágyi
- [www.lanterna.cz](http://www.lanterna.cz)

**Eszter Palágyi**

Michelinská šéfkuchařka,  
první a jediná ve střední Evropě,  
restaurace Costes, Budapest





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

**KDE JÍST & PÍT**  
WHERE TO EAT & DRINK

**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.skanzensmodra.cz



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



**ZL BOWLINGY**

**BOWLING BAR U MAŠINKY**  
Nádražní 1550, Otrokovice

**BOWLING MAKALU**  
nám. Práce 1099/1, Zlín

**BOWLING U BARCUCŮ**  
Mokrá 5215, Zlín

**KM BOWLING BAR SCÉNA**  
Tovačovského 2828, Kroměříž

**ZL HOTELY A PENZIONY**

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

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

**HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR**  
Pozlovice 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 ONDRÁŠ**  
Kvítková 4323, Zlín

**HOTEL RADUN**  
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

**HOTEL REZIDENCE AMBRA \*\*\*\***  
Solné 1055, Luhačovice

**HOTEL ROTTAL**  
Zlínská 172, Otrokovice-Kvitkovice

**HOTEL SALOON**  
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

**HOTEL TOMÁŠOV**  
U Lomu 638, Zlín

**HOTEL VEGA**  
Pozlovice 99, Luhačovice

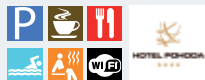
**HOTEL VYHLÍDKA**  
Pozlovice 206, Luhačovice

**LÁZEŇSKÝ & WELLNESS HOTEL NIVA**  
A. Václavíka 336, Luhačovice

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



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



**UH HOTEL GRAND**  
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

**HOTEL KAUNIC**  
Kaunicova 900, Uherský Brod

**HOTEL KONÍČEK**  
Družstevní 167, Uherské Hradiště

**HOTEL MONDE**  
Moravská 80, Uherský Brod

**HOTEL SKANZEN**  
Modrá 227, Velehrad

**HOTEL SYNŮT**  
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

**HOTEL U BRÁNY**  
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

**KM HOTEL BOUČEK**  
Velké náměstí 108, Kroměříž

**HOTEL LA FRESKA**  
Velké náměstí 109, Kroměříž

**HOTEL OCTÁRNA**  
Tovačovského 318, Kroměříž

**VS**

**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**  
Podleší-Křivé 610, Valašské Meziříčí

**ROZMARYN 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

**BAR 1931**  
nám. Práce 2523, Zlín (Obchodní dům)  
www.bar1931.cz



**BONJOUR CAFFE**  
Nábřeží 1066, Luhačovice

**CAFÉ ARCHA**  
třída T. Bati 190, Zlín

**CAFÉ R21**  
třída T. Bati 21, Zlín

**CAFÉ KLÁŠTER**  
Komenského 305, Napajedla

**CAFFÉ & GELATO**  
třída 3. května 1170  
OC Centro Zlín-Malenovice

**CAFÉ SUPREME**  
Zahradní 1297, Zlín-Malenovice

**CAFFE ZONE**  
prodejna & kavárna  
Partyzánská 7043, Zlín

**COFFEESHOP COMPANY**  
nám. Míru 174, Zlín  
OC Zlaté jablko

**CUKRÁRNA DÍLY**  
Díly VI/3920, Zlín  
Tel. 601 201 837

**f cukrdily @ cukrdily**



**EISCAFE DELIKANA**  
třída T. Bati 193, Zlín

**HO** okres Hodonín (Jihomoravský kraj)

**KM** okres Kroměříž **UH** okres Uherské Hradiště

**VS** okres Vsetín **ZL** okres Zlín

## EPUPA CAFÉ

Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

## ICE CAFE

třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

## KAFEC

nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

## KAFE ČEPKOV

Tyršovo nábreží 5496  
NC Čepkov Zlín

## KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO

Kvítková 119, Zlín

## KAVÁRNA TOVÁRNA

Vavrečkova 7074, Zlín

## MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE

nám. 3. května 1302, Otrokovice

## MR. COFFEE – PRAŽÍRNA KÁVY

třída T. Bati 201/8, Zlín

## RETRO

třída T. Bati 200, Zlín

## UH CAFÉ 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 906, 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

## CUKRÁRNA AMADEUS

Kovářská 2, Kroměříž

## VS CAFÉ TUCAN

Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

## 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  
Specializovaná prodejna. 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, Zlín  
Otevřeno v PO–NE: 8.00–19.00 hod.

### Z DĚDINY

nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

## UH CHOCOMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

### LIQUORMANIA

Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

### ROJAL CASH & CARRY

Stolařská 2338, Uherský Brod  
E-shop: www.rojal.cz

### ROJAL CASH & CARRY

Malinového 389, Uherské Hradiště  
E-shop: www.rojal.cz

### U MLSNÉHO KOCOURA

Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

## HO ROJAL CASH & CARRY

Komenského 914/21A, Kyjov  
E-shop: www.rojal.cz

### VČELARSTVÍ IVANA A RADEK BOTUROVI

Veselská 29, Strážnice  
www.vcelarstviboturovi.cz  
Tel. 728 213 216  
f vcelarstviboturovi

## KM ROJAL CASH & CARRY

Hulínská 2322, Kroměříž  
E-shop: www.rojal.cz

## VS MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm  
Areál Rožnovské pivní lázně

### ROJAL CASH & CARRY

Za Drahou 1545, Valašské Meziříčí  
E-shop: www.rojal.cz

### ROŽNOVSKÝ PIVOVAR

Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm  
Areál Rožnovské pivní lázně

## RESTAURACE

### BALTACI ORIGINAL RESTAURANT

Masarykovo náměstí 212, Napajedla

### BERNARD PUB

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



### BISTROTĚKA VALACHY

nám. Práce 2523, Zlín (Obchodní dům)  
www.bistrovalachy.cz



### BRAZILEIRO

Kvítková 4323, Zlín  
Tel. 773 071 361



### BUDVARKA ZLÍN

nám. Práce 2523, Zlín (OD Prior)

### BŮRGER

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 1/610, 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 MYSLIVNA

třída T. Bati 3250, Zlín

### RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Přiluky 178, Zlín

1	TUCAN CAFÉ	Náměstí 5, Valašské Meziříčí
2	ACADEMY, CAFE&COCKTAIL BAR	ul. Kovářská 13, Kroměříž
3	RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA	ul. Tovačovského 2828, Kroměříž
4	PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ	ul. Šafaříkova 184/1, Kroměříž
5	CAFFE ZONE	ul. Partyzánská 7043, Zlín
6	GARIBALDI CUKRÁRNA	nám. Míru 63, Zlín
7	HEAT COFFEE	tř. Tomáše Bati 87, Zlín
8	INDIAN CAFE	tř. Tomáše Bati 258, Zlín-Louky
9	JAMAI CAFÉ	ul. Jana Antonína Bati 5637, Zlín
10	JOGURTOVNA	nám. Práce 2523 (OD Zlín), Zlín
11	JOGURTOVNA	nám. Míru 64, Zlín
12	LUSSO CAFFE	tř. Tomáše Bati 627, Zlín
13	MIOMI FOODIE	ul. Vavrečkova 7074, Zlín
14	NAKAFFEE	ul. Vavrečkova 5262, Zlín
15	CENTRUM KÁVOVARŮ	tř. Tomáše Bati 1848, Otrokovice
16	CAFÉ KLÁŠTER	ul. Komenského 305, Napajedla
17	PRAŽÍRNA KÁVY BRAMITO	Masarykovo náměstí 92, Napajedla
18	PRAŽÍRNA KÁVY COFFEESPOT	Babice 647
19	BONJOUR CAFFE	ul. Nábřeží 1066, Luhačovice
20	DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE	ul. Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice
21	ICE CAFE	ul. Dr. Veselého 177, Luhačovice
22	RESTAURANT REPUBLIKA V HOTELU RADUN	ul. Bílá čtvrt 447, Luhačovice
23	CAFE 21	Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště
24	JAMAI CAFÉ	ul. Obchodní 1508, Uherské Hradiště
25	GOLF RESORT JEZERA	ul. Nádražní 982, Ostrožská Nová Ves

inzerce

**MIKONA** AUTO



**NOVÉ COMBO VAN**

HEAD-UP  
DISPLAY



HLÍDÁNÍ  
SLEPÉHO  
ÚHLU



od 295 900 Kč bez DPH

AUTOMATICKÉ  
BRZDĚNÍ  
PŘI KOLIZI

EURO 6D

8- STUPŇOVÝ  
AUTOMAT

OBJEM  
KUFRU 4,4 m<sup>3</sup>

UŽITEČNÉ  
ZATÍŽENÍ  
1000 kg

POJME  
2  
EUROPALETY

VAROVÁNÍ PŘED  
VYBOČENÍM  
Z JÍZDNÍHO PRUHU

Mikona Auto s.r.o., třída T. Bati 372, Zlín  
Zdeněk Křepelka, specialista na užitkové vozy  
Tel.: 724 604 301, e-mail: krepelka@mikona-auto.cz  
www.mikona.cz

# KÁVOVÁ MAPA

Zlínského kraje  
2019

*Green Caffe*®

2019

# KAVA FEST

není káva jako káva



espresso šálek  
60 - 90 ml

Crema

espresso 30 ml

espresso

**1.-7. 10.**  
KÁVOVÝ FESTIVAL  
V KAVÁRNÁCH  
ZLÍNSKÉHO KRAJE

**19. 10.**  
DEN KÁVY  
KONGRESOVÉ CENTRUM  
ZLÍN

www.kavafest.cz

f /kavafest

ig /kavafest

SLOŽTE SI MAPU DO KAPSY





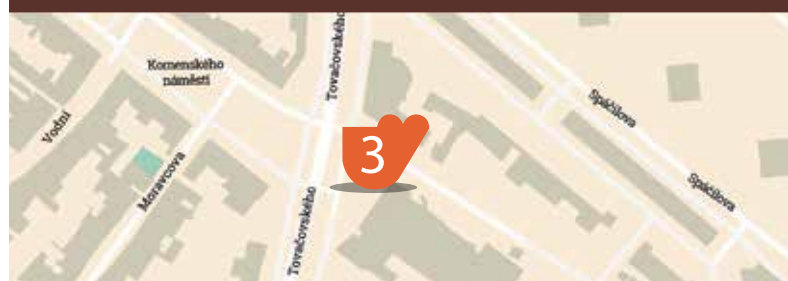
**TUCAN CAFÉ**  
Náměstí 5, Valašské Meziříčí



**ACADEMY, COFE&COCKTAIL BAR**  
ul. Kovářská 13, Kroměříž



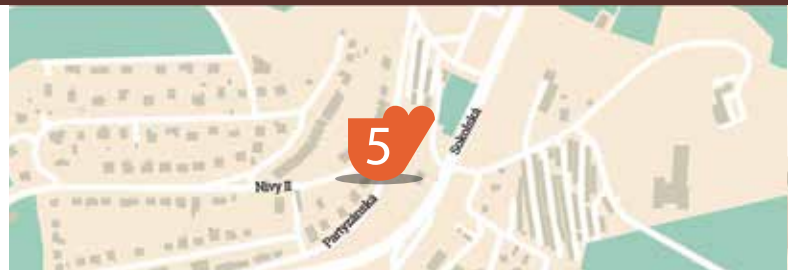
**RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA**  
ul. Tovačovského 2828, Kroměříž



**PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY KROMĚŘÍŽ**  
ul. Šafaříkova 184/1, Kroměříž



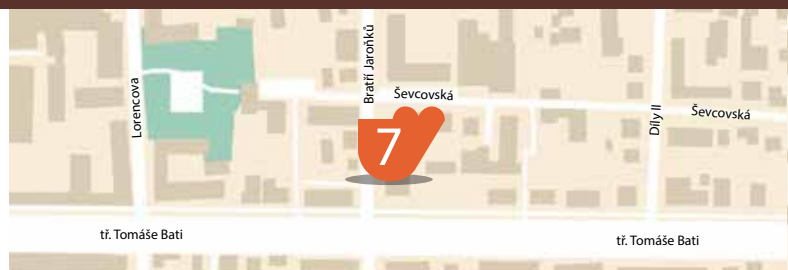
**CAFFE ZONE**  
ul. Partyzánská 7043, Zlín



**GARIBALDI CUKRÁRNA**  
nám. Míru 63, Zlín



**HEAT COFFEE**  
tř. Tomáše Bati 87, Zlín



**INDIAN CAFE**  
tř. Tomáše Bati 258, Zlín-Louky



**JAMAI CAFÉ**  
ul. Jana Antonína Bati 5637, Zlín





## JOGURTOVNA

nám. Práce 2523 (OD Zlín), Zlín

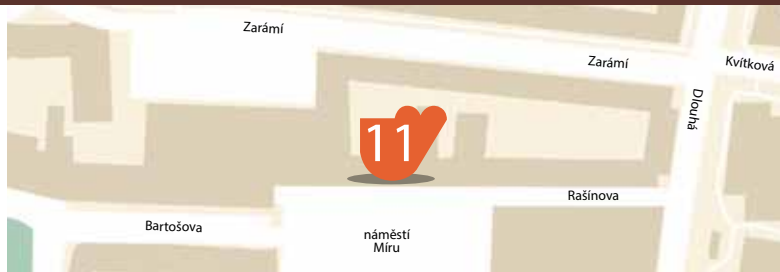
razítko



## JOGURTOVNA

nám. Míru 64, Zlín

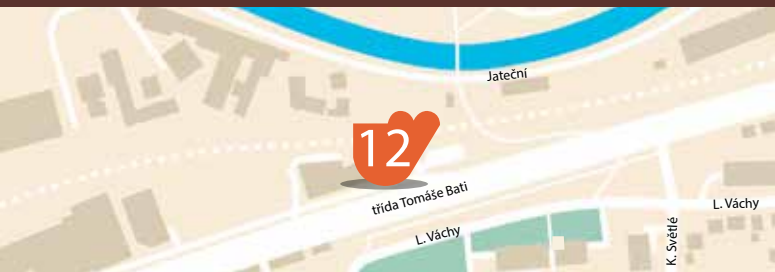
razítko



## LUSSO CAFFE

tř. Tomáše Bati 627, Zlín

razítko



## MIOMI FOODIE

ul. Vavrečkova 7074, Zlín

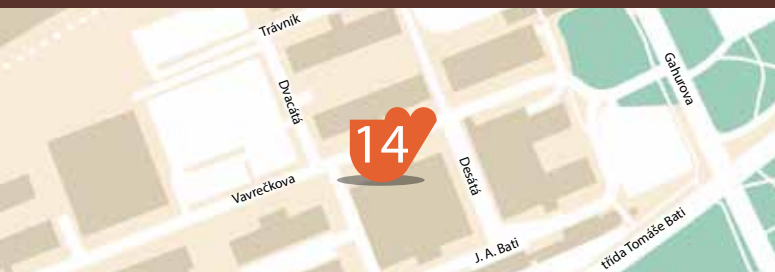
razítko



## NAKAFFÉ

ul. Vavrečkova 5262, Zlín

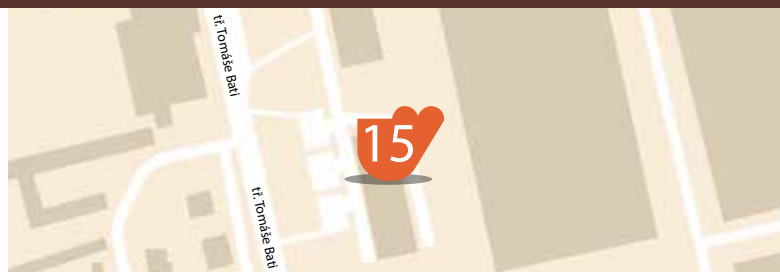
razítko



## CENTRUM KÁVOVARŮ

tř. Tomáše Bati 1848, Otrokovice

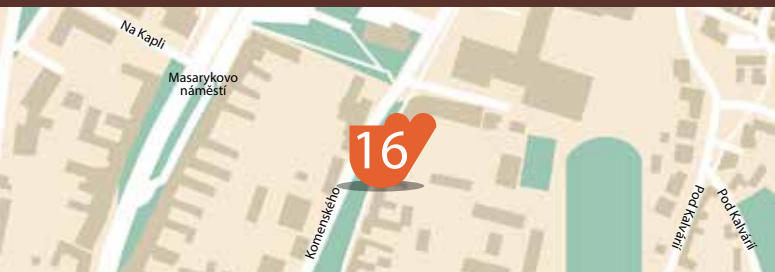
razítko



## CAFÉ KLÁŠTER

ul. Komenského 305, Napajedla

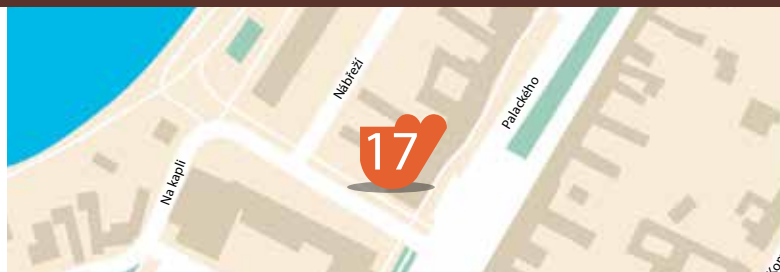
razítko



## PRAŽÍRNA KÁVY BRAMITO

Masarykovo náměstí 92, Napajedla

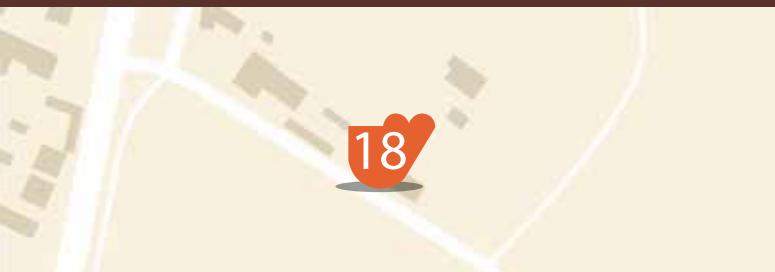
razítko



## PRAŽÍRNA KÁVY COFFEESPOT

Babice 647

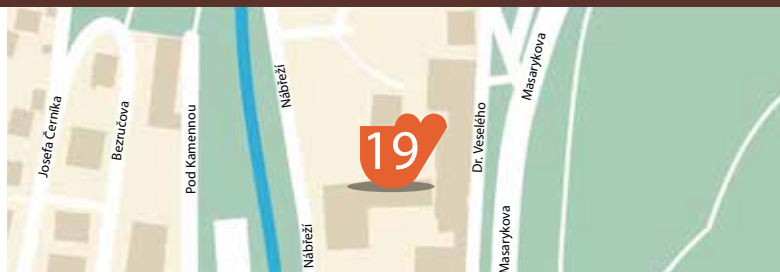
razítko



## BONJOUR CAFFE

ul. Nábřeží 1066, Luhačovice

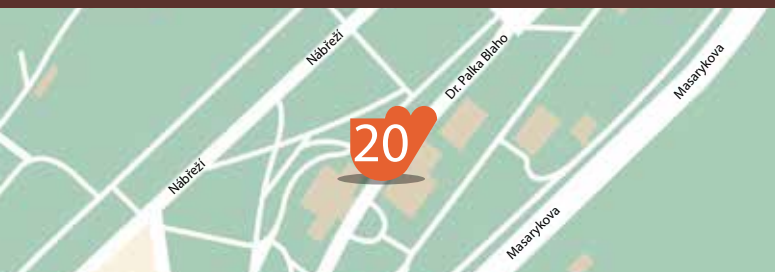
razítko



## DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE

ul. Dr. Palka Blaho 416, Luhačovice

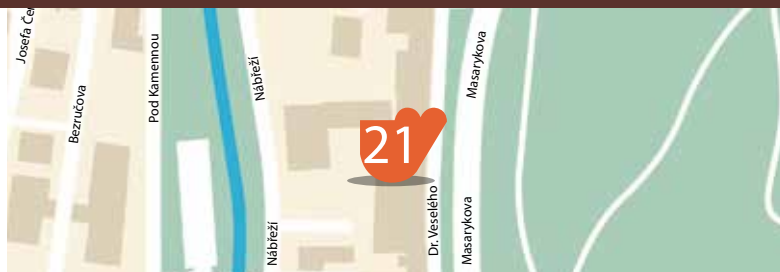
razítko



## ICE CAFE

ul. Dr. Veselého 177, Luhačovice

razítko

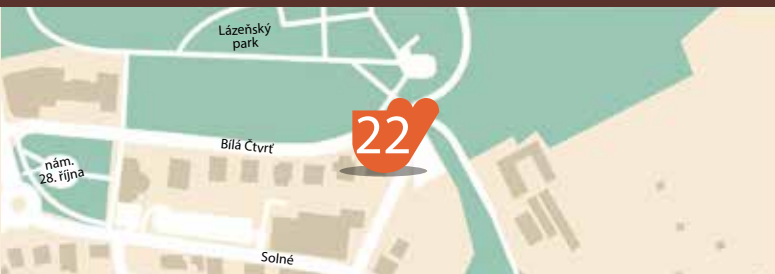


RESTAURANT REPUBLIKA V HOTELU RADUN  
ul. Bílá čtvrť 447, Luhačovice

razitko

CAFE 21  
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

razitko

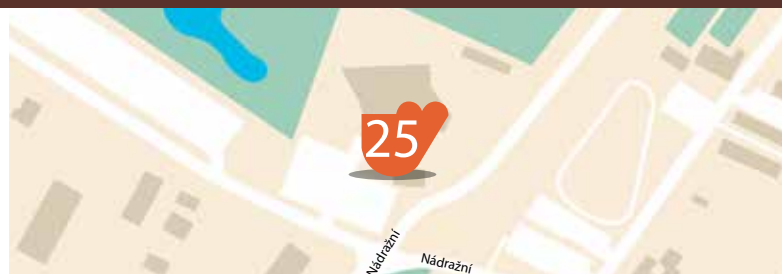


JAMAI CAFÉ  
ul. Obchodní 1508, Uherské Hradiště

razitko

GOLF RESORT JEZERA  
ul. Nádražní 982, Ostrožská Nová Ves

razitko



Generální partner:



Hlavní partneři:



Partneři:



Hlavní mediální partner:



Mediální partneři:



inzerce

**SPX-CAR**  
AUTORIZOVANÝ VOLVO DEALER

V Autosalonu Volvo Zlín  
pijeme špičkovou kávu z pražírny



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

tel. 577 112 431  
f /volvozlin  
www.spx-car.cz

**TROBICA®**

Ochutnejte tři unikátní  
druhy lahodné kávy  
ze Zlínska.

více na [www.trobica.cz](http://www.trobica.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](http://www.penepex.cz)

**penepex**  
s.r.o.

**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 U BARCUCŮ**

Mokrá 5215, Zlín

**RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍK**

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

**UMBRELLA PIZZA A RESTAURANT**

Štefánikova 159, Zlín

**U JANKŮ**

Osvoboditelů 597, Zlín

**U OSLA**

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

Tel. 603 166 451

f PivniceUOsla

**U PANA DOMÁČÍHO**

Masarykova 20, Zlín-Malenovice

Tel. 777 157 655

www.upanadomaciho.cz

f upanadomaciho

i upanadomaciho

**VALAŠSKÝ ŠENK**

Lázeňská 451, Vizovice

**ZELENÁČOVA ŠOPA**

Dlouhá 111, Zlín

**UH****RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA**

Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

Tel. 604 391 358

E-mail: restaurace@labrusla.cz

www.labrusla.cz

f LaBrusla-restaurace a pizzerie, i labrusla

**MOTEL PEPCÍN**

Havříce 400, Uherský Brod

**RESTAURACE KONÍČEK**

Družstevní 167, Uherské Hradiště

**RESTAURACE SPORT BABICE**

Babice 413

**RESTAURANT NET**

Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

**RESTAURANT PANOPTIKUM**

Vlčnovská 2344, Uherský Brod

**U ČERNÉHO JANKA**

Moravská 82, Uherský Brod

Tel. 774 229 575

www.cernyjank.cz

f Restaurace u Černého Janka

**KM****HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ**

Míškovice 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 Sladovněch 1576/1, Kroměříž

**RESTAURACE MYSLIVNA**

Velehradská 507, Kroměříž

**RESTAURACE VODNÍ MELOUN**

Velké náměstí 34, Kroměříž

**RESTAURANT OCTÁRNA**

Tovačovského 318, Kroměříž

**RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN**

Brunské 3, Bystřice pod Hostýnem

**TACL RESTAURANT**

Palackého 518/14, Holešov

**VS****HOSPODA KYČERKA**

Pluskovec 774, Velké Karlovice

**PENZION NA KRAJI LESA**

Podleší-Křivé 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

**ZL****VINOTÉKY****BALKANEXPRESS**

Zarámí 5523, Zlín

**GALERIE VÍN**

Santražiny 5285, Zlín

**LAVITE**

Lešetín II/7147, Zlín

Tel. 777 598 989

www.lavite.cz

Wine &amp; Food Shop

lavite

**VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA**

nám. Míru 9, Zlín

**UH****VINOTÉKA U LETIŠTĚ**

U letiště 1810, Otrokovice (za Lidlem)

www.vinotekauletiste.cz

Tel. 724 471 482

f vinotekauletiste

VINOTÉKA  
U LETIŠTĚ**CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC**

Modrá 227

**VINOTÉKA RÁJ VÍNA**

Bří Lužů 126, Uherský Brod

OD TESCO, Uherské Hradiště

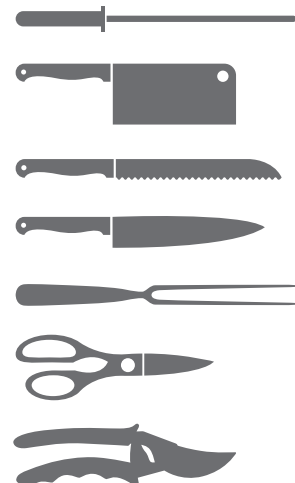
**HO****VINOTÉKA BOTUR**

Veselská 29, Strážnice

www.vinotekabotur.cz

f vinotekabotur

inzerce

**KODS SEDLČANY**  
NOŽÍŘSKÉ VÝROBNÍ DRUŽSTVO**Česká kvalita**  
to ještě nezařizlaNavštivte náš e-shop na [www.kds.cz](http://www.kds.cz)

# O TITUL SOMMELIERA MORAVY

## BUDOU BOJOVAT STUDENTI I PROFESIONÁLOVÉ



**A** sociace sommelierů ČR pořádá ve spolupráci se svými partnery již 7. ročník soutěže sommelierů – Sommelier Moravy, který proběhne ve dnech 20. a 21. listopadu v Louckém klášteře v královském městě Znojmě, tedy v jednom z nejvýznamnějších vinařských center jižní Moravy.

„Letos opět soutěžíme nejen v tradiční kategorii Junior, která je do 21 let, ale i v kategorii Profesionál. Přihlašování je už spuštěné, tak určitě neváhejte a pojďte zabojovat o titul Sommelier Moravy. Tato soutěž si totiž už získala své renomé,“ říká ředitel soutěže František Koudela. Soutěž se zaměřením na gastronomii, vína, vinařství a vinohradnictví České republiky tak nabídne zajímavé klání nejen mezi začínajícími sommelieři, ale i mezi profesionály.

Kategorie Junior (do 21 let) je určena studentům a absolventům škol se zaměřením na gastronomii, hotelnictví a turismus z celé České republiky. Dále je určen pracujícím v gastronomii, vinařství

a obchodu s vínem ve věku do 21 let. Akce je otevřená i pro soutěžící ze Slovenska nebo Rakouska. Kategorie Profesionál (od 21 let) je určena sommelierům, kteří tuto profesi vykonávají aktivně.

„Soutěž Sommelier Moravy je ideální pro všechny, kteří si chtějí vyzkoušet své znalosti a sommelierské dovednosti.

Zaměření testů je postaveno zejména na povědomí o vinařství a vínech z Moravy a z Čech a obtížnost otázek respektuje kategorii Junior (do 21 let) i kategorii Profesionál,“ říká Ivo Dvořák, viceprezident Asociace sommelierů ČR.

„Cílem soutěže je vzbudit v účastnících



zájem o naše kvalitní tuzemská vína a představit odrůdovou různorodost ČR a možnosti snoubení našich vín s různými pokrmy. Zároveň chceme propojit různé generace sommelierů a vytvářet odborné vazby mezi Junioři a Profesionály. Sommelierské přednášky pak účastníkům mohou přinést nové a zajímavé informace na různá témata,“ dodává Ivo Dvořák.

Více informací o celé soutěži na [www.sommeliormoravy.cz](http://www.sommeliormoravy.cz).

Text a foto: PR

inzerce

## GASTROFEST

- inspirace pro vaše nové menu
- moderní technologie, na kterou si sáhnete
- spousta nových zajímavých produktů
- vyřešíte zde i svou reklamu
- doplníte inventář za super ceny
- obléknete do nového svůj personál
- doplníte svou vinotéku novými značkami
- pobaví vás spousta profesních soutěží
- setkání kapacit gastronomického oboru

Prostě Gastrofest umí šetřit váš čas, peníze a k tomu vás dobře pobavit

Letos nově  
v pavilonu Z  
i výstava

**GASTRO  
PRODUKT**  
Organizuje VCB a.s.

Profesní vstupenky pro všechny kolegy si prosím, vyžádejte od svých dodavatelů nebo je můžete objednat na [turma@gastrofest.cz](mailto:turma@gastrofest.cz)



# Gastro<sup>®</sup> fest

České Budějovice  
21.-23.11.2019  
23.ročník

**Štamgast  
&Gurmán**

  
VÝSTAVIŠTĚ  
ČESKÉ BUDĚJOVICE

**GASTROFEST organizuje Vladimír Tůma**



# 14. KONFERENCE ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ



**AKC**  
STÁLE SE NĚCO DĚJE...



AKC ČR vás zve  
**10.–13. října 2019**  
na Výstaviště PVA  
EXPO PRAHA Le-



tňany, kde se uskuteční soutěž **Kuchař roku 2019/2020**. Výsledky budou slavnostně vyhlášeny **13. října**. Soutěž Kuchař roku je pořádána Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. Je otevřena pro všechny ženy a muže od 21 let, kteří úspěšně absolvovali učební obor kuchař/kuchařka nebo odbornou gastronomickou školu a aktivně pracují v oboru.

Do soutěže mohou být přihlášena jídla, která jsou vytvořena v duchu současné doby, odpovídající moderním stravovacím zvyklostem, splňující nároky na zdravou výživu, s reálnou finanční kalkulací plně podporující Czech Specials.

Úkolem pro soutěžící kuchaře je příprava moderního tříchodového menu vycházející z tradiční české kuchyně a sezóny: jednoho teplého či studeného předkrmu, jednoho teplého hlavního jídla s přílohou a jednoho studeného či teplého dezertu. Při přípravě menu musí být použity prvky české kuchyně, tzn. moderně upravena klasická česká chuť a tradiční česká surovina.

Více informací i seznam finalistů soutěže najdete na na [www.akc.cz](http://www.akc.cz).

**J** sme nadšeni, že jsme připravili program a pečlivě vybrali místa, na kterých vás v rámci 14. konference AHR přivítáme. Letošní akce se uskuteční 28.–29. listopadu, po 5 letech opět v Praze.

Čekají vás dva večery doprovodných akcí a jeden den nabitý přednáškami. **Ve čtvrtek 28. 11. 2019** večer proběhne oblíbená, neformální **GTG party**, která se uskuteční v nově otevřených prostorách **historické budovy Národního muzea**. Odborná část konference se uskuteční 29. listopadu v nově otevřeném multifunkčním kongresovém centru **O2Universum**. Slavnostní zakončení vás následně přenesení do vznešené éry 20. století a nádherného sálu **Empire Hall Slovanského domu**. Pozvání přijalo **12 řečníků**, mezi nimi **Petr Ludwig** – konzultant, publicista, autor bestselleru *Konec prokrastinace* a zakladatel institutu *GrowJob*. O svůj příběh se podělí **Riccardo Lucque** – šéfkuchař, zakladatel a majitel skupiny *La Collezione*; **Will Day** s přednáškou o očekávaném vývoji světa a cestovního ruchu. Dotkneme se i dalších témat

k problematice personálu, ekonomice hotelů a restaurací a mnohé další.

Připravili jsme několik cenových balíčků, včetně zvýhodněných cen za včasnou rezervaci nebo teamu. Více informací k rezervaci hotelu, k programu, k přednášejícím a k zábavě se dozvíte na [www.konferenceahr.cz](http://www.konferenceahr.cz).

A nyní to nejdůležitější: klikněte na [www.konferenceahr.cz](http://www.konferenceahr.cz) a registrujte se. Máte jedinečnou příležitost setkat se opět s kolegy a přáteli, potkat zajímavé osobnosti, získat cenné informace a také být mezi prvními hosty O2universum.

Budeme moc rádi, pokud budeme mít příležitost přivítat vás mezi našimi hosty v Praze.



Text: AHR ČR

## NEOBYČEJNÁ BARMANSKÁ KARIÉRA: Z MELBOURNE DO LUCERNY



**P**ráci v prestižních pražských podnicích proložil australským intermezem. Po revoluci stál u zrodu České barmanské asociace (CBA) a založil vlastní barmanskou školu, jejíž kurzy pořádá dodnes. Letos se František Holík stal členem Emeritního klubu CBA.

František Holík absolvoval obor číšník-kuchař na hotelové škole v pražském Hloubětíně a výuční praxi získal ve věhlasném restaurantu Pelikán v Praze Na Příkopěch. Tam si osvoji potřebné gastronomické pojmy jako poslání, loajalita nebo pokora k hostům. „Zastával jsem práci komiho při luxusním servírování omáček a příloh. Obsluhoval jsem zde hodně cizinců a členů diplomatických sborů. Díky tomu se

ke mně občas dostala krabička žvýkaček nebo americká cigareta, to tehdy bylo něco mimořádného,“ vzpomíná František Holík na své gastronomické začátky.

V roce 1994 založil barmanskou školu CBS a vzdělávání gastronomických talentů se v omezené míře věnuje dodnes. „Beru to tak, že za týden se stejně mistrem nikdo nestane. Jde hlavně o pochvalu a moti-



František Holík (vlevo) přebírá od prezidenta CBA Aleše Svojanovského prestižní Cenu Bohumila Pavlíčka za celoživotní přínos gastronomii.

vaci k dalšímu sebezdokonalování. Proto každý absolvent dostane medaili se stužkou trikolory,“ dodává František Holík.

Text: Michael Lapčík, Česká barmanská asociace

# SVATOMARTINSKÉ HODY

## SE LETOS USKUTEČNÍ V SOBOTU 16. LISTOPADU

**J**iž potřetí se centrální zlínské náměstí stane dějištěm Svatomartinských hodů. Tentokrát se na ochutnávku mladých vín i svatomartinských menu za doprovodu pestrého kulturního programu mohou návštěvníci těšit v sobotu 16. listopadu.

Tradiční oslavy mladého vína a svatomartinské husy zažijí obyvatelé Zlína již potřetí, i když to letos mimořádně nebude přímo na svatého Martina, protože 11. listopad připadne tentokrát na

pondělí. Proto se Svatomartinské hody uskuteční až nadcházející sobotu, aby si atmosféru hodů a víno mohli užít opravdoví všichni.



Na náměstí se budou stejně jako v předchozích letech po celý den prezentovat vinaři, kteří nabídnou milovníkům vína ochutnávku letošních mladých vín. Nebudou opět chybět ani tradiční svato-



martinské pokrmy a degustační menu v čele s husou na různé způsoby.

Akce, která startuje v 10.00 hodin, potrvá až do pozdního večera a návštěvníci tak budou mít možnost bavit se u pestrého kulturního programu, který bude spojený se svatomartinskými tradicemi a zábavou pro malé i velké. Na pódiu se představí například moderní cimbálovka HellBand nebo kapela New Orleans Band.

Více na [www.svatomartinskehody.cz](http://www.svatomartinskehody.cz).

Text a foto: PR

## SLAVNOSTI SVATOMARTINSKÉHO A MLADÉHO VÍNA

**V**sobotu 9. listopadu se v samotném centru Znojma bude křtít, degustovat i zpívat. Očekává se příjezd svatého Martina na bílém koni.

Slavnosti Svatomartinského a mladého vína nabídnou návštěvníkům jedinečnou možnost ochutnat první vzorky svěžích vín z letošní úrody znojemských vinařů. V kostele Povýšení sv. Kříže proběhne v symbolických 11 hodin a 11 minut slavnostní křest Svatomartinského vína ročníku 2019. Poté budete moci v klášteře dominikánů ochutnat, jaká vína letošní úroda přinesla. Formou pochůzkové degustace nabídnou vinaři ze Znojemské podoblasti nejen mladá vína, ale i další vzorky z jejich vinařství. Nabídku doplní gastronomické pochoutky a vystoupí také cimbálová muzika Neoveská, která slavnostní atmosféru jen umocní. Nenechte si uniknout průvod sv. Martina na bílém koni, který ve dvou časech, v 16.00 a 18.00 hod., projde historickým centrem města. Slavnosti Svatomartinského a mladého vína se uskuteční za podpory Vinařského fondu České republiky, Vín z Moravy a města Znojma. Vstup na akci je zdarma.



[www.znojmskabeteseda.cz](http://www.znojmskabeteseda.cz)



**LUHAČOVICE**  
Hotel Vyhlídka

firemní akce | semináře | rodinné oslavy | svatby



ubytování



bar



restaurace



bowling



sauna



whirlpool

**608 434 390**

[www.vyhlicka.eu](http://www.vyhlicka.eu)

# ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA V UHERSKÉM HRADIŠTI



**P**okud ještě nemáte plán na pondělí 11. 11. 2019, přijďte na Masarykovo náměstí do Uherského Hradiště, kde se uskuteční už třináctý ročník Žehnání svatomartinského vína.

I letos budou vinaři připravovat svá vína tak, abychom je mohli v pondělí 11. 11. ochutnat v rámci akce Žehnání svatomartinského vína. Na Masarykovo

náměstí nám je přiveze svatý Martin na bílém koni v doprovodu římských vojáků, kteří nám připomenou legendu o plášti a žebrákově.



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. Po slavnostním zahájení můžete ve vinném stanu degustovat požehnaná vína z vinařské oblasti Slovácko, hudbou a zpěvem k dobré náladě přispěje cimbálová muzika Kuno-vjané. A protože k dobrému vínu nesmí chybět jídlo, budou pro vás připraveny husí speciality, ke kterým patří polévka kaldoun, pečené stehno nebo smažená husí játra.



**Tak nezapomeňte! Těšíme se na Vás v pondělí 11. 11. na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti.**

[www.uherske-hradiste.cz](http://www.uherske-hradiste.cz)

Text: HP, foto: Jaromír Šallé

# 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 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 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 kyticí nebo sýrovou panenku. **Jako novinku zde najdete čokoládové cukrovinky (figurky).**



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



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



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 oslavu.

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



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



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

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

[www.terno.cz](http://www.terno.cz)

## WHISKY LIFE! PRAGUE PO ROCE OPĚT V PRAZE

**J**e whisky vaše gusto nebo chcete ohnivou vodu lépe poznat? Ať je to tak či onak, nenechte si ujít festival Whisky Life! Prague. Akci, na které si pochutnáte, pobavíte se, a hlavně získáte spoustu nových informací. O čem? O whisky přece...

Již po sedmé se sjedou milovníci whisky do Prahy. Ve dnech **1. a 2. listopadu** se bude na Novoměstské radnici v samém srdci hlavního města konat tradiční Whisky Life! Prague. Pořadatelé slibují, že na místě bude více než 150 různých druhů whisky, včetně rarit a těch, které v Čechách zatím nejsou k dostání. „Ať jste zarytým milovníkem whisky, anebo jste whisky nikdy neochutnal, nevadí – každý si přijde na své,“ lákají k návštěvě.

Stejně jako každý rok i tentokrát si lidé mohou rezervovat místo na Masterclass – neboli řízených degustacích. Jsou nedílnou součástí festivalu. „Naši vystavovatelé si každoročně zvou ambasadory svých značek, aby ze Skotska, Anglie, Rakouska

a jiných zemí přiletěli do Prahy a mohli pro návštěvníky uspořádat řízené degustace. Při těch jim představí jejich whisky a celou degustaci je provedou,“ pokračují pořadatelé. Kdo se degustace zúčastní, dozví se o historii dané značky, jak se vyrábí, čím je unikátní a naučí se rozeznat ty nejmenší nuance v chuti a vůni.

Letošním hlavním hostem je Billy Walker. Vysoce respektovaný whisky expert, který má i unikátní náhled do světa whisky businessu. Před pár lety prodal palírny BenRiach, GlenDronach, a Glenglassaugh firmě Brown Forman za více než 400 milionů dolarů poté, co byl 12 let jejich ředitelem a vybudoval v nich vysoce kvalitní whisky. Nyní společně



s partnery odkoupil palírnu GlenAllachie. Z ní se podobně, jako před lety s BenRiach, pokusí vybudovat palírnu, jež bude populární všude po světě.

Na festivalu dále nebude scházet živá hudba, skotské dudy, kilty, doutníky a samozřejmě vynikající občerstvení. O zábavu nouze nebude! „A nezapomeňte – kdo přijde ve skotském kiltu, dostane zdarma panáka whisky,“ vyzývají pořadatelé.

Více informací o akci najdete na stránkách [www.whiskylifep Prague.cz](http://www.whiskylifep Prague.cz).

Text a foto: PR

## MŇAM! GASTROFESTIVAL SVATOMARTINSKÝ SPECIÁL

**L**istopadový Mňam! Gastrofestival, který se uskuteční v sobotu 9. listopadu na Výstavišti v Kroměříži, provede svým hlasem skvělá herečka, kuchařka a hlavně nadšenkyně do vaření Markéta Hrubešová. Přiveze s sebou také vlastní kuchařky, jež se dlouhodobě těší velkému zájmu. Pokud už její kuchařku máte, klidně si ji doneste a ulovte si její podpis!



První ročník, který proběhl v květnu, se těšil obrovskému zájmu, rozhodli jsme se proto přidat i jeho podzimní variantu. A co jiného si dát dobrého na podzim než originální Svatomartinská vína a husy doplněny o další podzimní laskominy. Svaz vinařů České republiky letos vydal výjimku ohledně Svatomartinského vína, a proto, i když svátek svatého Martina vychází až na pondělí, vy ochutnáte první letošní úrodu našich vinic už s předstihem. Vinařství, která se zúčastní podzimního Mňam! Gastrofestivalu bude přes deset a většina pochází z blízkého okolí. Jsou to jak malá rodinná vinařství, tak větší a zavedené značky. Poctivě námi vybrány tak, aby vaše chuťové buňky prožily skvělý den.

K dobrému vínu, ale patří také dobré jídlo. K podzimu pak zas husy a kačeny. A nebyl by to Mňam! Gastrofestival, aby vám opět nepřinesl od všeho pořádnou nálož. Můžete si dát například už populární trhanou kachnu v domácím pečivu, husí maso v lokších se zelím, nebo výbornou variantu s červenou řepou. Kombinací bude spousta. Pokud máte rádi víno, ale husy a kačeny nepatří mezi vaše favority, nezoufejte. Opět přijedou originální food trucky, které nabídku rozšíří. Jeden z nich bude patřit pouze autentickému podání asijské kuchyně, jinde zase dostanete luxusní podzimní dýňovou polévku. Své si najdou jak milovníci klasického zpracování, tak gurmáni,

kteří rádi zkusí nové možnosti české kuchyně. Chybět nebude ani poctivý gulášek, který zahřeje v listopadovém počasí nebo výborné domácí zajičkové dobroty.

Ale i pokud máte v plánu jen košťovat desítky druhů vína, stále bude co zobat v menších stáncích. Těšte se na olivy, sýry nebo ořechy. Prostě pochutiny, které k popíjení Svatomartinského vína náramně pasují. Cimbálová muzika Valašského souboru Kašava potom příjemně doprovodí celou akci typickou hudbou pro náš region. Opět otevřeme Dětský svět, aby i ratolesti měly o zábavu postaráno. Parkoviště jako vždy nabídne kapacitu pro 2500 automobilů.

Text a foto: PR



# ŠEST KUČAŘŮ DESET MICHELINSKÝCH HVĚZD

**N**ahlédnete pod pokličku těch nejlepších z nejlepších. Šéfkuchařů, kteří udávají směr i tempo modernímu kulinářskému světu. Šestý ročník Symposium Culinary Prague se uskuteční 18. listopadu v Praze, v divadle Hybernia.

Vařit i přednášet bude šest kuchařů, kteří jsou dohromady držitelé deseti michelinských hvězd. Hosty letošního Symposia jsou **Paco Roncero\*\*** z restaurace Sublimotion v Madridu, **Mikael Svensson\*** z restaurace Kontrast v Norsku, **Eric Rätty\*** z restaurace Arbor v Hongkongu, **Peter Duranský\*** z restaurace Loft ve Vídni, **Jean-Philippe Blondet\*\*\*** z restaurace Alain Ducasse at The Dorchester v Londýně a **Thomas Dorfer\*\*** z restaurace Landhaus Bacher v Rakousku.



Eric\*



Paco\*\*



Mikael\*



Peter\*



**THOMAS\*\***  
RESTAURACE  
LANDHAUS  
BACHER

Thomas Dorfer\*\* z rakouské restaurace Landhaus Bacher je nejen skvělým kuchařem, ale i vynikajícím řečníkem a motivátorem. Již od mladých let působil v kuchyních s michelinskými hvězdami, i díky tomu se stal v roce 2009 kuchařem roku v Rakousku.



**JEAN-PHILIPPE\*\*\***  
RESTAURACE  
ALAIN DUCASSE AT  
THE DORCHESTER

Mnoho let pracoval pod legendou Ducasem, až se Jean-Philippe Blondet\*\*\* stal legendou sám. Třetí hvězdu obdržel teprve před několika lety, ale jeho kuchyně v londýnské restauraci Alain Ducasse at the Dorchester byla vždy velmi ceněnou gurmány z celého světa.

[culinarysymposium.cz](http://culinarysymposium.cz)



## JUBILEJNÍ PŘEHLÍDKA SLOVÁCKÝCH KLENOTŮ

**D**řevo, kukuřičné šustí, proutí, modrotisk... Materiály, ze kterých vznikají krásné věci, díky práci těch, kteří se zasluhují o přenášení tradic z generace na generaci. K tomu sladké i slané dobroty, které jsou vyráběny tradičním způsobem, bez zbytečných umělých „zlepšováků“. To jsou výrobky, certifikované značkou Tradiční výrobek Slovácka.

Přijměte srdečné pozvání na 10. ročník akce Přehlídka Slovácko v tradici. Vše propukne v sobotu **16. listopadu** v 9.00 hodin. V prostorách uherskohradištské Reduty bude ke zhlédnutí ukázka výroby většiny certifikovaných prodejců, kteří jsou držitelé značky Tradiční výrobek Slovácka. Od minulého roku jich opět několik přibýlo, a tak se můžete těšit na nové a nevídané výrobky. Polovina listopadu

je ideálním časem pro pořízení drobných dárečků, které ale mohou vzbudit velkou radost. Právě proto, že jsou vyráběny s úctou a citem k tradičním řemeslům. Na přehlídce se potkáte s lidmi, kteří si vážící tradici a usilují o jejich zachování.

Součástí doprovodného programu budou dílničky pro děti, ale i dospělí si budou moci vyzkoušet některá řemesla.



Užijte si den plný vůní, folklorních písní a pohodové atmosféry!

[tradicnivyrobek.cz](http://tradicnivyrobek.cz)

# SVATEBNÍ A MÓDNÍ VELETRH

## SOUTĚŽ O SVATBU ZDARMA

**P**lánujete svatbu? Chtěli byste ji **ZADARMO**? Nebo Vás zajímá dámská a pánská móda a rádi byste si zpříjemnili prodloužený víkend? V tom případě si nenechte ujít inspirativní svatební a módní veletrh – Wedding show v sobotu 26. 10. 2019 od 10.00 do 17.00 hod. v Kongresovém centru ve Zlíně.



Čeká na vás spousta rad, inspirace, zábavy, informací k nezaplacení, ochutnávků, možnost zakoupení dekorací a rezervace služeb, vše na jednom místě od nejlepších dodavatelů a míst na svatbu

z regionu. Nebrouzdejte složité a slepě po internetu a termíny a detaily svatby přijďte probrat osobně. Přehlídky se budou opakovat v častých intervalech, takže dostavit se můžete kdykoli. Navíc budeme soutěžit o SVATBU ZDARMA v hodnotě více jak 100 tisíc korun, jejíž



výtěžek půjde ženě bojující s rakovinou. Pro ni budeme dražit i dort od Kateřiny Kolbové – LADYBAKER, která je tváří letošního 3. ročníku. A protože chceme, aby si tento den užili i pánové, nebude chybět ani lahodné pivo, víno či koktejl.

Zdroj:  
Blanka Červenáková, Salon Juliana

inzerce

## 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](http://www.lincolnzlin.cz)



OCTARNA  
hotel a restaurant  
★★★★

## Váš svatební den...



- ◇ obřad pod širým nebem ◇
- ◇ obřad v kapli sv. Kříže ◇
- ◇ svatební hostina ◇
- ◇ doprovodný program ◇
- ◇ ubytování pro novomanžele zdarma ◇

Další informace na tel. +420 724 502 771  
nebo e-mailu: [restaurant@octarna.cz](mailto:restaurant@octarna.cz)

# ZIMA JE ZA DVEŘMI CO NA SEBE?

**Pánové, neváhejte a nechte se inspirovat aktuálními módními trendy. Mít pár kousků kvalitního oblečení je nejen v zimě k nezaplacení.**

Denim je stále v módě – dá se nosit po celý rok. Materiál je pohodlný, strečový a v mnoha odstínech. Nabízíme střihy pro každou postavu. Pro chladné dny máme nachystanu i zateplenou variantu. ▼



Bavlněné kalhoty s příměsí vlny jsou v zimě ideálním řešením. Jsou příjemné a rozhodně nekoušou. Kostkový vzor je tuto zimu in – přesvědčte se sami na naší prodejně. ▶

Nová kolekce pánských obleků otevírá dveře pro individuální vzhled. Moderní střihy jsou charakterizovány ostrými rysy vyštěhlujícími siluetu za použití speciálních materiálů. ▶



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](http://www.panska-moda-sykora.cz)

**Sleva 10 %**  
platí při předložení kuponu do 31. 12. 2019.

# FIREMNÍ VEČÍREK ZÁBAVA NEBO PAST?

**S**blížícím se koncem roku se firmy i zaměstnanci připravují i na každoroční zábavu, která může, ale také nemusí dopadnout nejlépe – na firemní večírky. Člověk se na nich může ocitnout na tenkém ledě a mnohdy, a ani neví jak, na dlouho pošramotit svou pověst. Na co si tedy dát pozor?

Firemní večírek podstupuje koncem roku většina lidí. Pro mnohé je to často jedna z mála příležitostí v roce, kdy přijdou do styku se svými zaměstnavateli, s majiteli firmy. Je tedy dobré se na tyto akce dobře připravit. A dát si několik důležitých předsevzetí.

## NEPODCEŇUJTE DRESS CODE

Na pozvánce na vánoční večírek bývá často uvedeno, jaký typ dress code je vítán. Není radno jej podceňovat nebo dokonce ignorovat. Pokud se vysloveně doporučuje například black tie, ženy by měly zvolit večerní toaletu, tmavé lodičky a elegantní kabelku, muži elegantní oblek s padnoucí kravatou. Byla by vrcholná ostuda se na večírku obje-

vit v džínách, a dost možná by to bylo vnímáno i jako projev arogance. Anebo naopak: „Kdysi jsem byla ve firmě nová a při zaučování jsem měla tolik práce, že jsem si pozvánku snad ani nepřečetla. Na večírek jsem si vzala své nejelegantnější šaty a drahou kabelku. Mělo mě varovat místo večírku, ale když jsem tam přišla, byli všichni v džínách a obyčejných tričkách. Brali to jako protipól každodenního oblečení. Připadala jsem si jako kráva a dost dlouho mi trvalo, než jsem se zbavila nálepky namyšlené fifleny,” prozradila s úsměvem Pavlína M., která pracuje ve velké korporátní firmě. Podobné přešlapy se mohou stát i v případě, že má firma už zaběhnutý styl večírku a na pozvánky dress code neuvádí. Je dobré se proto dů-



kladně popat a zjistit si u kolegů, co si na večírek oblékají. Nikdy není dobré přijít v lepších šatech, než jaké má majitel/majitelka firmy. Je to považováno za drzé a arogantní chování a nemusí se onomu dotyčnému drzounovi vyplatit.

## POZOR NA ALKOHOL

To, že firemní večírek není zrovna místo, kde by se měl člověk opít do němo-

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 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**

ty, je asi každému jasné. Na druhou stranu se ale lidé i zde chtějí bavit. Jak tedy vybalancovat a ustát večírek tak, aby člověk nebyl mezi kolegy za suchara, ale zároveň, aby se neztrapnil a nemusel po chodbách firmy chodit s pověstí opilce? Server Pij s rozumem doporučuje tři pravidla pro kariérní přežití vánočního večírku: pijte s rozumem – najezte se a prokládejte alkoholické nápoje nealkoholickými, během večírku se obloukem vyhněte firemnímu e-mailu nebo Facebooku a neposledně neříkejte svému šéfovi, co si o něm myslíte, a to i kdyby naléhal sebevíc. Raději si s ním domluvte termín pro standardní „feedback meeting“.

Zkrátka by se ale měli držet i majitelé a vrcholní manažeři. Málokdy přijdou o přirozenou autoritu tak snadno, jako když to na večírku přeženou s alkoholem. A úplně jiná situace nastává, když nadřízený nepije vůbec. „Byla jsem na večírku, kde nejdůležitější akcionář firmy byl abstinent. Já už měl něco vypito, ale ne moc, hlídal jsem se. I tak mi bylo nepříjemné s ním mluvit a raději jsem se mu vyhýbal. Bylo na něm vidět, že sice chápe, že se



chtějí ostatní bavit, ale na druhou stranu mu podnapilí vadili,” přidal svou zkušenost Tomáš M. z velké hutnické firmy.

### VZTAHY S KOLEGY RADĚJI NE!

Jste na večírku, panuje uvolněná nálada a kolega či kolegyně, která se vám vždy líbila, je alkoholem uvolněná a svolná i k intimnostem? Pozor, rychle zatáhněte zpátečku a raději odejděte dříve. Není radno začínat sexuální vztah podnapilý, a právě na večírku. Už tak pro mnohé

bývá problém si vzpomenout s kým si na vánoční akci potykal, natož pak řešit zapeklitý vztah, o který vlastně ani nikdo nestál. Sex s kolegou totiž může končit nejen rozpadem manželství, ale i odchodem z firmy.

Firemní večírek přináší řadu úskalí. Trávíte volný čas s lidmi, se kterými vás často pojí právě jen práce. Když ale dodržíte několik pravidel, můžete ho ustát se ctí, a dokonce se i pobavit.

Text: red, foto: Samphotostock.cz

# TANKOVNA

Moskva

STYLOVÁ PIVNICE V CENTRU ZLÍNA



## FIREMNÍ VEČÍREK

NEJEN PRO MILOVNÍKY PIVA

### NABÍZÍME

- Skvělé tankové pivo
- Pivní speciály českých i zahraničních pivovarů
- Dárkové pivní packy a pivo s sebou
- Moderní i klasická kuchyně



### ZAJISTÍME

- Večírek až pro 70 osob
- Občerstvení dle vašich představ
- Pivní degustaci
- Sestavení programu na míru

Bližší informace vám rádi poskytneme obratem, vše záleží na individuální domluvě.  
**Kontaktní osoba:** Martin Hlobil, zlin@mojetankovna.cz, 724 412 958  
[www.mojetankovna.cz](http://www.mojetankovna.cz)



## Váš firemní večírek i oslava trochu exoticky

REZERVUJTE SI UŽ TEĎ VOLNÉ TERMINY!

**ZLÍN | BRNO | OSTRAVA**



náměstí Práce 1099/1, Zlín tel. 601 182 385, 724 455 853	Kamenná 1, Brno tel. 773 971 463, 702 004 600	Sokołská třída 23, Ostrava tel. 773 914 513, 704 404 050
---	--	---

➔ [www.nepalska-restaurace-makalu.cz](http://www.nepalska-restaurace-makalu.cz) ➔

## Nový bowling ve Zlíně pro vaše akce i oslavy!



➔ 5 drah ➔

➔ 200 míst v restauraci ➔

➔ indická a nepálská kuchyně ➔

REZERVUJTE SI UŽ TEĎ VOLNÉ TERMINY!

➔ Rezervace na tel. 601 026 870, 776 235 522 ➔

➔ [www.nepalska-restaurace-makalu.cz](http://www.nepalska-restaurace-makalu.cz) ➔



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

# SVÁTEK ŠAMPAŇSKÉHO

## NA FESTIVALU

### GRAND JOUR DE CHAMPAGNE



**T**ermín 4.–20. listopadu 2019 si již do svého diáře zapisují všichni milovníci šampaňského a nevedných gastronomických zážitků. V těchto dnech se totiž uskuteční unikátní festival Grand Jour de Champagne v Praze. Návštěvníci se mohou těšit nejen na tradiční exkluzivní bankety a velkou přehlídku Champagne Exhibition, ale také na další akce z bohatého doprovodného programu.

## VÝBĚR Z PROGRAMU GRAND JOUR DE CHAMPAGNE 2019

### Pondělí 4. listopadu

#### • SALON – VERTIKÁLNÍ DEGUSTACE

Na zahájení jeden z vrcholů Grand Jour! Salon je řazen do tzv. Svaté trojice spolu s Ch. Petrus a Romanné Conti.

Vertikální degustace Salonu je vždy zcela unikátní.

1997/1999/2002/2004/2006

**18.00 hod. – Ellory Bistro & Café, Štefánikova 51, P–5**

### Úterý 5. listopadu

#### • KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA FRANCouzSKÝCH AUTORŮ

Komentovaná prohlídka významných děl francouzských autorů, která jsou v majetku Národní galerie. Nebude samozřejmě chybět champagne.

**19.00 – Národní galerie, Veletržní palác**

#### • „ASIA WELCOMES CHAMPAGNE“ – VEČEŘE

Asijská kuchyně a champagne nabídne moderní kombinace receptur šéfkuchaře SaSazu. Pět druhů champagne doplní mnohachodové večerní menu. Jedna z nejpoblárnějších akcí Grand Jour!

**19.00 – SaSaZu, Bubenské nábř., P–7**

### Středa 6. listopadu

#### • PROJEKCE FRANCouzSKÉHO FILMU & CHAMPAGNE COCKTAIL

Francouzská kinematografie a její hvězdy byly často tvářemi nejprestižnějších domů. Kanapky a šampaňské budou servírovány namísto přestávek během filmové projekce...

**18.00 – Francouzský institut, Praha**

#### • HUMŘI, ARCACHONSKÉ ÚSTRICE & CHAMPAGNE

Champagne Brut, Extra Brut, Blanc de

Blancs, Prestige Cuvée & mořské plody à la restaurace – Mlýnec

**19.00 – Restaurace Mlýnec, Novotného lávka 9, Staré Město**

### Čtvrtek 7. listopadu

#### • CHAMPAGNE EXHIBITION

Velká degustace cca 30 champagne z produkce 18 domů. Konkrétní domy budou brzy doplněny.

**13.00–19.00 Kaiserštejnský palác, Malostranské nám. 23/37, P–1**

V rámci Exhibition se bude konat cca 6 malých speciálních degustací v časech:

#### Salonek A

13.30–15.00 – Maily Grand Cru

15.30–17.00 – Merlot d'OR – Roederer

17.30–19.00 – Magnum X láhve 0,75

#### Salonek B

13.30–15.00 – degustace IV.

15.30–17.00 – Growers

17.30–19.00 – de Venoge/Diebolt Vallois

### Pátek 8. listopadu

#### • BANKET – CHAMPAGNE MENU

Michelinový šéfkuchař Michael Nizzero uvádí historická menu slavných osobností. Banket Grand Jour de Champagne je vrcholem gastronomické sezóny. 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.

**20.00 – Obecní dům, nám. Republiky 1090/5, P–1**

### Sobota 9. listopadu

#### • SNÍDANĚ SE CHAMPAGNE A LANÝŽI

Připravujeme pro vás nezapomenutelný

okamžik v závoji mlhy ranní Prahy. Budeme servírovat několik druhů lanýžů, speciálně sbíraných pro Grand Jour. Pětichodové menu kombinované s elegantním champagne bude nezapomenutelným zážitkem pro vaši ranní svěží chuť.

**10.00–13.00 (bude doplněno)**

#### • SYMFONICKÝ ORCHESTR ČESKÉHO ROZHLASU & CHAMPAGNE + CANAPÉS

Neobvyklý prostor nahrávacího studia Českého rozhlasu, Symfonický orchestr Českého rozhlasu a „hudba“ šumivého champagne...

**17.00–19.00 – Český rozhlas, Vinohradská 12, P–2**

### Úterý 12. listopadu

#### • TOP LÁHEV – DOM PERIGNON 1964

Jedná se o výjimečný ročník tohoto champagne. Exkluzivní šance ochutnat tuto láhev, kterých již na trhu není mnoho – 97 bodů dle Richarda Juhlina. Láhev pochází přímo ze sklepa v Hautvillers.

**18.00 – Ellory Bistro & Café, Štefánikova 51, P–5**

### Středa 13. listopadu

#### • ELLORY CHOCOLATE & CHAMPAGNE

S chocolatiérem Ellory Real Chocolate factory ochutnáte 3 druhy champagne (extra brut, millésimé, rosé prestige cuvée). Společně pak vytvoříte z champagne zcela originální náplně do pralinek, pak budete kombinovat s víny.

**17.00 – Ellorybistro, Štefánikova 51, P–5**



Kompletní program do 20. 11. naleznete na:

[www.champagne-grandjour.cz](http://www.champagne-grandjour.cz)



**TELEVIZE, KTERÁ VÁM ZACHUTNÁ**  
**imnam.cz**



**PRO MILOVNÍKY ZVÍŘÁTEK**  
**imnau.cz**



**INSPIRACE PRO KAŽDÉHO**  
**tvhobby.cz**



St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

DARUJTE  
ZÁŽITEK

10  
LET

Vášeň pro  
GASTRONOMII  
& WELLNESS

Wellness & spa hotel  
Augustiniánský dům | Luhačovice  
www.augustian.cz

**JELÍNKOVA  
KOŠTOVNA**

MÍSTO PRO VAŠE AKCE!  
oslav • školení • svatby



Jelínkova koštovna nabízí:

- bar R. JELÍNEK s širokým výběrem destilátů
- uspořádání oslav, svateb, výstav, firemních akcí či školení
- zajištění rautů a ochutnávek
- kapacita Jelínkovy koštovny až 250 osob
- firemní akce až pro 1000 osob v celém areálu

RUDOLF JELÍNEK a.s., Razov 472, 763 12 Vizovice

T + 420 577 688 129 • M + 420 725 653 115 • Email: [polachova@jelinek.cz](mailto:polachova@jelinek.cz) • [www.jelinek.cz](http://www.jelinek.cz)

**R JELÍNEK**



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](http://www.mazdazlin.cz)